



Gâteau de ration de la Seconde Guerre mondiale

Par l'équipe de l'EXPÉRIENCE DU VISITEUR,
Lieu historique national Fort Rodd Hill, BC



Beurre, sucre, viande, café et thé... ces quelques produits de base se retrouvent communément sur une liste d'épicerie de nos jours. Ils sont généralement accessibles et plutôt abordables... mais ce ne fut pas toujours le cas ! À l'époque de la Seconde Guerre mondiale, c'était tout le contraire.

C'est au début des années 1940 que les Canadiens ont vu leur accès à la nourriture changer. De nombreux fermiers et ouvriers s'étant joints à l'effort de guerre, la nourriture était envoyée aux soldats en priorité. Afin d'assurer une distribution équitable des aliments devenus plus rares, le gouvernement canadien a lancé un système de coupons de rationnement.

Au [Fort Rodd Hill](#), la Seconde Guerre mondiale s'est avérée être une période occupée puisque pour la première fois, la côte ouest canadienne était menacée. Plusieurs soldats et membres du service féminin de l'Armée canadienne y étaient postés, ainsi que dans les autres forts du système de défense côtière de Victoria-Esquimalt. Dans les familles de la région, l'absence des proches se faisait ressentir, ainsi que les contraintes imposées dans la cuisine. Les ménagères canadiennes ont dû faire preuve de créativité pour confectionner des gâteries sans avoir accès facilement aux ingrédients utilisés habituellement.

Cette recette de gâteau de ration – à l'image d'autres recettes du temps de guerre – est un exemple de gâterie pour les occasions spéciales. Pour le réaliser, il fallait accumuler des rations de sucre pendant de nombreuses semaines et utiliser des alternatives à certains autres aliments rationnés. Saurez-vous deviner les ingrédients non rationnés utilisés pour faire lever le gâteau?

Même si ce gâteau de ration a été créé pour une autre époque, il demeure délicieux peu importe l'occasion et il est facile à réaliser avec vos petits pâtisseries à la maison !



Ingrédients

- 1 ½ tasse de farine
- 1 tasse de sucre
- 1 c. à thé. de bicarbonate de soude
- ¼ tasse de cacao
- ½ c. à thé de sel
- 4 c. à soupe de vinaigre
- ⅓ tasse d'huile végétale
- 1 c. à thé d'extrait de vanille
- 1 tasse d'eau
- Graisse végétale (opt.)

Instructions

1. Préchauffer le four à 350 °F.
2. Graisser légèrement un moule carré de 8 po (20 cm).
3. Mélanger la farine, le sucre, le bicarbonate de soude, le cacao et le sel dans un bol.
4. Ajouter au mélange le vinaigre, l'huile, l'extrait de vanille et l'eau. Bien mélanger.
5. Verser dans le moule et cuire au four pendant 30 minutes.

Donne environ 12 portions ou cupcakes.

Cette activité fait partie du Club Parka, un programme de Parcs Canada offert aux enfants d'âge préscolaire dans les parcs et lieux historiques nationaux du Canada. Le Club Parka est également disponible en ligne. Pour découvrir Parka, ce petit castor qui invite les enfants à explorer le monde qui les entoure, visitez parcsCanada.gc.ca/Parka. Vous y trouverez son application, ses activités et même... sa chanson! N'oubliez pas de regarder ses vidéos!

Pour plus de recettes patrimoniales, consultez la page Patrimoine gourmand de Parcs Canada au pc.gc.ca/fr/culture/gourmand-gourmet.

