



■ Irlandzkie puby są bardzo klimatyczne i bardzo kultowe



■ Zrobić idealnie równą piankę na *irish coffee* to prawdziwa sztuka. Na zdj. Francesco Corona z Włoch

Wyspa, na której królują Celtowie, owce, deszcz, puby, whiskey, muffiny, muzyka i pogoda ducha... to oczywiście Irlandia – kraina, w której każdy odnajdzie coś dla siebie.

Pocztówka z Zielonej Wiospy

Szymon Konkol

Irlandia zadziwia pod każdym względem: surowością klimatu i krajobrazu, sielskim urokiem bezkresnych zielonych pastwisk i małych cichych miasteczek, wiekową tradycją i burzliwą historią. Każdy, kto choć raz gościł w tych stronach, na zawsze już pozostanie pod urokiem Zielonej Wiospy, jej mieszkańców i miejscowych specjalów.

Irlandzka kawa

Irish coffee to bardzo popularny w Irlandii napój sporządzany z kawy, whiskey i ubitej śmietanki. Składnikami irlandzkiej kawy są: zaparzona kawa, irlandzka whiskey, cukier i ubita śmietanka. Aby przygotować taką kawę, należy na dno wysokiej szklanki na nóżce nalać zaparzoną i przefiltrowaną gorącą czarną kawę. Następnie dodać miarkę irlandzkiej whiskey i wsypać cukier. Mleko podgrzać i lekko ubić, a następnie delikatnie nałożyć na samą górę. Podczas przyrządzania największą sztuką jest niedopuszczenie do zmieszania się warstw. Charakterystyczną cechą, poza oryginalnym smakiem, jest specyficzna pianka, przez którą niejako pije się kawę. Jednak degustowanie irlandzkiej kawy jest przeżyciem niepełnym bez towarzyszących jej irlandzkich słodczy – muffinek.

Muffinki i *carrot cake*

Muffinki można kupić w Irlandii dosłownie na każdym kroku, a rodzajów tych smacznych babeczek jest tak dużo, że nie sposób ich wyliczyć. Uwielbienie dla tych niepozornych ciastek jest w Irlandii wręcz zadziwiające. Innym równie popularnym ciastem jest tutaj *carrot cake*, czyli słodki deser z tartą marchewką, która po upieczeniu nadaje ciastu miękką, gęstą i wilgotną konsystencję. Ten specyficzny składnik był używany już w średniowieczu – marchewka pełniła funkcję zamiennika cukru, który był drogi i trudno dostępny.

Whiskey nie whisky!

Whiskey (nie mylić z whisky) jest dumą i narodowym trunkiem Irlandczyków. Whiskey irlandzka jest ▶



fot. Sz. Knapel

■ Najstarszym gatunkiem whiskey jest Bushmills otaczana przez Irlandczyków wręcz mistycznym uwielbieniem

▼ wytwarzana z jęczmienia, pszenicy, żyta oraz owsa. Cechami, które wyróżniają irlandzką whiskey od whisky są brak wykorzystania torfu w procesie suszenia słoju oraz proces potrójnej destylacji, który nadaje trunkowi lżejszy i bardziej subtelny smak. Po destylacji rozczyn rozcieńcza się czystą wodą, otrzymując w ten sposób trunk o zawartości około 40 proc. alkoholu. W Irlandii whiskey leżakuje w beczkach przez minimum 3 lata, oczywiście im dłużej jest leżakowana, tym lepsze są jej walory.

Najstarszym gatunkiem tego alkoholu jest Bushmills – whiskey ta jest tutaj otaczana wręcz mistycznym uwielbieniem. Pija się ją przeważnie czystą, rzadziej rozcieńczoną osłodzoną wodą, a dodanie lodu uważane jest za profanację narodowego trunku. Jednak nie tylko z whiskey dumni są Irlandczycy, drugim powodem do dumy jest irlandzkie piwo.

Ciemne, szlachetne, smakowite

Gdy mowa o Irlandii, każdemu przychodzi na myśl sławne na całym świecie piwo Guinness, które obok trójlistnej zielonej koniczyny jest nieformalnym symbolem Irlandii. Browar Guinnessa istnieje od 1759 roku, a rodzajów piwa produkowanego pod tą marką jest około dwudziestu. Mało kto wie, że najbardziej znany i lubiany gatunek Guinnessa – draught – powstał dopiero w latach 50. XX wieku, czyli stosunkowo niedawno. Piwo to kupione w Polsce ma niestety mało wspólnego ze smakiem tego, którym można delektować się w irlandzkich pubach. Być może wpływa na to jedynie w swym rodzaju, niezapomniany klimat panujący w tych lokalach.

Irlandzkie puby

Aby zakosztować irlandzkiego piwa, koniecznie trzeba wybrać się do jednego z licznych pubów Belfastu. Najbardziej znany jest Bar The Crown. Lokal ten ma najlepiej zachowane w okolicy wnętrza wiktoriańskie. Jest on usytuowany na Golden Mile, dokładnie naprzeciwko gmachu opery. Jak przystało na tradycyjny lokal, składa się on z oddzielnych 10 sal. XIX-wieczny urok

Przepis na carrot cake

Składniki:

mąka	2 szklanki
cukier	2 szklanki
cynamon	2 łyżeczki
sól	1/2 łyżeczki
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
soda	1 łyżeczka
jaja	4 szt.
cukier waniliowy lub łyżeczka olejku waniliowego	
olej warzywny	1,5 szklanki
marchew	3 szklanki
posiekane orzechy włoskie	1 szklanka
cukier puder	450 g
serek kremowy (np. Philadelphia)	220 g
masło	200-250 g

Sposób przygotowania:

Wszystkie składniki na ciasto połączyć razem, a na koniec dodać drobno przetartą marchew. Ciasto wyłożyć na blachę i piec 60 min w 180°C. Masło dokładnie napowietrzyć, dodać cukier puder, następnie serek kremowy lub przerobiony ze śmietaną twaróg i orzechy. Wystudzone ciasto przekroić, wyłożyć, część masy przykryć drugim blatem i posmarować wierzch ciasta pozostałą masą.

fot. Shutterstock



The Crown zawdzięcza m.in. oryginalnym dekoracjom, utrzymanym w dawnym stylu boksom, lampom naftowym oraz długiemu inkrustowanemu barowi.

Pub ten to również część historii Belfastu, bowiem jako najchętniej odwiedzany przez Brytyjczyków, nie raz był miejscem zamachów bombowych Irlandzkiej Armii Republikańskiej (IRA). Dziś o tych wydarzeniach przypominają już tylko oprawione w ramy wiszące na ścianach wycinki gazet. Delektując się tutaj tradycyjnymi trunkami, czuje się, że, jak mawiają tutejsi bywalcy, *Everyone's Irish*, czyli wszyscy jesteśmy Irlandczykami.

Puby to nie tylko miejsce, gdzie można skosztować wysmienitego piwa, serwuje się tu również posiłki i rzecz jasna oryginalną *irish coffee*. □