ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО ОБРАЗОВАНИЮ

Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования

Санкт-Петербургский государственный инженерно-экономический университет

Кафедра экономики и менеджмента в туризме и гостиничном хозяйстве

Техника и технология общественного питания

РЕФЕРАТ

ИРЛАНДСКАЯ КУХНЯ

Санкт-Петербург

2008год

## Содержание

№1. История ирландской кухни

№1.2 Появление картофеля в ирландской кухне

№2. Современная ирландская кухня

№2.1 Основное сырьё

№3. Традиционные блюда

№3.1 Супы

№3.2 Вторые блюда

№3.3 Выпечка

№4. Напитки

Заключение

Список литературы

## №1. История ирландской кухни

Пожалуй, всю историю развития ирландской кухни можно разделить на два периода: до XV столетия и после. В качестве такого рубежа взят факт появления на ирландской земле картофеля. Историки до сих пор спорят, благодатью это было для страны или бедствием. Но в любом случае, как это ни назови, факт остается фактом - картофель изменил ход истории Ирландии. И не только кулинарной.

№1.1 Ирландская кухня до появления картофеля

Свою историю ирландская кухня начала как кухня, основанная на мясе и молочных продуктах, это были главные составляющие рациона древних ирландцев, но, конечно же, не единственные. Ирландцы питались разнообразными дарами моря, благо географическое положение страны позволяло добывать их без какого-то особого труда. Дикорастущие травы и овощи тоже входили в рацион питания, но носили в основном сезонный характер.

Кормильцем народа был крупный рогатый скот. Конечно, выращивались и овцы, козы, свиньи и лошади, но безусловный приоритет отдавался коровам. Летом они давали "белое мясо" - творог, сыр, а зимой обеспечивали своих хозяев уже натуральным. Забой скота начинался осенью. Поскольку коровы ценились в первую очередь за молочные продукты, то для зимнего продовольствия "отбирались" старые особи, быки, покалеченные животные. Для длительного хранения говядину засаливали, и это был достаточно дорогой продукт, имевший в два раза большую ценность, чем мясо свежее. Не только из-за его "практичности", но и из-за дороговизны самой соли. Бедняки засаливали свинину, самое дешевое мясо. Также в зиму заготавливали кровяную колбасу. Если говорить о соотношении домашних животных в ирландских хозяйствах, то можно сказать, что крупный рогатый скот составлял 54%, свиньи – 36%, овцы, козы – 7% и лошади – 2,5%. При этом неизвестно, насколько было распространено употребление в пищу мяса лошадей и употреблялось ли оно вообще.

Свинина считалась большим деликатесом, несмотря на свою дешевизну. Пиршества без свинины были неполными, хотя на праздничных столах всегда присутствовали говядина, баранина, оленина – наиболее распространенные виды мяса в рационе ирландцев. В ряд деликатесов было занесено барсучье мясо, мясо тюленей и морских свинок. Мясо ежей, диких козлов и диких свиней в основном употребляло бедное население. Забегая вперед, скажем, что с приходом норманнов эти продукты стали труднодоступны из-за введенного запрета на охоту. Заячье мясо было также обычным блюдом на столе ирландцев, крольчатина стала употребляться уже во время правления норманнов. Удивительно, но зайчатину и крольчатину тушили в намеренно испорченном сливочном масле, содержание воды в котором достигало 20%.

Несмотря на довольно-таки ограниченные, с нашей, современной, точки зрения, технологические возможности приготовления пищи, древние ирландцы готовили пищу несколькими способами. Основными способами кулинарной обработки были жаренье и варка в котле.

Священным местом в каждом доме был очаг с постоянно кипящим над ним котлом, содержание которого напрямую зависело еще и от того, в какой местности жило семейство. Так, у прибрежных общин намного чаще, чем у других, появлялись на столе рыбные блюда и блюда из морепродуктов – устриц, мидий, креветок, крабов, литорин, морских водорослей. В котле готовили разнообразные супы, похлебки, бульоны – блюда весьма популярные и в современной ирландской кухне. Супы готовили с добавлением дикорастущих трав, овощей, грибов в течение нескольких часов.

Что касается мяса, его не только варили или жарили на раскаленных камнях или вертеле, но и тушили. Для этого в камнях выдалбливали канавку, в которую ставили деревянную чашу с небольшим количеством воды и кусками мяса. Чтобы постоянно поддерживать необходимую температуру воды, остывающие камни заменяли горячими. Таким образом, можно было готовить даже ногу барашка, предварительно обернув ее соломой. Конечно, для этого требовался не один час.

