

La Montérégie

- **Rougemont & Mont Saint-Grégoire**
Les produits naturels

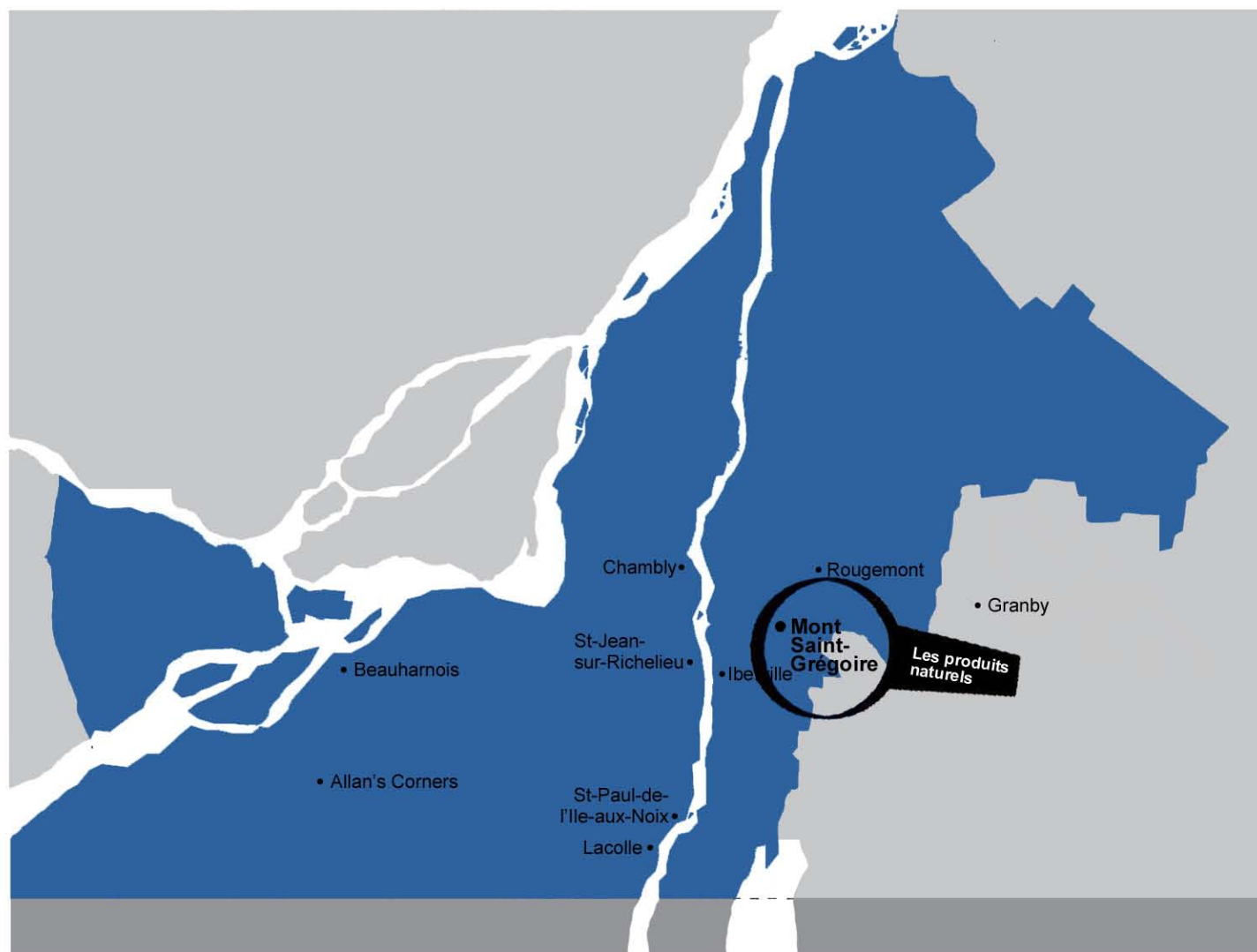


Table des matières

	Page
Table des matières	2
Avant-propos	5
Rougemont- Saint-Grégoire : pomme - érable	7
L'arbre généalogique de la pomme (Phrases à compléter) Niveau intermédiaire et niveau avancé	10
D'où viennent les pommes (Questions et vocabulaire) Niveau débutant	12
Les parties de la pomme (Vocabulaire et adj. qual.) Niveau débutant	14
La cueillette des pommes (Questions et notion du : on, ont, ou, où Conjugaison) Tous les niveaux	16
La fabrication du jus de pommes (Ordre des phrases) Niveau intermédiaire et niveau avancé	19
La cidriculture (Recherche dans le dictionnaire) Niveau avancé	21
Le vinaigre de cidre (Vrai ou faux) Tous les niveaux	23

Recettes : tarte aux pommes	2 6
crêpes aux pommes et garniture	2 7
Record Guinness	2 8
Chanson : Les belles pommes	2 9
Liste de vocabulaire (L'article et les voyelles) Tous les niveaux	3 0
Mots croisés Tous les niveaux	3 1
Ordre alphabétique Niveau débutant	3 4
Mots entrecroisés Niveau intermédiaire et niveau avancé	3 5
Variétés de pommes canadiennes	3 6
Dictée	3 7

oo

L'érable

Historique de l'eau d'érable	3 9
L'achat du sirop d'érable (Épreuve de définitions) Niveau intermédiaire et niveau avancé	4 0
Le temps des sucres (Compréhension de texte) Niveau débutant	4 2

Le sirop et autres produits (Questions) Niveau intermédiaire et niveau avancé	4 4
La conservation (Questions) Niveau débutant	4 6
Un repas à la cabane (Questions, adj.qual., nom, verbe, composition) Niveau débutant et niveau intermédiaire	4 7
Sais-tu que...	5 0
Recettes : poulet mariné grillé	5 1
côtelettes de porc	5 2
Vocabulaire	5 3
Complète les mots Niveau débutant	5 4
Mots entrecroisés Tous les niveaux	5 5
Code secret Tous les niveaux	5 6
Corrigé	5 8
Références	7 0

Avant-propos

Un projet de rédaction de cahiers thématiques a été élaboré par l'organisme COPAM (Concertation des organismes populaires d'alphabétisation de la Montérégie). Ces cahiers traitent de divers lieux ou activités touristiques qui sont localisés dans ces régions : Châteauguay, Marieville, Iberville, Granby et Lacolle.

Ce présent cahier fera découvrir deux endroits, Rougement et Saint-Grégoire, qui regorgent d'érablières et de vergers. Le principal objectif de ce document est d'informer les adultes en alphabétisation sur l'origine de ces deux produits naturels: la pomme et le sirop d'érable. En plus, nous verrons l'entretien, la transformation, la conservation, l'utilité et pourquoi pas une dégustation avec les recettes proposées.

De plus, il vise l'apprentissage du français de base. C'est ainsi que seront exploités certains objectifs plus spécifiques tels que : la connaissance de l'alphabet et de l'orthographe des mots de vocabulaire se rapportant au sujet traité, l'utilisation du dictionnaire, la compréhension de texte suite à la lecture, le repérage d'informations comprises dans les textes, la conjugaison des verbes, savoir rédiger, certains homophones.

Nous vous présentons des activités d'apprentissage pour les trois niveaux soit : débutant, intermédiaire et avancé. Il va sans dire que ces exercices sont adaptables selon la créativité des formateurs.

Aussi, nous vous invitons à prendre connaissance du document et à photocopier les exercices convenant au niveau des étudiants regroupés dans vos cours.

La « Grammaire simplifiée » dont on fait référence dans ce cahier thématique, est une production du COPAM.

.....

Rédaction :
Gisèle Bricault
Marie-Paule Fournier

Comité alphabétisation local Marieville (CALM)
2005, rue Dupont
Marieville (Québec)
J3M 1J8

Téléphone(514) 460-5433

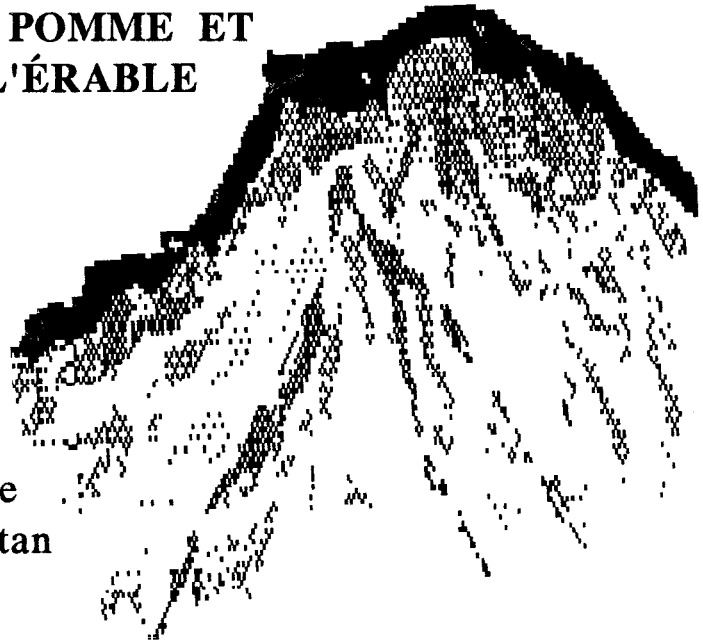
.....

Organisme responsable de la distribution :

Comité d'entraide populaire de Châteauguay
9-d, Bouthillier
Châteauguay (Québec)
J6J 4E2
Téléphone (514) 699-9955

LA POMME ET L'ÉRABLE

Mont Saint-Grégoire se dresse fièrement au milieu d'une région agricole. Sa végétation très diversifiée témoigne des grandes forêts d'antan au sud du Québec.



Mont Saint-Grégoire regorge d'érablières et de vergers. L'exploitation des érablières et la culture de la pomme datent des années 1850. Les cabanes à sucre d'alors étaient de petits bâtiments modestes qui servaient uniquement à la production du sucre et du sirop d'érable. Ce n'est que vers 1920 que les premières cabanes à sucre commerciales ont ouvert leurs portes. Au début, les clients apportaient eux-mêmes leur nourriture. Le propriétaire de l'établissement préparait les aliments et fournissait les produits de l'érable.

De nos jours, des dizaines de milliers de personnes fréquentent chaque printemps les cabanes à sucre du chemin Bois de la Montagne.

Au coeur de la Montérégie, nous retrouvons Rougemont surnommé la « Capitale de la pomme », dont la population est d'environ 2400 personnes.

Rougemont accueille les amateurs de ce fruit et de ses dérivés depuis près d'un siècle. On y retrouve plusieurs pomiculteurs et acériculteurs.

Pour commencer notre visite, allons au **Centre d'interprétation de la pomme du Québec**, au coeur même de Rougemont.

Ce petit musée propose une série de découvertes reliées à la pomiculture au Québec : son histoire, ses techniques, les différentes variétés de pommes, la santé des vergers et l'influence du climat.

Depuis 1980, un site appelé **Les Vergers d'Émilie** combine la cueillette des pommes à des activités récréatives familiales. En avril 1994, la famille Guilmain ouvrait officiellement un nouveau complexe agro-touristique où la pomme devient confiture, cidre, pâtisseries et sirop sous les yeux des visiteurs.

Issu de trois générations de pomiculteurs, **Pierre Gingras** a ouvert la première vinaigrerie artisanale du Québec en 1991. Il produit un vinaigre de cidre pur à 100%, non pasteurisé. Il réserve à tous une journée éducative sous le toit de sa ferme.

Michel Jodoin vous ouvre toutes grandes les portes de sa cidrerie et de son verger de 30 acres au pied de la montagne. On ne saurait trouver une meilleure façon de terminer une visite au pays de la pomme que par une dégustation gratuite à la terrasse de la cidrerie.

Depuis 1986, le chef Louis Tremblay s'active tout autant dans la promotion du tourisme à Rougemont que dans sa cuisine. Le propriétaire de la **Halte gourmande** et du **Relais champêtre les Quatre Feuilles** propose une cuisine raffinée qui s'inspire de la pomme et des produits de l'érable.

