

APPRENDRE À SE SUCRER LE BEC

Traduit par Chantal Leroy

La saison des sucres arrive et les enfants des écoles Jonathan et Katimavik/Hébert pourront observer comment la sève de l'arbre dévient un sirop d'érable doré dans leur propre cour d'école.

Un résidant de Saint-Laurent, Mario Bonenfant, qui est aussi parent, a pensé que ce serait une bonne idée d'initier les enfants à cette tradition printanière en utilisant les 17 érables argentés de l'école.

Du 17 au 24 mars, M. Bonenfant montrera à quelque 300 enfants, dont plusieurs viennent d'autres pays et ne connaissent pas les cabanes à sucre, comment la sève est recueillie des arbres. Il expliquera aussi le procédé de ce liquide jusqu'à ce que l'eau s'évapore et devient une substance sucrée que les Canadiens aiment verser sur leurs crêpes. Il leur apprendra également les différents types d'érable. Et, bien sûr, il y aura des démonstrations et dégustations. Hum, on se régale déjà à leur place!

Mario Bonenfant explains the characteristics in different types of maple leaves.

Photo: Anna Bratukic.

