



Les **XIII** es Jeux de la traduction
The **XIII** th Translation Games

uOttawa

BILINGUAL REVISION – ENGLISH (TEAMS OF TWO)

TIME ALLOWED: 60 minutes

SOURCE: www.quebecoriginal.com/fr-ca/savourer/le-temps-des-sucre/la-cabane-sucre-une-tradition-printaniere

INSTRUCTIONS: Revise the following English translation (318 words), including its title, using the provided glossary of symbols.

TO NOTE: You will lose points for over-correcting, rewriting and failing to correct errors.

La cabane à sucre : une tradition printanière

Manger un copieux repas traditionnel dans un décor champêtre fait partie de ces traditions réjouissantes qui se perpétuent depuis la création de ces lieux propices aux rassemblements festifs. Car si la production de sirop d'érable justifie à elle seule cette escapade, s'y greffent souvent des activités d'animation, de la danse sur des airs folkloriques ainsi qu'un volet éducatif, avec une visite des installations. On y découvre le processus – ô combien odorant! – qui mène à la production du sirop d'érable, de la cueillette de l'eau d'érable jusqu'à la formation du sirop. Celui que l'on verse allègrement sur nos crêpes, sur nos gaufres ou sur notre pain doré, que l'on badigeonne sur nos viandes ou que l'on ajoute à plusieurs de nos recettes. Celui aussi que l'on exporte abondamment (le Québec génère 74 % de la production mondiale), pour le plus grand plaisir des Japonais et des Allemands, qui le considèrent comme un produit exotique!

Si le processus de cueillette et de transport de l'eau d'érable s'est modernisé depuis que les Amérindiens entaillaient les érables à l'aide de leur tomahawk, le procédé de transformation n'est pas si loin de ses origines. Pour transformer par évaporation l'eau d'érable en sirop, des abris de bois ont éventuellement vu le jour afin de protéger le sirop et de minimiser les pertes

Team number:

de chaleur engendrées par la cuisson à ciel ouvert. C'est ainsi que, depuis le début du XIXe siècle, les cabanes à sucre font partie du paysage québécois.

Si certaines cabanes à sucre ont conservé un cachet artisanal, d'autres se sont davantage commercialisées. Le sirop d'érable y est toujours omniprésent. Presque tous les plats servis en contiennent ou baignent dans le précieux liquide : le jambon, les fèves au lard, les saucisses, les œufs, les crêpes.

Et que dire de la tarte au sirop! Seules la soupe aux pois et les oreilles de crisse, ces croustilles de lard salé grillées ou frites, viennent contrebalancer cette abondance de sucre.

Sans compter la tire d'érable servie chaude sur de la neige fraîche, puis enroulée autour d'un bâtonnet que l'on prend plaisir à déguster en fin de repas... que l'on soit repu ou non!

The sugar shack: a springtime tradition

Eating a copious traditional meal in a warm and cozy atmosphere are part and parcel to these joyful traditions that have been going strong ever since the festive sugar shack—ideal for friendly gatherings—was created. And; while the maple syrup alone makes the excursion worthwhile, these establishments' often offer fun activities, dancing to folk air, and educational guided tours of their facilities. Visitors learn the so very sweet-smelling process of making maple, from the collection of sap to the final product we douse our pancakes, poutines, French toast, and even our meats with, or that we add to many of our recipes? It's a product we also export in great abundance (Quebec accounts for 64% of the world's maple syrup production", to the delight of Japanese and German citizens, who consider it an exotic delicacy!

While the process of collecting and transporting maple sap has modernized since the Amerindians first tapped maple trees with their tomahawks, the transformation process itself has remained close to its roots. To convert the sap to syrup by evaporation, wooden shelters were eventually invented to protect the syrup and minimize the loss of heat associated with cooking in the open sky. And this is how sugar shacks have come to dot the Quebec landscape.

Calling all sweet teeths!

While many sugar shacks have stayed true to their ancestral artisanal charm, others have taken a more commercial path. Wherever you go: maple syrup is always central. Practically every dish either contains or is bathed in the liquid gold: ham, fat beans, sausages, eggs, pancakes...

Team number:

you name. And we havent even gotten to the maple sirup pie! Only the pea soup and bacon rinds (colourfully know as oreilles des crisses) balance out this sugary indulgence.

And, at the end of the meal, no matter how full you are, their's always a little room for the maple taffy, poured warm into fresh snow, and wrapped around a.