

Azúcar de maple II



Nivel	Año	Institución de origen
3	1989	Asociación General

REQUISITOS:

- 1 Tener la especialidad de Azúcar de maple I.
- 2 Hacer al menos 5 grifos y hervir al menos 2 litros de jarabe.
- 3 Coleccionar una hoja y la corteza de 2 arces.
- 4 Hacer una lista de 2 usos del azúcar de arce que no sea azúcar de arce.
- 5 ¿Qué es lo que se 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 4 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 colonos se familiarizaron con el azúcar de arce?
- 14 Visitar 2 centros de operaciones de azúcar de arce.
- 15 Usar 3 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, ¿qué significa esto por lo general?