Интересен метод приготовления домашних птиц, пернатой дичи и ежей. Этих животных не ощипывали (не удаляли иголки), не потрошили. Целые тушки обмазывали глиной и помещали в огонь. По истечении определенного времени (времени готовности для каждого вида мяса), растрескавшуюся глину снимали, а вместе с ней от тушек отставали перья и иголки. А непотрошеное мясо считалось более ароматным. Как уже было сказано, молоко было важнейшим пищевым продуктом, и употреблялось оно во всех своих состояниях: свежее, кислое, творожные массы, сыры, масло. И даже протухшее масло.

Сыры делали как из коровьего, так и из овечьего молока. Практически обязательным для приготовления сыров было использование сычужка, который служил продуктом, ускоряющим процесс свертывания молока. Сычужок – это отрезанный и прокипяченный в воде кусок желудка зарезанного животного, например, теленка.

Самые низшие слои общества пили так называемое "зеленое молоко" - сыворотку, оставшуюся после изготовления сыров и творога.

Из молока также готовили и своеобразные сладости: его смешивали с ирландским мхом (морская водоросль) и медом и ели в качестве десерта вместе с сезонными фруктами. Такое лакомство и по сей день готовят в некоторых частях Ирландии.

Основными злаками, из которых ирландцы пекли хлеб, были овес и ячмень. Эти культуры наиболее терпимы к дождливому островному климату. Овсяный хлеб ели с мясом, обмакивая его в соусы и подливки. Крошки овсяного хлеба добавляли вместо загустителя в различные тушеные блюда.

Рожь и пшеницу также выращивали, но не в таком большом количестве. Среди кельтов был распространен пшенично-ржаной хлеб, называемый суржей. Хлеб, который пекся исключительно из пшеничной муки, был доступен не каждому семейству. А самая лучшая белая мука припасалась для выпечки сладких пирогов с яйцами и медом, которые готовили только по праздникам или большим событиям. Другой вид выпечки наподобие булочек готовился из смеси пшеничной муки, сожженных морских водорослей, кислого молока и сброженного сока кислых плодов. Кусочки теста заворачивали в листья дикой капусты и помещали на горячие камни под котел.

Злаки также использовали для приготовления супов, тушеных блюд, каш. Как правило, на завтрак подавалась густая, плотная овсяная каша, а на ужин – жидкая. Овсянку ели как в горячем, так и в холодном виде.

Большое количество выращиваемого зерна шло на производство пива. Ирландское пиво приправлялось травами, медом, специями, его пили горячим и холодным, и было широко распространено среди всех слоев населения.

Мед, считающийся самым древним напитком, способным опьянять, был очень любим. Он открывал и закрывал трапезу. Из сброженного меда, настоянной на травах воды, специями варили медовое вино, которое на конечной стадии своего приготовления разбавляли дополнительной порцией меда. В столь пряный напиток добавляли тимьян, розмарин, вереск.

Другой спиртной напиток, который любили древние ирландцы, был вином из терновых ягод. Из ягод делали пюре, предварительно хорошо их прокипятив, оставляли при комнатной температуре на определенное время, затем добавляли мед, помещали смесь в плотно закрывающийся сосуд и закапывали его в землю на 6 недель, после процеживали и пили.

Портрет рыбной кухни, как составляющей кухни ирландской, можно обозначить такими штрихами. Среди рыб самым дорогим был лосось. Ему даже приписывали магические свойства. Лосось был лучшим подарком, потому что символизировал собой здоровье, долговечность, силу, благосостояние и удачу. Кроме лосося высоко ценилась форель. Этих рыб готовили на вертеле, сделанном из яблоневых деревьев, чтобы рыба приобрела более богатый аромат и цвет. Из морских рыб ирландцы употребляли в пищу треску, хека, мерланг, макрель, морских коньков, а из речных – окуней, плотву и других. На зиму сушили и солили таких рыб, как сельдь, макрель.

Любили ирландцы рыбные супы, они смешивали несколько видов рыбы с овощами, водорослями, травами, моллюсками. Что касается яиц, то их потребляли повсеместно и в большом количестве, в основном утиные и яйца диких морских птиц. Гусиные яйца считались деликатесом и ели их только по праздникам. Их жарили, варили, а также разбивали в кипящую воду, смешанную со сброженным соком кислых ягод.

Среди диких трав, которые употребляли в пищу ирландцы, были лук, щавель, крапива, тмин, салаты, листья одуванчика, сельдерей. Летом и осенью собирали яблоки, ягоды (терновника, дикой вишни, малины, ежевики, земляники, рябины, черники и т.п.), грибы и орехи. Эти продукты употреблялись в пищу как самостоятельно, так и в качестве добавок к различным выпеченным изделиям. Позже, когда земледелие было уже достаточно развито, ирландцы научились возделывать свеклу, репу, бобовые, морковь, патиссоны, чеснок и другие овощи.

