



De smaak van Ierland



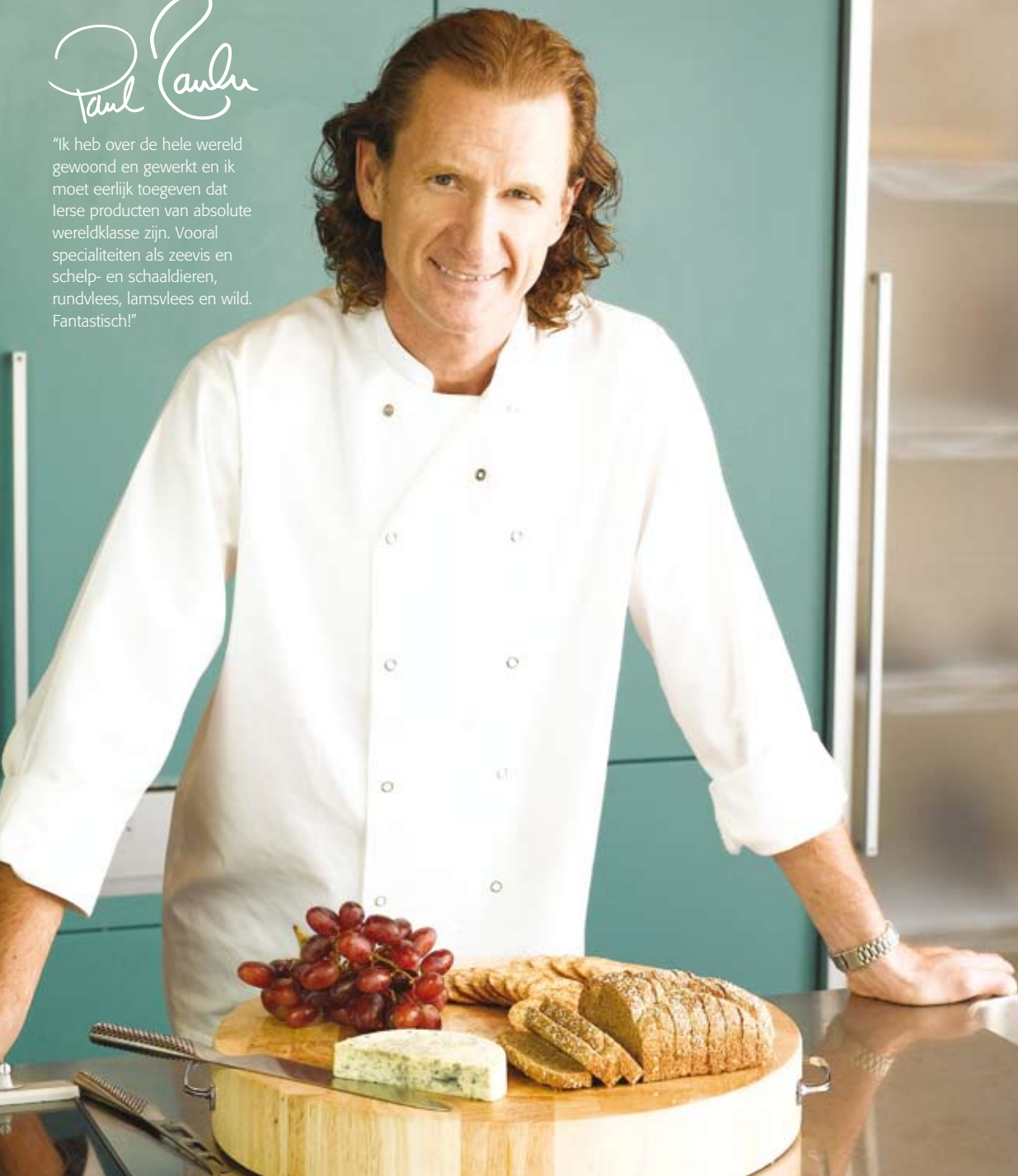


Beara Peninsula, Co. Cork



Paul Paul

"Ik heb over de hele wereld
gewoond en gewerkt en ik
moet eerlijk toegeven dat
Ierse producten van absolute
wereldklasse zijn. Vooral
specialiteiten als zeevis en
schelp- en schaaldieren,
rundvlees, lamsvlees en wild.
Fantastisch!"





Inhoud

Variatie, warmte en traditie	4
Ierland voor lekkerbekken: de eetgids	6
Uit eten in Ierland	8
Ierland – een paradijs voor gastronomen	10
Noord-Ierland	16
De westkust van Ierland	24
De zuidkust van Ierland	32
De oostkust van Ierland	40
Culinair Ierland – de eetcultuur	48
Recepten	52
Woordenlijst Ierse producten	60
Handige adressen	64
Reizen naar Ierland	68
Accommodatie	70
Kaart Ierland	binnenkant achterflap



Variatie, warmte en traditie

De eetcultuur in Ierland is karakteristiek en gevarieerd en de traditionele Ierse keuken is verrassend smakelijk – er wordt veel gekookt met biologische producten.

De eetcultuur werd in het verleden beïnvloed door geografische kenmerken, het klimaat en de mensen die woonden op het smalle, groene, vruchtbare eiland aan de rand van Europa. Door de Golfstroom is het klimaat zacht en kunnen de uitgestrekte groene weiden het hele jaar door worden benut. Runderen en schapen leveren heerlijk vlees en vele zuivelproducten.

Ierland roept bij iedereen andere beelden op – prachtige, gevarieerde landschappen met rotsachtige schiereilanden die uitsteken in zee, visrijke rivieren in stille valleien of eindeloze akkers vol voedzame gerst, tarwe en rogge.

Ieren staan bekend om hun gastvrijheid en zullen u van harte verwelkomen. Ze houden van goed, gezond eten en genieten met volle teugen van de geneugten van het leven: eten, drinken en gezellig samenzijn. Thuis en in restaurants wordt nog volop traditioneel gekookt met lokale verse producten, en overal ziet u gerookte gekruide vis en gerookt of gedroogd vlees. Ook traditionele broden en baksels blijven populair.

Tegenwoordig kunt u in Ierland uitstekend terecht voor traditionele gerechten. Een nieuwe generatie Ierse chefkoks toverde het culinaire erfgoed om tot de bijzondere, moderne Ierse keuken van vandaag, gebaseerd op traditionele thema's en gerechten.

De streekgerechten zijn bijzonder smakelijk. Langs de ruige westkust is de specialiteit oesters met Guinness. In het zuiden mosselen, vers uit de zee, met Iers sodabrood en smakelijke Ierse boter. Een bezoek aan Noord-Ierland is niet compleet zonder Ulster Fry, een warm ontbijt van aardappelbrood gebakken met lokaal spek, worstjes, eieren van scharrelkippen en champignons. Bij stalletjes langs de weg kunt u de lokale bevolking ontmoeten en uw fruit kopen. Sappige aardbeien uit Wexford bijvoorbeeld, de typische zomerlekkernij van de fruitrijke gebieden langs de oostkust.

Welke streek u ook bezoekt, in Ierland staan u onvergetelijke gastronomische ervaringen te wachten.





Ierland voor lekkertekken: de eetgids

Ierland is een heerlijk vakantieland. Het landschap is gevarieerd en de vanzelfsprekende vriendelijkheid van de mensen werkt aanstekelijk. Door de gastvrijheid en de unieke eetcultuur zult u zich er snel thuis voelen.

Het eiland is zo klein dat u binnen een paar uur overal kunt komen en in korte tijd legt u behoorlijke afstanden af. In het land zijn verrassend veel leuke dingen te doen en te zien.

Dublin is bekend om zijn vele historische panden, zijn kunstgalerieën en musea, en niet te vergeten de Guinness Storehouse, waar u kunt zien hoe het wereldberoemde stoutbier wordt gemaakt. County Antrim is terecht trots op de historische Bushmills distilleerderij. De county is de perfecte basis om de Causeway Coast te verkennen – en adembenemende wandelingen te maken langs de boulevard en over de wereldberoemde Giant's Causeway. Cork is een must voor culinaire liefhebbers, met het fascinerende Butter Museum en de gezellige historische markt (English Market). U vindt er ambachtelijke streekproducten en alles wat een fijnproever verder interessant vindt; van traditionele Ierse producten tot exotische verrassingen.

De unieke Ierse eetcultuur is meer dan streekgerechten zoals gedroogd lamsvlees uit Connemara (bergschaap), paling uit Lough Neagh en blaa (een met meel bedekt broodje) uit Waterford. In gespecialiseerde winkeltjes

en op markten ontmoet u biologische boeren, ambachtelijke voedselproducenten en kaasmakers – allemaal enthousiaste vaklieden met een passie voor voedsel die van generatie op generatie is overgedragen. Reizend door Ierland begrijpt u al snel hoe belangrijk het gezonde, groene grasland is voor de smakelijke Ierse producten.

Ierland produceert en exporteert vooral vlees van grazers (runderen, lammeren, varkens, everzwijnen en ander wild), maar ook de zuivelindustrie is belangrijk: melk, boter en roomkaas zijn belangrijke exportproducten. En hoe belangrijk vis en schelp- en schaaldieren zijn, kunt u zien op de pieren van Killybegs, County Donegal, Kilkeel, County Down en Dunmore, County Waterford, waar buitenlandse handelaren fanatiek tegen elkaar opbieden om de vangst van de dag te kunnen kopen.