Depuis avril 1994, le dimanche, vous pouvez vous offrir un circuit gourmand, en autobus, dans la région de « Rougemont-les-pommes », de concert avec le Centre d'interprétation, le Verger Pierre Gingras, les Vergers d'Émilie, la Cidrerie artisanale Michel Jodoin et l'atelier de l'artiste peintre Claude Gagnon.

Après une bonne dégustation, prenez le sentier jusqu'au sommet du mont Rougemont où vous pourrez admirer de près la croix qui s'y trouve.





L'arbre généalogique de la pomme

Ce sont les premiers colons qui ont introduit le pommier et d'autres arbres fruitiers de la France en Amérique du Nord en apportant avec eux des semences, des branches et de jeunes arbres.

Lorsque Samuel de Champlain est débarqué en Nouvelle-Écosse en 1604, l'implantation des cultures agricoles revêtait une importance capitale pour les colons, car leur survie en dépendait. Selon les archives, le pommier aurait fait son apparition à Port-Royal en 1610 ou même plus tôt.

Au Québec, on cultive le pommier depuis le XVII^e siècle. En utilisant des plants de la France, de la Grande-Bretagne, de la Russie et des États-Unis, on est parvenu à créer un grand nombre de variétés précoces dans cette province. La plus célèbre d'entre elles, la «Fameuse», est apparue au cours des années 1800 et est demeurée populaire comme variété à dessert pendant de nombreuses années avant de céder sa place à la «McIntosh».

La pomme a joué un rôle important dans la vie des premiers Canadiens. En pleine saison, les pommes entraient dans la préparation du beurre de pomme, du cidre, des tartes, des tartelettes, de la compote et d'autres desserts à l'ancienne comme le riz aux pommes. En séchant les pommes, les colons pouvaient s'en servir toute l'année pour confectionner de nombreux plats.

Évaluation



L'arbre généalogique de la pomme

1- Ce sont les _____ qui ont introduit le pommier et d'autres arbres _____ de la France en Amérique du Nord.

2- Selon les archives, le pommier aurait fait son apparition à _____ en _____ ou même plus tôt.

3- Au Québec, on cultive le pommier depuis le _____ siècle.

4- La plus célèbre des variétés précoces, la _____ est apparue au cours des années _____ et est demeurée populaire pendant de nombreuses années avant de céder sa place à la _____.

5- La pomme a joué un _____ important dans la vie des premiers Canadiens.

En pleine saison, les pommes entraient dans la préparation du _____ de _____, du _____ des _____, des _____, de la _____ et d'autres desserts à l'ancienne comme le _____.

6- En _____ les pommes, les colons pouvaient s'en servir toute l'année pour _____ de nombreux plats.

D'OÙ VIENNENT LES POMMES ?

Un jour, quelqu'un met dans la terre un pépin.

Ce pépin devient un germe.

Au bout d'un certain temps, ce germe sort de terre.

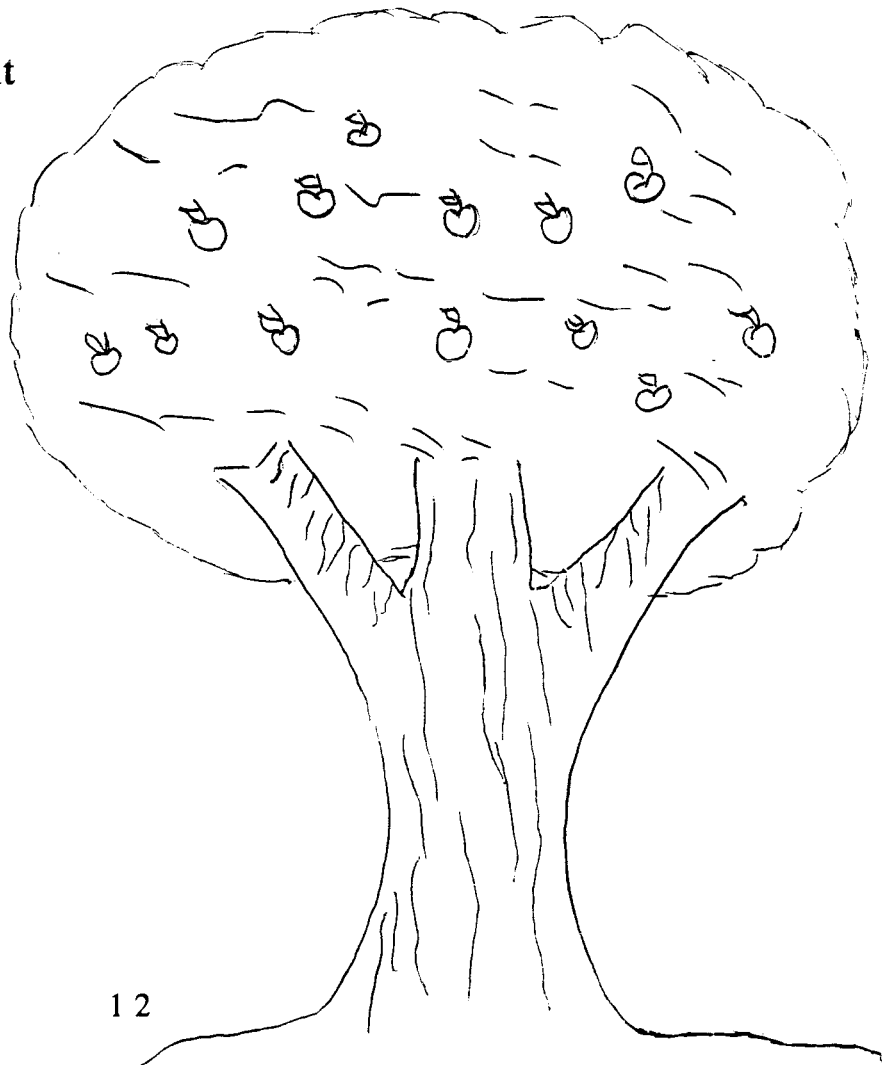
Il devient un arbre qu'on appelle pommier.

Sur ce pommier poussent des branches.

Sur ces branches poussent des bourgeons et des feuilles.

Les bourgeons éclatent pour devenir de très belles fleurs.

Ces fleurs deviennent
un beau fruit
que l'on nomme
pomme.



D'où viennent les pommes ? (exercices)

1- Que devient le pépin ?

2- Comment nomme-t-on le germe qui sort de terre ?

3- Que retrouve-t-on sur ces branches ?

4- Après l'éclatement des bourgeons, que voit-on ?

5- Quel beau fruit pouvons-nous apercevoir ?

oooooooooooooooooooooooooooo

Remplace les lettres pour former des mots choisis dans le texte.

1- n p p é i

2- r e g e m

3- e b r r a

4- i m p m o r e

5- c a b r n h e

6- e i u l f l e

7- r o u g b e n o

8- m o p e m

9- i t u r f

10- e r t e r

Les parties de la pomme

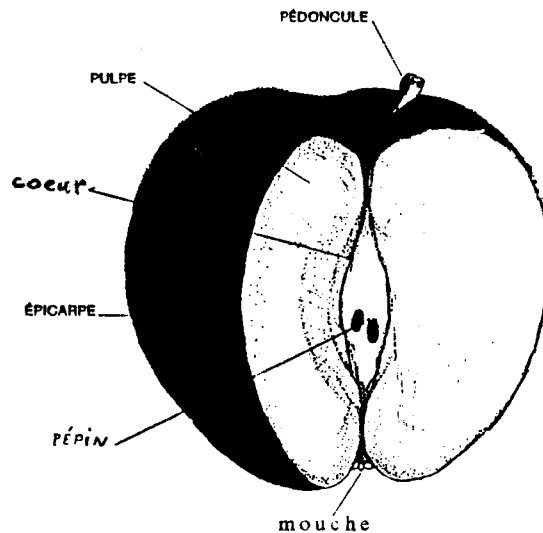


La pomme a une pelure rouge, verte ou jaune.

Sa pulpe est blanche et juteuse.

Parfois, elle est sucrée; parfois, elle est acide.

Quand on coupe la pomme, on découvre son coeur.



Le coeur se compose de petites maisons qu'on appelle alvéoles et qui contiennent des graines appelées pépins.

La pomme est rattachée à la branche par une petite queue nommée pédoncule.

Au bas de la pomme se trouve la mouche qui est le restant de la fleur.

Forme le mot correctement.

- 1- re pe lu
- 2- teu se ju
- 3- po com se
- 4- le don pé cu
- 5- cou dé vre
- 6- o al vé le
- 7- te ti pe
- 8- che mou



Notion de l'adjectif qualificatif
(Grammaire simplifiée page 19)

Dans le texte précédent, trouve 5 adjectifs qualificatifs avec le nom qui les accompagne.

adjectif	n o m
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

La cueillette des pommes

La cueillette des pommes se fait à la pommeraie, lieu où se trouvent les pommiers. Pour atteindre les pommes sur le pommier, on utilise une échelle ou un escabeau. On les dépose délicatement dans différents contenants. On transporte la récolte de la pommeraie aux entrepôts à l'aide de tracteurs ou de camions. Les entrepôts sont de grandes chambres où la température est contrôlée pour la conservation des fruits.

Questionnaire

- 1- Comment s'appelle le lieu où se trouvent les pommiers ? _____
- 2- Qu'utilise-t-on pour atteindre les pommes sur le pommier ? _____
- 3- Où dépose-t-on les pommes ? _____

- 4- Avec quoi transporte-t-on la récolte de la pommeraie ? _____
- 5- Donne la définition des entrepôts ? _____

Notion du on-ont
(Grammaire simplifiée page 109)

Écris on ou ont.

- 1- Les pomiculteurs __travaillé à la pommeraie.
- 2- _____ramasse des belles pommes rouges.
- 3- Au printemps _____observe les pommiers en fleurs.
- 4- Les étudiants_____utilisé un escabeau pour ramasser les pommes.
- 5- Dans les entrepôts,_____ conserve les fruits.

Notion du ou, où
(Grammaire simplifiée page 110)

Écris ou, où.

- 1- _____trouves-tu une pommeraie dans ta région ?
- 2- Que choisis-tu ? Une pomme _____une banane?
- 3- _____vas-tu cueillir tes fruits ?
- 4- La semaine dernière,_____as-tu acheté tes pommes ?
À l'épicerie _____au marché public.
- 5- J'irai _____tu me conseilleras pour ramasser des pommes.

Notion du verbe du 1^{er} groupe
(Grammaire simplifiée page 127)

Dans le texte, trouve 4 verbes du 1^{er} groupe et écris-les à l'infinitif et à l'indicatif présent.

Infinitif : _____	Infinitif : _____
Indicatif présent	Indicatif présent

Infinitif : _____	Infinitif : _____
Indicatif présent	Indicatif présent

La fabrication du jus de pomme

En lisant ce texte, tu apprendras comment se fabrique le jus de pomme.

Replace les étapes en ordre.

- -On y ajoute de la vitamine C et on contrôle la qualité, la clarté et le goût du jus.
- -Tout d'abord, les pommes sont hachées en petits morceaux et réduites en purée. Les énormes presses en extraient le jus.
- -L'étape de la pasteurisation est essentielle pour la conservation du jus. Celui-ci est chauffé à 87° C. Il est ensuite mis en boîtes ou en bouteilles qui sont fermées hermétiquement avant le refroidissement rapide du jus.
- -La clarification est la dernière étape de filtration. Elle permet de retirer les dernières particules, afin d'obtenir un jus parfaitement clair.
- -Ensuite, les caisses sont expédiées dans les marchés d'aliments.
- -Par la suite, on procède au traitement de dépectination, qui consiste à éclaircir le jus.
- -Les pommes achetées sont acheminées à l'usine. On utilise surtout la «McIntosh» à cause de son jus sucré et abondant. Elles sont pesées, lavées puis transportées sur un tapis roulant vers un entrepôt.

