



Des jeux!

Des blagues!

Des recettes à l'érable!

Une bande dessinée!

# LES AVENTURES de **SIROPCOOL**

**LE CAPITAINE BEURK  
ET LE SECRET DE L'EAU D'ÉRABLE**



Les produits d'érable du Québec



# « BIENVENUE DANS MA NOUVELLE AVENTURE SUPER GÉNIALE! »

## SIROPCOOL

Mon ami l'Écureuil et moi t'invitons à **partir autour du monde** à la recherche de l'eau d'érable. Tu visiteras plein de pays et tu apprendras comment préparer de bons repas, des collations appétissantes et des desserts juste assez sucrés.

Après avoir cuisiné et t'être bien amusé, visite **siropcool.com** et découvre d'autres jeux et bandes dessinées supercool!

## AVERTISSEMENT

**Attention!** C'est chaud... C'est même très chaud! Pour faire certaines de mes recettes, tu devras utiliser la cuisinière ou le four. Tu dois te faire aider par un adulte. C'est toi qui travailles, mais c'est lui le patron des pitons!

**Partout où tu vois cette bulle, il te faut l'aide d'un adulte.**



### Il te faut absolument...

- Tasse à mesurer
- Bols
- Cuillères
- Crayons à colorier
- Produits de l'érable



Avec l'appui financier de:

**La Financière agricole**  
Québec



**Sources Mixtes**  
Groupe de produits issu de forêts bien gérées, de sources contrôlées et de bois ou fibres recyclés.  
www.fsc.org Cert no. SW-COC-002464  
© 1996 Forest Stewardship Council

IDÉATION ET TEXTES : PIERRE RHÉAUME / ILLUSTRATIONS : ODACIA INC.

# LE SIROP DE CHEZ NOUS

## VOL DE L'EAU D'ÉRABLE

Il faut maintenant craindre le pire. Le vaisseau *Star Truk* de l'infâme Capitaine Beurk a été vu hier au-dessus de l'érablière de Siropcool et de ses amis. Depuis le temps que le vieux chenapan dit qu'il va réussir à s'emparer du secret de l'eau d'érable parce qu'il déteste le printemps et les gens heureux ! C'est maintenant fait : l'eau d'érable a été volée ! Quelle chance qu'une caméra de surveillance l'ait pris sur le fait. Des témoins ont ensuite aperçu le *Star Truk* disparaître par une fenêtre temporelle. On ignore toujours pour quelle destination et pour quelle époque...



## SIROPCOOL À LA RESCOUSSE



En entrevue sur les lieux de ce crime sidéral et sidérant, Siropcool et l'Écureuil ont confié que ce n'était qu'une question de temps avant qu'ils ne mettent la main au collet du flibustier des galaxies. « Je l'ai déjà surpris les deux mains dans les chaudières, mais là, il dépasse les bornes », nous a confié Siropcool. « Ouais ! » a renchéri l'Écureuil. Nos deux héros ont appris du vieil Érable et du Hibou que la fenêtre temporelle utilisée par Beurk s'ouvrirait chaque printemps à deux occasions. Elle doit s'ouvrir de nouveau dans les prochaines heures, ce qui permettra à nos deux héros de se lancer à la poursuite de Beurk et de tromper d'érable et son secret. Siropcool et l'Écureuil se préparent à la rescousse.

ÉGYPTE 1500  
av. J.-C.

