

# Repas typique en temps de guerre

Nous aurons l'occasion aujourd'hui de goûter à la vie sur le front intérieur pendant la guerre. Ce repas comporte des plats qui étaient populaires pendant la Seconde Guerre mondiale.

## Une bouteille de Coca-Cola dans un pain

Comment faire pour envoyer une bouteille de boisson gazeuse à un militaire pendant la Seconde Guerre mondiale? Faire cuire un gros pain, percer un trou dedans, puis y placer la bouteille en verre. Le pain servait d'excellent contenant d'expédition rembourré, et de plus, on pouvait le manger!

## Soupe aux pois

Pendant la guerre, les gens utilisaient les produits du potager pour préparer des plats simples. La soupe aux pois est un exemple de cette cuisine faite à la maison.

## Pain de viande

Les repas en temps de guerre étaient généralement préparés à l'aide de recettes simples, notamment le pain de viande.

## Pudding au pain (avec sauce à la cassonade)

Même pendant la guerre, les gens aimaient prendre un dessert en fin de repas. Le pudding au pain était un dessert simple à préparer, qui se confectionnait avec des ingrédients disponibles. La cassonade était utilisée plutôt que le sucre blanc, celui-ci étant rationné.



Pendant la guerre, les Canadiens sur le front intérieur ont dû faire de grands sacrifices afin d'appuyer leurs compatriotes qui participaient aux combats outre-mer. Une façon était par le rationnement, c'est-à-dire la consommation limitée de ressources rares telles le caoutchouc, l'essence et le métal, de même que de certains aliments, tels la viande, les oeufs, le sucre, le chocolat et le café. Avec le rationnement, plus de nourriture pouvait être envoyée aux Canadiens et Canadiennes en service outre-mer, qui avaient besoin de tout le soutien possible pour aider les Alliés à remporter la guerre.