La fabrication du jus de pomme

1°

2°

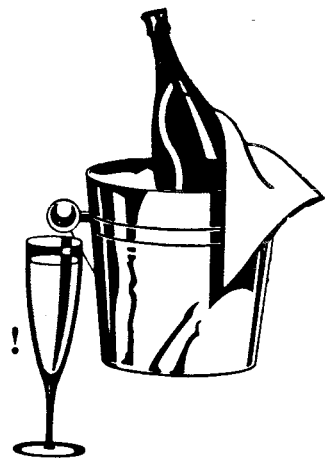
3°

4°

5°

6°

7°



La cidriculture

Le cidre de pommes, une affaire de bon goût !



Les *cidriculteurs* Artisans du Québec sont heureux de vous convier à la grande aventure de la découverte du merveilleux cidre de pommes de fabrication *artisanale*. Issu d'une *légendaire* élaboration, le cidre a maintenant acquis toutes ses lettres de noblesse, d'où la qualité exceptionnelle de son produit. Il fera assurément les délices de tous vos convives. Le cidre est une boisson *désaltérante*, au goût franc et authentique.

Bien que l'art *séculaire* de la fabrication du cidre remonte à l'Antiquité, il n'en demeure pas moins que le Québec, avec son paradis pomicole, a su mettre à profit les richesses fruitées de son sol pour en produire le divin breuvage.

Ce breuvage aussi *exquis* demande des soins des plus attentifs et jaloux. C'est le produit de la *fermentation* du jus pur de pommes.

Chaque producteur, chaque verger a ses cidres : comparez-les, dégustez-les; vous découvrirez un *éventail* de personnalités différentes.

Vous découvrirez aussi les richesses en goût et *arômes* que peuvent *dévoiler* nos excellentes pommes québécoises.



Recherche

À l'aide du dictionnaire, trouve le sens de ces mots en tenant compte du texte :

1- cidriculteur : _____

2- artisanale : _____

3- légendaire : _____

4- désaltérante : _____

5- séculaire : _____

6- exquis : _____

7- fermentation : _____

8- éventail : _____

9- arôme : _____

10- dévoiler : _____

Le vinaigre de cidre

Le véritable vinaigre de cidre est fabriqué à partir d'un jus de pomme naturel; il est vieilli dans des tonneaux de chêne à une température contrôlée.

Sa composition est d'une grande richesse. Il est riche en potassium, en sels minéraux assimilables et en vitamines A B C E.

Le potassium est à nos tissus mous ce que le calcium est à nos os.

D'un goût raffiné, il est recherché en cuisine pour rehausser la saveur de différents mets tels les vinaigrettes, les sauces, les soupes et les ragoûts.

On lui attribue aussi de nombreux effets bénéfiques sur la santé. Il nettoie et fortifie le corps. Il contribue à la bonne marche du système digestif et à la circulation sanguine. Pour les personnes arthritiques, il aide à dissoudre les dépôts calcaires. Prendre 2 cuillerées à table de vinaigre de cidre 2 à 3 fois par jour diminue l'excès de graisse dans les cellules des personnes souffrant d'embonpoint. Pour l'insomnie, on peut prendre au coucher 1 cuillerée à table avec un peu de miel dans un verre d'eau tiède.



USAGE EXTERNE DU VINAIGRE DE CIDRE

.....

Appliqué en lotion matin et soir, il sert d'astringent.

.....

On peut nettoyer le visage avec une boule d'ouate trempée dans le vinaigre de cidre.

.....

Il aide à calmer les démangeaisons.

.....

Une demi-tasse dans l'eau du bain procure la détente et favorise le sommeil.

.....

Après un shampoing, on utilise 2 à 3 cuillerées à thé de vinaigre de cidre dans l'eau de rinçage pour avoir un éclat particulier.

.....

Tapoter doucement l'épiderme, avec du vinaigre de cidre dilué dans un peu d'eau, soulage les brûlures légères et les coups de soleil.

.....

VRAI OU FAUX

	V	F
1- Le vinaigre de cidre est fait à partir de jus de raisin.		
2- Le jus est vieilli dans des tonneaux de chêne.		
3- Il est pauvre en potassium.		
4- Le calcium est bon pour les os.		
5- Son goût est lourd.		
6- On s'en sert dans les salades.		
7- Il est nuisible à la santé.		
8- J'en prends si je veux maigrir.		
9- Avec du miel dans de l'eau tiède, il aide à passer une bonne nuit.		
10- C'est un bon produit à essayer.		
11- Il peut servir d'astringent.		
12- Il peut provoquer des démangeaisons.		
13- Il soulage les brûlures.		
14- On ne peut pas en mettre dans les cheveux.		
15- Dans le bain, il procure une détente.		

Recette



Tarte aux pommes

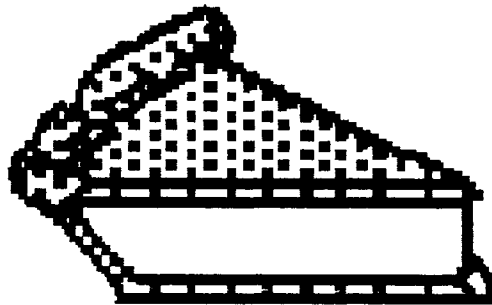


Croûte

- 1 tasse de farine
- 1/2 tasse de margarine molle
- 2 c. à table de sucre

Garniture

- 6 pommes
- 1 tasse de sucre
- 2 c. à table de farine
- cannelle au goût ou épices à tarte aux pommes



Préparer la croûte et l'étendre dans une assiette.

(On peut utiliser des biscuits Graham).

Râper les pommes.

Mêler les autres ingrédients et y ajouter les pommes.

Verser dans la croûte.

Râper une autre pomme et étendre sur le dessus.

Cuire à 375° F pendant 15 minutes.

Réduire à 350° F et cuire encore 20 minutes.

« Crêpes aux pommes »

500 ml (2 tasses) de farine tout usage, tamisée
5 ml (1 c. à thé) de sel
15 ml (1 c. à soupe) de levure chimique (poudre à pâte)
5 ml (1 c. à thé) de cannelle
250 ml (1 tasse) de compote de pommes
2 oeufs

450 ml (1 $\frac{3}{4}$ tasse) de lait
15 ml (1 c. à soupe) de beurre fondu

Mélanger les ingrédients secs.

Combiner la compote de pommes, l'oeuf, le lait et le beurre fondu.

Ajouter aux ingrédients secs et remuer juste assez pour mélanger.

Pour chaque crêpe, verser 50 ml ($\frac{1}{5}$ de tasse) de pâte dans une poêle à frire chaude bien graissée.

Cuire jusqu'à l'apparition de bulles à la surface (3 à 5 min.).

Tourner et faire brunir l'autre côté (3 à 5 min.).

Garder les crêpes au chaud en les plaçant dans un linge plié dans un four tiède.

Servir avec la GARNITURE AUX POMMES ET À LA CANNELLE.

Donne environ 20 crêpes.

« GARNITURE AUX POMMES ET À LA CANNELLE »

250 ml (1 tasse) de cassonade
200 ml ($\frac{3}{4}$ tasse) de jus de pomme
1 ml (1 pincée) de cannelle

25 ml (1 $\frac{3}{4}$ c. à soupe) de beurre
250 ml (1 tasse) de compote de pommes

Combiner les trois premiers ingrédients.

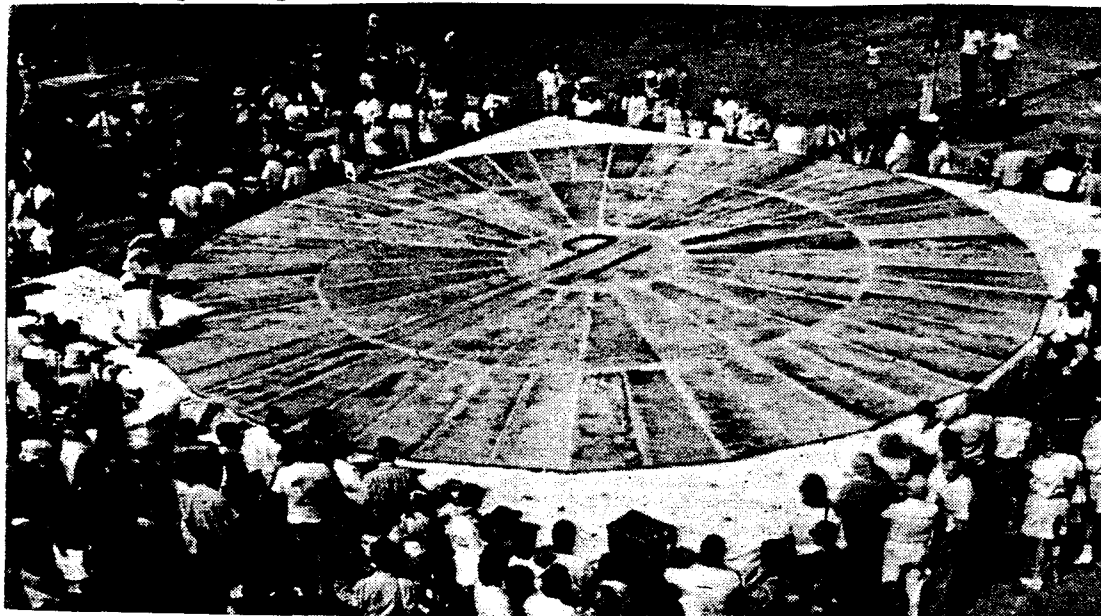
Amener à ébullition jusqu'à l'obtention d'un sirop épais (environ 10 min.).

Y mélanger beurre et compote de pommes.

Donne environ 500 ml. (2 tasses)

Une tarte aux pommes inscrite au Livre Guinness

Dans le cadre de son Festival de la pomme, Rougemont a réalisé la plus grosse tarte au monde.



Cet événement a été homologué devant des milliers de spectateurs qui ont eu la chance de manger de cette tarte aux pommes qui passera à l'histoire.


Le record établi le 25 août 1991 est une tarte aux pommes de 40 pieds et 5 pouces et quart (12,33 mètres).

Les maîtres d'oeuvre de cette tarte sont la famille Porlier.

Les éléments constitutants sont les suivants :


Garniture de pommes	2 700 kilos	(6 600 livres)
Gruau	907 kilos	(2 000 livres)
Margarine	907 kilos	(2 000 livres)
Cassonade	907 kilos	(2 000 livres)
Farine	454 kilos	(1 000 livres)
Shortening	<u>454 kilos</u>	(1 000 livres)
Poids total	6 329 kilos	(13 924 livres)

Les organisateurs utilisèrent 74 moules et plus d'un millier de blocs de béton pour la construction du four. La cuisson prit 30 heures et brûla 1 000 000 de BTU de gaz propane.




Chanson


LES BELLES POMMES, LES BONNES POMMES.
(Air: À la claire fontaine)





1- Pour manger de belles pommes
Allons jusqu'au verger
Demandons à mon oncle
S'il nous laisse ramasser





**VIVE LES POMMES CANADIENNES
LES BEAUX FRUITS DE NOS VERGERS**




2- Les beaux gros fruits tout rouges
Qui se laissent bien croquer
J'en ai rempli ma boîte
Que je vais apporter...



3- Maman fera des tartes
Qui vont nous régaler...
Des pommes sur la table
C'est beau à regarder...



4- Je sais que toutes ces pommes
Les petits vont les manger...
Papa, maman, grand-mère
Vont aussi nous aider...



Ajoute le, la, l', un, une, à cette liste
de mots se rapportant à la pomme.

cidre	mets
vinaigre	vinaigrette
tonneau	sauce
chêne	coeur
température	ragoût
vitamine	maison
potassium	système digestif
goût	circulation
cuisine	embonpoint
saveur	échelle
insomnie	fleur
miel	fruit
terre	cidriculture
pépin	pomiculture
germe	particule
arbre	richesse
pommier	producteur
branche	verger
bourgeon	personnalité
feuille	pommaie
cueillette	alvéole
escabeau	pédoncule
contenant	mouche
entrepôt	fabrication
tracteur	pasteurisation
chambre	conservation
pelure	filtration
chair	nectar

À l'aide de la liste de mots,
ajoute les voyelles manquantes.

