

Académie Ever Active, Épisode 3.8
Une sortie à la cabane à sucre
Guide de l'éducateur

Résumé

Bienvenue dans une expérience culturelle franco-canadienne! Alors que l'hiver laisse place au printemps, nous rendrons visite à une cabane à sucre, découvrons le sirop d'érable et participons à une célébration culturelle de la nourriture et de la communauté. **Bon appétit!**

Liens au curriculum pédagogique

Saine alimentation M5.1, 15.1, 25.1, 35.1, 45.1, 55.1, 65.1

Relations saines M6.1, 16.1, 26.1, 56.1, 66.1

Préparation et considérations

- Affichez ou distribuez des copies du guide visuel pour cet épisode de balado pour que les élèves puissent suivre et pour soutenir l'apprentissage auditif avec des indices visuels.
- Utilisez la transcription ci-dessous pour les élèves qui ont besoin d'une copie imprimée.
- Convient pour l'écoute dans un petit ou un grand espace. Il n'y a pas d'indice de mouvement dans cet épisode, qui se concentre davantage sur la narration.
- Vous voudrez peut-être synchroniser cet épisode avec la transition de l'hiver au printemps pour refléter le changement de saisons dans l'épisode.
- Vous pouvez afficher le vocabulaire clé en français sur un écran pour la classe.
- Cet épisode dure 15:38. Si vous choisissiez de faire une pause pendant l'épisode ou de diviser l'écoute en deux parties, nous vous recommandons de mettre le balado en pause à 8:17.

Vocabulaire clé

- cabane à sucre
- transition saisonnière
- musique folklorique
- danser la gigue
- joueur des cuillères
- tirer un traîneau
- faire de la raquette
- sirop d'érable
- crêpes
- soupe aux pois
- tourtière
- pouding chômeur
- violoneuse/violoneux
- câlleuse/câlleur

Idées d'extension

- Journal de l'élève : éducation physique et bien-être
 - Pages d'activité : AS4, AS5
- Vous pouvez synchroniser cet épisode avec la transition de l'hiver au printemps en essayant de faire de la tige d'érable dans la neige avec votre classe. Ou bien, vous pouvez utiliser cet épisode comme introduction aux activités liées à la fête de la cabane à sucre qui pourraient avoir lieu à l'école ou dans votre communauté.

Transcription

Une sortie à la cabane à sucre

Bonjour tout le monde ! Je m'appelle Olive L'Active et je suis tellement heureuse de vous revoir ici à l'Académie Ever Active. Aujourd'hui, on va participer ensemble à une véritable expérience canadienne-française traditionnelle !

Est-ce que vous saviez que le Canada produit environ 70 % du sirop d'érable à travers le monde ?

Venez avec ma famille, nous partons en excursion pour visiter une cabane à sucre. Préparez-vous à nourrir votre imagination en apprenant comment on produit le sirop d'érable.

Notre premier arrêt sera au Café Bienville, un café du quartier francophone.

OK, on est arrivé·e·s ! Allez, venez avec moi, on va entrer pour voir ce qu'ils offrent...

« Bonjour ! Est-ce qu'on pourrait avoir plusieurs chocolats chauds et du pain frais, s'il vous plaît ? »

La tradition veut que chaque famille apporte quelque chose à manger ou à boire pour partager avec les autres. De cette façon, tout le monde peut faire la fête.

Merci ! On est prêtes et prêts pour faire la fête ! Avant, on doit faire un peu de route pour sortir de la ville. Mettez vos manteaux et vos vêtements chauds, et hop ! Sautez en voiture ! N'oubliez pas d'attacher vos ceintures de sécurité.

Oh, regardez par la fenêtre – est-ce que vous voyez la neige qui commence à fondre ? Le soleil brille et les bancs de neige disparaissent lentement, mais sûrement !

Aha! Les voilà ! Est-ce que vous voyez les érables là-bas ? On est presque arrivé·e·s !

Mon ami Mathieu m'a dit qu'il y a 10 espèces différentes d'érables qui poussent au Canada ! Et vous savez ce que les érables peuvent nous aider à produire, n'est-ce pas ? Oui, oui, du sirop ! Du beau sirop d'érable doré, collant, sucré... et délicieux.

Youppi, on est arrivé·e·s ! C'est une de mes sorties préférées – la neige qui fond, les odeurs entremêlées des feux de bois, de la forêt et du sirop d'érable, la chaleur à l'intérieur de la cabane... ça me rappelle toujours que le printemps est presque là. Un changement de saison, c'est tellement excitant !

