

JÉSUS, PAIN DU MONDE

Tommy



Dans cette troisième étape, tu as découvert que Dieu, depuis l'origine du monde, est à nos côtés pour nous donner et redonner sans cesse la vie. Jésus lui-même s'est fait le Pain de Vie.

Dans plusieurs pays, le pain est l'aliment de base, comme l'Eucharistie est le pain de vie des chrétiens. Parcours le monde et déguste quelques pains traditionnels.

Activité : Clique sur les différents pains pour connaître leurs caractéristiques
Clique sur nos amis du monde pour qu'ils te présentent le pain qu'ils mangent chez eux.



● Le chapati



Asie

Chez moi, en Inde, nous mangeons du **chapati**. La pâte se prépare en mélangeant de la farine de blé, de l'eau et du sel. Son originalité réside dans son mode de cuisson. On ne le cuit pas au four, mais un peu comme une crêpe : il faut verser une petite quantité de pâte dans une poêle bien chaude. Sous l'effet de la chaleur, elle va gonfler comme un ballon ! Le chapati est alors prêt ! Selon la méthode utilisée, il sera plus ou moins croquant. On le rompt avec les doigts et on l'utilise en guise de couvert. Le Chapati est aussi utilisé dans plusieurs pays d'Asie du Sud.

● Le pupusa



Amérique

Chez moi, au Salvador, le pupusa est l'aliment de base. Il est constitué de maïs et d'eau, et cuit au four jusqu'à ce qu'il prenne une couleur brune. Le goût ressemble à celui des tortillas mexicaines, mais il est plus épais que les tortillas. Servi avec du fromage, des haricots et de la viande, le **pupusa** est un vrai régal ! Et toi, au Canada, quel pain manges-tu ?

Le burunafama



Afrique

Le **burunafama** est une de nos récentes inventions ! Avant, on fabriquait du pain avec de la farine de blé. Comme c'est une céréale devenue très chère, nous avons trouvé une recette moins coûteuse. Ce nouveau pain, le burunafama est composé de trois farines : blé, mil (céréale africaine) et maïs.

Le paraoa parai



Océanie

Sur l'île de Futuna, le pain traditionnel est le **paraoa parai**. On le mange lors de grandes occasions. Étonnant, ce pain n'est pas fabriqué avec de la farine, mais avec de la fécule de pommes de terre ! Ce sont les Maoris, un peuple autochtone, qui ont trouvé la recette. Pour ne pas oublier votre découverte, notez le nom dans votre visa.

Le pita



Europe

Chez-moi, en Europe, un pain typique est le **pita**. C'est une des plus vieilles sortes de pain qui existe. Il a été cuisiné en premier par les habitants du bord de la mer Méditerranée, surtout en Grèce. C'est un pain rond et plat. Il pourrait ressembler à la tortilla mexicaine. On le mange en le garnissant de légumes, de viande et de sauce.

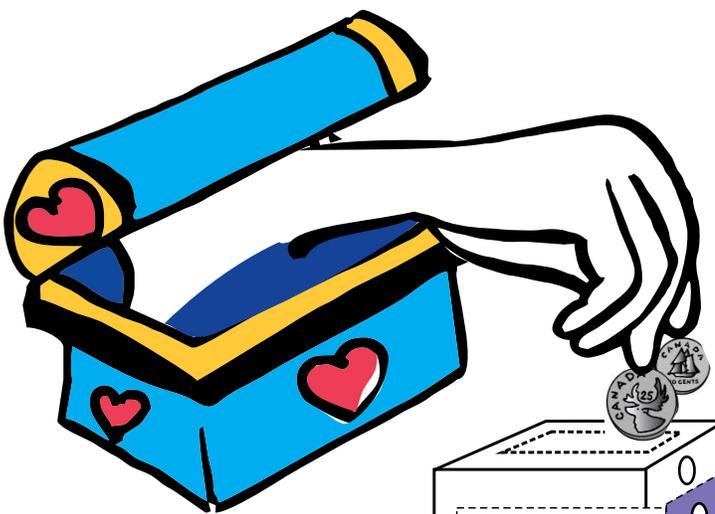


David

PARTAGE TON TRÉSOR

Les petits gestes d'amour et de partage peuvent transformer la vie *ordinaire*, parfois faite de tristesse et d'indifférence, en vie *extraordinaire*, faite de joie, d'amitié et d'espérance. Ton cœur est un immense coffre à trésors dans lequel tu peux puiser pour changer la vie de beaucoup d'enfants à travers le monde. Voudrais-tu leur partager ton trésor ?

Fabrique ta tirelire du Carême et, chaque semaine, remplis-la de petits sous. À la fin du carême, envoie-les à Mond'Ami.



Clique !

175, rue Sherbrooke Est
Montréal (QC) Canada H2X 1C7
Tél. : 514-844-1929
Sans frais : 1-866-844-1929
Télééc. : 514-844-0382

Courriel : info@mondami.ca