S__ST__M__
__CH__LL__
__LV__L__
__NTR__P__T__
C__NT__N__NT

P__MM__R__
P__D__NC__L__
F__LTR__T__N__
F__BR__C__T__N__
C__DR__C__LT__R__

__NS__MN__
V__N__GR__
C__LL__TT__
__MB__NP__NT__
C__NS__RV__T__N__

C__DR__
S__V__R__
R__G__T__
P__MM__R__
F__LL__

B__RG__N__
TR__CT__R__
P__RT__C__L__
PR__D__CT__R__
V__N__GR__TT__

C__R__
P__L__R__
T__NN__
D__G__ST__F__
P__T__SS__M__

« Mots croisés »

Vertical

- 1 - cavité à l'extrémité de la queue
- 2 - queue d'un fruit
- 3 - boisson faite avec le jus fermenté des pommes
- 4 - chair sucrée de la pomme (ce que l'on mange)
- 5 - pâtisserie plate dans laquelle on met des fruits
- 6 - fruit du pommier
- 7 - fruit qui a des vers
- 8 - lieu planté d'arbres fruitiers
- 9 - liquide que l'on obtient en pressant les fruits
- 10 - saison au cours de laquelle a lieu la récolte des pommes
- 18 - lieu planté de pommiers

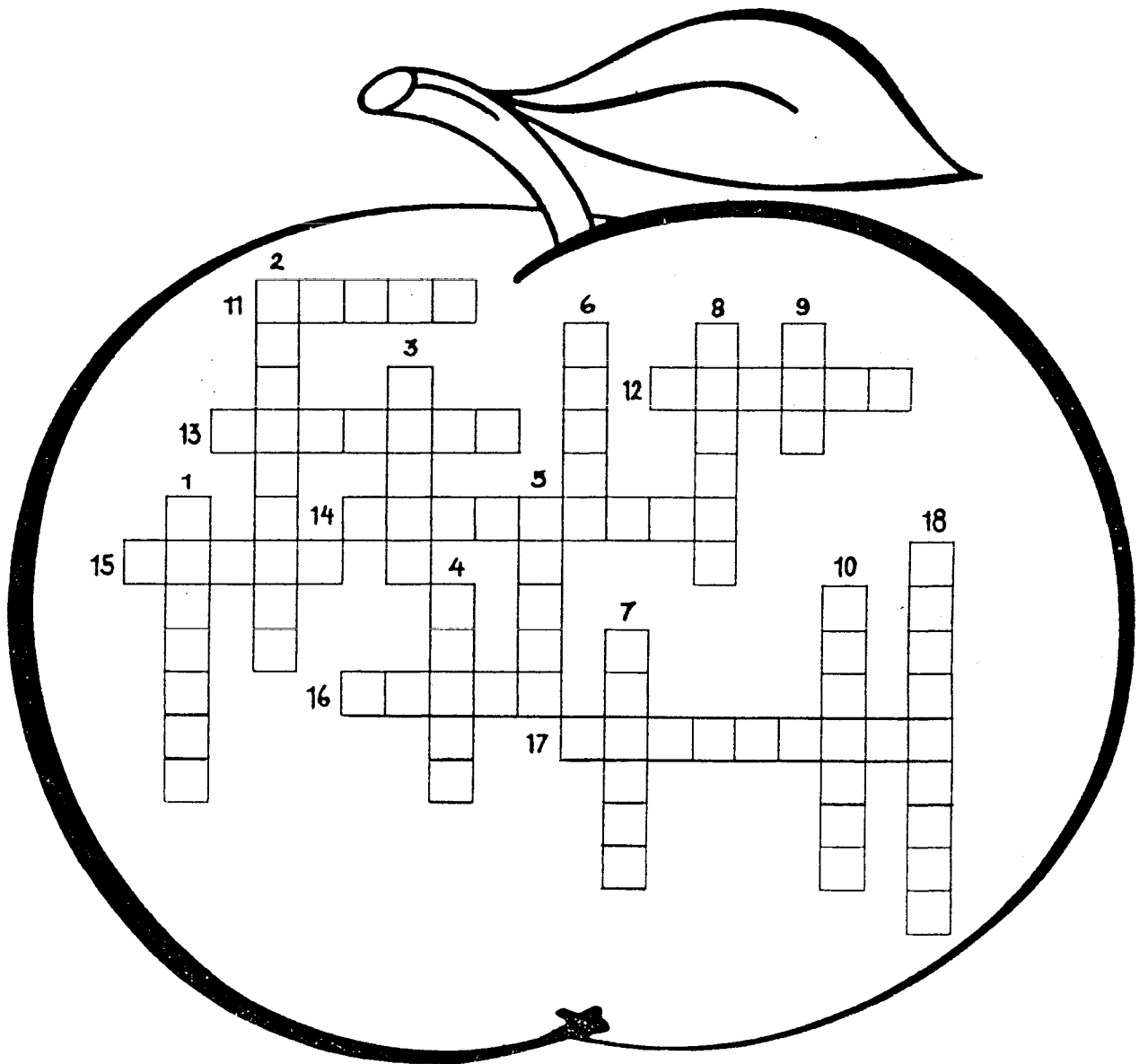
.....

Horizontal

- 1 1 - graine que l'on trouve dans les pommes
- 12 - peau que l'on ôte à certains fruits
- 13 - arbre qui donne les pommes
- 14 - lieu où l'on conserve les fruits
- 15 - partie au centre de la pomme
- 16 - jus de fruits cuits avec du sucre
- 17 - animal ou personne qui se nourrit de fruits

Choisis parmi ces mots:

**pommeraiie, automne, frugivore, véreux, tarte,
verger, pelure, nombril, jus, coeur, pommier,
fruiterie, pomme, pulpe, pépin, gelée, cidre,
pédoncule**



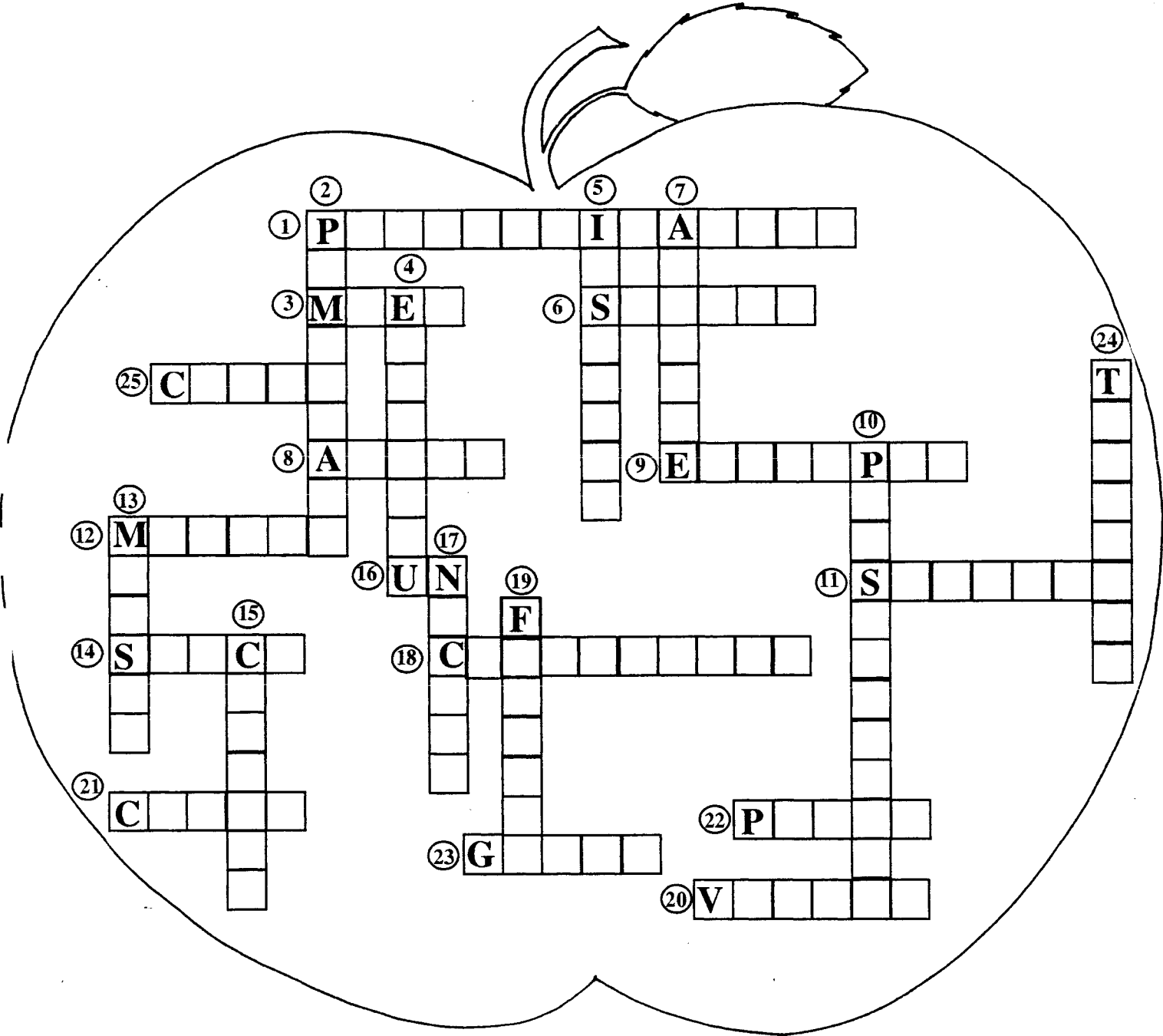
Classe les mots en suivant l'ordre alphabétique.

vinaigre _____
Empire _____
cidriculture _____
température _____
Lobo _____
pomiculture _____
calcium _____
jus _____
insomnie _____
vitamine _____



tonneau _____
McIntosh _____
chêne _____
ragoût _____
fleur _____
potassium _____
Melba _____
circulation _____
corps _____
pommier _____

Mots entrecroisés
 Ces mots sont dans la liste de mots à la page 34.



