



**Manitoba Métis Federation  
Sixties Scoop Wellness Centre**

**Mailing address:**  
150 Henry Avenue  
Winnipeg, Manitoba  
R3B 0J7

**Phone**  
1-877-595-2194 or 431-317-3366

**Email**  
sixties.scoop@mmf.mb.ca

**Website**  
www.mmfsixtiescoop.ca

**MMF Mental Health Support Line**  
1-833-390-1041 Ext. 1

The Support line is available from  
7 am – 11 pm daily.

Submit your stories, photos,  
recipes and poems for an upcoming  
newsletter by emailing us at:

**sixties.scoop@mmf.mb.ca**

**mmf.mb.ca**



**September 2023**

## **Autumn Breeze & Beautiful Leaves**

It is the last smile of nature before the winter cold. May the colours and warmth of the season fill your heart with joy and happiness. Happy Autumn!

## **Department Name Change**

To reflect that we support all Red River Métis Survivors, the department has changed its name to the Sixties Scoop and Residential Schools Department. Denise Thomas, Minister of Sixties Scoop and Andrew Carrier, Minister of Residential and Day Schools, continue leading their respective portfolios. The department continues to work with Minister Thomas and Minister Carrier to fight for justice and support Red River Métis affected by the Sixties Scoop and the Residential School systems.

## **Pekeywaytahihnan Nutr Zanfaan Leur Zisprii (We are Bringing Our Children's Spirit Home)**

The Manitoba Métis Federation is conducting a research initiative titled Pekeywaytahihnan nutr zanfaan leur zisprii (We are Bringing Our Children's Spirit Home). This initiative aims to determine where our missing children are, honour them, their families, and their communities, and bring our children's spirit home.

### **Please connect with us if you are:**

- A Red River Métis citizen who survived Residential or Day Schools who has knowledge of or knows the location of missing children or burial sites,
- A family member of a Red River Métis citizen who attended Residential or Day School who has knowledge of or knows the location of missing children or burial sites,
- A Red River Métis citizen who knows of or knows where missing children or burial sites are.

Residential Schools include hostels, billets, day schools, boarding schools, industrial schools, or any combination of the above.

If you have information to contribute to this initiative, please contact the MMF's Sixties Scoop and Residential Schools department at **1-877-595-2194**.

Please note that you may be eligible for an honorarium when sharing this knowledge with us.

## Shauna's Saskatoon Butter Tarts

---

### Ingredients:

- 12 Frozen tart shells, each about 3 inches in diameter
- 1 egg, lightly beaten
- 1/2 cup corn syrup
- 1 tsp lemon juice (bottled or fresh)
- 3/4 tsp vanilla
- 1/3 cup brown sugar
- 1 tbsp flour
- 3 tbsp melted butter, allowed to cool slightly
- 1 & 1/2 cups Saskatoons, fresh or frozen

### Instructions:

- Preheat oven to 375 degrees F.
- Leave shells in foil cups and place them on a baking sheet. I also put down a silicone baking mat first for easy cleanup.
- In a large bowl, whisk the egg with syrup, juice, and vanilla.
- In another bowl, stir sugar with flour.
- Stir into the egg mixture along with melted butter.
- Divide berries equally among shells. Pour in egg mixture, filling each shell right to the top.
- Bake on the bottom rack of the oven until bubbly, and the top is a bit crusty, for 18-23 minutes.

### Notes:

- Tarts will firm up when cooler and can be refrigerated for 2 days. Don't worry; there won't be any leftovers.
- They will be HOT when first out - be careful!
- Makes 12 tarts (doubles easily - which I always do as they are delicious!)



Submit your stories, photos, recipes and poems for an upcoming newsletter by emailing us at:  
[sixties.scoop@mmf.mb.ca](mailto:sixties.scoop@mmf.mb.ca)



**Le centre de bien-être de la  
rafle des années soixante de la  
fédération métisse du manitoba**

Adresse Postale:  
150 Avenue Henry  
Winnipeg, Manitoba  
R3B 0J7

Téléphone:

1-877-595-2194 ou 431-317-3366

Adresse Courriel :

sixties.scoop@mmf.mb.ca

Site Web:

www.mmfsixtiescoop.ca

Ligne de soutien en santé mentale  
de FMM

1-833-390-1041 poste 1

La ligne de soutien est disponible de  
7 h à 23 h tous les jours.

Soumettez vos histoires, photos,  
recettes et poèmes pour un pro-  
chain bulletin en nous envoyant un  
courriel à :

**sixties.scoop@mmf.mb.ca**

**mmf.mb.ca**

# What's the Scoop

septembre 2023

## Brise d'automne et belles feuilles

C'est le dernier sourire de la nature avant le froid de l'hiver. Que les couleurs et la chaleur de la saison remplissent votre cœur de joie et de bonheur. Joyeux automne!

