

Kinsmen Fanshawe Sugar Bush (mata do açúcar)

Esta é uma pequena mata do açúcar situada nos bancos do Rio Thames do Norte. Kinsmen Fanshawe Sugar Bush é uma mata do açúcar em pleno funcionamento que também oferece viagens educativas e tem uma casa das panquecas.

Identificação das árvores.

A espécie de árvore principal na mata do açúcar é o Bordo de Açúcar (ou Ácer do Açúcar)

Pode identificar-se pela sua casca castanha-cinza marcadamente sulcada e pelo seu modelo de ramos. Num ramo de Bordo, dois galhos finos emergem diametralmente opostos no ramo. A maior parte das árvores origina só um galho fino num lugar, alternando um lado do ramo ao outro.

Outras espécies de árvore na mata do açúcar são:

A Faia Americana – lisa casca de cor cinza, galhos finos escassos, parecendo-se com a tromba de um elefante

Cerejeira Americana – Casca escamosa parecendo flocos de milho queimados

A Nogueira Norte-Americana - Casca lisa escura com faixas amarelas finas

O que é Seiva?

A seiva tem três ingredientes: água, minerais e açúcar.

A água que se toma pelas raízes faz 95%-99% da seiva. Os minerais também se tomam do solo pelas raízes. O açúcar produz-se nas folhas durante a estação quente por meio do processo de fotossíntese. Quanto mais folhas uma árvore tem, mais açúcar fará.

Embora todas as árvores produzam a seiva e toda a seiva contenha açúcar, o Bordo de Açúcar é campeão produtor de açúcar, com 1% a 5% de açúcar na seiva. Esta espécie de árvore só se encontra no nordeste da América do Norte.

A Estação das matas do açúcar.

Durante o inverno a árvore guarda o açúcar na seiva. Com a chegada da primavera as temperaturas aumentam e a seiva começa a transportar minerais até os ramos para proporcionar novo crescimento.

A estação de xarope de bordo no Canadá ocorre do fim de Janeiro ao início de Maio. As melhores condições são dias cheios de sol quentes (+4 a +10 Centígrados) depois de noites frias (-4 a -8 Centígrados). A árvore descongela-se durante o dia e congela à noite, o que cria pressão dentro da árvore. A seiva gotejará de qualquer corte na árvore ou ramos quebrados.

Uma vez que a primavera chega e a temperatura permanece acima da congelação, a pressão imensa finda e a seiva deixa de poder ser recolhida.

Como fazer Xarope

O xarope faz-se fervendo a seiva até que a maioria da água se evapore, concentrando o açúcar. Como a seiva de Bordo contém cerca de 4% de açúcar e o xarope de bordo deve conter 66%, são precisos aproximadamente 40 litros da seiva para fazer 1 litro de xarope. A produção de açúcar de bordo necessita de mais seiva ainda, como se ferve por mais tempo, evaporando mais água. A cor do xarope vem de cristais de açúcar queimados. A seiva mais doce faz um xarope de ouro-pálido. A seiva com um conteúdo de açúcar mais baixo necessita ferver-se mais longamente, o que queima o açúcar mais. O resultado será xarope de cor âmbar. Quanto mais escuro o xarope, mais forte o sabor.

Kinsmen Fanshawe Sugar Bush

21201-c Lakeside Dr., Thames Centre

519-461-1073

Exibição indígena.

O nosso povo nativo descobriu que a seiva de certas árvores poderia ser ferverida para fazer açúcar. Eles colectavam seiva em recipientes de casca chamados "mokuks". Um método de cozinhar a seiva era o de derramá-la num tronco oco. Rochas, aquecidas no fogo eram postas dentro do tronco para evaporar a água. Conforme o líquido ia engrossando era filtrado através de ervas tecidas. Eventualmente era derramado em grandes mokuks para fazer pães de açúcar.

Exibição adiantada do Colono.

Os primeiros colonos viram como os nativos faziam açúcar e rapidamente adoptaram a prática. Porque eles trouxeram com eles diferentes materiais e tecnologia, eles desenvolveram novas maneiras de colectar e processar a seiva.

Madeira era usada para fazer os batiques (bicos postos em buracos perfurados nas árvores) e para os baldes usados para colectar a seiva. Estes foram substituídos pelo ferro fundido, estanho, aço galvanizado, alumínio e implementos plásticos.

Com a introdução das caldeiras de ferro, a seiva pôde ferver-se muito mais rapidamente. Alguns usaram um sistema de três caldeiras, transferindo a seiva para mais pequenas caldeiras até que esta ficasse suficientemente grossa para o açúcar.

No final do século dezanove, os agricultores começaram a usar painelas metálicas chatas que se colocavam sobre uma caixa de fogo fechada. A seiva punha-se numa camada fina em panela longa e rasa, o que possibilitou o aquecimento mais rapidamente do que nos caldeirões. Isto reduziu o tempo necessário para fazer o açúcar.

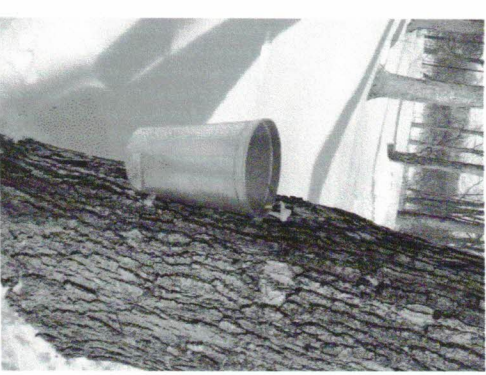
Métodos modernos.

Muitos dos produtores de hoje usam batiques e tubos plásticos, uma bomba de vácuo e um evaporador.

As linhas eram inicialmente suspensas de forma que a seiva seguisse por meio do efeito da força de gravidade para o evaporador. Hoje em dia uma bomba de vácuo força a seiva pelas linhas da seiva.

A seiva processa-se em grandes evaporadores. Esta flui pelos canais ondulados do fundo do evaporador, fervendo todo o tempo até que chega ao fim do evaporador na forma de xarope. O xarope final filtra-se, classifica-se e engarrafa-se.

KINSMEN FANSHAWE SUGAR BUSH (MATA DO AÇÚCAR) VIAGEM AUTOGUIADA



Kinsmen Fanshawe Sugar Bush
21201-c Lakeside Dr., Thames
Centre 519-461-1073