Cette transition saisonnière est synonyme d'espoir, puisqu'on passe du froid et de l'obscurité des longues nuits d'hiver à la chaleur et à la clarté plus longue des journées de printemps, annonciateur de la douceur de l'été à venir. Depuis longtemps, les gens célèbrent l'arrivée du printemps qui marque aussi la fin prochaine de la disponibilité très limitée de la nourriture, avec la promesse d'une nouvelle saison de récoltes et de nouveaux aliments en abondance.

On va mettre nos chocolats chauds et le pain frais qu'on a achetés au café dans notre luge, et on va aller voir ce qui se passe ! On dirait qu'il y a des gens autour du feu, à l'extérieur de la cabane à sucre. Je pense que ces personnes-là aimeraient bien un chocolat chaud pour se réchauffer.

Bon, c'est beau ! On dirait que tout le monde en a eu ! Tiens, viens t'asseoir à côté de moi autour du feu.

Regarde autour de toi ! Qu'est-ce que tu remarques ? Qu'est-ce que tu entends ?

Moi, j'entends de la musique folklorique canadienne-française, jouée par des violoneuses et des violoneux.

Regarde ce qui se passe là-bas ! Est-ce que tu reconnais certains des mouvements de danse ?

Wow ! Il y a des gens qui jouent des cuillères en se servant de leurs mains et de leur genou.

À travers les arbres, sur un sentier, je vois des chevaux qui tirent un traîneau rempli de gens.

Est-ce que tu entends le crissement de la neige ? Il doit y avoir des gens en train de faire de la raquette tout près de nous...

Plus tard, on pourra s'asseoir autour du feu et écouter un conte populaire si tu veux ! Mais pour l'instant, j'ai très hâte que tu viennes voir le processus de production du sirop d'érable ! Mets ton casque et monte à l'arrière de cette motoneige ! C'est beau ? On y va !

OK, on est arrivé·e·s ! Regarde tous ces grands arbres qui se tiennent bien droits !

Un précieux trésor coule dans les veines de ces érables : de la sève ! Au début du printemps, quand les journées sont chaudes et les nuits encore froides, les acéricultrices et acériculteurs, soient les personnes qui s'occupent de la transformation de la sève d'érable, percent de petits trous dans les arbres et y placent des becs verseurs. C'est ce qu'on appelle l'entaillage, ou entailler les érables. Tiens, regarde ! Il y a une goutte !

Est-ce que tu as remarqué que la sève est translucide, claire comme de l'eau ? Le sirop d'érable, ça ne coule pas comme ça des érables, prêt à verser sur tes crêpes ! On doit tout d'abord recueillir la sève, la transporter jusqu'à la cabane à sucre, puis la bouillir. Ce liquide translucide est aussi appelé « eau d'érable ». L'eau d'érable regorge d'éléments nutritifs !

Au fur et à mesure que la sève s'écoule, elle est recueillie de différentes manières. Aujourd'hui, les acéricultrices et acériculteurs utilisent des systèmes de tubes qui permettent à la sève de s'écouler de l'arbre jusqu'à la cabane pour y être traitée. Autrefois, les familles devaient se rendre à chaque arbre et recueillir la sève dans chacun des seaux dans le bois. Ouf ! Ça prenait beaucoup de temps, faire ça chaque jour ! De nos jours, le système de tubes qui est utilisé permet de gagner du temps et de garder l'eau d'érable plus propre et plus hygiénique pour la consommation.

Une fois que la sève est acheminée à la cabane, elle est chauffée pour que l'eau s'évapore et que le liquide devienne concentré. Ça prend BEAUCOUP de sève pour faire du sirop d'érable ! Après quelques heures, le liquide devient épais et doré. Aaaaah, l'odeur est extraordinaire... et le goût, encore meilleur !

OK, je vais te montrer comment tu peux faire une gâterie incroyable : de la tige d'érable sur la neige ! Oh oui ! Tu commences par réchauffer le sirop d'érable. Ensuite, tu verses une longue ligne de sirop d'érable brûlant sur de la neige fraîche et propre. Tu vas voir le sirop chaud se refroidir au contact de la neige. Il va devenir épais et collant. Prends un bâtonnet en bois, mets-le à un bout de la ligne de sirop d'érable et lentement, roule-le sur toute la ligne de sirop collant pour créer un énorme suçon. Et voilà ! Tu as entre les mains de la délicieuse et fabuleuse tige d'érable ! C'est à la fois chaud et froid, sucré, et ça fond tout seul dans la bouche – c'est une merveilleuse petite friandise qui nous rappelle ces belles forêts d'érables !