## Changement de nom du département

Pour s'assurer que nous soutenons tous les survivants métis de la rivière Rouge, le département a changé son nom du département de la rafle des années soixante à celui du département de la rafle des années soixante et des écoles résidentielles. Le département est maintenant dirigé par Denise Thomas, ministre de la Rafle des années soixante, et Andrew Carrier, ministre des écoles résidentielles et les écoles de jour. Le département continue de travailler avec nos ministres pour obtenir justice et apporter un soutien aux Métis de la rivière Rouge touchés par le système de la rafle des années soixante et le système des écoles résidentielles.

## Pekeywaytahihnan Nutr Zanfaan Leur Zisprii (Nous ramenons chez eux l'esprit de nos enfants)

La Fédération des Métis du Manitoba dirige un projet de recherche intitulé "Pekeywaytahihnan nutr zanfaan leur zisprii" (Nous ramenons chez eux l'esprit de nos enfants/We are Bringing Our Children's Spirit Home). Cette initiative vise à déterminer où se trouvent nos enfants disparus, à leur rendre hommage, ainsi qu'à leurs familles et à leurs communautés, et à ramener l'esprit de nos enfants chez eux.

**Veillez nous contacter si vous êtes :**

- Un citoyen métis de la rivière Rouge qui a survécu à une école résidentielle ou à une école de jour, qui connaît ou sait où se trouvent des enfants disparus ou des lieux enterrés,
- Un membre de la famille d'un citoyen métis de la rivière Rouge qui a fréquenté une école résidentielle ou une école de jour et qui a connaissance ou sait où se trouvent des enfants disparus ou des endroits où ils ont été enterrés,
- Un citoyen métis de la rivière Rouge qui connaît ou sait où se trouvent des enfants disparus ou des lieux où lesquels ils ont été enterrés.

Les écoles résidentielles comprennent les foyers, les billets, les écoles de jour, les pensionnats, les écoles industrielles, ou toute combinaison de ce qui précède.

Si vous pensez avoir des informations à apporter à cette initiative, veuillez contacter le département de la rafle des années soixante et des écoles résidentielles de la MMF au 1-877-595-2194.

Veuillez prendre note que vous pourriez être éligible à un honoraire lorsque vous partagez ces connaissances avec nous.

## Shauna's Saskatoon Butter Tarts

---

### Ingrédients:

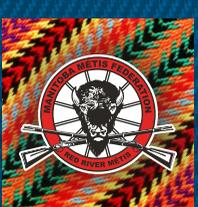
- 12 moules à tarte congelés d'environ 3 pouces de diamètre chacun
- 1 œuf, légèrement battu
- 1/2 tasse de sirop de maïs
- 1 cuillère à thé de jus de citron (en bouteille ou frais)
- 3/4 de cuillère à thé de vanille
- 1/3 de tasse de sucre brun
- 1 cuillère à table de farine
- 3 cuillères à table de beurre fondu, légèrement refroidi
- 1 & 1/2 tasse de baies saskatoons, frais ou congelés

### Instructions:

- Préchauffer le four à 375 degrés F.
- Laisser les moules dans les coupes en papier d'aluminium et les placer sur une plaque de cuisson. J'ai également posé un sous-plat en silicone pour faciliter le nettoyage.
- Dans un grand bol, fouetter l'œuf avec le sirop, le jus et la vanille.
- Dans un autre bol, mélanger le sucre et la farine.
- Incorporer au mélange d'œufs ainsi que le beurre fondu.
- Partager les baies de façon égale dans les coquilles. Verser le mélange d'œufs, en remplissant chaque coquille jusqu'en haut.
- Faire cuire sur la grille du bas du four jusqu'à ce que des bulles apparaissent et que le dessus soit un peu croustillant, pendant 18 à 23 minutes.

### Notes:

- Les tartelettes se raffermissent au froid et peuvent être conservées au réfrigérateur pendant 2 jours. Ne vous inquiétez pas, il n'en restera pas.
- Elles seront très chaudes lorsqu'elles sortiront du four - soyez prudents !
- Recette de 12 tartelettes (on peut facilement les doubler, ce que je fais toujours car elles sont délicieuses !)



Soumettez vos histoires, photos, recettes et poèmes pour un prochain bulletin en nous envoyant un courriel à : [sixties.scoop@mmf.mb.ca](mailto:sixties.scoop@mmf.mb.ca)