## №1.2 Появление картофеля в ирландской кухне

Большие изменения в ирландской кухне произошли с открытием Нового Света, поскольку именно в этот период были завезены новые продукты, в том числе и картофель, который в настоящее время является одним из четырех основных продуктов питания в рационе различных культур. Он стоит в одном ряду с рисом, пшеницей и кукурузой. Но наибольшую популярность в Ирландии картофель приобрел лишь в течение последних трех столетий. Испанцы привезли картофель в Европу в 1570 году, а в 1573 году он начал продаваться на рынках как распространенный продукт питания. Британских островов картофель достиг только в 1590-х годах, и сначала использовался здесь лишь как декоративное растение. Ирландцы были первыми, кто увидели пищевую ценность картофеля. В 1663 году он уже считался основным продуктом в ирландской кухне. Это был очень доступный продукт, он был популярен как на столе дворянской знати, так и на столе бедняков.

В XVI – XVII веках население Ирландии начало увеличиваться достаточно быстрыми темпами, и в основном прирост населения происходил за счет бедных слоев общества. Рацион, состоявший из картофеля, овсянки и молока, позволял прокормить даже очень большую семью благодаря своей питательности.

Несколько позже в связи с экономическим и политическим положением в стране резко возросли цены на хлебные злаки – пшеницу, овес, и это вызвало еще большую зависимость от картофеля среди многих слоев населения Ирландии.

## №2. Современная ирландская кухня

## №2.1 Основное сырьё

Ирландская кухня отличительно проста, Северная Ирландия - "изумрудный остров" - выпускает одни из лучших, экологически чистых, продуктов в мире. Близость к морю, климат и обширная сельская местность сильно влияют на продукты, распространенные в Северной Ирландии. Благодаря обильным дождям пастбища всегда полны сочной травы, что хорошо для производства молока, которое в свою очередь становится отличными сливками, маслом и сыром. Зеленые ирландские холмы создают прекрасную основу для выращивания крупного рогатого скота, а мягкий климат означает, что скот может пастись на лугах круглый год, и мясо получается сочным и вкусным; именно на основе такой свежей баранины готовят традиционное ирландское рагу (irish stew).

Отличная почва и климат также создают идеальные условия для выращивания картофеля, который был одним из основных продуктов и символов ирландской кухни с тех пор, как его привезли из Южной Америки через Испанию.

В реках и озерах Северной Ирландии в изобилии водится различная рыба: лосось, форель, окунь, угорь, щука. В море вылавливают лобстеров, креветок, устриц и мидий, а также всевозможную рыбу, включая треску, скатов, камбалу, сельдь и скумбрию. Кроме морепродуктов в море добывают красные водоросли (dulse) , которые традиционно использовались в пищу. Водоросли можно смешивать с картофельным пюре (dulse champ). Весной часто собирают ирландский или жемчужный мох (съедобные водоросли), которые используются как в свежем, так и в сушеном виде.

## №3. Традиционные блюда

## №3.1 Супы

Среди супов особую известность получил суп "COCK-A-LEEKIE" с мясом петуха, луком пореем и черносливом и уткой с овощами, тушеной в пиве "GUINNESS".

## №3.2 Вторые блюда

Одно из наиболее известных ирландских блюд - колканнон (colcannon - от старого названия "cole" - капуста), которое готовят из картофельного пюре, нарезанной капусты, лука и приправ. Обычно его подают с бассейном растопленного сливочного масла сверху. Это традиционное блюдо к Хэллоуину.

Чамп (champ) - похожее блюдо, но картофель измельчается не очень мелко и смешивается с мелко порезанным зеленым луком, молоком, сливочным маслом, солью и перцем.

Другое традиционное картофельное блюдо - боксти (boxty) - картофельные оладьи из тертого картофеля, жаренные на сковороде.

Мадера Стью - баранья грудинка, тушенная вместе с картофелем в луковом соусе, приправленном перцем. Блюдо это по праву считается национальным. Рецептов его приготовления множество не только в разных районах Ирландии, но и в каждой ирландской семье.

Айриш Стью - это баранья грудинка с картошкой и зеленью.

Традиция приготовления ирландского рагу восходит к тем временам, когда обед на всю семью готовился в одном горшке, где смешивались порой все продукты, которые есть в доме.

С тех пор ирландцы придумали множество способов приготовления рагу. Однако основа его всегда неизменна – это свежее мясо (чаще баранина), много лука, и еще больше картошки.

Dublin Coddle – традиционное блюдо, состоящее из нарезанных сосисок, ветчины (бекона), картофеля и лука, которое готовят субботним вечером, когда за столом собирается вся семья.

## №3.3 Выпечка

В Ирландии много вкусной традиционной выпечки. Это и фарлс (farls) , который пекут из пшеничной муки с добавлением геркулеса в форме четвертинки круга (так как в переводе это слово означает "одна четвертая"). Очень популярен содовый хлеб (soda bread) - тип быстрого хлеба, в котором вместо дрожжей используется питьевая сода. Среди ингредиентов традиционного содового хлеба мука, сода, соль и пахта. Иногда добавляется изюм.