Ook Ierse whiskey's doen het goed in het buitenland. De merken Bushmills en Jameson zijn wereldberoemd. Liefhebbers herkennen meteen een vermomde Ierse stout in Guinness, Beamish of Murphy's. De Ierse ciders Bulmers en Magners en crèmeachtige likeuren als Bailey's zijn overal ter wereld net zo bekend als in Ierland. Een rondleiding door een van de Ierse whiskeybezoekerscentra is interessant als u meer over whiskey's wilt weten – aanraders zijn de Irish Whiskey Corner in Dublin, de distilleerderij van Bushmills, County Antrim en The Jameson Heritage Centre in Midleton, County Cork, iets buiten Cork.







Vit eten in Ierland

De culturele variatie in Ierland is groter dan ooit – en dat heeft invloed op het culinaire landschap. Getalenteerde chefkoks bereiden authentieke Ierse gerechten met ambachtelijke, biologische producten en serveren innovatieve menu's voor een redelijke prijs.

In het met prijzen overladen Cayenne Restaurant in Belfast serveert Paul Rankin moderne gerechten in een serene, trendy setting. Paul Flynn van The Tannery Restaurant in Dungarvan, County Waterford staat bekend om zijn geïnspireerde manier van koken waarin hij wereldse trends en Mediterrane invloeden verwerkt. Ook bekend is The Strawberry Tree Restaurant in de Brooklodge in Aghrim, County Wicklow – het enige officieel erkende biologische restaurant en biohotel in Ierland. Alle producten zijn puur natuur of biologisch, geproduceerd volgens slowfood methodes en op de moderne Ierse manier bereid.

Smakelijk eten kan in Ierland op allerlei manieren. In cafés en pubs kunt u terecht voor een informele, betaalbare maaltijd. Ook kunt u dineren in elegante restaurants met een Michelin ster. In Belfast zwaait Michael Deane de scepter in Deane's Restaurant. In zijn gerechten proeft u dat hij als geen ander de klassieke keuken weet te combineren met fusion thema's. Een absolute aanrader.

In L'Ecrivain in Dublin – een van de Ierse restaurants met een Michelin ster – koken Derry Clarke en zijn getalenteerde team volgens een unieke methode: moderne Ierse kookkunst met flair en met zorgvuldig geselecteerde ingrediënten die worden gekocht van ambachtelijke producenten.

In de altijd volle cafés en wijnbars kunt u vrijwel de hele dag terecht voor een hapje. De meeste hebben een dagmenu, sommige een lunchmenu. Standaard staan heerlijke vegetarische gerechten op de kaart, echte culinaire hoogstandjes. In pubs vindt u het hele spectrum aan eetgelegenheden: er zijn pubs met een uitgebreid restaurant (met lunch- en dinermenu), pubs met eenvoudig en gezond 'bar food', en sommige pubs zijn gespecialiseerd in vleesbuffetten (carvery) – u krijgt er behoorlijke porties voor weinig geld. Aan zee is de huisspecialiteit in pubs vaak sappige verse vis of schelp- en schaaldieren. Alleszins de moeite van het bezoeken waard!

Ook Country House restaurants zijn een interessante optie als u lekker uit eten wilt – de keukens hebben een uitstekende reputatie. Meestal wordt gekookt met streekproducten en groenten, fruit en kruiden uit hun eigen tuinen.

Informeer naar de diverse openingstijden bij het plaatselijke VVV kantoor. Kijk voor meer informatie over uit eten gaan in Ierland op: www.ierland.nl of www.discoverireland.com



Ierland – een paradijs voor gastronomen

Dun Laoghaire Market, Co. Dublin





Culinaire Festivals

De beste manier om kennis te maken met de levendige Ierse eetcultuur is het bezoeken van een culinair festival. Op de vele culinaire festivals ontmoet u leren die u maar al te graag alles vertellen over hun streekgerechten en lokaal verbouwde en geoogste producten. Op het wereldberoemde oesterfestival in Clarenbridge, County Galway wordt het begin van het plaatselijke oesterseizoen uitbundig gevierd met allerlei wedstrijden. In Galway zijn oesterproeverijen (daar past een glas Guinness prima bij) en is het befaamde oesterdansfestijn Oyster Ball.

In vier kleine vissersdorpjes in Noord-Ierland; Kilkeel, Annalong, Ardglass en Portavogie, is het Festival of Fish het grootste nationale feest ter ere van vis, schelp- en schaaldieren. Hier is ook de Gourmet Seafood Trail. Langs de hele Ierse kust bent u eigenlijk nooit ver verwijderd van een feest waarop de oogst uit de zee wordt gevierd. Ook het Quay Seafood festival in Kilmore en het oesterfestival in Hillsborough zijn grote evenementen.

Op de culinaire festivals staan natuurlijk niet altijd vis en schelp- en schaaldieren centraal. In het najaar zijn overal paddenstoelenwandelingen en bosbessenwandelingen in County Wicklow. In Enniscorthy, County Wexford is een aardbeienfestival en in Armagh County in de bloemaand mei, het bloesemfestival van de appelbomen. Het festival Taste of West Cork in Skibbereen is een ode aan ambachtelijke producten en in Dublin is in juni het Taste of Dublin Festival. Dit unieke openluchtfestival wordt geleid door chefskoks.

U kunt er gerechten proeven van toonaangevende restaurants in de stad.



Boerenmarkten

Op boeren- en plattelandsmarkten kunt u traditionele streekgerechten en-specialiteiten kopen en biologische producten als fruit, groenten, eieren, gevogelte, vlees en gebakken lekkernijen. Macreddin Market, County Wicklow is een echte biologische markt. Op St George's Market, de historische overdekte markt in Belfast, vindt u vooral streekproducten.

Als u de pure smaak van seizoensgroenten en fruit proeft, gaat u vertrouwde producten vast anders waarderen. Vers van de grond en de boerderij is nu eenmaal veel lekkerder! Op de sfeervolle markten ontmoet u plaatselijke boeren en producenten van ambachtelijk voedsel en met uw aankopen ondersteunt u de markt. Er is geen betere manier om traditionele gerechten en streekspecialiteiten te proberen.

De meeste markten zijn wekelijks, sommige elke veertien dagen. De markten worden het hele jaar door gehouden. Kijk voor meer informatie en een lijst met alle markten op: www.ierland.nl of www.discoverireland.com

Leren koken in Ierland

Tot aan je ellebogen in het meel een sodabrood kneden. Of leren hoe je met boerenkool, sjalotjes, aardappelen en boter een perfecte colcannon maakt. In Ierland zijn veel kookscholen waar u een vakantie combineert met een korte kookworkshop. Echte connaisseurs kunnen een intensieve cursus volgen, en zelfs een cursus van drie maanden, die wordt afgesloten met een certificaat. Tijdens de cursus leren studenten professioneel koken.

U krijgt les van professionele koks op de meest idyllische locaties. De mooie Belle Isle School of Cookery ligt iets buiten Enniskillen, in het hart van de groene Fermanagh Lakelands, en de Ballynocken House and Cookery School ligt verscholen in de lieflijke heuvels van de tuin van Ierland, County Wicklow.

Als u niet zelf wilt koken, kunt u op de Ballymaloe Cookery School in Shanagarry, East Cork een kookdemonstratie bijwonen van de beroemde chefkok Darina Allen. De demonstratie duurt de hele middag. Hier – en op de meeste andere Ierse kookscholen – kunt u ook de keukentuin bezoeken waar veel groenten en kruiden worden geteeld volgens traditionele of biologische landbouwmethodes.

Kijk voor een uitgebreide lijst met kookscholen in Ierland op: www.ierland.nl of www.discoverireland.com



