

VOLUME 8 | SEPTEMBRE 2021

A RETENIR



Bulletin d'information mensuel TRACEUS, cofinancé par le programme Erasmus+ de l'UE



Histoire de la cuisine irlandaise

L'élément le plus connu de la tradition culinaire irlandaise est la très humble pomme de terre. En effet, on peut dire qu'il y a deux époques dans la cuisine irlandaise : avant la pomme de terre, et après la pomme de terre. Elle est très liée à la cuisine et l'histoire de l'Irlande. En 1841, quelques années avant la famine, l'Irlande comptait environ 8,4 millions d'habitants, ce qui en faisait l'un des pays les plus densément peuplés d'Europe.

Le fléau de la pomme de terre de 1845 à 1847 a entraîné la Grande famine, qui a décimé la population et laissé une marque indélébile sur la culture irlandaise.

Un million de personnes sont mortes et un million ont émigré. En 1851, la population était tombée à 6,5 millions d'habitants, et la tendance à la baisse s'est poursuivie, avec des niveaux d'émigration élevés. En 1931, les irlandais n'étaient plus que 4 millions.



VUE D'ENSEMBLE

- Des nouvelles du projet
- Pleins feux : recrutement
- La cuisine irlandaise

Les feuilles des arbres commencent à jaunir et à brunir, il y a un léger frisson le matin. Nous attendons tous avec impatience différents types de nourriture à l'arrivée de l'automne, moins de salades, beaucoup plus de soupes.

C'est le moment de recruter des participants pour notre programme Traceus. La formation débutera en janvier, mais avant cela, nos nouveaux participants participeront à 2 réunions pour parler de Traceus et commencer à poser les bases de leurs propres projets.

Surveillez vos emails, chaque partenaire contactera des personnes dans son pays pour participer à notre grande aventure alimentaire et vidéo !

Vous êtes invités à nous suivre sur nos Facebook, Twitter ou Instagram, vous y trouverez des informations et quelques faits amusants sur la nourriture et les recettes en Europe.

La cuisine dans les contes & les mythes irlandais

Le saumon de la connaissance (An Bradán Feasa) fait partie du cycle Fenian de la mythologie irlandaise.

La première chose à être créée était un noisetier ; toutes les connaissances de l'univers étaient contenues dans ses branches. Ce noisetier poussait au-dessus du puits de la sagesse (Tobar Segais) où vivait un grand saumon moucheté. L'histoire raconte que le saumon mangea des noisettes qui étaient tombées dans le puits, acquérant ainsi toute la sagesse de l'univers. Il a été prédit que la première personne à attraper et à manger le saumon obtiendrait cette connaissance et qu'un homme du nom de Fionn serait le premier à le faire.

Beaucoup ont essayé et échoué, jusqu'à ce qu'un poète nommé Finnegas l'attrape, après avoir pêché dans la rivière Boyne pendant sept longues années. Finnegas demanda à son apprenti de lui préparer le saumon. L'apprenti était un jeune Fionn McCool (Fionn mac Cumhaill), le grand guerrier et héros irlandais. Il s'est brûlé le pouce en cuisant le saumon, créant une ampoule. Lorsque l'ampoule éclata, sans réfléchir, il mit son pouce dans sa bouche pour soulager la douleur et acquit en un instant toutes ses connaissances.



Gâteau de pommes de terre

Ingrédients

-
- 450 g patates cuites
- 25 g beurre (fondu)
- 3 c. à soupe de farine
- 1 c. à café de sel
- 40 g beurre (pour la poêle)

Préparation

-
-
- Écraser les pommes de terre jusqu'à ce qu'elles soient lisses. Ajouter le beurre fondu et incorporer la farine, le sel et le poivre.
- Retourner le mélange sur une surface farinée et le rouler avec un rouleau à pâtisserie (ou l'aplatir avec les mains...) À l'aide d'un emporte-pièce - ou du bord d'un verre, couper le mélange en rondelles.
- Faites fondre le beurre (ou l'huile végétale) dans une poêle, et faites cuire les galettes de pommes de terre pendant environ 3 minutes de chaque côté, ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Retirez-les à l'aide d'une spatule et égouttez-les sur du papier absorbant.