



KINGS LANDING

LE

SIROP D'ÉRABLE

LE PREMIER GOÛT
DU PRINTEMPS



Le sirop d'érable : le premier goût du printemps

Kings Landing accueille des invités en mars pour marquer l'arrivée du printemps et participer à la délicieuse histoire de l'érable au Nouveau-Brunswick. Cet événement est une tradition chère à de nombreux Néo-Brunswickois.

Cette leçon met en lumière l'expérience pendant « Le sirop d'érable : le premier goût du printemps » et offre un peu d'histoire sur les démonstrations. Les enfants qui suivent la leçon peuvent fabriquer deux bricolages sur le thème de l'érable et préparer de délicieuses dumplings à l'érable.

Amusez-vous bien!



L'érablière et le campement

La découverte de la sève d'érable est due aux peuples autochtones de ce qu'on appelle aujourd'hui l'est du Canada. Il y a plus de 400 ans, des Français s'installèrent à l'embouchure du fleuve Saint-Jean. Les Acadiens, comme on les appellerait par la suite, commerçaient avec les Autochtones et établirent avec eux une relation étroite. Ils apprirent les avantages de l'exploitation des érables (« l'entaillage ») et se mirent, eux aussi, à transformer le sirop et le sucre.

Il y a environ 350 ans, un explorateur suédois nota qu'au cours de ses voyages dans ce qui est aujourd'hui le Nouveau-Brunswick, les Autochtones lui donnaient « plus que tout autre chose, en cadeau, de gros morceaux de sucre qui ont très utiles quand on est en pleine nature sauvage ». Pour les Autochtones, le sucre était très important.

Du livre *Out of Old Nova Scotia Kitchens* : « Il a été rapporté qu'au début du XVIIe siècle, les Mi'kmaq utilisaient la sève d'érable comme moyen d'étancher la soif. La légende dit qu'ils l'ont découvert sortant du bois qu'ils brûlaient au printemps de l'année. Après cela, ils ont vidé la sève des arbres et l'ont fait bouillir dans une cuve en y déposant des pierres chaudes. C'était un long processus à l'époque - mais même aujourd'hui, la sève doit être bouillie pendant une longue période afin d'éliminer le pourcentage élevé d'eau. » (traduit)

Depuis cette époque, l'arrivée du printemps rimait avec la fabrication du sucre d'érable. Dès que le soleil commençait à faire fondre la neige, les colons allaient dans leurs bois pour recueillir la sève des érables et la faire bouillir. La transformation de la sève en sucre étant un travail très dur, ils devaient aussi rallier le plus grand nombre de « bras » possible!

La toute dernière tâche à accomplir dans l'érablière, mais non la moindre, était la plus intéressante. On faisait couler du sirop d'érable épais sur la neige où il durcissait instantanément et donnait une friandise tout en longueur que les colons appelaient « tire sur neige ». Malgré les efforts que la fabrication de ce sucre exigeait, tout le monde attendait avec impatience cette délicieuse friandise, véritable récompense de leur travail!



Colorier un campement

À la page suivante, vous verrez un dessin d'un campement d'érablière. Ajoutez de la couleur à l'image à l'aide de crayons de couleur ou de peintures à l'aquarelle. Admirez votre belle création ou transformez-la en casse-tête.

Voici comment transformer votre coloriage en un casse-tête de 25 pièces :