Genieten in een Ierse pub

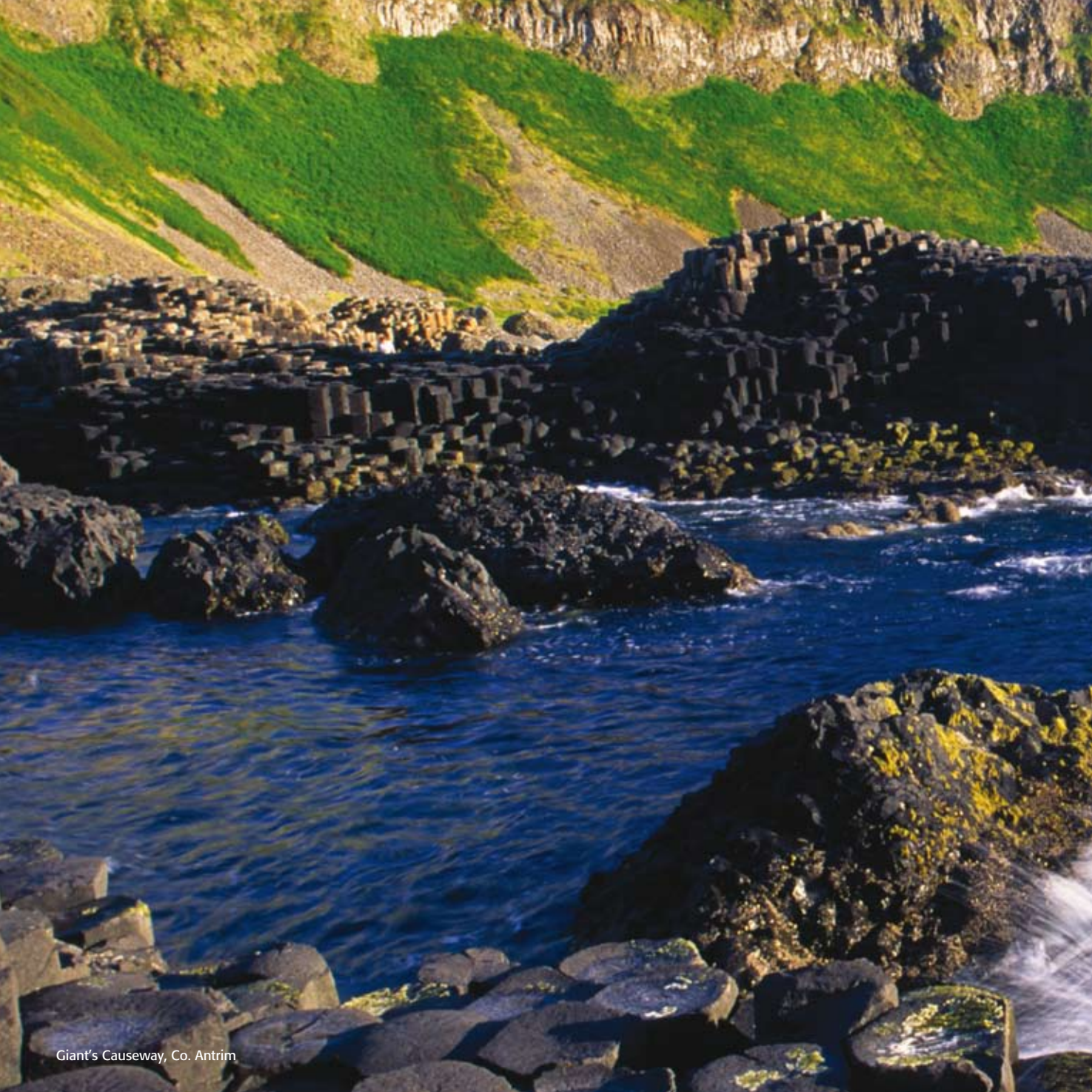
Een bezoek aan Ierland is niet compleet zonder een drankje in een pub. Pubs in Ierland zijn niet alleen een plek voor een borrel, er is een heuse pubcultuur. Met een beetje geluk treft u een pub waar traditionele muziek wordt gespeeld en de voetjes van de vloer gaan. Lekker eten en filosoferen over de zin van het leven kan er altijd, of gewoon genieten en kijken hoe de droesem van uw stoutbier naar de bodem dwarrelt. 's Ochtends kunt u in de pub in alle rust een krantje lezen of de politiek bespreken met wie u maar tegenkomt. Eten is belangrijk en veel Ierse pubs serveren uitstekende maaltijden. In Vaughan's Anchor Inn in Liscannor, County Clare, bijvoorbeeld, of in Aherne's Seafood Bar in Youghal, County Cork en Balloo House in Killinchy, County Down worden heerlijke gerechten geserveerd en de pubs zijn trots op hun reputatie.

's Avonds gaat het er in pubs ruiger aan toe en is het vaak 'ceol agus craic' (muziek en plezier). In The House of McDonnell in Ballycastle, County Antrim zijn regelmatig traditionele muziekconcerten en in The Brazen Head in hartje Dublin is elke avond livemuziek.

leren hoeven niet per se iemand te kennen om een praatje te beginnen. Als u in een pub aan de bar of in een 'snug' (knusse afgescheiden ruimte die vroeger gereserveerd was voor dames) zit, een drankje bestelt en iets vraagt of vertelt, kunt u er zeker van zijn dat iemand een gesprek met u aanknoopt.

En als u geen zin hebt om te praten, zal niemand u lastigvallen – maar als u een drankje accepteert, wordt het gewaardeerd als u ook een rondje geeft!

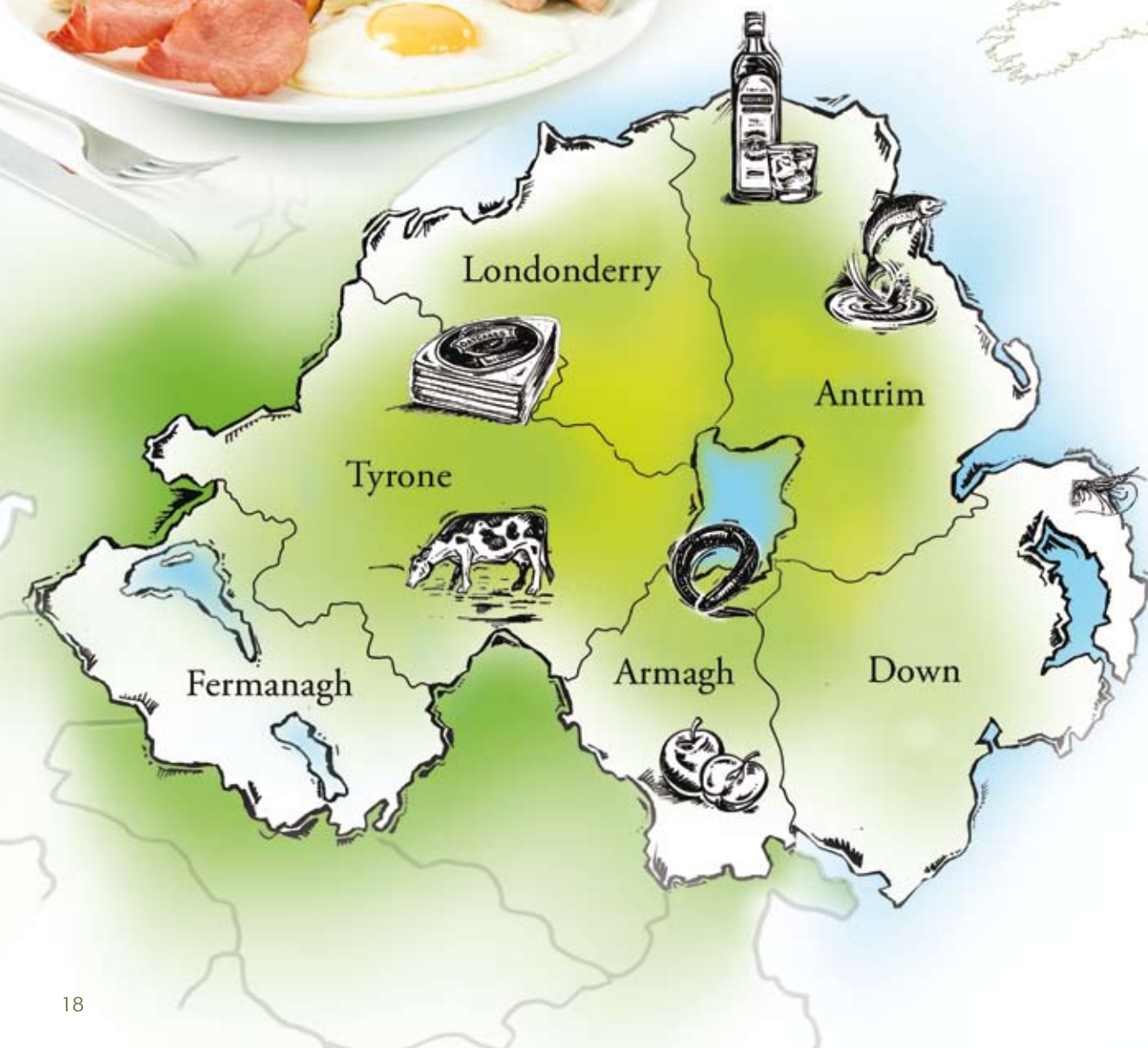




Giant's Causeway, Co. Antrim

Noord-Ierland





Noord-Ierland

De natuur in Noord-Ierland is adembenemend mooi en gevarieerd – het natuurschoon van de bergen, nauwe valleien, meren, zeearmen en grotten is uitnodigend en de vriendelijkheid van de bewoners legendarisch. En dat maakt Noord-Ierland tot een ideale vakantiebestemming.

Voor de hectiek van het stadsleven gaat u naar Belfast en Londonderry. U vindt er alles wat u verwacht van een levendige, moderne stad - accommodatie is er in overvloed.

Goed eten doet men graag in Noord-Ierland. De combinatie van een mild klimaat, uitgestrekte weilanden, en boeren die trots zijn op hun veehouderijen zorgt voor een voortreffelijke kwaliteit rundvlees, schapenvlees, varkensvlees en gevogelte. De baktraditie is springlevend. In de vele thuisbakkerijen, cafés en theeschenkerijen kunt u genieten van thee met iets lekkers.



Al generaties lang worden in Armagh en Portadown appels gekweekt. In mei, als de bomen in bloei staan, is de schoonheid van de witroze boomgaarden overweldigend. Noord-Ierland heeft veel rivieren en ook de Ierse Zee is van grote invloed op de Ierse keuken. Bij Strangford en de Carlingford Loughs zijn de beschutte wateren rijk aan vis en schelp- en schaaldieren en de meren en rivieren zitten vol zoetwatervis. Lokale specialiteiten zijn paling uit Lough Neagh, garnalen uit het mooie dorpje Portavogie en een romige pint Guinness met een bord heerlijke Dundrum oesters.

Noord-Ierland is een paradijs voor gastronomen. U kunt uitgebreid dineren in bars die gespecialiseerd zijn in vis en schelp- en schaaldieren of een hapje eten in een van de tientallen gezellige informele restaurants, cafés en pubs. Keuze is er genoeg.