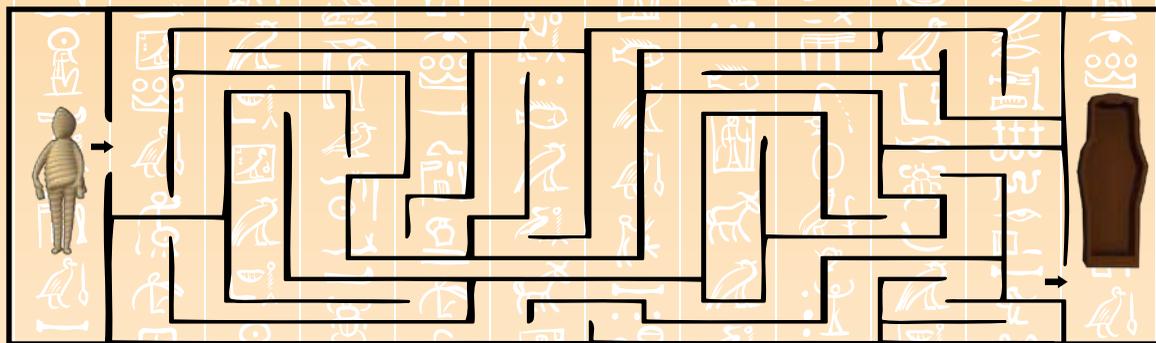
La fenêtre temporelle s'est bel et bien ouverte et nos deux héros sont à la poursuite du Capitaine Beurk, en Égypte, au temps des pharaons et des pyramides...



Il y a 87 pyramides en Égypte et 97% du pays est un désert. Sa capitale est Le Caire. Son principal fleuve, le Nil, est l'un des plus longs du monde (6000 km).

## Jeux de la momie qui s'est perdue!

La momie s'est perdue dans la pyramide et elle veut aller faire dodo. Mais voilà, elle ne se rappelle plus comment retrouver son chemin. Tu veux bien aider la momie à faire de beaux rêves et à regagner son sarcophage?



## Par Siropcoolix! Des pyramides au tofu et à l'érable

Donne assez de sandwichs pour 4 petites momies

- 125 ml (1/2 tasse) de sirop d'érable
- 125 ml (1/2 tasse) de tofu nature ferme
- 125 ml (1/2 tasse) de pistaches
- 125 ml (1/2 tasse) de fruits secs de ton choix
- 8 tranches de pain blanc (ou brun)

Mets les 4 premiers ingrédients dans le bol du robot culinaire et mélange quelques secondes. Ensuite, lâche ton fou et badigeonne tout ton tofu sur tes tartines. Demande à un adulte de découper tes sandwichs en 2, puis en 4. Tu obtiendras 16 pyramides.

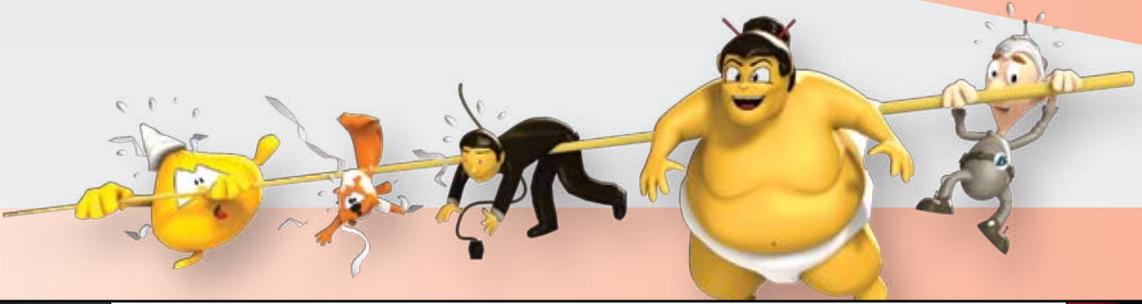
## Tartinade sans chichis aux pois chiches et à l'érable

Donne 16 triangles plus que parfaits

- 125 ml (1/2 tasse) de pois chiches, cuits
- 125 ml (1/2 tasse) de sirop d'érable
- 60 ml (1/4 tasse) de jus de citron
- 125 ml (1/2 tasse) d'amandes grillées
- 45 ml (3 c. à soupe) de raisins secs
- 8 tranches de pain blanc (ou brun)

Mets les 5 premiers ingrédients dans le bol du robot culinaire et mélange quelques secondes. Badigeonne le pain avec ta tartinade sans chichis aux pois chiches, puis demande à un adulte de découper tes sandwichs en 2, puis en 4. Festin pharaonix garanti.





Pour ce premier combat, Wagyu, dit le Bœuf de Kobe, affronte...



Utilise ta vitesse!

