



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?