Kijk voor meer informatie over Noord-Ierland:
www.ierland.nl/noordierland of
www.discoverireland.com/noordierland



Ontdek de smaken van Noord-Ierland

De smaken van Noord-Ierland zijn heerlijk en overvloedig. Het lokale lams- en rundvlees zijn fluweelzacht en voldoen aan de hoogste kwaliteitseisen

Langs de rotsachtige kusten van het Ards Peninsula en in de glinsterende Carlingford Lough wordt veel gevestigd. Daar voelen oesters, sint-jacobsschelpen, mosselen en krabben zich prima thuis. Voor de kust van Antrim wordt de bekroonde Glenarm zalm gekweekt. Bij visgerechten eet men champ, een verrukkelijke mix van bloemige aardappelen, uitjes en boter.

Lokale specialiteiten

- **Ditty's Bakery** of Magherafelt, County Londonderry, bakt de lekkerste handgemaakte traditionele haverkoeken.
- **McCartney's Butchers** of Moira, County Down, maakt verschillende exclusieve, bekroonde worsten.
- **O'Doherty's** of Enniskillen, County Fermanagh, is een creatieve ambachtelijke slagerij die prijzen won voor huisgemaakte producten als gepekeld gedroogd zwart spek en gerookt lamsvlees.
- **In het Drumgooland Smokehouse**, Downpatrick, County Down, is gerookte eend het perfecte voorgerecht.
- **Finnebrogue Venison**, op het uitgestrekte landgoed Finnebrogue in Downpatrick, County Down, biedt een echte smaaksensatie. De ultieme proefervaring.
- **Moyallon Foods** in Craigavon, County Armagh, is leverancier van exclusieve worsten en gepekeld gedroogd spek. Vlees van bijzondere rassen wordt op klassieke manier bereid, met heerlijke producten als resultaat.
- **Bushmills Whiskey**, County Antrim, produceert een geweldig assortiment whiskey's. Tijdens de rondleiding komt u alles te weten over de geschiedenis van de distilleerderij uit 1608. Natuurlijk kunt u verschillende whiskey's die te koop worden aangeboden, proeven.
- **Irwin's Bakery** in Portadown, County Armagh, is gespecialiseerd in Ierse broden en baksels. Recent ontwikkelde Irwin in samenwerking met Guinness een nieuw Guinness brood, gemaakt met 17% echt Guinness-bier.



Culinaire Festivals

Culinaire festivals en -evenementen zijn de ideale manier om kennis te maken met de gastronomische cultuur in Noord-Ierland. Geef uw ogen de kost op geweldige festivals, die variëren van vrolijke, kleurrijke appelbloesemfestivals tot feesten waarop vis en schelp- en schaaldieren centraal staan:

- **Bloesemfestival, County Armagh, in mei**
In de bloemaand is er in Orchard County een festival ter ere van de schitterende appelbloesems.
- **Het festival Fish and Seafood Trail, County Down, in augustus en september**
Proeverijen voor gerechten met vis en schelp- en schaaldieren, wedstrijden en feestelijke menu's – gegarandeerd plezier voor het hele gezin in de vissersdorpjes Kilkeel, Annalong, Ardglass en Portavogie.
- **Het internationale oesterfestival in het historische Hillsborough, County Down, in augustus en september**
Op dit festival draait alles om streekgerechten en vrolijke evenementen zoals het wereldkampioenschap oester eten.



Kookscholen

Of u nu zelf aan de slag gaat of liever een demonstratie van een expert bijwoont, de kookscholen in Noord-Ierland zijn een leuke, interessante manier om de typisch Ierse producten te leren kennen. Op scholen op het mooie platteland leert u hoe u de heerlijkste culinaire hoogstandjes maakt:

- **Belle Isle Castle and Cookery School, in Enniskillen, County Fermanagh**
biedt verschillende kook- en wijncursussen aan in de waterrijke Fermanagh-regio.
- **Grange Lodge Cookery School, Dungannon, County Tyrone**
Verschillende workshops over gasten ontvangen en hoe u thuis eenvoudige gerechten kunt bereiden.

Boerenmarkten

Boerenmarkten zijn sfeervol. U kunt er heerlijk rondstruinen en de lekkerste biologische en ambachtelijke streekproducten proberen. Bezoek bijvoorbeeld de volgende stads- en plattelandsmarkten:

- **St George's City Food and Garden Market in Belfast**
Volgens de Observer Food Monthly de op twee na beste eetmarkt in het Verenigd Koninkrijk. Op vrijdag- en zaterdagmorgen is de markt de ideale plek om voedselproducenten te ontmoeten en te spreken.
- **Lisburn, Castlewellsan en Newry Markets**
Deze markten zijn voorbeelden van boerenmarkten in Noord-Ierland. U koopt er heerlijk gebak, vers fruit en de allerverste groenten.



St George's Market, Belfast

Boerderijbezoek

Of u nu met uw gezin reist of met een grotere groep, een boerderijbezoek is altijd een leuk idee. U leert alles over het reilen en zeilen op de indrukwekkende boerderijen. In Noord-Ierland zijn de volgende boerderijen open voor publiek:

- **Arkhill Farm Centre, Garvagh, County Londonderry** – Op deze prachtige boerderij kunt u deelnemen aan de rondleiding. Er worden workshops gegeven.
- **Mullan's Organic Farm, Limavady, County Londonderry** – Deze boerderij op de Sperrin Hillside is het summum voor alle soorten biologisch vlees van topkwaliteit en maakt deel uit van het Country side Management Scheme dat bedreigde diersoorten beschermt in hun habitat.

ST GEORGE'S MARKET

FARMERS MARK
EVERY SATURDAY

Lokale culinaire held

Robert Ditty

**Ditty's Home Bakery,
Magherafelt, County Londonderry**

Al vijfenveertig jaar bakt de familie Ditty eigengemaakte broden, cakes en koekjes. De uitzonderlijke kwaliteit van hun baksels leverde de familie zes Great Taste Awards en de felbegeerde Irish Food Writers Guild Good Food Award op. Rick Stein benoemde Robert tot Super Food Hero. Robert en Margaret Ditty begonnen de zaak met hun tweetjes en de huidige eigenaar, zoon Robert, runt de zaak met neef Clifford Brimley.



De combinatie van traditie en innovatie - in de juiste balans! - is zeer succesvol. De Ditties maken verrukkelijke eenvoudige haverkoeken. En in samenwerking met andere Ierse ambachtslieden worden de koeken op smaak gebracht met dillisk van Dingle, gerookte kaas van Gubeen en gerookte haver van Frank Hederman in East Cork. Broden en cakes koopt u in de drie familiezaken, haverkoeken en zandkoekjes (shortbread) in specialiteitenwinkels of winkels op het vliegveld. De koeken worden naar veel landen geëxporteerd.







De westkust van Ierland

Dún Aengus, Co. Galway

De westkust van Ierland

De Ierse westkust heeft een geheel eigen charme. Het culturele historische erfgoed is er bijzonder, de geografische variatie enorm. De berglandschappen, het unieke maanlandschap en de lange stroken gouden zandstrand zijn op hun eigen manier aantrekkelijk.

Net zo aantrekkelijk zijn de in de nevelen gehulde bergen in Donegal in het noordwesten, de ongerepte natuur van Connemara in het zuiden en de monding van de rivier de Shannon bij de Atlantische kust. Vis en schelp- en schaaldieren zijn, niet geheel verassend, de rode draad.

Een streekspecialiteit is gedroogd zeewier, en u kunt er heerlijke schelpdieren eten. De Atlantische kust

is overweldigend. Van het noorden tot het uiterste zuiden worden vele festivals gehouden, zoals het wereldberoemde oesterfestival in Galway. Ook op tientallen andere bijzondere plekken kunt u uitstekend eten en sfeer proeven – van middeleeuwse banketten in gerestaureerde kastelen (Bunratty en Knappogue) tot bekroonde restaurants en mooie plattelandpubs. Het lamsvlees van Connemara is een must!

In de levendige steden Galway en Limerick en in stadjes als Donegal, Sligo, Ballina en Carrick-on-Shannon vindt u bekroonde restaurants en gezellige pubs waar u met het hele gezin kunt genieten van een stevige lunch en 's avonds kunt ontspannen bij aanstekelijke traditionele Ierse muziek.

Kijk voor meer informatie over de westkust van Ierland op: www.ierland.nl/west of www.discoverireland.com/west





Ontdek de smaken van de Ierse westkust

De smaken van de Ierse westkust zijn divers. Sligo heeft heerlijke oesters en eetbare zeewieren (carrageen en dillisk), Burren beroemde bloemenhoning en Connemara het bekende lamsvlees. Uit Oisín komen lekkere kazen zoals biologische geiten- en koeienkaas. St Tola is bekend om zijn geitenkaas en de beste schapenkaas vindt u in de Cratloe Hills.

De ongerepte Atlantische kust heeft glanzend verse vis en schelp- en schaaldieren in overvloed en in het unieke lege landschap van The Burren maakt men jam en gekonfijte vruchten met hazelnoten, sleebessen, lijsterbessen, fraughans (bosbessen) en zwarte bessen.

Typisch Ierse dranken zijn porter, stout en ale. Proef zeker ook de bieren van plaatselijke microbrouwerijen. In de idyllische plattelandscounties worden vele soorten gedroogd gepekeld spek gemaakt, gerookte ham, eikengerookt lamsvlees, turfgerookt rundvlees en gepekeld gerookte worsten en salami.

