

## Une tradition canadienne

Au Canada, le sirop d'érable accompagne traditionnellement les crêpes et le pain doré. Le sirop d'érable est fabriqué à partir de la sève de l'érable à sucre. La sève est recueillie et bouillie pour que presque toute l'eau s'en évapore. La sève devient alors plus épaisse, plus foncée et très sucrée.

Plusieurs histoires sur le sirop d'érable font partie de l'héritage culturel des peuples des Premières Nations de l'Amérique du Nord.

### Première histoire : Glooskap et les villageois paresseux

Il y a très longtemps, le Créateur a fait les érables à sucre. À cette époque, la sève de ces arbres était épaisse et sucrée. Les gens n'avaient qu'à percer l'écorce, et du sirop se mettait à couler.

Un jour, le grand seigneur Glooskap est arrivé dans un village. À sa grande surprise, il s'est rendu compte qu'il était désert ! Glooskap a trouvé les villageoises et les villageois couchés sous des érables, en train de boire la sève sucrée.

« Levez-vous ! » a dit Glooskap. « Vous devez travailler ! » Mais les villageoises et villageois l'ont ignoré. Glooskap a alors pris de l'eau de la rivière et l'a versée sur les érables à sucre. L'eau a éclairci la sève et l'a rendue moins sucrée.

« Vous êtes trop paresseux », a dit Glooskap aux gens du village. « À partir de maintenant, vous allez devoir travailler pour avoir du sirop d'érable. Vous devrez faire bouillir la sève pour la rendre bonne à manger. »

### Deuxième histoire : La découverte du sirop d'érable

Il y a de nombreuses années, un homme qui rentrait chez lui après une chasse a planté sa hache dans un érable à sucre près de sa maison et est allé dormir. Pendant son sommeil, la sève claire et liquide s'est égouttée dans un bol qui se trouvait par terre. Le lendemain, l'épouse de l'homme a commencé à préparer un ragoût pour le souper. Elle a vu le bol de sève et a ajouté cette sève à son ragoût. Elle a laissé bouillir longtemps ce plat.

Quand l'homme et la femme ont mangé le ragoût, ils ont été très étonnés ! Il avait un goût sucré et délicieux. À partir de ce jour, la femme a recueilli la sève de l'érable à sucre et l'a utilisée pour cuisiner.



## VERS LA LITTÉRATIE

### Faire des liens

Pour bien comprendre et approfondir ce que tu lis, fais des liens avec certaines de tes lectures précédentes et tes propres expériences.

**1** Lis le paragraphe d'introduction, puis décris le procédé permettant d'obtenir du sirop d'érable.

**2** Quels liens peux-tu établir entre le procédé utilisé pour faire du sirop d'érable et chacune des histoires ?

**3** Quels liens peux-tu établir avec tes propres expériences ? Décris un plat ou un dessert fait avec du sirop d'érable et auquel tu as déjà goûté.