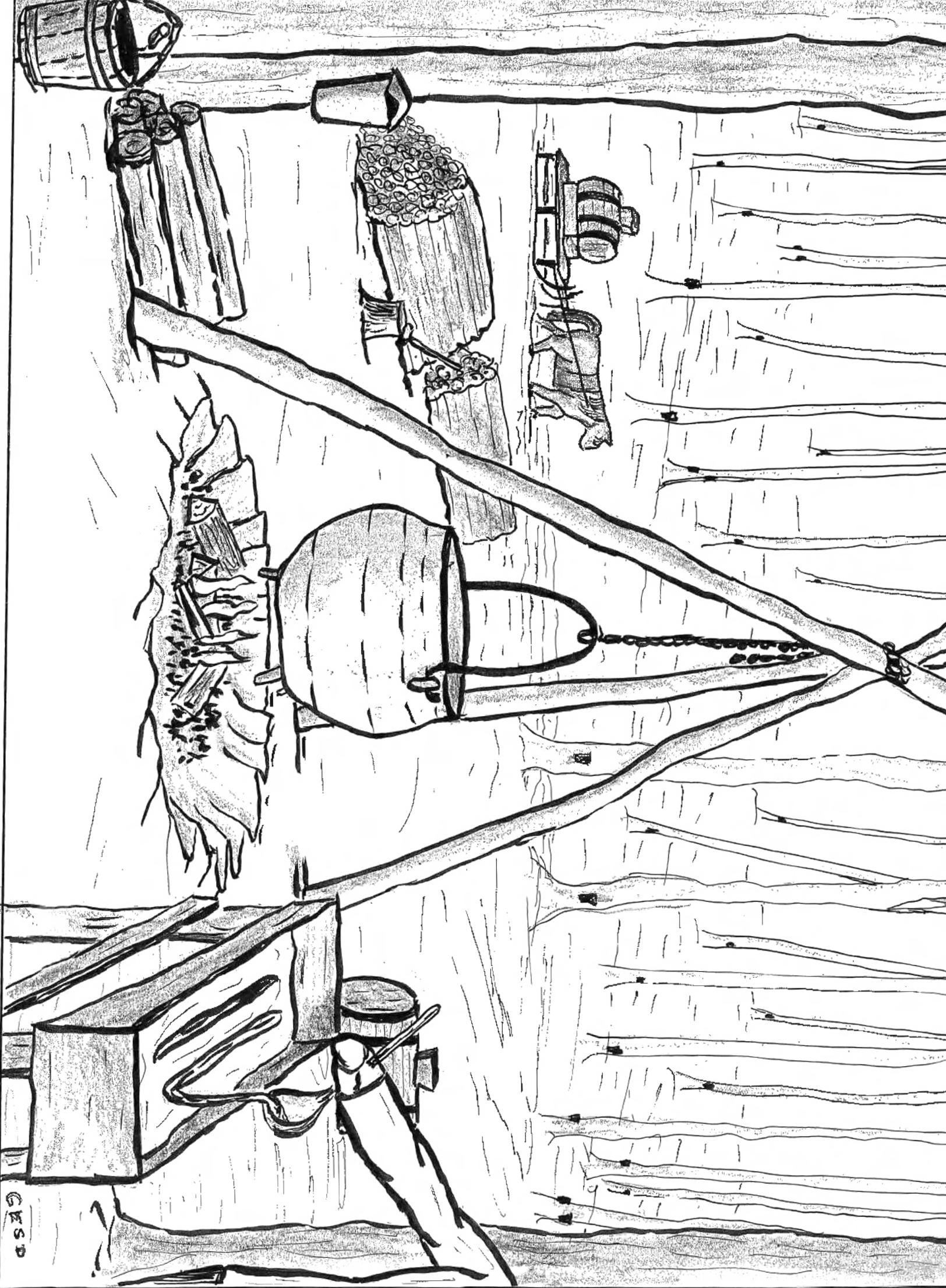
Matériaux :

- coloriage (la page suivante)
- morceau de carton (provenant d'une boîte de céréales, d'une boîte de livraison, d'une boîte à chaussures, etc.)
- crayon/stylo/marqueur
- une règle
- la colle
- les ciseaux

Instructions :

1. Découpez un morceau de carton de la même taille que le coloriage (8,5 pouces sur 11 pouces ou 28 cm sur 21,5 cm)
2. Tracez des lignes de quadrillage sur le morceau de carton : les colonnes (lignes de haut en bas) doivent être espacées de 5,6 cm et les rangées (lignes de gauche à droite) doivent être espacées de 4,3 cm.
3. Collez le côté vide de l'image sur le côté vide du carton. Lorsque vous avez terminé, vous devriez voir votre image d'un côté et les lignes de la grille de l'autre côté.
4. Une fois la colle sèche, coupez le long des lignes du quadrillage, mélangez les morceaux, et votre casse-tête est prêt !





Thaumatrope avec seau à sève

Colorie l'image de la page suivante et crée l'illusion d'un seau recueillant la sève d'un érable en fabriquant un thaumatrope.