Lokale specialiteiten

- Met zeewier gekruide worstjes van **LoTide Fine Foods**, County Mayo.
- Vis en schelp- en schaaldieren uit de Atlantische Oceaan, zoals verse biologische zalm uit Clare Island, gerookte zalm en paling uit **Kinvara** en gerookte makreel en forel.
- Mead (mede) en poitín, drank uit de wijngaarden van **Bunratty Castle**, County Clare.
- In het **Burren Smokehouse**, County Clare en het **Connemara Smokehouse**, County Galway leert u alles over de oude legende van de Salmon of Knowledge (bradáin feasa) en over het roken van vis. Na de rondleiding mag u proeven.
- **Biddy Early Brewery**, in Ennis, County Clare, is Ierland's eerste microbrouwerij. Er wordt bier gebrouwen van Iers mos (eetbaar roodwier) en gagel (een heestergewas). De technieken die worden gebruikt bij het brouwen zijn net zo uniek als de uiteindelijke smaak. Het bier en de techniek worden beide zeer gewaardeerd.

Culinaire Festivals

Iedere regio heeft festivals waar verse regionale en biologische producten feestelijk aan het publiek worden aangeboden. Aan de westkust kunt u op de volgende festivals genieten van speciale themawandelingen (trails), bijvoorbeeld over vis, schelp- en schaaldieren (seafood trails), of wandelen langs de indrukwekkende boerderijen:

- **Donegal Bay eet- en wijnbeleving in juni**
Lezingen, historische rondleidingen, eetfestijnen, straattheater en banketten, formeel en informeel.
- **Festival voor vis en schelp - en schaaldieren in Killybeg in juni en juli**
Ook een afwisselende seafood trail met demonstraties en een verrukkelijke barbecue.
- **Het internationale oesterfestival in Galway City in september**
Een van de tien beste festivals ter wereld – prikkel uw zintuigen met proeverijen, wedstrijden en banketten.
- **Het oesterfestival in Clarenbridge in september**
De slogan is: "County Galway, the world is your oyster" en dat zegt genoeg. Geweldige oesters en enorm veel craic (plezier).
- **Oogstfeest in Drumshanbo, County Leitrim in september**
Slowfood evenementen, gesprekken, demonstraties en een fascinerende wandeling met als thema biovariatie op de boerderij.



Kookscholen

Of u nu zelf wilt koken of liever een demonstratie van een expert bijwoont, de kookscholen in west Ierland zijn zeker een leuke, interessante manier om typisch Ierse producten te leren kennen. Op deze scholen op het mooie platteland leert u hoe u zelf de heerlijkste culinaire hoogstandjes kunt maken:

- **Pangur Bán in Letterfrack, County Galway**
Biedt gevarieerde, geïndividualiseerde weekendworkshops op het idyllische platteland.
- **Op Berry Lodge in Miltown Malbay**
In het hart van de pittoreske County Clare, krijgt u uitstekende instructies over eten en koken. Eigenares Rita Meade verzorgt de cursussen.



Boerenmarkten

Streekmarkten en boerenmarkten zijn niet meer weg te denken van de eetkalender. Ze zijn de ideale manier om kennis te maken met producenten uit het hele land. Op de volgende markten kunt u juweeltjes uit de Atlantische Oceaan en verfijnde landelijke producten proeven:

- **Galway City Market**

Breng een gezellige zaterdag door op de wekelijkse markt in hartje Galway. Prikkel uw zintuigen en doe ideeën op voor culinaire hoogstandjes.

- **Ennis Town Farmers' Market, County Clare**

Elke vrijdagmorgen is deze markt een lust voor het oog en een feest voor de maag.

- **Donegal Town Market**

Eens per maand komt op zaterdag het centrum van Donegal tot leven met de markt. U vindt er verfijnde, verse streekproducten.

Boerderijbezoek

Een boerderijbezoek is een leuk uitje voor het hele gezin. En het is een leuke, interessante manier om de Ierse eetbeleving aan den lijve te ervaren. Op de volgende boerderijen kunt u deelnemen aan smakelijke rondleidingen en biologische trails volgen die u doen watertanden:

- **The Organic Centre in Rossinver, County Leitrim**

U ziet hoe gewassen worden gekweekt in volledige harmonie met de natuur. Er is de mogelijkheid om demonstraties, slowfood dagen en korte workshops bij te wonen.

- **Tourism Tastes Trail, County Galway**

Een 4-daagse rondreis met bezoekjes aan ambachtelijke producenten in County Galway, zowel in het spectaculaire landschap als langs de kust.



Lokale culinaire held

James McGeough,
Oughterard, County Galway



James McGeough volgde zijn opleiding in Duitsland. Terug in Ierland begon hij in de familieslagerij handgemaakte worsten en salami's te maken en al snel breidde hij het assortiment uit met speciale worsten. Daarbij gebruikt hij een moderne interpretatie van de traditionele manieren om vlees te zouten en te roken. McGeough won verschillende prijzen – van de Irish Craft Butchers kreeg hij een prijs voor zijn vleesspecialiteiten en de Irish Food Writer's Guild bekroonde zijn luchtgedroogde Connemara berglam.

De enthousiaste jonge McGeough is een harde werker – in 2006 leverde hij vijftienduizend porties delicatessenworst voor het Cup Banquet – en hij is in zijn element als hij nieuwe ideeën ontwikkelt. Zijn assortiment is een feest voor de kenners. We noemen luchtgedroogde en lichtgedroogde ham, op turf gerookt rundvlees, luchtgedroogd varkensvlees geconserveerd in rode wijn en op smaak gebracht met lokale wilde jeneverbessen en sinaasappelschil, whiskysalami, worsten met biologische kaas uit Mossfield en een aantal patés en verse, speciale worsten. In het hele land gebruiken toonaangevende restaurants de fantastische, zeer gevarieerde producten van McGeoughs.





A man and a woman are standing on a stone pier, looking at each other and smiling. The woman is wearing a blue cardigan over a light blue top and beige trousers. The man is wearing a red sweater over a grey shirt and blue jeans. In the background, there is a body of water with several small boats. Behind the water, there are colorful houses: a pink one, a blue one, and a white one. The houses are reflected in the water. In the foreground, there are fishing nets and a white plastic container with an orange rim.

De zuidkust van Ierland

De zuidkust van Ierland

Spectaculaire ruige kusten, verwaaide landschappen, witgewassen huisjes, cultuur, geschiedenis, historisch erfgoed en prijzenwinnende stranden – u vindt het allemaal langs de Ierse zuidkust.

Het gebied heeft veel moois te bieden, van de stranden van Wexford tot de imposante bergen van Kerry. Het aantrekkelijke historische stadje Kilkenny en het stadje Carlow iets verderop zijn zeker een bezoek waard. In de smalle straatjes van Wexford is elke herfst het wereldberoemde operafestival en na een bezoek aan Waterford begrijpt u waarom deze stad zo trots is op zijn Vikingverleden. Cork en Kerry zijn ideale stadjes om rond te slenteren en te blijven plakken in de vele leuke cafés of traditionele muziek te luisteren in sfeervolle pubs.

De zuidkust heeft interessante toeristische attracties. U kunt er fantastisch eten in toprestaurants, voor elke portemonnee en voor elke smaak is er een. De levendige eetcultuur in het zuiden – waar geheel volgens traditie landbouw wordt bedreven – drukt een grote stempel op het unieke karakter van de aantrekkelijke regio.

Specialiteiten zijn berglam, boerenkaas en fruit. De indrukwekkend lange kuststrook is een paradijs voor liefhebbers van vis en schelp- en schaaldieren. En culinaire liefhebbers moeten zeker Wexford, Cork, Kinsale, Dingle en Kenmare bezoeken om gepekeld gerookte vis en kip te proberen.

Kijk voor meer informatie over de zuidkust van Ierland op: www.ierland.nl/zuid of www.discoverireland.com/zuid





De zuidkust van Ierland

Het hele jaar door kunt u er geuren ruiken en proeven – veel vruchten, groenten en kazen komen uit het zuiden.

In de zomer krijgen de aardbeien in Wexford de lof die hen toekomt. De honing van de zuidkust is geurig en rijk van smaak – misschien wel de beste honing ter wereld. En een topper is het authentieke biologische Tipperary ijs – schandalig lekker!

Langs de kust vindt u vanzelfsprekend gerechten met vis, schelp- en schaaldieren – kreeft, krab, sint-jakobsschelpen, garnalen en vele soorten vis. En op de uitgestrekte groene weiden in de Golden Vale (Tipperary en North Cork) leveren grazers verrukkelijk rundvlees.

Lokale specialiteiten

- In Waterford – en alleen daar – kunt u een **Waterford Blaa** proeven, een luchtig broodje.
- Typische Cork delicatessen zijn **Clonakilty pudding (zwart en wit)**, **drisheen**, pens en uien.
- Langs de Ierse zuidkust worden zgn. **Crubeens** gegeten. Men eet deze gepekeld gekookte varkenspoten met brood en boter.

- De specialiteit van Kerry is **bergglam**. De smaak van het vlees is complex door de unieke combinatie van kruiden en grassen die de dieren eten.

- Handgemaakte **chocolade uit Skelligs** en **handgedraaid ijs uit Dingle**.

- Kaasliefhebbers kunnen kiezen uit meer dan twintig **boerderijkazen**, waaronder Milleens, Mine-Gabhar, Ardahan, allemaal prijswinnaars. Ook Gubbeen, Durrus, Cashel en Crozier Blue, Lavistown en Knockanore zijn goede kazen.

- Clonmel is het centrum van de Ierse **ciderindustrie**. **Bulmers** (buiten Ierland bekend als **Magners**), gemaakt door Bulmers Ireland, is een aparte, beroemde Ierse cider. Unieke Ierse bieren zoals **Smithwicks** hebben de uitgesproken smaak van hop.