T'es pas sérieux!  
Qu'est-ce que je fais?

Je vais l'écrabouiller...

Gnan! Gnan!  
Gnan! Gnan!



Arrête de courir!

Arrête de grossir!



Plutôt gênant!

Rebondissant plutôt!

Suivons  
Beurk!

Sayonara!



Au Japon, on appelle les lutteurs de sumo des rikishi. Un rikishi pèse entre 70 kg et 150 kg, et sa drôle de coiffure sert à le protéger en cas de chute. Le sumo est un sport qui est apparu il y a 1500 ans.



## Vraie fau\_se sauce ponzu à l'érable

Donne une bonne sauce-trempe-tte-vinaigrette, alouette

- 125 ml (1/2 tasse) de sauce soya
- Le jus de 1 lime
- Le jus de 1 orange
- 15 ml (1 c. à soupe) de vinaigre de riz
- 125 ml (1/2 tasse) de sirop d'érable

Dans un petit bol, verse tous les ingrédients de ta sauce-trempe-tte-vinaigrette et fouette avec un fouet pour fouetter. Place-la au frigo 2 h. Après, tu pourras y tremper des sushis ou des légumes tempura, des crudités, de la viande, du poisson, et même t'en servir comme vinaigrette.

### Jeudorikishi

Wagyu le lutteur sumo aimerait bien parler un peu avec toi. Aide-le à trouver la bonne expression en français.

**Arigato**  
**Konnichi wa**  
**Onaka ga suite**



**Bonjour**  
**J'ai faim**  
**Merci**

## Brochettes en habit wasa\_i à l'érable

Donne 4 portions bonnes en tatami  
(environ 12 minibrochettes)

- 454 g (1 lb) de porc, tranché en lanières
- 1 gousse d'ail, écrasée
- 5 ml (1 c. à thé) de gingembre, râpé
- 4 ml (3/4 c. à thé) de coriandre moulue
- 60 ml (1/4 tasse) d'huile végétale
- 60 ml (1/4 tasse) de vinaigre de riz
- 15 ml (1 c. à soupe) de sucre d'érable
- 15 ml (1 c. à soupe) de sauce soya
- 1 ml (1/4 c. à thé) de pâte de wasabi  
(ou de moutarde de Dijon)

Entortille les lanières de porc sur 12 bâtonnets. Puis, fais mariner tes brochettes. Ta marinade n'est pas prête? Au travail! Dans un grand plat, mélange bien le reste des ingrédients, places-y tes brochettes et mets au frigo 2 h. Égoutte les brochettes (réserve la marinade), dépose-les sur une plaque à biscuits et mets au four sur la grille du haut à broil. Laisse-les griller environ 3 min de chaque côté. Si tu veux saucer, fais réduire 5 min, dans une petite casserole, 125 ml (1/2 tasse) d'eau et la marinade réservée.





## Semelles de botte à l'érable et au citron

Pour 4 petits affamés qui ont l'estomac dans les talons

60 ml (1/4 tasse) de sirop d'érable  
30 ml (2 c. à soupe) de jus de citron  
1 échalote française, hachée  
Sel et poivre du moulin  
60 ml (1/4 tasse) de beurre  
60 ml (1/4 tasse) d'huile végétale  
4 escalopes de veau d'environ 170 g (6 oz) chacune  
4 rondelles de citron et du persil haché

Dans un bol, mélange le sirop d'érable, le jus de citron, l'échalote, le sel et le poivre, puis laisse reposer ta future sauce. Dans une grande poêle bien chaude, fais fondre le beurre et l'huile, puis saisis les escalopes environ 1 min de chaque côté. Verse ta sauce sur tes escalopes et laisse cuire 2 min de plus. Dépose une tranche par assiette, décore avec une rondelle de citron, parsème de persil, puis accompagne d'une montagne de légumes de saison.