VARIÉTÉS DE POMMES CANADIENNES

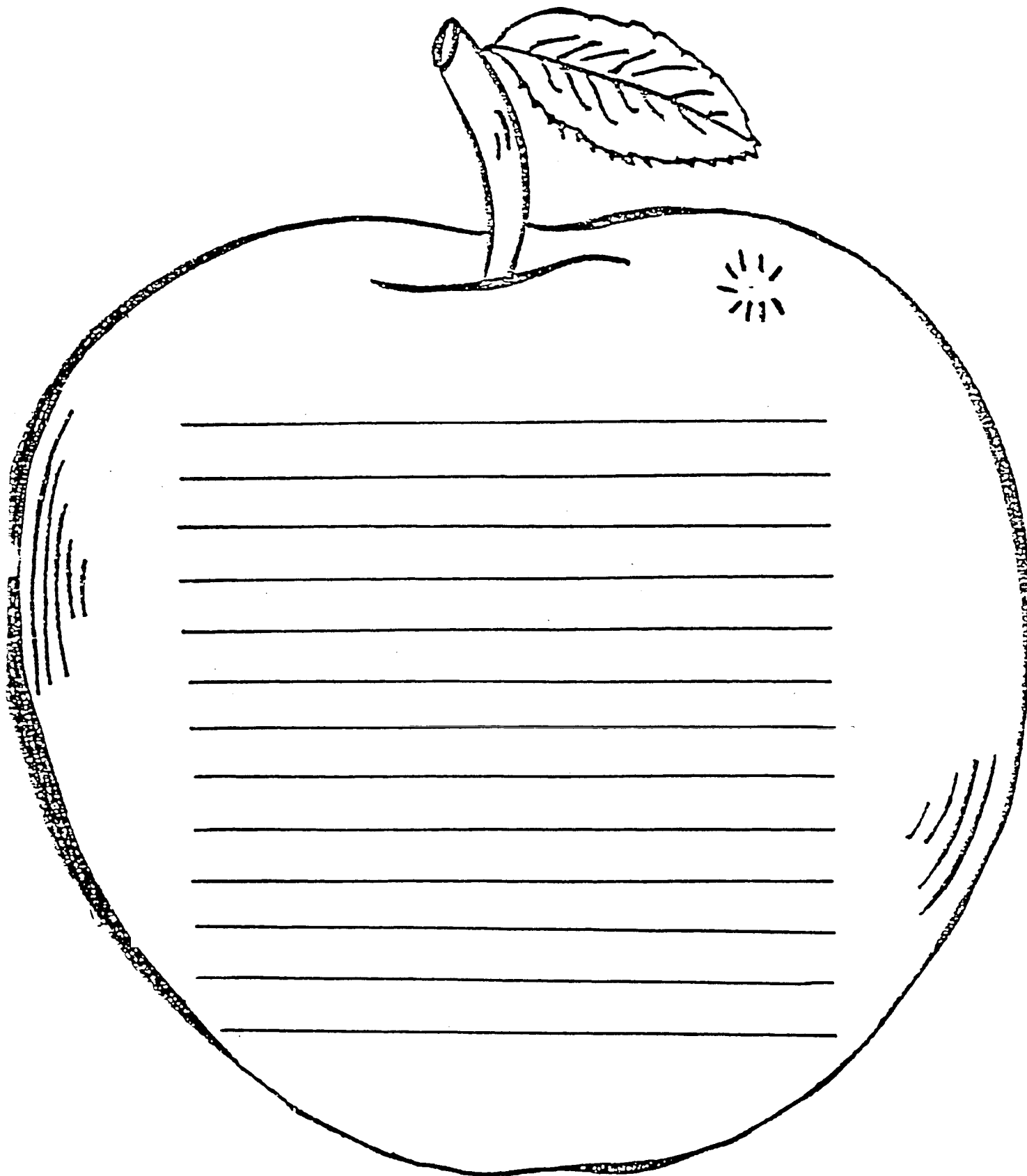
«F» fraîche à croquer

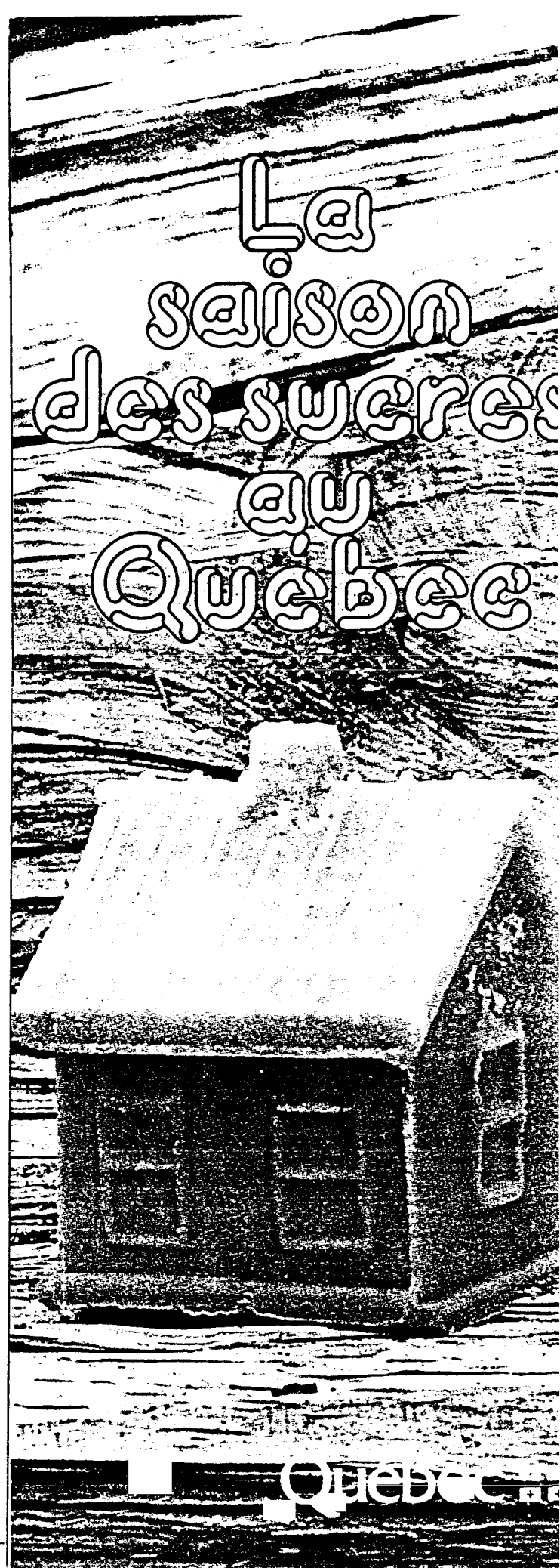
«C» à cuisson

«T» pour transformation commerciale (jus, etc.)

Variété	Description	Usage	Saison
Cortland	grosse et aplatie; rayé de rouge vif	FCT	oct. à juin
Empire	moyenne, globuleuse; rayée de rouge foncé et marquée de taches passablement évidentes.	FC	oct. à juin
Golden Delicious	allongée, se rétrécissant vers la base pour se terminer en cinq renflement; jaune vif	FC	nov. à mai
Golden Russet	moyenne ou petite, globuleuse; brun doré, à peau marquée de roussissement	FC	nov. à mai
Gravenstein	moyenne, globuleuse; rouge ou rayée de rouge.	FC	sept. à déc.
Greening	grosse, irrégulière et globuleuse; vert vif virant au jaune	CT	nov. à fév.
Idared	grosse globuleuse, légèrement aplatie; rouge foncé et parcemée de taches jaune verdâtre	FCT	oct. à juin
Jerseymac	moyenne à grosse; rouge tacheté de vert	F	août à sept
Lobo	grosse, globuleuse et irrégulière; vert jaunâtre rayé de rouge	F	sept. à oct.
McIntosh	moyenne, globuleuse et irrégulière; rouge foncé tacheté de vert	FCT	oct. à juin
Melba	moyenne, globuleuse et irrégulière; rouge rayé de jaune	F	août à sept
Mutsu	grosse, ovale; vert virant au vert jaunâtre	FCT	oct. à mars
Newtown	moyenne, globuleuse et irrégulière; verte teintée de jaune	FCT	jan. à juin
Northern Spy	grosse, globuleuse, légèrement aplatie; rayée de rouge vif	FCT	déc. à juin
Paulared	moyenne, globuleuse, légèrement aplatie; rouge foncé	F	sept. à oct.
Red Delicious	allongée, se rétrécissant vers la base pour se terminer en cinq renflements; rayée de rouge vif	FT	nov. à juil.
Rome Beauty	grosse, ronde; rayée de rouge et tachetée de petits points	FC	déc à mars
Scotia	moyenne, irrégulière; rouge foncé, ressemble à la McIntosh	F	sept. à oct.
Spartan	moyenne à grosse, globuleuse; rouge tachetée de petits points blancs.	FC	oct. à avril
Tydemans Red	grosse, globuleuse; rouge foncé à rayures pâles	FC	août à oct.
Vista Bella	moyenne, globuleuse; rouge foncé	F	août
Winesap	moyenne, globuleuse; rouge vif parsemé de taches jaunes et de petits points blancs	FCT	déc. à juin

Dictée avec mots de la liste





La saison des sèves au Québec

Québec

Historique

■ ■ ■ ■ ■



Bien avant l'arrivée des Blancs au Canada, les Indiens d'Amérique avaient appris à extraire la sève de l'érable pour en fabriquer par évaporation le sucre d'érable. Les pionniers québécois ne tirèrent parti de cette découverte amérindienne qu'au début du 18^e siècle.