- Vers **appelsap** is een ambachtelijke specialiteit.

- In Cork wordt **Beamish** gebrouwen, een karakteristieke stout.



Culinaire festivals

De Ierse zuidkust is verbluffend mooi. De weilanden zijn er groen en weelderig, en in het midden ligt 'gourmetcounty' Cork. Er zijn geweldige culinaire festivals die absoluut de moeite waard zijn! Jaarlijks kunt u sappig fruit, verse vis en schelp- en schaaldieren en andere gastronomische delicatessen proeven op de volgende festivals:

- **Het aardbeienfestival in Enniscorthy, County Wexford, in juni-juli**
Op dit culinaire festival in Enniscorthy proeft u de sappigste aardbeien en er is vertier voor het hele gezin.
- **Culinair festival Taste of West Cork in Skibbereen, in september**
Fantastisch eten, allerlei lekkers voor fijnproevers en de ideale gelegenheid om de beste streekproducten van het land te proeven.
- **Het internationale eetfestival in Kinsale, East Cork, in oktober**
Een feest ter ere van de gastronomische verrukkingen uit Kinsale en omgeving.
- **Culinair festival Appetite for Life in Kenmare, County Kerry, in oktober**
Heel Kenmare ligt stil tijdens dit festival: geweldige uitzichten en fantastisch lekker eten.
- **Culinair festival in Listowel, County Kerry, in november**
Fijnproevers komen bij elkaar in deze bruisende stad in County Kerry en vieren de beste smaken van het Koninkrijk van Kerry.

Kookscholen

Schrijf u in voor een kookcursus en leer van kenners van Ierse streekproducten. Wie weet welke verborgen talenten in u schuilen als u leert koken onder de kundige leiding van chefkoks! In het zuiden van Ierland zijn de volgende kookscholen:

- **Ballymaloe Cookery School, Shanagarry, Midleton, County Cork**
Misschien wel de beroemdste kookschool van Ierland, geleid door Darina Allen. Er zijn workshops op alle niveaus.
- **Dunbrody Abbey Cookery School in New Ross, County Wexford**
Een exclusieve kookschool met een lange traditie in de idyllische omgeving van Dunbrody Abbey, County Wexford. Chefkoks en eigenaars zijn Pierce en Valerie McAuliffe.
- **Dunbrody Country House Hotel and Cookery School in Arthurstown, County Wexford**
De school ligt in een gigantische tuin van acht hectare vlak bij Hook Peninsula. Een van de stijlvolste kookscholen in Ierland.





Boerenmarkten

Alleen al in deze regio zijn zo'n vijftig levendige boerenmarkten met verfijnde lokale producten en specialiteiten. Op het gebied van smaak valt veel te ontdekken op stadsmarkten en kleinere, idyllische plattelandsmarkten:

- **Engelse markt in Cork City**
Historische overdekte markt barstensvol gastronomische heerlijkheden.
- **Boerenmarkt in Enniscorthy, County Wexford**
Proef een stukje van de zonnige oostkust op deze bruisende markt. Elke zaterdagochtend.
- **Dingle, County Kerry**
Elke vrijdag is deze mooie markt in het kustplaatsje Dingle. Het aanbod bestaat vooral uit verse vis, schelp- en schaaldieren en andere lokale kwaliteitsproducten.

Boerderijbezoek

Een boerderij bezoeken is een goede manier om de producenten te leren kennen. En de perfecte gelegenheid om sauzen, pasta's en bijzondere wijnen in te slaan.

- **Apple Farm (en winkel) in Moorestown, County Tipperary**
U kunt er trails volgen door appel-, pruimen-, peren- en kersenboomgaarden.
- **Wexford Organic Centre in Folksmills**
Hier leert u alles over het biologische boerenbedrijf. U kunt de groentebedden bezichtigen of een korte cursus volgen.

Lokale culinaire held

De familie Burns in Duhallow, County Cork



Tachtig jaar geleden fokte de familie Burns met Fries stamboomvee de Ardrahan kudde in Duhallow, County Cork. Ruim vijftig jaar later, in 1970, besloot een nieuwe generatie boeren de melk te gebruiken om yoghurt en kazen te maken – en dat was het begin van een van de meest gewaardeerde kaasboerderijen van Ierland. Ardrahan kaas wordt over de hele wereld verkocht.

Mary Burns en haar zoon Gerald zorgen ervoor dat de kudde intact blijft zodat ze het hele jaar voldoende melk hebben om de aromatische, boterachtige kaas met de gewassen korst te maken – de kaas heeft een van de beste smaken van Ierland.

De Burns maken ook Duhallow, een milde halfzachte kaas, en een innovatief product, Lullabye melk: de koeien worden gemolken voor het licht wordt, wanneer de melk nog hoge melatoninewaarden bevat. Melatonine regelt van nature de slaap/waakcyclus. Lullabye melk zou een probaat natuurlijk middel tegen slapeloosheid zijn. Een van de beste ter wereld.





Temple Bar in Dublin



De oostkust van Ierland



De oostkust van Ierland

De regio is bekend om zijn vruchtbare akkers. U vindt er ook historisch interessante plekken, een zeer gevarieerd cultureel aanbod – en comfort. De kust is adembenemend, net als de mooie landelijke gebieden. Ook zijn er interessante steden die u kunt bezoeken.

De streek is er een van uitersten, met in het noorden de zacht glooiende heuvels en vruchtbare weilanden en in het zuiden een fraai landschap met vergezichten rondom Dublin, dat geleidelijk overgaat in de ongerepte schoonheid van de Wicklow Mountains. In Dublin vindt u vele attracties, waaronder het Guinness Storehouse, de Jameson distilleerderij en honderden



restaurants. Voor iedere smaak en elke portemonnee is er minstens een. Aan de kust liggen geweldige stranden en pittoreske haventjes.

Boeren- en plattelandsmarkten, biologische boerderijen, visserijen en kaasmakers zijn er genoeg aan de oostkust. En u kunt er goed eten, gezellig in een pub of bij een van de vele cheffoks die er de sterren van de hemel koken. In het middeleeuwse dorpje Carlingford, County Louth vormen negen restaurants samen de Good Food Circle, een soort club voor goed eten. De uitstekende restaurants gebruiken heerlijke lokale ingrediënten en inspireren elkaar bij het koken. De weilanden van de regio behoren tot de beste van het land en leveren uitstekend, smakelijk rundvlees.

Kijk voor meer informatie op de website:
www.ierland.nl/oostendublin of
www.discoverireland.com/oostendublin

Ontdek de smaken van de oostkust van Ierland

De rijkdom van het landschap vindt u terug in de kwaliteit van het eten en de uitgebreide keuze op de menukaart. Er is sappig lamsvlees uit Wicklow, wild uit de Wicklow Mountains en verrukkelijke biologische groenten en vers fruit uit de riante marktuinen en kassen in North County Dublin. Ook het aanbod versgevangen lokale vis en schelp- en schaaldieren is uitgebreid.

Uit Irish Hereford en Irish Angus komt goed rundvlees, geroemd om de geweldige smaak en om het feit dat het goed doorregen is. Ook het gestoofde gekruide rundvlees is uitstekend, een gerecht dat vooral tijdens de feestdagen in december wordt gegeten. Varkensvlees wordt gebruikt voor smakelijk gedroogd spek, worstjes en zwarte en witte pudding. Een andere specialiteit is Dublin coddle – een smakelijk gerecht van de beste worstjes, doorregen spek, aardappelen en ui!

Lokale specialiteiten

- **Cooley Mountain lamsvlees**, sappig en complex van smaak.
- **Guinness**, het bekendste stoutmerk ter wereld.
- **Cooley Whisky** uit County Louth.
- **Tullamore Dew** en **Irish Mist Liqueur** uit County Offaly.
- Alle soorten **Jameson whiskey** uit de Jameson distilleerderij in Dublin.
- Bieren, ales en stouts van **The Porterhouse**, een **microbrouwerij** in Dublin.
- Boerenkazen, bijvoorbeeld **Wicklow Blue** en **Wicklow Bawn**.
- **Garnalen uit de Dublin Bay**.
- **Wrights of Howth**, een organisatie voor vishandelaars, verkoopt verse vis en schelp- en schaaldieren en heeft een eigen merk voor gerookte producten.



Culinaire festivals

In Ierland worden vele culinaire festivals georganiseerd – gastronomen kunnen er hun hart ophalen.

In de hoofdstad koken verschillende topkoks op festivals en ook in County Louth zijn er festivals:

- **Taste of Dublin in juni**
Waarschijnlijk het grootste culinaire festival in de regio is het onlangs geïntroduceerde Taste of Dublin Food Festival met proeverijen en demonstraties.
- **Carlingford oesterfestival in september**
Een festival voor lekkerbekken met alle gelegenheid om uitgebreid verrukkelijke vis, schelp- en schaaldieren, sappig rund- en lamsvlees en regionale groenten te proberen.

Kookscholen

Op steeds meer boerenmarkten in Ierland kunt u de heerlijkste ambachtelijke producten kopen. Op een kookschool leert u van experts welke lekkere gerechten u ermee kunt maken. Chefkoks vertellen u alles over de specifieke producten en daarna gaat u zelf aan de slag in de keukens van deze twee scholen:

- **Ballyknocken House Cookery School and Guest House, County Wicklow**
De kookschool bevindt zich in de oude melkschuur van de boerderij. Er worden verschillende cursussen aangeboden, zowel individueel als voor groepen.

