



Nombre del Conquistador \_\_\_\_\_

## Azúcar de arce

---

- 1. ¿En cuál parte del mundo y en que época del año funciona la industria del azúcar de arce y por qué?  
Parte del mundo \_\_\_\_\_  
Época del año \_\_\_\_\_  
¿Por qué? \_\_\_\_\_
- 2. Explicar cómo es la savia dulce hecha por el árbol de arce y la forma en que se almacena en el invierno.  
Hecha \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
Almacenada \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
- 3. Identificar el árbol de azúcar de arce, su corteza y hojas.
- 4. ¿Cuan profundo se tiene que taladrar en un árbol de arce para obtener los mejores resultados?  
\_\_\_\_\_
- 5. ¿Cuánto tiempo se necesita para que el agujero realizado en un árbol sano de arce sane?  
\_\_\_\_\_
- 6. ¿Cuán cerca de un viejo agujero del grifo se puede hacer un nuevo agujero?  
\_\_\_\_\_
- 7. ¿Cuántos grifos se podrán realizar en un árbol sano de arce sin dañarlo?
  - a. 10 pulgadas (25.4 cm) de diámetro del árbol \_\_\_\_\_
  - b. 12 pulgadas (30.5 cm) de diámetro del árbol \_\_\_\_\_
  - c. 24 pulgadas (61.0 cm) de diámetro del árbol \_\_\_\_\_
  - d. 36 pulgadas (91.4 cm) de diámetro del árbol \_\_\_\_\_

8. Decir la forma cómo el azúcar de arce se fabrica a partir del jarabe de arce.

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

9. ¿Cuál es el tiempo ideal para el flujo de savia?

\_\_\_\_\_

10. ¿La corona de un árbol de arce (las ramas y el área foliar) afecta el flujo y dulzura de la savia?

\_\_\_\_\_

11. En un promedio, ¿cuánto de la savia es necesaria para producir un galón de jarabe?

\_\_\_\_\_

12. Probar el sabor puro de jarabe de arce o de azúcar de arce.

13. Observar y explicar como se utilizan los siguientes equipos para el azúcar de arce:

Taladro \_\_\_\_\_

Brocas (Mechas) \_\_\_\_\_

Llaves de paso (grifo) \_\_\_\_\_

Cubo (Cazo) \_\_\_\_\_

Cobertor del cubo \_\_\_\_\_

Evaporador \_\_\_\_\_

## Azúcar de arce avanzado

- 1. Tener la especialidad de Azúcar de arce.
- 2. Hacer al menos cinco grifos y hervir al menos, dos litros de jarabe.
- 3. Coleccionar, una hoja y la corteza, de dos arces.
- 4. Hacer una lista de dos usos del azúcar de arce que no sea azúcar de arce.
  - 1. \_\_\_\_\_
  - 2. \_\_\_\_\_
- 5. ¿Qué es lo que usted busca al colocar grifos en un árbol de arce?  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
- 6. ¿Cuándo es el momento adecuado para colocar un grifo en un árbol de arce en la primavera?  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
- 7. Nombrar los cuatro arces que producen savia dulce.
  - 1. \_\_\_\_\_ 3. \_\_\_\_\_
  - 2. \_\_\_\_\_ 4. \_\_\_\_\_
- 8. ¿Cuál es el tamaño de la broca (mecha)? (2 tamaños)
  - 1. \_\_\_\_\_ 2. \_\_\_\_\_
- 9. ¿Cómo se puede estropear la savia y cómo es como la leche?  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
- 10. ¿Cuál es la leyenda del azúcar de arce?  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
- 11. Para hacer un litro de jarabe, ¿cuántos litros de savia se necesita?  
\_\_\_\_\_ Litros

12. ¿Cómo se puede saber si el jarabe está listo o cerca de estarlo durante la ebullición sin un termómetro o hidrómetro?

---

13. ¿Cómo los primeros colonistas se familiarizaron con el azúcar de arce?

---

14. Visitar dos centros de operaciones de azúcar de arce.

15. Usar tres recetas y mostrarlos al momento de la Inversión.

16. Hacer 500 gramos de dulce de azúcar de arce y explicar cómo se hizo.

---

---

---

17. ¿Cuál es la cera de arce en la nieve?

---

---

18. Cuando la savia es de color amarillo y/o hay polillas en los cubos, ¿que significa esto por lo general?

---

---

---

---