

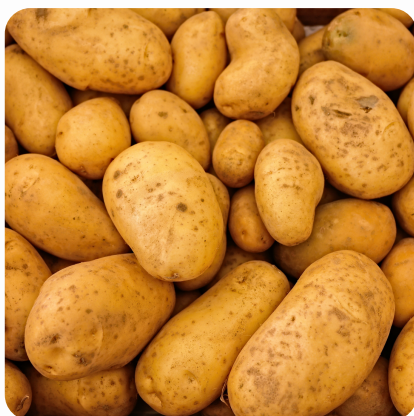


Храна и история в Ирландия

Най-известната съставка на ирландската кулинарна традиция е скромният картоф. Всъщност може да се каже, че в ирландската кухня има две епохи: преди и след картофите. Храната и историята са тясно свързани.

До 1841 г., няколко години преди Глада, в Ирландия живеят приблизително 8,4 милиона души, което я прави една от най-гъсто населените страни в Европа.

Болестта по картофите от 1845-1847 г. води до Големия глад, поради който умира всеки десети от населението. Това оставя незаличим отпечатък върху ирландската култура. Един милион човека умират, а друг един милион емигрират. През 1851 г. населението е спаднало до 6,5 милиона, а тенденцията на намаляване продължава поради високите нива на емиграция. До 1931 г. населението е намаляло до 4 милиона.



ПРЕГЛЕД

- Проектни новини
- Набиране на участници
- На фокус - ирландската кухня

Листата на дърветата започнаха да стават жълти или кафяви, сутрините са хладни. Всички чакаме с нетърпение различните видове есенни храни, салатите ще намалеят за сметка на повече супи.

Ще се радваме да съберем още участници в нашия проект Traceus. Планираме обучението да започне през зимата, но преди това ще поканим интересуващите се на 2 срещи, за да си поговорим за Traceus и те да започнат да мислят за своите собствени онлайн модули с рецепти.

Ако искате да сте част от нашето голямо приключение с храна и видео, пишете ни на mgeorgieva@tulipfoundation.net

Каним ви да ни последвате във Facebook, Twitter или Instagram, където ще намирате информация и някои забавни факти за храна и рецепти в Европа.

Храната в ирландските приказки и легенди

Сьомгата на знанието (An Bradán Feasa) е част от Фенийският цикъл на ирландската митология.

Според ирландската митология лешниковото дърво е първото нещо, което е било създадено, а в клоните му се съдържали всички знания за Вселената. Този лешник разцъфнал над кладенеца на мъдростта (Tobar Segais), в който живеела голяма петниста сьомга. Историята разказва, че сьомгата изяла лешниковите ядки, които паднали в кладенеца и така придобила цялата мъдрост на Вселената. Предсказано било, че първият човек, който хване и изяде сьомгата, ще придобие тези знания и че човек на име Фион ще е този, който ще го направи.

Мнозина се опитвали да хванат сьомгата, но не успявали, докато поет на име Финегас, прекарал седем години в ловене на рибата и най-накрая я хванал. Финегас наредил на своя чирак да му я сготви. Чиракът бил младият Фион МакКул, големият ирландски воин и герой. Докато я готвел, сьомгата започнала да цвърчи и Фион изгорил палеца си. На палеца му излязал мехур. Когато мехурът се спукал, Фион без да се мисли мушнал палеца в устата си, за да облекчи болката и на мига придобил всичките познания на света.



Картофен кекс

ПРОДУКТИ

- 450 гр. варени картофи
- 25 гр. масло (разтопено)
- 3 с.л. брашно
- 1 с.л. сол
- 40 гр. масло (за пърженето)

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Намачкайте картофите на пюре.
- Добавете разтопеното масло и разбъркайте заедно с брашното, солта и черния пипер.
- Изсипете сместа върху набрашнена повърхност и я разточете с точилка (или я разстелете с ръце)
- С помощта на резачка за сладкиши или с ръба на чаша, нарежете сместа на кръгчета.
- Разтопете маслото (или растителното олио) в тиган и изпържете картофените кексчета за около 3 минути от всяка страна или докато станат златисти.
- Извадете ги с шпатула и ги отцедете върху кухненска хартия.