- **Ghan House and Cookery School, County Louth**

De school is trots op alle gerechten die worden bereid met producten van eigen bodem en met streekproducten, zoals oesters uit Carlingford en kreeft en mosselen uit Ballagan.



Boerenmarkten

Er zijn zo'n veertig boerenmarkten in de regio; goed georganiseerde markten die geliefd zijn bij bewoners en andere bezoekers. Op de markten kunt u genieten van plaatselijke lekkernijen zoals handgemaakte chocolade en de allerverste biologische producten:

- **Macreddin Village, County Wicklow**
Een biologische markt met een enorm aanbod aan ambachtelijke streekproducten; wordt eens per maand gehouden.
- **Temple Bar Food Market, Central Dublin**
Handgemaakte chocolade, cakes en broodjes van Claudia's en de typische geuren van de Sheridan's Cheesemongers (kaashandelaars).
- **Dun Laoghaire People's Park, County Dublin**
Een sfeervolle markt in een mooi park aan zee. Bij de stalletjes kunt u heerlijke typisch Ierse producten en producten uit andere landen kopen.

Boerderijbezoek

Sommige boerderijen hebben hun deuren geopend voor het publiek. U kunt er lokale producenten ontmoeten en streekspecialiteiten proeven. Ontdek de boerenoase in de buitenwijk van Dublin en proef het verrukkelijke biologische ijs in County Offaly:

- **Airfield Gardens, Dundrum, Dublin 14**
Een biologische stadsboerderij met een pleziertuin – ook erg leuk voor kinderen.
- **Mossfield Organic Farm in Birr, County Offaly**
Biologische kazen zijn de specialiteit van Mossfield. Ook het heerlijke biologische ijs is een aanrader.



Lokale culinaire held

Liam Lahart en Oliver Hughes, Porterhouse microbrouwerij en pubs.

Liam Lahart en Oliver Hughes openden hun eerste pub (The Porterhouse) in 1989 in het kuststadje Bray, County Wicklow. In 1996 werd hun droom werkelijkheid toen ze hun eerste microbrouwerij in Temple Bar openden in hartje Dublin. Hughes en Lahart zijn mannen met een missie: ze willen de traditionele Ierse cultuur van kleine brouwerijen met verschillende soorten ales en bieren in ere herstellen. En hun favoriete drank maken – traditionele Iers stouts en porter.

Hughes en Lahart waren hun tijd ver vooruit. Het concept van microbrouwerijen was voor hen interessant, ook omdat ze zich niet wilden specialiseren. Naarmate het aantal zaken toenam, groeide ook de waardering voor hun uitstekende producten. Recent ontvingen de mannen op de wereldkampioenschappen bier brouwen in het Verenigd Koninkrijk de eervolle vermelding Best Stout in the World.

Naast de Porterhouse runnen ze ook andere pubs in Temple Bar, Nassau Street en Glesnevin en een pub in Covent Garden in Londen. Er zijn negen verschillende Porterhouse bieren en soms brouwen ze een seizoensbier. Kenners proeven de verschillende bieren: plain porter (een traditionele lichte stout), Oyster stout (gebrouwen met verse oesters), Wrasslers 4X (gebrouwen volgens een traditioneel recept uit Cork), Porterhouse Red (een traditionele ale), An Brain Blasta (zwaar bier) en Temple Brau.





Culinair Ierland - de eetcultuur





Boordevol smaak en traditie

Unieke Ierse boerenkazen

De smaak van Ierse boerenkazen is fantastisch. De kazen zijn uniek en worden over de hele wereld door kaasliefhebbers gewaardeerd. Het geheime ingrediënt van alle kazen is de uitzonderlijke kwaliteit van de melk; zowel van koemelk, als van schapen- en geitenmelk. Gras en kruiden groeien overal in Ierland en zuivelproducten (banbhianna) zijn al sinds de Kelten belangrijk voor de Ierse eetcultuur.

Ierland kent geen streekkazen zoals andere Europese landen, bijvoorbeeld de Franse Camembert of de Italiaanse Parmesaanse kaas. Elke boerenkaas is uniek voor de maker en het familiebedrijf. Er zijn meer dan vijfenzeventig boerenkaasmakers, waarvan een groeiend aantal kaas maakt van biologische melk. Sommige boeren maken één kaas, anderen meerdere soorten. Alle boerenkazen hebben een subtiele smaak en geur. De melk komt uit een heel specifiek klein gebied en in de kaas proeft u de smaak van de unieke planten en kruiden, het microklimaat en de geologie terug. En, niet te vergeten, de creativiteit en de persoonlijkheid van de kaasmaker.

Gerookt, gedroogd en gekruid

Het Ierse volk kent een lange traditie van voedsel roken. Voornamelijk omdat het klimaat er zo vochtig is dat luchtdrogen altijd moeilijk was. Sinds oudsher pekelen en roken de Ieren dan ook vrijwel alles. Ze zijn dol op de unieke smaak van producten die zijn gerookt met eikenhout, beukenhout of turf.

Toeristen zijn vaak onder de indruk van wat er allemaal gerookt wordt: verschillende soorten rundvlees, vis, schelp- en schaaldieren, gevogelte en wild. Typisch Ierse mildgerookte (of gepekeld) zalm en gedroogd spek zijn het bekendst. Andere specialiteiten zijn: gerookte makreel, forel, haring (kippers), paling en mosselen, gerookt gevogelte als eend en kip en soms ander gevleugeld wild. Klassiekers zijn ook: gestoofd rundvlees (corned beef), pittige zwarte en witte

pudding, gedroogde gepekeld gerookte ham (en spek) en luchtgedroogd lamsvlees en wild. Met Kerstmis wordt in het zuiden en oosten van Ierland jaarlijks een verrukkelijk gerecht gemaakt van gekruid rundvlees gestoofd in stout. De smaak vergeet u nooit meer.

Traditionele Ierse baksels

Ierland heeft een uitgebreide baktraditie. Thuis en bij ambachtelijke bakkerijen wordt met typisch Ierse producten (zacht tarwemeel, Iers havermeel, eieren, smakelijke Ierse boter, scherpe karnemelk, geurige honing, inheems fruit, bessen en noten) een verbluffend assortiment baksels gemaakt, subtiel van smaak en gevarieerd van textuur. De namen van de baksels klinken u misschien vreemd in de oren. Toch moet u beslist buttermilk scones (karnemelkscones), oatcakes (haverkoeken) en boxty (een soort aardappelpannenkoek proberen). Ook potato cakes (aardappelcake) en soda farls (broodpunten) zijn niet te versmaden.

Op Ierse feestdagen worden bepaalde baksels gegeten. Bij het feest voor St.-Brigid (de tweede beschermheilige van Ierland) hoort een heerlijke cidercake. En bij Halloween een soort krentenbrood, brambrack, waarin vreemde dingen worden meegebakken om de toekomst mee te voorspellen. Een ring betekent volgens de traditie een huwelijk, een boon rijkdom, een stukje stof armoede en een droge erwten een eeuwig leven als vrijgezel!

Hoewel Ieren van zoetigheid houden, vormt brood het hart van de Ierse baktraditie, met als meest bekende traditioneel gebakken bruin sodabrood (in Noord-Ierland tarwebrood, 'wheat bread', genoemd) van volkorenmeel en zacht tarwemeel. Het rijzen gebeurt door een combinatie van karnemelk en natriumbicarbonaat (baking soda), vandaar de naam. Bijzondere smaakmakers die vaak worden toegevoegd zijn helaas geheim... Sodabrood heeft een unieke, uitgesproken smaak en textuur en is overal lekker bij.

Bruin sodabrood (tarwebrood)

Sodabrood rijst door een combinatie van baking soda en karnemelk, niet door gist. Omdat de ingrediënten snel beginnen te werken, moet u het deeg vlug kneden

Ingrediënten

- 450 g volkorenmeel
- 175 g witte bloem (liefst ongebleekt meel)
- 1 theelepel baking soda
- 1 theelepel zout
- Ongeveer 450 ml karnemelk
- Oventemperatuur: 200 °C/gasstand 6



1. Meng het meel, de baking soda en het zout in een grote kom. 2. Schenk er voldoende karnemelk bij zodat u een zacht deeg kunt maken. 3. Doe meel op uw handen en kneed het mengsel tot een soepel deeg. Maak er een ronde plak van 4 cm dik van. 4. Doe wat meel op een scherp mes en kerf daarmee een diep kruis in de bovenkant. 5. Op de bakplaat 40–45 minuten bakken. Het brood is gaar als het hol klinkt als u op de onderkant klopt. Laten afkoelen op het taartrooster. Dezelfde dag eten. Tip: voor een wit sodabrood gebruikt u alleen wit meel.

Vissoep met chilipeper en koriander

- Door Paul Rankin

Dit is een snelle en eenvoudige variant van de klassieke "vissoep". De basis kan worden gepureerd voor een elegante soep; grovere stukken geven de soep meer karakter.