## Boulettes romaines à la tomate et à l'érable

Pour 10 mignons centurions

680 g (1 1/2 lb) de veau, haché  
2 oignons verts, hachés finement  
2 gousses d'ail, écrasées  
125 ml (1/2 tasse) de lait  
3 tranches de pain sans croûte, émiettées  
45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive  
60 ml (1/4 tasse) de sirop d'érable  
Sel et poivre du moulin  
750 ml (3 tasses) de sauce tomate en boîte (ou de sauce tomate maison)

Dans le grand bol n° 1, mélange la viande, les oignons verts et l'ail. Dans le moyen bol n° 2, verse le lait, trempe-y la mie de pain (on dirait des papiers-mouchoirs mouillés), puis incorpore ton mélange à celui du bol n° 1. Façonne 10 grosses boulettes. À feu moyen, dans une poêle déjà chaude, verse l'huile d'olive et saisis les boulettes quelques minutes. Ajoute le sirop d'érable, le sel, le poivre et laisse cuire environ 3 min de plus. Retire la poêle du feu. Dans une casserole, verse la sauce tomate et porte à ébullition. Quand elle fera des blurps, blurps, ajoute les boulettes, couvre et laisse mijoter environ 25 min. Sers sur un nid de nouilles, ou dans un sous-marin, ou comme tu veux.

Envie de goûter au **pouding de la Madone à l'érable et au mascarpone?** Tape [siropcool.com](http://siropcool.com) et clique sur «Siropcool cuisine».



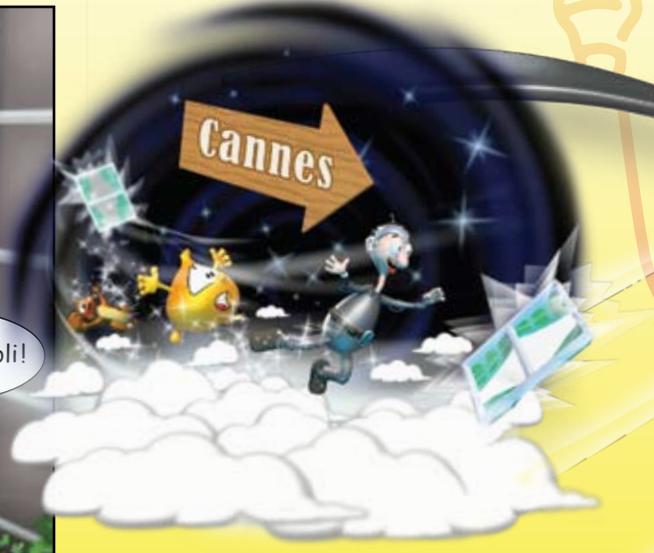
### BLAGUE

Q: Tu sais quelle est la plus vieille ville d'Italie?

R: Milan (Mille ans).

NEW YORK 2099

La prochaine destination de nos héros et du vilain de l'espace est New York en 2099. Beurk, cette fois, prend les grands moyens, du moins, c'est ce qu'il croit...



New York est une ville de 8 millions d'habitants. Elle possède un réseau de métro de 1.500 km. Savais-tu que New York avait été la première capitale des États-Unis de 1785 à 1790?



## Poulet volant non identifié (POVNI à l'érable)

Donne des ailes à 4 clients contents

30 ml (2 c. à soupe) de sauce soya  
30 ml (2 c. à soupe) de ketchup  
30 ml (2 c. à soupe) de jus de citron  
15 ml (1 c. à soupe) d'huile végétale  
2 gousses d'ail, hachées finement  
125 ml (1/2 tasse) de sirop d'érable  
Sel et poivre du moulin  
1,5 kg (3 lb) d'ailes de poulet

Préchauffe le four à 200 °C (400 °F).

Dans un grand cul-de-poule (hi! hi! c'est pas un gros mot, c'est un gros bol!), mélange les 7 premiers ingrédients de ta marinade. Ajoute les ailes de poulet, enrobe-les bien de sauce, couvre et mets au frigo 2 h. Tapisse une plaque à biscuits de papier d'aluminium, puis fais atterrir tes ailes sur la piste argentée. Mets au four. Pense à les retourner quelques fois en cours de cuisson. Au bout de 30 min, sors les ailes du four, rebadigeonne-les de ta marinade et remets-les au four environ 10 min. Oui, tu dois les retourner encore une fois. Pendant que tes ailes finissent de dorer, verse le reste de la marinade dans une petite casserole et laisse-le épaissir; ça prendra au moins 5 min. Ainsi, ton reste de marinade se transformera en sauce d'accompagnement. 