Пахта содержит молочную кислоту, которая вступает в реакцию с питьевой содой и в тесте появляются маленькие пузырьки углекислого газа. Содовый хлеб быстро высыхает, он хранится не больше двух-трех дней; лучше всего подавать его теплым или поджаренным.

В Ирландии существует множество видов содового хлеба. Он может быть белым и серым, плоским как лепешка или потолще, в форме круглой буханки.

Его появление датируется 1840 годом, когда в Ирландии появилась сода. Тогда сода заменила дрожжи как разрыхлитель.

Существует несколько теорий о значимости креста на содовом хлебе. Некоторые считают, что его вырезают на поверхности хлеба, чтобы отвести зло. Но наиболее вероятно крест помогал хлебу подняться, либо делить его на равные порции.

Постепенно содовый хлеб стал постоянным блюдом ирландской кухни. Теперь он используется как обязательный аккомпанемент ирландским блюдам.

Картофельный хлеб - еще одно традиционное блюдо, его подают холодным или жаренным в свином жире, как часть завтрака.

Брам брак (bram brack) фруктовый хлеб, напоминающий валлийский бара брит, подают к чаю с маслом.

## 

## №4. Напитки

Невозможно начать писать о традиционных ирландских напитках, не начав с упоминания об ирландском виски - напиток, который по праву можно называть не просто известным или популярным, а именно — культовым! По одной из версий этот напиток был изобретен в христианских монастырях, а подарил секрет ирландским монахам не кто иной, как сам святой Патрик. Все ирландские виски выдерживаются как минимум 4 года в бочках, и говорят, что легендарный влажный воздух Ирландии помогает напитку настаиваться и приобрести свой уникальный сбалансированный вкус.

Самые известные ирландские виски за пределами Изумрудного острова это: крепкий Jameson с нежным, но глубоким букетом; легкий Bushmills, состоящий из смеси солодового и зернового виски, с чистым и мягким вкусом; Black Bush с самым мягким вкусом и явным букетом.

Одна из наиболее ярких особенностей ирландского виски - неспособность к смешиванию с другими вкусовыми напитками. Его пьют в чистом виде и не используют в качестве ингредиента для коктейлей. Исключение составляет "Ирландский кофе".

Изобретен ирландский кофе (Irish Coffe) был в США ирландскими иммигрантами и готовился из хорошего итальянского кофе эспрессо с лучшим ирландским виски. Просто приготовьте чашечку итальянского экспрессо (лучшего качества) и добавьте немного сахара. Затем добавьте немного сахара и добавьте качественного ирландского виски. Аккуратно добавьте сверху жирных сливок. Важно не перемешивать коктейль, а пить его под сливками. Этот напиток подают только в специальных бокалах из закаленного стекла, которое практически не нагревается.

Bailey's Irish Cream - восхитительный сливочный ликер на основе виски с легким букетом, сливок, шоколада и меда - один из самых продаваемых ликеров в мире. Carolans Irish Cream и O'Gradey's Country Cream - ирландские крем-ликеры того же класса.

Пиво в Ирландии никогда не сравнится с ирландским пивом в других странах. Оно просто совершенно другое. В Дублине доминирует Гиннесс, но если выбраться из города, вкусы будут совершенно разные и у каждого ирландского пива есть свои верные поклонники - Guinness, Murphy's, Caffreyys и Beamish stouts - наиболее известны.

## Заключение

Ирландская кухня начала свою историю, основываясь на мясе и молочных продуктах, дары моря и овощи были всего лишь дополнительным продовольствием. Право человека использовать природные ресурсы (охота, собирательство) ревниво охранялось вплоть до прибытия норманнов.

Восьмой век ознаменовал собой маленькую победу ирландского человека – он научился возделывать землю и выращивать некоторые виды овощей и злаков. С этой победой пришло и улучшение уровня жизни, и, конечно же, заметное обогащение ирландской кухни новыми блюдами. Домашний скот являлся показателем состоятельности семьи, деньги хотя и были в обычном обиходе, но все же им не придавалось столь большого значения. Например, человек, имевший равнозначное стоимости коровы количество денег, не считался богачем, а человек, у которого была корова, но не было денег, был по социальному статусу выше. Такое положение вещей обеспечивало ирландцу хорошую кухню, этот народ был одним из самых искушенных в пище, и лишь 50 лет назад он вновь стал возвращаться к тому питанию, которое было в начале 8 столетия.

## Список литературы

1. http://www.kuking.net/c32.htm
2. http://celts.ru/html/dophtml/table.htm
3. http://www.kedem.ru/history/Ireland/index.html