

Le temps des sucres à la maison

Par: Isabelle Caron

La légende raconte que nous devons la découverte du sirop d'érable aux Amérindiens qui ont trouvé curieux le comportement de leurs chiens et des écureuils qui s'intéressaient grandement aux branches cassées des érables. Grâce à eux, nous avons maintenant la chance de nous sucrer le bec le printemps venu. Que vous habitiez à la campagne ou en ville, il est possible de produire votre sirop d'érable maison. Gageons que ce sera le meilleur que vous aurez dégusté puisque vous l'aurez fait vous-même.

Voici donc quelques informations de base pour déguster ce précieux produit dans le confort de votre foyer :

1- Toute variété est-elle bonne à entailler?

Toutes les variétés produisent de la sève sucrée, que ce soit l'érable à sucre, l'érable noir et l'érable rouge (plaine). Toutefois, comme son nom l'indique, l'érable à sucre (acer saccharum) possède un taux de sucre supérieur. C'est donc la variété la plus intéressante à entailler.

2- Comment entailler?

Il faut choisir des arbres qui ont plus de 25 cm de diamètre à la hauteur d'un mètre du sol. À l'aide d'une perceuse équipée d'une mèche de 1 cm de diamètre, percez un trou profond de 3 à 4 cm avec une légère inclinaison vers le bas pour faciliter la coulée. Préférez un endroit de l'écorce sain et variez la hauteur d'une année à l'autre. Une fois le trou percé, enfoncez un chalumeau (ou goutterelle) muni d'un crochet pour y suspendre un seau. Et maintenant, patientez!

3- Quelles sont les conditions idéales pour que l'eau d'érable coule?

Les érables coulent au printemps, avant la sortie des bourgeons des arbres, lorsque la température passe au-dessus du point de congélation le jour et en-dessous du point de congélation la nuit. Recueillez l'eau tous les jours de coulée, sinon elle se contamine rapidement au soleil. On peut la congeler pour ensuite la faire bouillir en plus grande quantité.

4- Érable de ville ou campagne, est-ce différent?

Peu importe l'environnement dans lequel vivent les érables, ils produiront de l'eau sucrée. Si l'arbre est en santé, ce sont les conditions de température qui sont déterminantes. Dans des conditions de croissance normales, on obtiendra

un produit tout à fait similaire.

5- À vos chaudrons!

Pour faire un litre de sirop d'érable, il vous faudra entre 30 à 40 litres d'eau d'érable, selon la densité de sucre dans l'eau. Pour obtenir l'or blond, vous devrez porter à ébullition l'eau d'érable jusqu'à 104 ?C afin que la concentration de sucre soit à 66 % pour une bonne conservation.

6- Les vertus du sirop d'érable

Naturellement riche en minéraux et en hydrate de carbone, il contribue à la régénérescence musculaire. Moins calorique que le miel, il est plus facilement assimilable par le système digestif. De plus, le sirop d'érable contient le fameux québécol, une molécule qui possède des propriétés anti-inflammatoires.

Comme vous le voyez, le Québécois, le chanceux, jouit d'une rare richesse qui, tout en comblant sa dent sucrée, protège sa santé. Maintenant que vous avez la recette pour réaliser votre propre sirop, j'espère que vous en ferez une belle tradition familiale.

Isabelle Caron