

## Destilación de jarabe de arce en el Canadá rural (Viene de p. 6)

Luego, el productor de jarabe debe poner su producto al alcance del consumidor en la forma, tiempo y lugar adecuados. En Quebec, alrededor del 90 por ciento de la producción se vende a grandes firmas comerciales que lo envasan y clasifican para su venta al detalle. Sin embargo, en otras provincias el productor mismo vende la mayor parte del jarabe a establecimientos de venta al público o directamente a los consumidores.

El jarabe de arce se clasifica de acuerdo con el color, sabor, concentración de sales, materia sólida en suspensión, y otros cualesquiera azúcares distintos de la sucrosa (fructuosa y glucosa por ejemplo). Se comprueba además su contenido de plomo que puede estar presente por razones diversas, entre otras, la utilización de condensadores de baja calidad. De especial importancia para la clasificación es el color, pero para colocarlo en la clase correspondiente a su color, el jarabe debe alcanzar entre 65° y 70° de la escala Brix, (método normal de medida de la concentración de soluciones azucaradas).

### Consumo

El jarabe de arce puro es un alimento orgánico. Es nutritivo, delicioso y de utilización diversa que puede saborearse en usos variados. Su utilización más popular es al natural sobre tortas, tortillas, obleas, helado u otros postres. Sometido a elaboración ulterior, puede saborearse en forma de arropo, melcocha, pan de azúcar, azúcar granulado en terrones y mantequilla de arce. También puede utilizarse como ingrediente de platos variados de cocina.

Desde los tiempos de los pioneros, la recolección de azúcar de arce ha desempeñado un papel importante en las tradiciones del Este canadiense y de los estados de Nueva Inglaterra. Su

llegada al terminar un invierno largo y duro es como el heraldo de la primavera y la nueva vida que llega con ella.

Incluso hoy en día en que la mayoría de la gente vive en ciudades y tiene poco contacto con sus orígenes rurales, numerosos grupos van al bosque durante esta época; los adultos para recordar escenas y sabores familiares y los muchachos para saborear un platillo de melcocha de arce caliente sobre nieve y se revuelve con un palito.

## Fondos para investigación y desarrollo de energía

El Ministerio de Energía, Alastair Gillespie anunció recientemente que se aumentarán los fondos federales de investigación y desarrollo energéticos en más de 10 millones de dólares. El presupuesto anual de todos los ministerios y organismos federales para todos los aspectos de investigación y desarrollo energéticos se estima en 113 millones de dólares.

Hay seis campos energéticos prioritarios: conservación, combustibles líquidos y gaseosos, carbón, energía nuclear, energía renovable, y transporte y transmisión de energía.

\* \* \* \*

*Publicado por la División de Información, Ministerio de Asuntos Exteriores, Ottawa K1A 0G2.*

*Se permite la reimpresión de este material, agradeciéndose la mención de la fuente. La Sra. Miki Sheldon, Directora, podrá dar la fuente de las fotografías, si no estuviese indicada.*

*This publication appears in English under the title Canada Weekly.*

*Cette publication existe également en français sous le titre Hebdo Canada.*

*Ähnliche Ausgaben dieses Informationsblatts erscheinen auch in deutscher Sprache unter dem Titel Profil Kanada.*