Les techniques de cuisson de l'eau d'érable ont évolué rapidement au cours du xx^e siècle, passant successivement des « places de feu » aux « feux de terre », aux « feux de roches » jusqu'aux « évaporateurs » placés sur les feux. Cette évolution a été dictée par la nécessité d'accroître l'efficacité du processus d'évaporation qui requiert une grande quantité d'énergie. Il faut en effet, selon la teneur en sucre de la sève entre 30 et 40 litres de sève d'érable pour produire 1 litre de sirop.

~~~~~

---

---

## **L'achat du sirop d'érable**

††††††††††††††††

Le sirop d'érable offert en vente au détail doit obligatoirement être classé.

**La réglementation du Québec prévoit:**

**deux catégories :**

**no 1 et no 2**

**et**

**cinq classes de couleurs :**

**extra-clair,**

**clair,**

**médium,**

**ambré,**

**foncé.**

Le sirop d'érable destiné au commerce inter-provincial ou à l'exportation tombe automatiquement sous la juridiction canadienne.

La réglementation fédérale sur les produits de l'érable prévoit les catégories et les classes de couleurs semblables à celles du Québec, sauf que le mot Canada précède les noms de catégories.

---

---



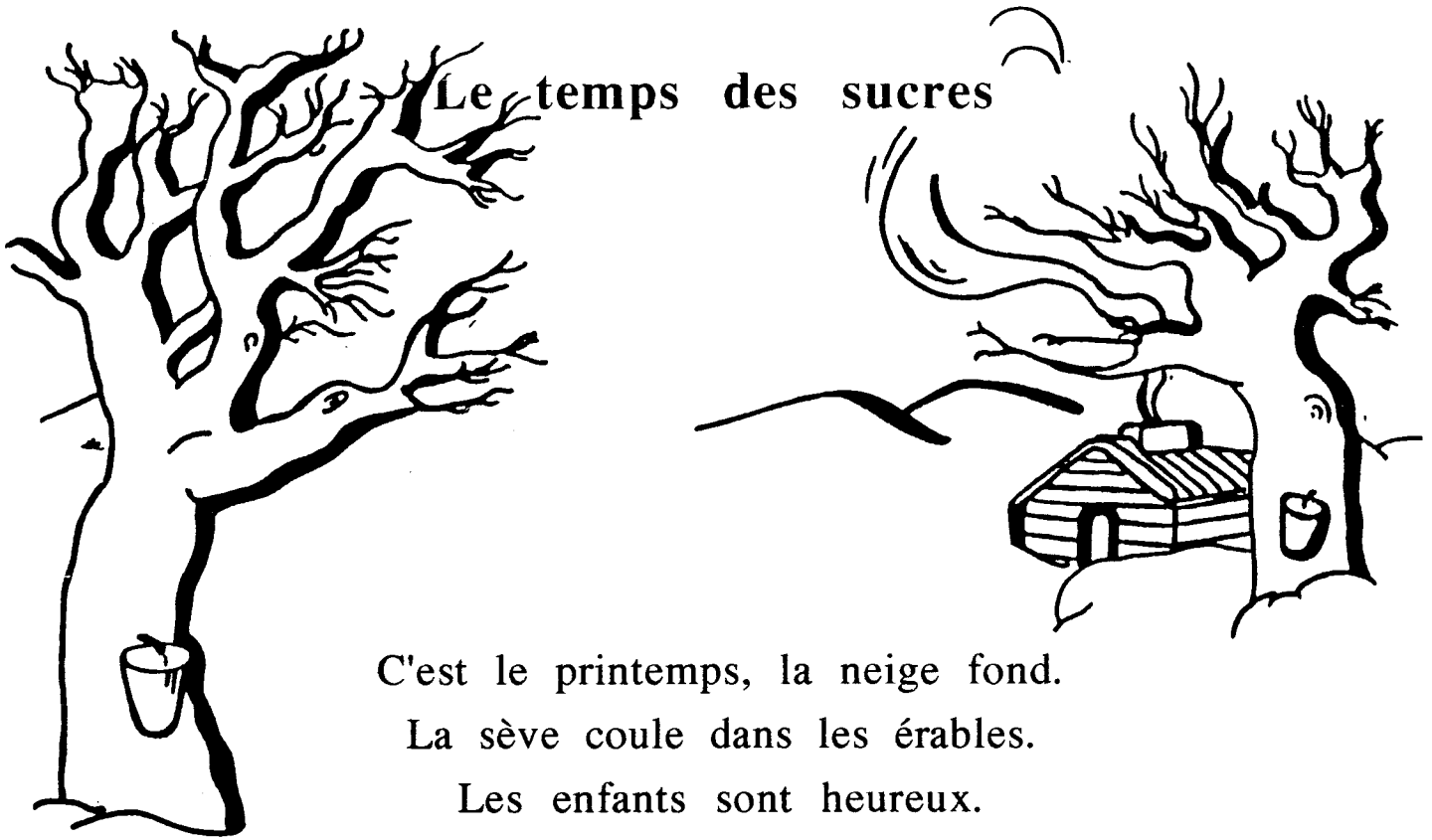
## Épreuve de définitions

Écris le mot correspondant à chacune des définitions suivantes.

•••••

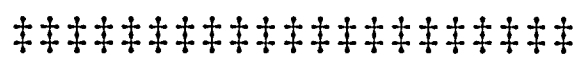
- 1 - \_\_\_\_\_ - de manière à obliger.
- 2- \_\_\_\_\_ - action de soumettre à un règlement.
- 3- \_\_\_\_\_ - classe dans laquelle on range les objets de même nature.
- 4- \_\_\_\_\_ - de la couleur jaune doré de l'ambre.
- 5- \_\_\_\_\_ - entre les provinces.
- 6 - \_\_\_\_\_ - action d'envoyer et vendre hors d'un pays.
- 7- \_\_\_\_\_ - qui s'accomplit sans la participation de la volonté.
- 8- \_\_\_\_\_ - pouvoir de juger.
- 9- \_\_\_\_\_ - relatif au gouvernement central d'un pays.
- 10- \_\_\_\_\_ - opération qui a pour objet la vente d'une marchandise.

|                |                 |                  |
|----------------|-----------------|------------------|
| juridiction    | obligatoirement | fédéral          |
| réglementation | commerce        | ambré            |
| catégorie      | automatiquement | inter-provincial |
|                | exportation     |                  |



## Le temps des sucres

C'est le printemps, la neige fond.  
La sève coule dans les érables.  
Les enfants sont heureux.  
Ils courent à la cabane à sucre.  
La sève bout dans de grandes marmites.  
Elle devient du sirop d'érable.  
Je vide un peu de sirop sur la neige.  
Le sirop durcit.  
Il devient de la belle tire délicieuse.  
Tout le monde en mange.  
C'est une période de gaieté pour tous.



**As-tu bien lu le texte «Le temps des sucres» ?  
Vérifie et corrige s'il y a lieu.**

1- Je vide de la tire sur la neige.

---

2- Tout le monde mange de la tire.

---

3- C'est le temps des foins.

---

4- L'eau coule dans les érables.

---

5- Les enfants sont malheureux.

---

6- C'est l'automne.

---

7- Les enfants courent à la maison.

---

8- La sève coule dans les arbres.

---

9- La sève bout dans de petits plats.

---

10- La neige tombe.

---

## Le sirop d'érable et les autres produits de l'érable

Le sirop d'érable est à point lorsqu'il ne contient pas plus de 34 % d'eau; au départ, la sève en contenait 97,5 % en moyenne. Cette densité s'obtient après plusieurs heures, quand la température du thermomètre atteint 104° C (219° F).

Pour fabriquer les autres produits de l'érable, l'acériculteur fait bouillir le sirop jusqu'au degré de température correspondant au type de produit désiré. Cette règle repose sur ce principe de physique: la température d'ébullition d'un liquide augmente avec sa densité.

| °F  | °C    |                             |
|-----|-------|-----------------------------|
| 260 | 123.9 | Sucre granulé               |
| 250 | 120   | Sucre très dur              |
|     | 117.7 | Sucre dur                   |
| 240 | 115.5 |                             |
|     | 114.4 | Tire d'érable ou sucre mou  |
|     | 113.8 | Tire d'érable sur la neige  |
|     | 112   | Beurre d'érable             |
| 230 |       |                             |
| 220 | 104   | Cuisson du sirop            |
| 212 | 100   | Point d'ébullition de l'eau |

**Après étude du thermomètre.....**

**As-tu bien compris ?**

1- À quel degré Celcius est le point d'ébullition de l'eau ?

---

2- À quel degré pouvons-nous savoir quand le sirop d'érable est à point ?

---

3- Si je veux manger de la tire d'érable sur la neige, je fais bouillir mon sirop jusqu'à quel degré ?

---

4- Je veux avoir du beurre d'érable, le sirop d'érable doit bouillir jusqu'à quel degré ?

---

5- À quel degré l'acériculteur obtient-il du sucre granulé ?

---

6- Peux-tu me donner le principe de physique ?

---

## La conservation des produits d'érable

Un contenant de sirop d'érable fermé sera entreposé dans un endroit sec et frais. Une fois ouvert, on le placera au réfrigérateur après avoir pris soin de le fermer hermétiquement.

Le sirop d'érable peut également être gardé au congélateur pendant plusieurs mois. Il ne se solidifie pas mais s'épaissit et se verse difficilement. Il doit être décongelé.

Le beurre d'érable se conserve au réfrigérateur dans un contenant fermé pour éviter qu'il ne se dessèche. On peut couvrir le produit d'une couche d'eau mince que l'on enlèvera avant usage.

### Questionnaire

1- Où entrepose-t-on le contenant de sirop d'érable fermé ?

---

2- Où le placera-t-on une fois ouvert ?

---

3- À quel endroit garderons-nous le sirop d'érable si nous voulons le conserver plus longtemps ?

---

4- Où le beurre d'érable se conserve-t-il ?

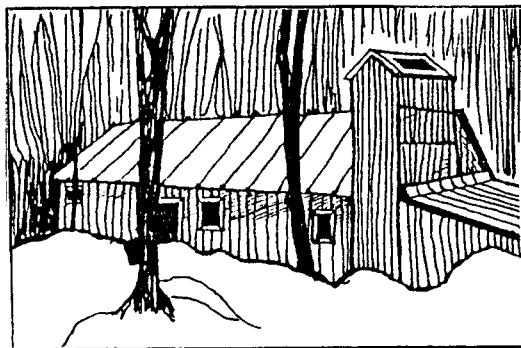
---

5- Pourquoi le dépose-t-on dans un contenant fermé ?

---

---

## Un repas à la cabane à sucre



Les Québécois ont pris l'habitude de manger à la cabane à sucre durant le mois de mars et avril. C'est notre manière à nous de fêter l'arrivée du printemps. Nous y allons en famille ou entre amis.

L'énorme chaudronnée de fèves au lard, les oeufs cuits dans le sirop et le jambon nous donnent l'eau à la bouche. Comme dessert, il ne faut pas oublier les grands-pères, les crêpes et la tire bien chaude que l'on mange à l'aide d'une palette de bois.

On n'est jamais de trop pour goûter au sirop et visiter nos érablières !

Vive le temps des sucres !

---

## Un repas à la cabane à sucre (exercices)

1- La cabane à sucre marque l'arrivée de quelle saison ?

\_\_\_\_\_

2- Quelle viande mangeons-nous à la cabane à sucre ?

\_\_\_\_\_

3- Dans le texte, trouve une qualité :

-à la tire \_\_\_\_\_

-à la chaudronnée de fèves \_\_\_\_\_

4- Trouve un mot dans le texte qui veut dire :

venue \_\_\_\_\_

copains \_\_\_\_\_

bâton de bois \_\_\_\_\_

célébrer \_\_\_\_\_

5- Trouve 2 mots ayant le son « em » dans le texte :

\_\_\_\_\_

6- Personnellement, aimes-tu aller à la cabane à sucre ?  
Pourquoi ?

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



7- Quels mets aimes-tu le plus manger à la cabane à sucre ?

---

---

8- Dans le texte, trouve 4 noms de choses :

---

---

9- Ajoute un adjectif qualificatif aux noms suivants :  
(Voir grammaire simplifiée page 19-53)

Les Québécois \_\_\_\_\_

Le printemps \_\_\_\_\_

La famille \_\_\_\_\_

Le dessert \_\_\_\_\_

Le sirop \_\_\_\_\_

10- Trouve 3 verbes du 1<sup>er</sup> groupe à l'infinitif dans le texte :

---

---

---

## Sais-tu que ?

**Le sirop d'érable est délicieux servi**

~~~~~

sur :

gaufres
crêpes
pain doré



avec :

pouding au riz
pouding au tapioca
pouding au pain
pouding à la vanille

Qu'il nappe :

gâteau blanc
gâteau aux épices
gâteau des anges
pain aux épices



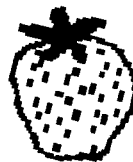
Qu'il accompagne : blanc-manger
yogourt nature
crème glacée

Qu'il est idéal pour badigeonner :

côtelettes de porc
cuisses et poitrines de poulet
jambon

Qu'il remplace le sucre pour sucrer :

rhubarbe
fraises
ananas
bleuets
crème fouettée
salade de fruits



Poulet mariné grillé

4 poitrines de poulet désossé

Marinade

125 ml (1/2 tasse) d'huile végétale

60 ml (1/4 tasse) de vinaigre de vin

15 ml (1 c. à table) de sauce soya

10 ml (2 c. à thé) de gingembre en poudre

2 ml (1/2 c. à thé) de sel

30 ml (2 c. à table) de sirop d'érable

Poivre au goût

- Verser tous les ingrédients dans un bocal, agiter et conserver quelques jours avant d'utiliser cette marinade.
- Mariner les morceaux de poulet dans cette sauce, les égoutter et les cuire au four ou sur le gril du barbecue.
- Badigeonner durant la cuisson.

.....

