

# Azúcar de Maple I



Nivel	Año	Institución de origen
1	1989	Asociación General

## REQUISITOS:

- 1 ¿En cuál parte del mundo y en qué 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 ¿Cuán 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 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 cómo se utilizan los siguientes equipos para el azúcar de arce:
  - a. Taladro
  - b. Brocas (mechas)
  - c. Llaves de paso (grifo)
  - d. Cubo (cazo)
  - e. Cobertor del cubo
  - f. Evaporador