## Grosses pommes à l'érable

Donne 4 pommes style New York

4 pommes Cortland (ou Empire)  
60 ml (1/4 tasse) de sucre d'érable  
60 ml (1/4 tasse) de beurre non salé, en cubes  
1 pincée de sel  
125 ml (1/2 tasse) de sirop d'érable

Préchauffe le four à 180 °C (350 °F).

Demande à un adulte de couper les pommes en deux (à l'horizontale) et d'enlever le cœur avec une cuillère parisienne. Pendant qu'il travaille, toi, tu sors un bol, tu mélanges le sucre d'érable, le beurre et le sel pour former un écrapou mou. Dans un plat beurré allant au four, dépose tes 4 demi-pommes sans cœur, dépose un peu d'écrapou dans les trous, verse le sirop d'érable par-dessus, recouvre avec les dessus de pommes et mets au four environ 35 min. À la sortie du four, attends un peu et sers avec une boule de crème glacée. Bon à tomber... dans les pommes! 



### BLAGUE

Q: Que dit un citron qui arrête le Capitaine Beurk?

R: Plus un zeste!

CANNES 1946

La ville de Cannes est renommée pour son festival de cinéma, et, cette année, la grande vedette est Siropcool. Mais où est passé Beurk? Se serait-il déguisé?



Vos impressions?

Pour tout dire, nous sommes surpris et contents!

FESTIVAL DES CANNES



Relaxons!

Oh! C'était Beurk!  
Suivons-le!

Je me casse!



### JEU

**La France est l'un des 3 plus grands pays d'Europe.**

En consultant la liste, trouve 2 pays plus grands que la France et 2 pays plus petits que la France.

**Plus grands que la France**

**Plus petits que la France**

**Allemagne**

**Russie**

**Espagne**

**Ukraine**



La ville de Cannes est située en France, plus précisément sur la Côte d'Azur, au bord de la mer Méditerranée. Il y a très longtemps, on disait «kan» pour montagne ou sommet. D'où, croit-on, que vient le nom aujourd'hui.

# Cocktails palme d'or

À boire avec des lunettes de soleil (donne 4 verres)

250 ml (1 tasse) de sirop d'érable  
250 ml (1 tasse) de jus d'ananas frais  
(ou du commerce)  
Glaçons en quantité suffisante  
250 ml (1 tasse) d'eau pétillante  
Feuilles d'ananas (ou de menthe) pour décorer

Répartis le sirop d'érable dans 4 grands verres.  
Ajoute le jus d'ananas, les glaçons, l'eau pétillante  
et décore avec des feuilles d'ananas ou de menthe.  
À déguster, le petit doigt en l'air et les lunettes  
de star sur le bout du nez...

## Meringues de la Croisette

Pour combler 12 starlettes

### Meringue

4 blancs d'œufs  
1 ml (1/4 c. à thé) de crème de tartre  
250 ml (1 tasse) de sirop d'érable  
15 ml (1 c. à soupe) de fécule de maïs

### Garniture

500 ml (2 tasses) de crème à 35 %  
125 ml (1/2 tasse) de sirop d'érable  
Quelques fraises, coupées en tranches

Préchauffe le four à 150 °C (300 °F).

Tapise une plaque à biscuits de papier parchemin, puis, avec un verre, trace au crayon à mine 12 cercles d'environ 7 cm (2 3/4 po) de diamètre chacun. Dans un grand bol, à l'aide d'un malaxeur, fouette les blancs d'œufs et la crème de tartre jusqu'à ce que ton mélange forme des pics mous. Ensuite, ajoute graduellement le sirop d'érable et la fécule de maïs et continue à malaxer jusqu'à ce que ton mélange forme des pics fermes. Si cette histoire de pics te mélange... demande à un adulte de t'aider. Dépose ta préparation à l'intérieur des cercles tracés sur la plaque, puis façonne 12 petits nids. Mets au four et laisse cuire 90 min (ou jusqu'à ce que les meringues soient dorées). Pendant qu'elles cuisent, tu peux fouetter la crème et le sirop d'érable. Une fois les meringues sorties du four, laisse-les refroidir complètement avant de les garnir de crème fouettée et de fraises tranchées.