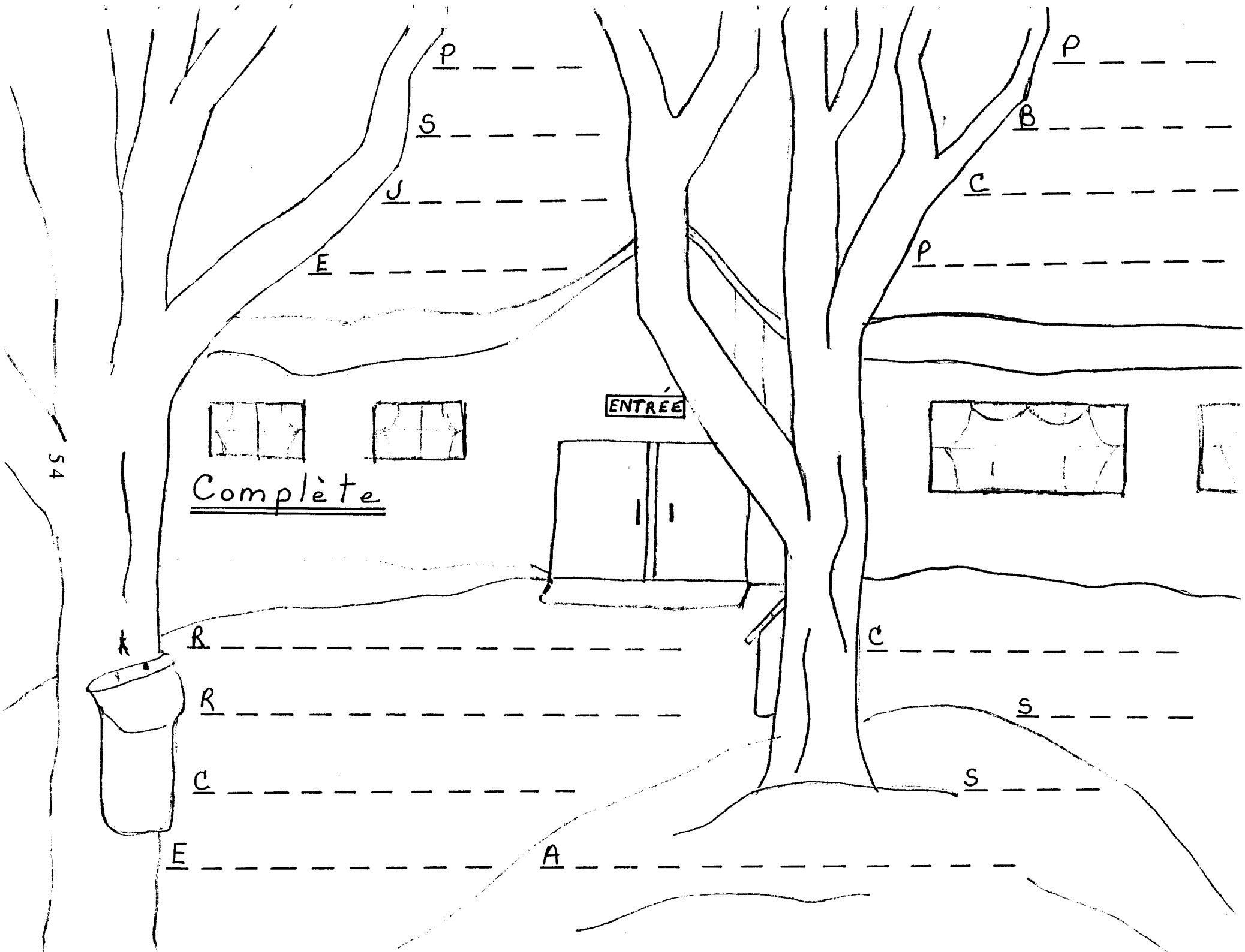
Recette

Côtelettes de porc au sirop d'érable

- 6 côtelettes de porc
 - 180 ml (3/4 tasse) de jus de pomme
 - 60 ml (1/4 tasse) de sirop d'érable
 - 30 ml (2 c. à table) de farine
 - 3 pommes évidées et coupées en deux
- Fondre un peu de gras dans une poêle épaisse et y dorer les côtelettes des deux côtés.
Assaisonner légèrement de sel et poivrer généreusement.
Retirer de la poêle.
 - Mêler le jus de pomme, le sirop d'érable et déglacer la poêle avec ce liquide.
Ajouter la farine et cuire quelques minutes.
Déposer les côtelettes dans cette sauce.
Couvrir et mijoter sur feu moyen 30 minutes ou les cuire au four à 350° F (180° C).
 - Préparer les pommes et placer une demi-pomme sur chaque côtelette.
Couvrir à nouveau et continuer la cuisson environ 15 minutes.
La sauce sera épaisse et onctueuse.

Liste de mots de vocabulaire relatifs à l'érable

l'acériculture	le pain
l'arrivée	la sève
l'épice	l'évaporation
le yogourt	du sucre
la côtelette	l'érable
le porc	le pionnier
la cuisse	la technique
du jambon	la cuisson
la rhubarbe	successivement
le bleuet	l'évolution
le détail	la nécessité
la réglementation	accroître
la catégorie	l'efficacité
ambré	le processus
le commerce	la quantité
l'exportation	l'énergie
automatiquement	le sirop
la juridiction	le produit
le printemps	la densité
la chaudronnée	bouillir
les fèves au lard	physique
le dessert	l'ébullition
le thermomètre	un endroit
l'érablière	le réfrigérateur
le chalumeau	hermétiquement
l'acériculteur	le congélateur
se solidifier	s'épaissir
le beurre	le pouding
la gaufre	la crêpe
du gâteau	



P

S

U

E

P

B

C

P

ENTRÉE

Complète

R

R

C

E

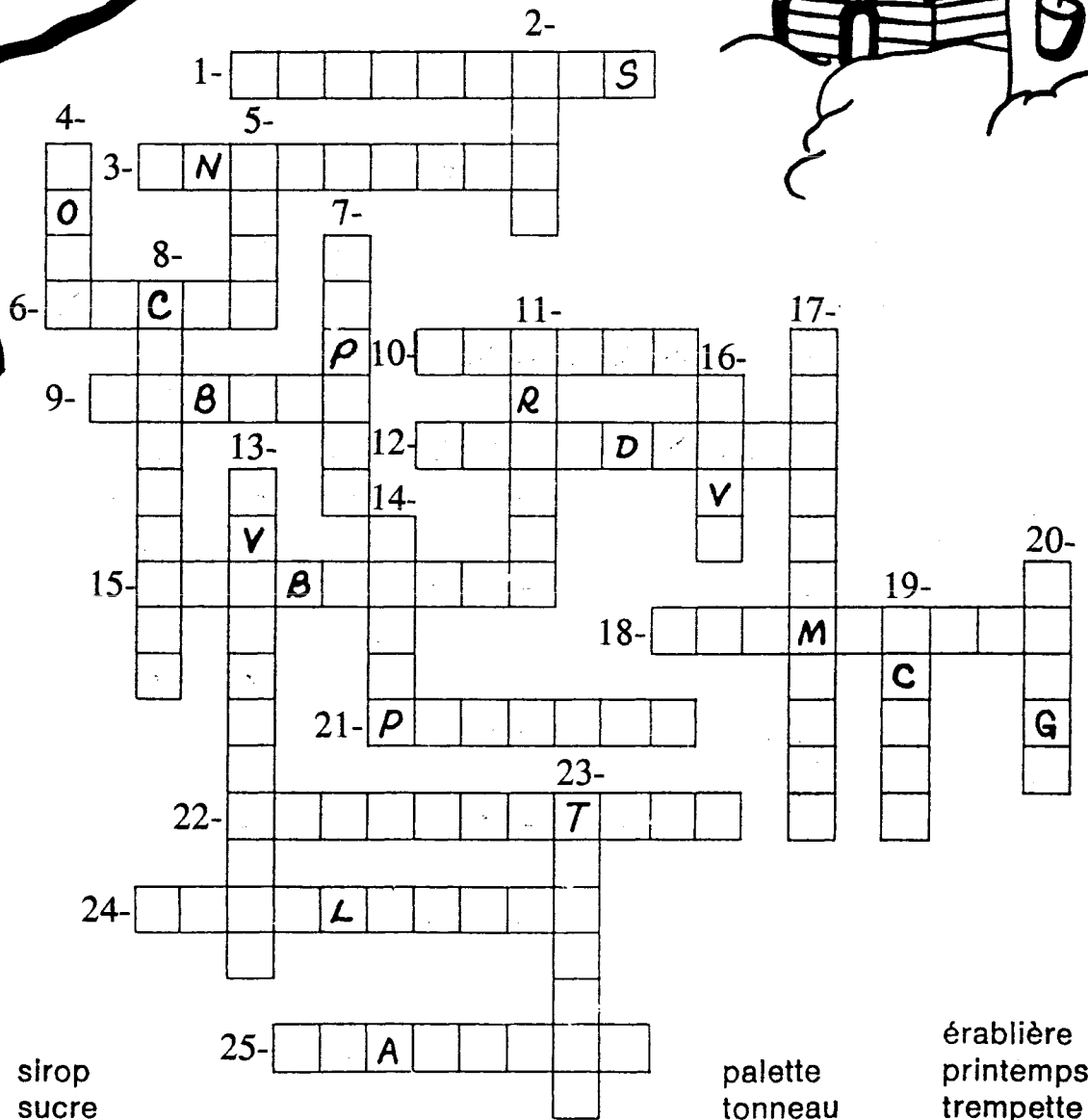
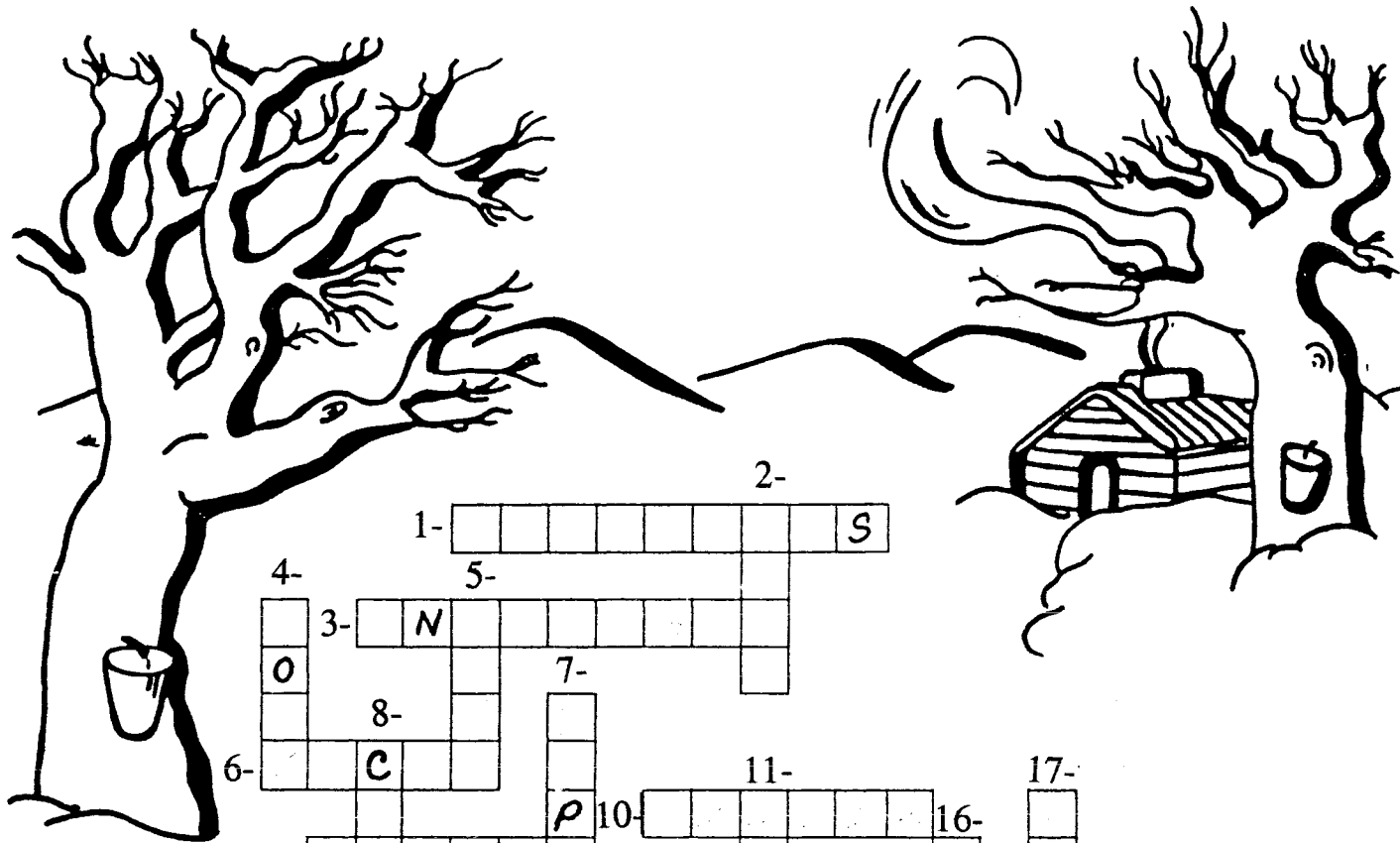
A

C

S

S

mots entrecroisés les sucres



bois
mars
tire
sève
écume
neige

sirop
sucre
cabane
cheval
érable
vapeur

palette
tonneau
traîneau
chalumeau
chaudière
entailler

érablière
printemps
trempe
ébullition
évaporateur
température
thermomètre

« Code secret »

Pour découvrir le code secret, remplace chaque chiffre par la lettre correspondante dans l'ordre alphabétique (Grammaire simplifiée page 3)

