



## 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?
2. Explicar cómo es la savia dulce hecha por el árbol de arce y la forma en que se almacena en el invierno.
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:

a. Taladro	e. Cubo (Cazo)
b. Brocas (Mechas)	d. Cobertor del cubo
c. Llaves de paso (grifo)	f. Evaporador

### Nivel de destreza 1

Especialidad original 1989

## **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.
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.
8. ¿Cuál es el tamaño de la broca (mecha)? (2 tamaños).
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?
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 colon 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 Investitura.
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?

### **Nivel de destreza 3**

**Especialidad original 1989**