Trouve les lettres manquantes.

\_ U S I \_ \_ P  
D' \_ R A \_ L \_  
C' E \_ \_ B \_ N !



 L'ÉCUREUIL

AGENT DE VEDETTES  
GÔTEUR DE SIROP D'ÉRABLE

Tél.: oui  
Télec.: peut-être  
Courriel: pas encore  
[www.dusiropperablecestbon.ca](http://www.dusiropperablecestbon.ca)

### BLAGUE

Q: Pourquoi la France est-il le pays préféré des magiciens?

R: Parce qu'il y a beaucoup de baguettes (de pain).





Les Amérindiens connaissent depuis longtemps le secret de l'eau d'érable. À leur arrivée, les colons ont commencé par recueillir l'eau d'érable dans des chaudières de bois, puis d'aluminium, et, aujourd'hui, on utilise de la tubulure.



Rien de mieux au réveil qu'un bon lait frappé qui réveille! Pour la recette, tape **siropcool.com** et clique sur « Siropcool cuisine ».



Siropcool! Tu rêves!  
Viens déjeuner...



Envie de goûter à la **Salade multicolore à l'érable de Manabush?**

Tape [siropcool.com](http://siropcool.com) et clique sur «Siropcool cuisine».



Oh là là!

Pour connaître le secret de l'eau d'érable, va voir sur le site de Siropcool (jus)

## Gruau à l'érable du cœur des bois

Donne 6 gros petits-déjeuners

Jus de 1 citron  
 2 pommes Empire (ou 2 poires), coupées en cubes  
 1 L (4 tasses) d'eau  
 1 pincée de sel  
 500 ml (2 tasses) de gruau à cuisson rapide  
 1 pincée de cannelle  
 1 pincée de muscade  
 125 ml (1/2 tasse) de lait  
 250 ml (1 tasse) de sirop d'érable  
 125 ml (1/2 tasse) de pacanes (ou d'autres noix), grillées, écrasées grossièrement

Dans un bol, verse le jus de citron sur les cubes de fruits. Laisse reposer dans un petit coin tranquille. Pendant ce temps, dans une grande casserole, mélange l'eau, le sel, le gruau, la cannelle et la muscade. Porte à ébullition, puis remue sans arrêt  un bon 5 min. Transvide le gruau chaud dans des bols, répartis le lait et le sirop d'érable, puis décore avec les fruits et des noix de ton choix.



# Concours de dessin

## La fête de Noël à l'Érablière

Tu connais mon concours de dessin de Noël?  
C'est facile, et, si tu as entre 7 et 12 ans,  
tu peux y participer.

**Tu lis le règlement du concours dans mon site Internet [siropcool.com](http://siropcool.com) et tu m'envoies ton dessin.** Aussi simple que cela. Moi, je trouve mon concours absolument **érabulosiropmagicoirrésistiblimocooooo!** J'ai hâte de voir ton dessin!