Message 1

1- 21 3- 15 - 5 - 21 - 18 4- 5- 12- 1
— — — — — — — — — — —

13- 15- 14- 20- 5- 18- 5- 7- 9- 5,
— — — — — — — — — —

10'- 1- 9 4- 5- 3- 15- 21- 22- 5- 18- 20
— ' — — — — — — — — — — —

4- 5- 21- 24 5- 14- 4- 18- 15- 9- 20- 19
— — — — — — — — — — — — — —

13- 1- 7- 14- 9- 6- 9- 17- 21- 5- 19 :
— — — — — — — — — —

18- 15- 21- 7- 5- 13- 15- 14- 20 5- 20
— — — — — — — — — — —

19- 1- 9- 14- 20 7- 18- 5- 7- 15- 9- 18- 5
— — — — — — — — — — — — — —

Message 2

10'- 1- 9- 1- 16- 16- 18- 9- 19 4- 5- 19
— — — — — — — — — — — —
13- 15- 20- 19 4- 5 22- 15- 3- 1--
— — — — — — — — — — — — — —
2- 21- 12- 1- 9-18- 5 19- 21- 18 12'- 5-
— — — — — — — — — — — — — — —
18- 1- 2- 12- 5 5- 20 12- 1
— — — — — — — — — — — — — — —
16- 15- 13- 13- 5
— — — — —

Message 3

10'- 1- 9 12- 5 7- 15- 21- 20 4- 5
— — — — — — — — — — — — — — —
22- 9- 19- 9- 20- 5- 18 3- 5- 19
— — — — — — — — — — — — — — —
5- 14- 4- 18- 15- 9- 20- 19 15- 21 10- 5
— — — — — — — — — — — — — — —
16- 15- 21- 18- 18- 1- 9 4- 5- 7- 21- 19- 20- 5- 18
— — — — — — — — — — — — — — —
4- 5- 19 2- 15- 14- 19 16- 18- 15-
— — — — — — — — — — — — — — —
4- 21- 9- 20- 19 14- 1- 20- 21- 18- 5- 12- 19
— — — — — — — — — — — — — — —

Corrigé

L'arbre généalogique de la pomme

- 1- premiers, colons, fruitiers
- 2- Port Royal, 1610,
- 3- XVII^e
- 4- «Fameuse», 1800, «McIntosh»
- 5- rôle
beurre, pomme, cidre, tartes, tartelettes, compote, riz
aux pommes
- 6- séchant, confectionner

D'où viennent les pommes ?

- 1- Le pépin devient un germe.
- 2- Il devient un arbre.
- 3- Sur les branches poussent des bourgeons et des feuilles.
- 4- On voit de très belles fleurs.
- 5- On aperçoit la pomme.

Replace les lettres.

- | | |
|------------|-------------|
| 1- pépin | 6- feuille |
| 2- germe | 7- bourgeon |
| 3- arbre | 8- pomme |
| 4- pommier | 9- fruit |
| 5- branche | 10- terre |

Forme le mot correctement.

- | | |
|---------------|--------------|
| 1 - pelure | 5 - découvre |
| 2 - juteuse | 6- alvéole |
| 3 - compose | 7- petite |
| 4 - pédoncule | 8 - mouche |

Notion de l'adjectif qualificatif

Réponse au choix.

La cueillette des pommes

- 1 - C'est une pommeraie.
- 2 - On utilise une échelle ou un escabeau.
- 3 - On les dépose dans différents contenants.
- 4 - On les transporte à l'aide de tracteurs ou de camions
- 5 - Ce sont de grandes chambres.

Notion du on, ont

- 1 - ont
- 2 - on
- 3 - on
- 4 - ont
- 5 - on

Notion du ou, où

- 1 - où
- 2 - ou
- 3 - où
- 4 - où- ou
- 5 - où

Notion du verbe du 1er groupe

les 4 verbes à l'infinitif

trouver
déposer

utiliser
transporter

les verbes au présent

je trouve	j'utilise
tu trouves	tu utilises
il trouve	il utilise
nous trouvons	nous utilisons
vous trouvez	vous utilisez
ils trouvent	ils utilisent

je dépose	je transporte
tu déposes	tu transportes
il dépose	il transporte
nous déposons	nous transportons
vous déposez	vous transportez
ils déposent	ils transportent

Fabrication du jus

- 1- Les pommes achetées sont acheminées à l'usine. On utilise surtout la «McIntosh» à cause de son jus sucré et abondant. Elles sont pesées, lavées puis transportées sur un tapis roulant vers un entrepôt.
- 2- Tout d'abord, les pommes sont hachées en petits morceaux et réduites en purée. Les énormes presses en extraient le jus.
- 3- Par la suite, on procède au traitement de dépectination, qui consiste à éclaircir le jus.
- 4- La clarification est la dernière étape de filtration. Elle permet de retirer les dernières particules, afin d'obtenir un jus parfaitement clair.

- 5- On y ajoute de la vitamine C et on contrôle la qualité, la clarté et le goût du jus.
- 6- L'étape de la pasteurisation est essentielle pour la conservation du jus. Celui-ci est chauffé à 87° C. Il est ensuite mis en boîtes ou en bouteilles qui sont fermées hermétiquement avant le refroidissement rapide du jus.
- 7- Ensuite, les caisses sont expédiées dans les marchés d'aliments.

Recherche

- 1- producteur de cidre
- 2- relatif à l'artisan
- 3- qui n'a d'existence que dans les légendes
- 4- qui désaltère
- 5- qui dure depuis un siècle
- 6- délectable, savoureux
- 7- transformation de substances organiques sous l'influence d'enzymes produits par des micro-organismes
- 8- ensemble de choses diverses d'une même catégorie
- 9- odeur agréable
- 10-découvrir

Vrai ou faux

- | | | | |
|----------|--------|---------|---------|
| 1 - faux | 5-faux | 9-vrai | 13-vrai |
| 2 - vrai | 6-vrai | 10-vrai | 14-faux |
| 3 - faux | 7-faux | 11-vrai | 15-vrai |
| 4 - vrai | 8-vrai | 12-faux | |

**Ajoute le, la, l', un, une, à cette liste
de mots se rapportant à la pomme.**

le cidre	un mets
le vinaigre	la vinaigrette
un tonneau	la sauce
le chêne	un coeur
la température	le ragoût
une vitamine	la maison
le potassium	le système digestif
le goût	la circulation
la cuisine	l'embonpoint
la saveur	une échelle
l'insomnie	la fleur
le miel	un fruit
la terre	la cidriculture
un pépin	la pomiculture
un germe	une particule
un arbre	la richesse
le pommier	un producteur
la branche	un verger
un bourgeon	une personnalité
la feuille	la pommeraie
la cueillette	un alvéole
un escabeau	le pédoncule
un contenant	la mouche
un entrepôt	la fabrication
le tracteur	la pasteurisation
la chambre	la conservation
la pelure	la filtration
la chair	le nectar

**À l'aide de la liste de mots,
ajoute les voyelles manquantes.**

systeme	cidre
echelle	savoir
alveole	ragout
entrepot	pommier
contenant	feuille
pommerai	bourgeon
pedoncule	tracteur
filtration	particule
fabrication	producteur
cidriculture	vinaigrette
insomnie	coeur
vinaigre	pelure
cueillette	tonneau
embonpoint	digestif
conservation	potassium.

Mots croisés

1 - nombril	6- pomme	11- pépin	16- gelée
2 - pedoncule	7- véreux	12- pelure	17- frugivore
3 - cidre	8- verger	13- pommier	18- pommerai
4 - pulpe	9- jus	14- fruiterie	
5 - tarte	10- automne	15- coeur	

Mets en ordre alphabétique.

calcium	chêne
cidriculture	circulation
Empire	corps
insomnie	fleur
jus	McIntosh
Lobo	Melba
pomiculture	pommier
température	potassium
vinaigre	ragoût
vitamine	tonneau

Mots entrecroisés

1- pasteurisation	10- personnalité	19- feuille
2- pommeraie	11- système	20- verger
3- miel	12- mouche	21- chair
4- escabeau	13- maison	22- pépin
5- insomnie	14- sauce	23- germe
6- saveur	15- cuisine	24- tracteur
7- alvéole	16- un	25- chêne
8- arbre	17- nectar	
9- entrepôt	18- cueillette	

L'érable

Épreuve de définitions

- | | |
|----------------------|--------------------|
| 1 - obligatoirement | 6- exportation |
| 2 - réglementation | 7- automatiquement |
| 3 - catégorie | 8- juridiction |
| 4 - ambré | 9- fédéral |
| 5 - inter-provincial | 10- commerce |

As-tu bien lu le texte «Le temps des sucres» ?

- 1 - Je vide un peu de sirop sur la neige.
- 2 - Tout le monde mange de la tige.
- 3 - C'est le temps des sucres.
- 4 - La sève coule dans les érables.
- 5 - Les enfants sont heureux.
- 6 - C'est le printemps.
- 7 - Les enfants courent à la cabane à sucre.
- 8 - La sève coule dans les érables.
- 9 - La sève bout dans de grandes marmites.
- 10- La neige fond.

Après étude du thermomètre, as-tu bien compris ?

- 1 - Le point d'ébullition de l'eau est à 100° C.
- 2 - Le sirop d'érable est à point à 104° C.
- 3 - Je fais bouillir mon sirop jusqu'à 113,8° C.
- 4 - Pour avoir du beurre d'érable, je fais bouillir mon sirop jusqu'à 112° C.
- 5 - L'acériculteur obtient le sucre granulé à 123,9° C.
- 6 - La température d'ébullition d'un liquide augmente avec sa densité.

La conservation des produits d'érable

- 1 - Il sera entreposé dans un endroit sec et frais.
- 2 - On le placera au réfrigérateur après avoir pris soin de le fermer hermétiquement.
- 3 - Nous le garderons au congélateur.
- 4 - Le beurre d'érable se conserve au réfrigérateur.
- 5 - On le dépose dans un contenant fermé pour éviter qu'il ne dessèche.

Un repas à la cabane à sucre

- 1- La cabane à sucre marque l'arrivée du printemps.
- 2- Nous mangeons du jambon.
- 3- À la tire chaude
À la chaudronnée de fèves énorme
- 4- venue l'arrivée
copains amis
bâton de bois palette de bois
célébrer fêter
- 5- printemps temps
- 6- réponse personnelle
- 7- réponse personnelle
- 8- réponse au choix
- 9- réponse personnelle
- 10- manger, fêter, oublier, goûter, visiter

Complète

pain

sirop

jambon

énergie

réglementation

réfrigérateur

chaudronnée

érablière

porc

bleuet

cuisson

printemps

chalumeau

sucré

sève

acériculture

Mots entrecroisés

1 - printemps

2 - mars

3 - entailler

4 - bols

5 - tire

6 - sucre

7 - vapeur

8 - chalumeau

9 - cabane

10- cheval

11- érable

12- chaudière

13- évaporateur

14- sirop

15- érablière

16- sève

17- thermomètre

18- trempette

19- écume

20- neige

21- palette

22- température

23- tonneau

24- ébullition

25- traîneau

Code secret 1

Au coeur de la Montérégie j'ai découvert deux endroits magnifiques : Rougemont et Saint-Grégoire.

Code secret 2

J'ai appris des mots de vocabulaire sur l'érable et la pomme.

Code secret 3

J'ai le goût de visiter ces endroits où je pourrai déguster des bons produits naturels.

Références

- * Brochures obtenues aux endroits suivants :
 - Le Centre d'interprétation de la pomme (Rougemont)
 - Hôtel de ville de Rougemont et Saint-Grégoire
 - Bureau touristique de Saint-Jean-sur-Richelieu

- * Association touristique régionale de la Montérégie, *Guide touristique de la Montérégie*, Édition 1994-1995.

- * Girard Pierre, Poirier Gilles, Pouliot Diane, *La grammaire simplifiée*, Éditions du Renouveau pédagogique 1994.

- * Ginette Lambert, *Une région à découvrir*, Sciences humaines 4^e année.

- * Le livre des records Guinness, 1991.

- * Revue L'Essentiel, octobre 1994.