

L'ÉRABLE À SUCRE

Découvert en Amérique du Nord, l'érable à sucre existe depuis maintenant plus de 4 500 ans. Sa sève (liquide à l'intérieur de l'arbre), aussi connue sous, l'eau d'érable, est l'unique ingrédient nécessaire à la fabrication du sirop d'érable. Les Amérindiens la découvrent en coupant l'arbre.

Plus le temps avance, plus leurs équipements évoluent et ainsi ils sont capables de développer de nouveaux produits dérivés de l'eau d'érable comme le sucre d'érable, le beurre d'érable, la tîre sur neige, les bonbons d'érable, etc.

À la suite de la révolution industrielle, leurs équipements se modernisent, de même que leurs technologies et transforment ainsi les vieux abris de bois de l'époque en magnifique cabane à sucre d'aujourd'hui

De nos jours, les produits d'érable sont exportés dans plus de 50 pays et cela augmente encore plus depuis que l'on a découvert l'aspect bénéfique du sirop comparativement à d'autres agents sucrants.

Le saviez-vous ?

Il existe 5 sortes de sirop d'érable tout dépendant des saisons.

- Extra clair
- Clair
- Médium
- Ambré
- Foncé

Au début du temps des sucres, le sirop est plus clair et légèrement plus sucré et plus la saison avance, il devient plus foncé.



LES ÉTAPES DE LA RÉCOLTE

1. Au début du printemps, les doux rayons du soleil réchauffent le sol, ce qui fait remonter la sève des racines dans la totalité de l'arbre.
2. L'acériculteur fait ensuite une petite entaille dans l'érable lui permettant de récolter la sève et de la transporter jusqu'à sa cabane à sucre.
3. Il la fait chauffer et c'est seulement après l'évaporation de l'eau que le sirop d'érable sera prêt. Il faut entre 35 à 40 litres d'eau d'érable pour donner 1 litre de sirop!
4. Suite à cela, les acériculteurs peuvent créer les autres produits dérivés du sirop d'érable.

QUI ?

L'acériculteur est le nom du jardinier de la forêt. Il prend bien soin des érables tout au long de l'année afin qu'au printemps il soit capable de récolter la sève pendant une période d'environ 20 jours.



www.siroppcool.com