**Si tu gagnes, ton dessin est affiché dans mon site Internet.**

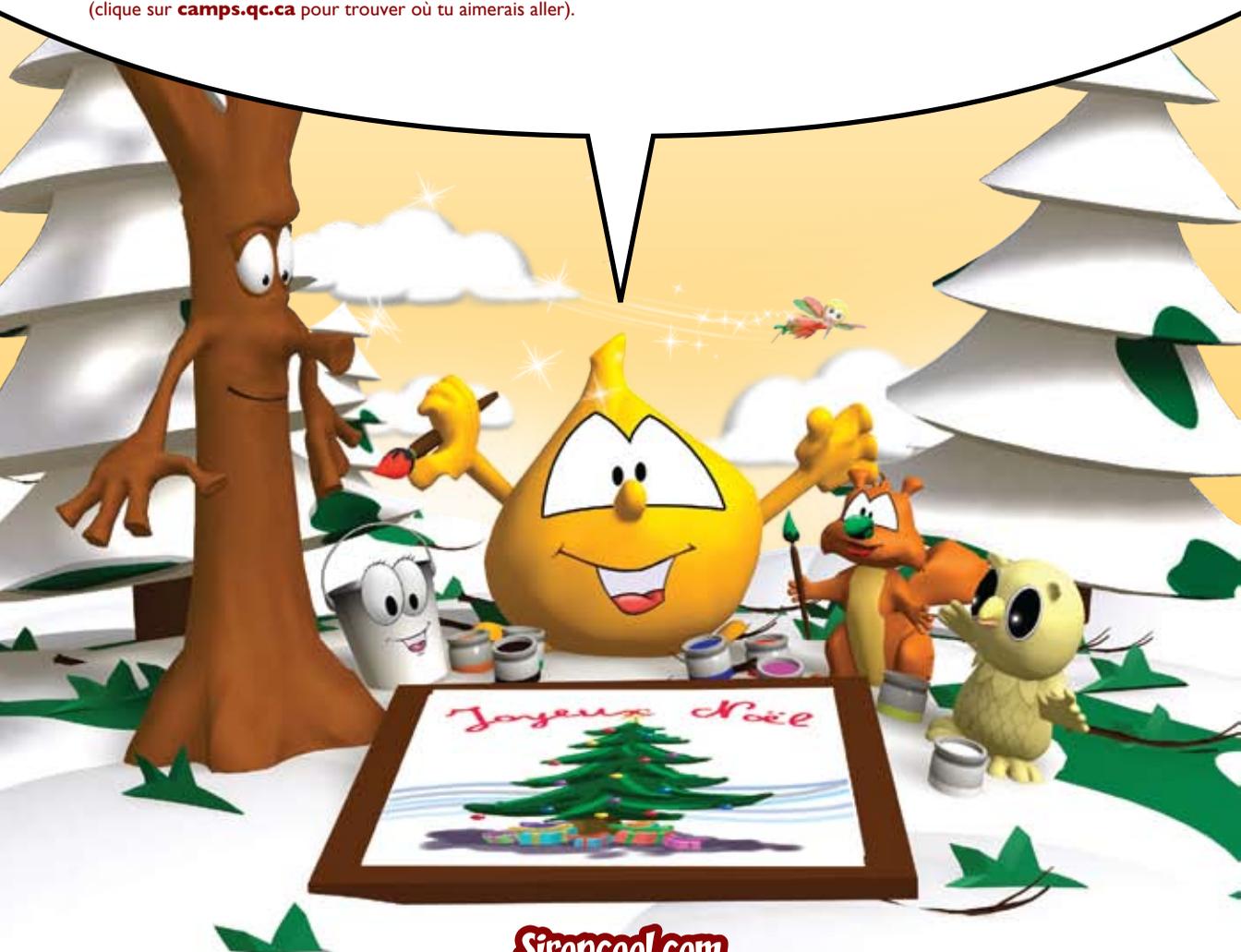
Si ton dessin est choisi, tu remportes également un séjour de deux semaines, pour toi et l'un ou l'une de tes amis, dans un camp de vacances certifié du Québec. Ce prix est d'une valeur maximale de 2 000 \$ et est offert conjointement par la Fédération des producteurs acéricoles du Québec et l'Association des camps certifiés du Québec (clique sur [camps.qc.ca](http://camps.qc.ca) pour trouver où tu aimerais aller).

**Mais ce n'est pas tout!**

Tout le monde qui participe à mon concours recevra un petit cadeau par la poste.

**Génial, non?**

*Tu as jusqu'au 31 décembre 2009 pour y participer.*



**[Siropcool.com](http://Siropcool.com)**

# Le tour du monde en couleur de Siropcool et ses amis

Un dessin à colorier!