On peut produire plusieurs autres aliments à partir de l'eau d'érable ! Le sucre d'érable est obtenu en faisant bouillir le sirop jusqu'à ce que toute l'eau s'évapore. On obtient alors un sucre d'érable granuleux. Le beurre d'érable est un sirop d'érable fouetté qui devient lisse et facile à tartiner.

Les bonbons à l'érable sont préparés en versant du sirop d'érable épaissi dans des moules, créant ainsi des petites friandises sucrées qui fondent dans la bouche. Si tu veux, avant de partir, tu peux te procurer un pot de beurre d'érable. Comme ça, tu pourras te souvenir de notre belle sortie à la cabane à sucre quand tu mangeras tes rôties avec du beurre d'érable !

C'est très important de bien prendre soin des érables et de veiller à ne pas en récolter la sève de façon excessive. Les arbres en bonne santé produisent de la sève pendant des générations ; un entaillage responsable va nous permettre de garder les arbres forts et vigoureux pour de nombreuses années... et comme ça, on pourra encore savourer du sirop d'érable pendant longtemps !

OK, super ! Le soleil commence à se coucher ! On va reprendre le chemin du retour, et on va rejoindre tout le monde pour le festin !

Oh les ami·e·s ! Regardez cette immense table chargée de nourriture ! Du pain frais, du beurre, des marinades de toutes sortes, du ketchup maison, de la soupe aux pois avec du jambon, de la purée de pommes de terre ou ce qu'on appelle des « patates pilées », des haricots cuits à l'érable ou des « bines », de la tourtière, des saucisses de porc, du bacon, des omelettes... Il y en a pour tous les goûts !

De nombreux plats conviennent aux personnes qui ne mangent pas de viande ou peuvent être préparés avec des ingrédients d'origine végétale, comme la tourtière végétarienne, le pouding chômeur et la tarte au sirop d'érable ! Menoum menoum...

Vous avez remarqué qu'il y a des pichets de sirop sur la table ? Vous pouvez verser ce beau sirop d'érable doré dans votre assiette, puis tremper une tranche de pain dedans !

Toute la communauté est invitée à ce festin. Allez, on se met à table... Bon appétit !

Une fois le repas fini, les tables sont débarrassées et la fête continue ! Lorsque la violoneuse ou le violoneux commence à jouer, tout le monde se lève pour danser ensemble ! La câlleuse ou le câlleur indique aux danseuses et aux danseurs les figures à exécuter pour le set carré, qui a un rythme assez rapide !

Chaque famille contribue à cette journée exceptionnelle. Certaines personnes coupent du bois pour le feu, tandis que d'autres se portent volontaires pour des activités telles que des promenades en traîneau, des promenades en raquettes, des danses ou des chants ! D'autres apportent de délicieux plats à partager.

Chaque printemps, les gens se rassemblent pour célébrer la culture canadienne-française avec la tradition de la cabane à sucre, surtout au Québec. Mais vous savez, les ami·e·s, vous aussi vous pouvez célébrer, peu importe où vous êtes ! Vous pouvez vous joindre à une célébration locale organisée par votre école ou votre communauté. Et à la maison, votre famille pourrait même essayer de faire sa propre tire d'érable dans la neige !

Ah, quelle journée bien remplie, les ami·e·s ! Notre temps ensemble tire à sa fin. On va terminer avec trois affirmations positives, c'est beau ? Répétez après moi :

« J'aime essayer de nouvelles expériences ! »

« Je célèbre ma communauté ! »

« Je suis accueilli·e et j'ai ma place ».

Et c'est tout, les ami·e·s ! Merci beaucoup d'être venu·e·s avec moi à la cabane à sucre aujourd'hui. À bientôt ! Bye bye !

***Un grand merci à Hélène Caron, qui narre le personnage d'Olive L'Active.
Les effets sonores de cet épisode de balado ont été obtenus grâce à Epidemic Sounds.***

Avez-vous des commentaires ou des questions? Veuillez nous contacter par courriel à l'adresse resources@everactive.org. Merci!