

Cette activité a pour but de :

- faire découvrir le type de pain que mangeaient les autochtones du Canada et les premiers colons
- permettre aux élèves d'y goûter
- donner aux élèves l'occasion de s'entraîner à suivre des instructions

## Ingrédients

(pour chaque groupe de 6-8 élèves)

1 tasse	de farine de blé entier
½ tasse	de farine tout usage
½ tasse	de flocons d'avoine
2 cu. à table	de sucre
2 cu. à thé	de levure chimique
½ cu. à thé	de sel
2 cu. à table	de beurre fondu ou d'huile (végétale ou canola)
⅓ de tasse	de raisins secs (facultatif)
¾ de tasse	d'eau

## Ustensiles (par groupe)

Bol à mélanger  
Plat à tarte (papier d'aluminium, métal ou verre)  
Tasse à mesurer  
Cuillères à mesurer

## Instructions

1. Mélanger la farine, les flocons d'avoine, le sucre, la levure et le sel.
2. Ajouter le beurre fondu ou l'huile, les raisins secs et de l'eau; ajouter plus d'eau au besoin pour obtenir une pâte collante.
3. Après avoir passé les mains dans la farine, prendre la pâte et la mettre dans le plat.
4. Cuire au four à 400° pendant 20 à 25 minutes, ou jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée. Vérifier la cuisson en piquant un cure dents qui doit ressortir sec.
5. Couper en pointes. Vous pouvez remplacer les raisins secs par des groseilles fraîches ou des abricots secs.
6. Cette recette donne 6 portions.