



On vous présente notre Gang à la Cabane, la Famille Gaudreau de Hammond qui se joignent à nous pour célébrer la tradition du temps des sucres. Grand merci à vous autres, des passionnés, des gens branchés sur la météo au fils des saisons, des gens sympathiques, bien organisés et minutieux avec un grand respect de la nature. Un seul regard sur les arbres qui embellissent nos environs nous ont permis d'identifier plusieurs érables autour de notre petit domaine de la rue Lavigne à Hammond Ontario. Une cabane, de l'équipement spécialisé, du bois de chauffage, un peu d'expérience, du temps et ben du vouloir, c'est tout c'que ça prends pour réaliser un projet de cabane à sucre artisanale. Dès les premiers redoux, vers la fin de l'hiver, c'est déjà l'étape d'entailler les arbres qui permettra de recueillir l'eau d'érable. Le climat changeant apporte avec lui des jours plus chauds et des nuits glaciales, faisant ainsi remonter des racines la sève des érables à sucre. Chez nous, tous les moyens sont bons pour récolter l'eau d'érable, la traditionnelle méthode avec les sceaux jusqu'au système de tubulures. Bien sûr, faut se serrer les coudes, mais quel travail satisfaisant que de faire la tournée des érables en 4 roues pour ramasser, déverser, transporter cette eau précieuse à la cabane vers notre évaporateur pour l'étape de bouillir pendant de longues heures sur un feu de bois intense et constant jusqu'à ce que le taux d'évaporation souhaité soit atteint pour obtenir du sirop, un festin pour tous les sens, un moment de pur bonheur. C'est après l'étape minutieuse de filtrage et mise en conserve qu'on peut enfin savourer notre bon sirop d'érable pur et naturel que l'on met en vente fièrement à la cabane ou bien que l'on fait bouillir encore un peu pour offrir notre succulente tire d'érable sur neige à toute la visite de passage à la Station 4 Saisons pour célébrer la Cabane à Sucre.