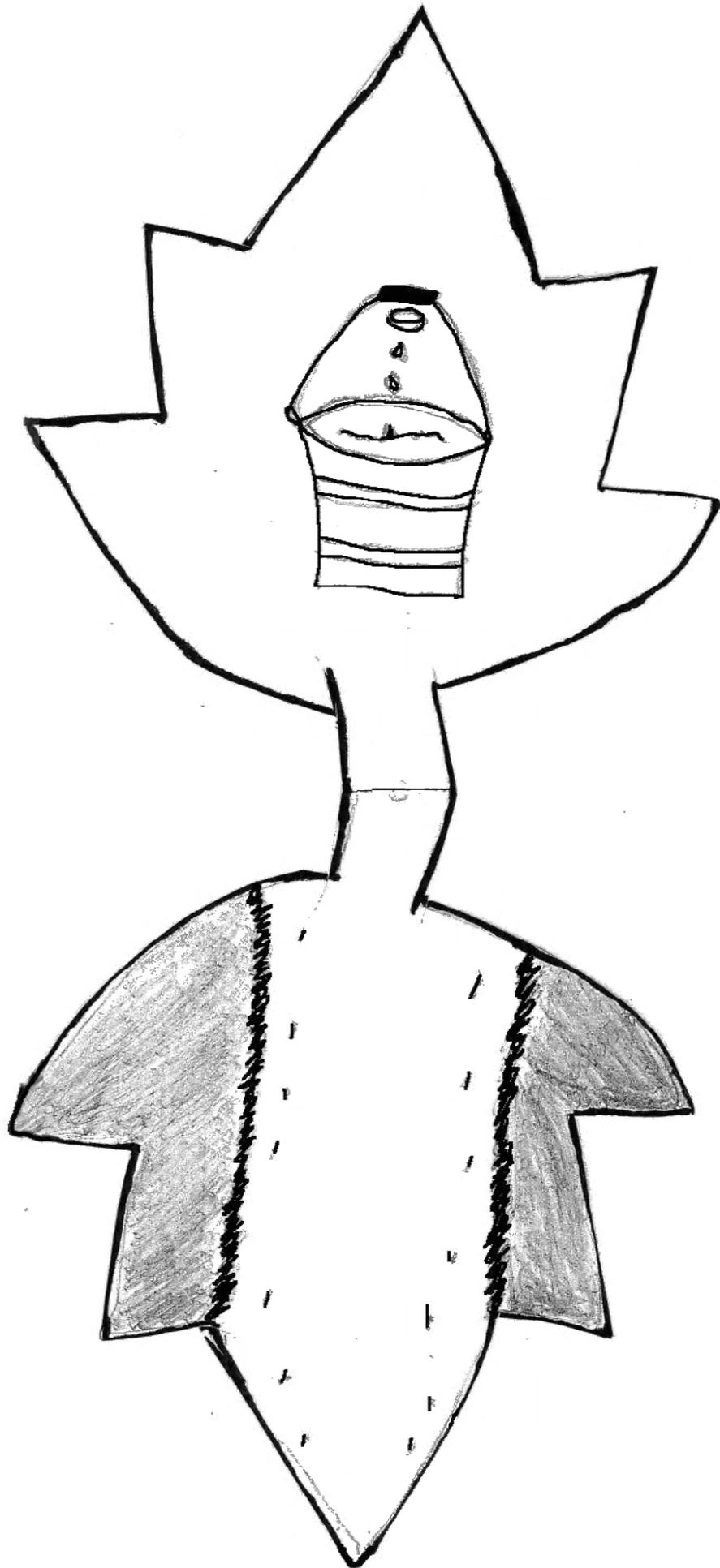
Matériaux :

- image de la feuille (sur la page suivante)
- ustensiles de coloriage (crayons, crayons de cire, aquarelles, etc.)
- les ciseaux
- brochettes de bois
- la colle

Instructions :

- Colorie l'image sur la feuille.
- Découpez toute la forme de la feuille.
- Percez un petit trou au milieu de la petite ligne entre les deux feuilles.
- Pliez les feuilles le long de cette ligne pour que le revers des images soit ensemble.
- Mettez la brochette dans le petit trou.
- Collez le dos des feuilles avec la brochette à l'intérieur et laissez sécher.
- Faites tourner la brochette entre vos mains pour créer l'illusion!





Cuisiner avec du sirop d'érable

Le sirop d'érable est un édulcorant naturel souvent utilisé en pâtisserie et en cuisine. Cette recette de boulettes à l'érable de *Out of Old Nova Scotia Kitchens* était un régal populaire lors de l'événement « Le sirop d'érable : le premier goût du printemps ». Voici comment le faire à la maison.

Dumplings au sirop d'érable

Ingrédients :

- 2 tasses de farine à pâtisserie
- 4 cuillères à café de levure chimique
- 1 cuillère à café de sel
- 2 cuillères à soupe de beurre
- 3/4 tasses de lait
- 2 tasses de sirop d'érable
- 2 tasses d'eau bouillante

Instructions :

Tamisez ensemble la farine, la levure chimique et le sel. Couper le beurre et ajouter le lait pour faire une pâte molle. Dans une casserole, porter à ébullition le sirop d'érable et l'eau. Déposer les boulettes dans le sirop, couvrir et cuire environ 20 minutes. Servir chaud.



MAPLE SYRUP DUMPLINGS

2 cups pastry flour	3/4 cups milk
4 teaspoons baking powder	2 cups maple syrup
1 teaspoon salt	2 cups boiling water
2 tablespoons butter	

Sift together the flour, baking powder, and salt. Cut in the butter and add the milk to make a soft dough. In a saucepan, bring the maple syrup and water to a boil. Drop dumplings into the syrup, cover and cook about 20 minutes. Serve hot.