



Ενημερωτικό δελτίο για το έργο TRACEUS το οποίο συγχρηματοδοτείται από το πρόγραμμα Erasmus+



ΦΑΓΗΤΟ ΚΑΙ ΙΣΤΟΡΙΑ ΣΤΗΝ ΙΡΛΑΝΔΙΑ

Το πιο γνωστό στοιχείο της ιρλανδικής μαγειρικής παράδοσης είναι η ταπεινή πατάτα. Θα μπορούσε κανείς να πει ότι υπάρχουν δύο εποχές στο ιρλανδικό φαγητό: προ πατάτας και μετά την πατάτα. Το γεγονός αυτό συνδέει άμεσα φαγητό και ιστορία.

Μέχρι το 1841, λίγα χρόνια πριν από το μεγάλο Λιμό που κατέκλεισε τη χώρα, υπήρχαν περίπου 8,4 εκατομμύρια άνθρωποι στην Ιρλανδία, καθιστώντας την μια από τα τις πιο πυκνοκατοικημένες χώρες στην Ευρώπη.

Η ασθένεια της πατάτας κατά την περίοδο 1845-1847 οδήγησε στο Μεγάλο Λιμό που αποδεκάτισε τον πληθυσμό και άφησε ένα ανεξίτηλο σημάδι στον Ιρλανδικό Πολιτισμό. Ένα εκατομμύριο άνθρωποι πέθαναν και ένα εκατομμύριο μετανάστευσαν. Το 1851, ο πληθυσμός μειώθηκε σε 6,5 εκατομμύρια, και η πτωτική τάση συνεχίστηκε διατηρώντας υψηλά τα επίπεδα μετανάστευσης. Μεχρι και το 1931, ο πληθυσμός έφτασε στα 4 εκατομμύρια.



ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ

- Ενημέρωση για το έργο
- Αναζήτηση συμμετεχόντων
- Το ιρλανδικό φαγητό στο επίκεντρο

Τα φύλλα στα δέντρα αρχίζουν να γίνονται κίτρινα και καφέ και υπάρχει ένα ελαφρύ κρύο το πρωί σε κάποιες από τις χώρες μας. Καθώς έρχεται το φθινόπωρο, όλοι ανυπομονούμε για τα διαφορετικά είδη φαγητού, λιγότερες σαλάτες και πολλές περισσότερες σούπες.

Στο Traceus, ήρθε η ώρα να αναζητήσουμε συμμετέχοντες για το πρόγραμμά μας. Η εκπαίδευση θα αρχίσει τον Ιανουάριο, αλλά πριν από αυτό, οι νέοι συμμετέχοντες θα πρέπει να λάβουν μέρος σε 2 συναντήσεις κατά τις οποίες θα μιλήσουμε για το Traceus και να βάλουμε τις βάσεις για τα δικά τους έργα που θα δημιουργήσουν.

Έχετε το νου σας στα email σας, καθώς κάθε συνεργάτης θα επικοινωνήσει με άτομα στη χώρα του για να πάρουν μέρος στη μεγάλη μας περιπέτεια που θα περιλαμβάνει φαγητό και βιντεο!

Μπορείτε να μας ακολουθήσετε στο Facebook, Twitter ή Instagram, όπου εκεί θα βρείτε σχετικές πληροφορίες για το πρόγραμμα αλλά και μερικές ενδιαφέρουσες πληροφορίες για φαγητά και συνταγές της Ευρώπης.

ΦΑΓΗΤΟ ΣΤΟΥΣ ΙΡΛΑΝΔΙΚΟΥΣ ΜΥΘΟΥΣ ΚΑΙ ΤΑ ΠΑΡΑΜΥΘΙΑ

Ο σολομός της γνώσης (An Bradán Feasa) βρίσκεται στον Φενιανό κύκλο της Ιρλανδικής μυθολογίας.

Το πρώτο πράγμα που δημιουργήθηκε ποτέ ήταν μια φουντουκιά και όλη η γνώση του σύμπαντος βρισκόταν στα κλαδιά της. Αυτό το δέντρο φουντουκιάς μεγάλωσε πάνω από το πηγάδι της σοφίας (Tobar Segais) όπου εκεί ζούσε ένας υπέροχος σολομός με φακίδες σε όλο του το σώμα. Η ιστορία λέει ότι ο σολομός έφαγε τα φουντούκια που είχαν πέσει μέσα στο πηγάδι, αποκτώντας έτσι όλη τη σοφία του σύμπαντος. Είχε λοιπόν προαναγγελθεί ότι ο πρώτος που έπιανε και θα έτρωγε το σολομό θα αποκτούσε όλη αυτή τη γνώση, και η ιστορία λέει ότι ένας άνθρωπος με το όνομα Φιόν θα ήταν αυτός που θα το κατάφερε.

Πολλοί προσπάθησαν και απέτυχαν, μέχρι που ένας ποιητής ονόματι Φινέγκας κατάφερε και έπιασε το σολομό έπειτα από επτά ολόκληρα χρόνια που ψάρευε στον ποταμό Μπίον. Ο Φινέγκας είπε σε ένα μαθητευόμενο του να του ετοιμάσει τον σολομό. Ο μαθητευόμενος του ήταν ο νεαρός Φιόν Μακ Κουλ (Fionn mac Cumhaill) ένας μεγάλος Ιρλανδός πολεμιστής και ήρωας. Ο Φιόν, καθώς μαγείρευε το σολομό, έκαψε τον αντίχειρά του δημιουργώντας έτσι μια φουσκάλα. Με το που έσκασε η φουσκάλα, χωρίς καν να το σκεφτεί, έβαλε τον αντίχειρά του στο στόμα του για να απαλύνει τον πόνο και έτσι μέσα σε μια στιγμή απέκτησε όλες τις γνώσεις του σύμπαντος.



ΚΕΙΚ ΠΑΤΑΤΑΣ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

- 450 γρ πατάτες μαγειρεμένες
- 25 γρ βούτυρο (λιωμένο)
- 3 κουταλιές της σούπας αλεύρι
- 1 κουταλάκι αλάτι
- 40 γρ βούτυρο (για το τηγάνισμα)

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

- Πολτοποιούμε τις πατάτες μέχρι να ομογενοποιηθούν.
- Προσθέτουμε το λιωμένο βούτυρο και ανακατεύουμε μαζί με το αλεύρι, το αλάτι και το πιπέρι
- Μεταφέρουμε το μείγμα σε μια αλευρωμένη επιφάνεια και το απλώνουμε με έναν πλάστη (ή με τα χέρια...)
- Χρησιμοποιώντας έναν κόφτη ζαχαροπλαστικής - ή το χείλος ενός ποτηριού, κόβουμε το μείγμα σε κύκλους.
- Λιώνουμε το βούτυρο (ή το φυτικό λάδι) σε ένα τηγάνι και ψήνουμε τα κέικ πατάτας για περίπου 3 λεπτά από την κάθε πλευρά, ή μέχρι να χρυσίσουν.
- Τα βγάζουμε με μια σπάτουλα και τα στραγγίζουμε σε χαρτί κουζίνας.