Ingrediënten

- 2 el boter
- 1 grote ui (ongeveer 300 g), fijnggehakt
- 1 stengel selderij, in dunne plakjes gesneden
- 125 g champignons, in plakjes
- 3 tomaten, in dobbelsteentjes van 1 cm
- 1 el tomatenpasta
- Mespuntje saffraan
- 1 el harissa (of een andere hete chilipasta)
- 1 liter visbouillon of kippenbouillon
- Zout en peper

Voor de garnering:

- 125 ml slagroom (naar keuze)
- 450 g gemengde visfilet (bijv. heek, kabeljauw, zee- duivel, grote garnalen, zalm), in blokjes van 1 cm
- 4 el verse koriander, fijnggehakt



1. Smelt de boter in een grote steelpan. Voeg uien, selderij en champignons toe en laat ongeveer 10 minuten op laag vuur zachtjes garen. 2. Voeg nu de tomaten, tomatenpasta, saffraan, harissa, bouillon en een beetje zout toe. 3. Breng de soep aan de kook, schuim die indien nodig af en zet het vuur laag. Laat 15 minuten zachtjes doorkoken, of totdat de groenten zacht zijn geworden. Voor een gladde textuur kunt u de soep pureren in een blender of keukenmachine en die daarna teruggieten in de pan. Breng op smaak met zout en peper. Breng vlak voor het opdienen de soep aan de kook. Roer het grootste deel van de room erdoor (houd een paar eetlepels apart voor het serveren) en voeg alle vis toe. Breng de soep opnieuw aan de kook, haal de pan van het vuur en laat de soep 5 minuten rusten. Giet de soep in verwarmde soepborden, garneer met de resterende room, bestrooi ruim met koriander en dien op.

Traditionele Irish stew (stoofpot)

De grote charme van de eenvoudige witte stoofpot is de ongecompliceerdheid. De smaak van het vlees komt daardoor goed tot zijn recht.

Ingredients

- 900 g lamsvlees (liefst lamsbout)
- 450 g uien, geschild en fijngesneden
- 5 eetlepels verse peterselie, fijngesneden
- 1 eetlepel verse tijm, fijngesneden
- Zout en versgemalen zwarte peper
- 900 g aardappelen (liefst half bloemig, half vast), geschild
- 375 ml water
- Verse peterselie voor de garnering
- Oventemperatuur: 150 °C/gasstand 2

1. Snijd (als u dat wilt) het randje vet van de lamsbout. Verwijder het bot niet, dat geeft smaak. Het laat vanzelf los als het vlees gaart. 2. Bedek de bodem van een grote zware ovenschaal of braadpan met een laag uien. 3. Leg het vlees erop en bestrooi het rijkelijk met peterselie en iets minder tijm. Op smaak brengen met zout en zwarte peper. 4. De rest van de uien en de aardappelen er laag om laag op leggen. Aardappelen halveren als ze groot zijn. 5. Elke laag bestrooien met peper, zout en kruiden. 6. De helft van het water toevoegen, aan de kook brengen en afdekken. De stew zo'n 2½–3 uur zachtjes laten garen, in de oven of op heel laag vuur op het fornuis. Het gerecht hoort iets vochtig te zijn, maar moet niet zwemmen in het vocht. Voeg tijdens het koken extra water toe als het te droog lijkt te worden. Kruimige aardappelen lossen gedeeltelijk op waardoor de stew dikker wordt; vastkokende aardappelen blijven heel. Garneren met veel fijngesneden verse peterselie. Bij dit gerecht zijn worteltjes en pastinaken lekker.



Gesauteerde zalmfilets met landelijke saus (champ)

- Door Paul Rankin

De saus bij dit gerecht is niet echt een saus, eerder een romige puree, of 'pommes mousseline', zoals de Fransen het noemen. U kunt de saus zo dik en zo romig maken als u zelf wilt. En met wat fijngesneden bosuitjes geeft u het gerecht een echt landelijk tintje.

Ingrediënten

- 8 zalmfilets van 175 g per stuk
- 2 eetlepels olie
- Zout en versgemalen witte peper
- Een paar blaadjes sla voor het opdienen
- 3-4 eetlepels vinaigrette

Voor de saus:

- 300 g aardappelen, geschild en in blokjes gesneden (zo'n 2,5 cm)
- ½ kleine ui, fijngesneden
- 175-200 ml slagroom
- Zout en versgemalen witte peper
- 4-6 eetlepels gesneden bosuitjes, wat extra voor de garnering

1. Maak eerst de saus. Breng aardappelen en ui met wat zout in net voldoende water aan de kook. Op laag vuur zachtjes laten koken tot de aardappelen zacht zijn. 2. Afgieten, slagroom toevoegen en weer aan de kook brengen. 3. Laten afkoelen en pureren met een staafmixer. 4. Op smaak brengen met zout en peper en warm houden. Voor een iets dunnere saus gebruikt u 200 g aardappelen en verder dezelfde hoeveelheden. 5. Verwijder eventuele graatjes met een pincet. 6. Verwarm een grote bakpan boven hoog vuur, doe de olie erin en verdeel deze ronddraaiend over de bodem. 7. Bestrooi de zalmfilets met zout en peper. 8. Bak ze even, ongeveer 2 minuten aan elke kant. 9. Schep de bosuitjes door de aardappelpuree en schep wat puree op warme borden. 10. Leg een zalmfilet op de saus en leg er wat slablaadjes en bosuitjes op. Besprenkelen met dressing.



Marokkaans gekruide lamsspiezen met een aioli van saffraan

- Door Paul Rankin

Het voorjaar is de beste tijd voor het eten van lamsschouder. U kunt die roosteren als geheel, zonder bot of klein gesneden; het vlees moet in alle gevallen heerlijk mals zijn. Dit pittige recept is geschikt voor alle drie de bereidingswijzen.

Ingrediënten

- 750 g Ierse lamsschouder, zonder bot

Voor de kruidenmarinade:

- ¼ tl knoflookpoeder
- ½ el komijn
- ¼ el gemalen korianderzaad (ketoembar)
- ½ el oregano
- ½ el harissa (of ¼ el chilipoeder)
- ½ el versgemalen zwarte peper
- 150 ml natuurlijke yoghurt
- 4 satéstokjes, ½ uur geweekt in koud water
- Zout
- 1 el fijngehakte peterselie
- 1 el fijngehakte munt
- Partjes citroen

1. Snijd het teveel aan vet van het vlees en snijd het vlees in dobbelsteentjes van 2,5 cm. 2. Roer de kruiden door de yoghurt en schep het lamsvlees erdoor. 3. Laat het vlees ten minste 1 uur marineren, maar liever 4 - 6 uur of een hele nacht. 4. Verhit de grill of barbecue. 5. Rijg de stukjes vlees aan de satéstokjes en breng op smaak met zout. 6. Leg ze onder de grill of op de barbecue en grill ze totdat ze bruin en knapperig zijn. Draai ze af en toe om. Bestrooi de spiezen met kruiden en dien onmiddellijk op met wat aioli en een partje citroen.

Voor de aioli:

- 125 ml kippenbouillon
- ½ tl saffraandraadjes
- ½ tl zout
- 2 eierdooiers
- 1 snee witbrood, zonder korsten en in blokjes gesneden
- 3 tl knoflook, fijngesneden
- 1 tl harissa
- 400 ml lichte olijfolie

1. Giet de kippenbouillon in een steelpannetje. 2. Voeg de saffraandraadjes en het zout toe. 3. Laat de bouillon goed inkoken totdat er ongeveer 5 eetlepels over zijn. 4. Giet de vloeistof in een keukenmachine. Let erop dat er geen saffraandraadjes in de pan achterblijven. 5. Voeg eierdooiers, brood, knoflook en harissa toe. 6. Schenk er langzaam en gelijkmatig de olie bij terwijl de keukenmachine aan staat. Maak af op smaak.



Gerookte zalm met avocado frittata

- Door Paul Rankin

Gerookte zalm met eieren is altijd al een van mijn favoriete combinaties geweest. Deze klassieker krijgt een modern tintje met Italiaanse en Mexicaanse invloeden. Met dank aan mijn goede vriend Robbie Millar voor zijn frittatarecept.



Ingrediënten

- 2 avocado's
- 4 el limoensap (of citroensap)
- 2 el boter
- 1 kleine ui, fijngehakt
- 4 eieren
- 4 el gesnipperde bieslook
- 1 gepelde tomaat zonder zaadjes, in blokjes gesneden
- 1 pakje gerookte zalm, ongeveer 225 g
- Een paar takjes verse koriander ter garnering
- Een paar lange bieslooksprietten ter garnering
- Chiliolie, naar keuze

Voor de avocadovinaigrette:

- 1 el fijngehakte ui (van bovengenoemde hoeveelheid)
- 2 el limoensap (van bovengenoemde hoeveelheid)
- ½ avocado (van bovengenoemde hoeveelheid)
- 2 el fijngehakte verse koriander, naar keuze
- 60 ml lichte olijfolie
- 90 ml water
- Een paar druppels tabasco, chilipoeder of verse chilipeper
- zout en peper

1. Schil 1½ avocado, snijd die in dobbelsteentjes en schep er 2 eetlepels limoensap doorheen. 2. Verhit de boter in een kleine anti-aanbakpan (doorsnede van 15 - 20 cm) en bak daarin gedurende drie minuten zachtjes het grootste deel van de ui. 3. Haal ongeveer 1 eetlepel van de gebakken ui uit de pan en houd die apart voor de vinaigrette. 4. Klop de eieren met een flinke snuf zout en wat peper en giet die in de pan. 5. Bak de eieren langzaam onder regelmatig roeren totdat ze stollen. 6. Voeg de avocado en 2 eetlepels bieslook toe, roer het door elkaar en duw alles voorzichtig aan tot een platte koek. 7. Plaats een deksel op de pan, zet het vuur laag en laat nog 3 - 4 minuten doorbakken totdat het ei stevig is. Zet apart. Maak de vinaigrette. Doe de overgebleven ui, avocado en overige ingrediënten in een blender en meng alles tot een gladde puree. U kunt de ingrediënten ook fijnprakken en met de achterkant van een lepel door een fijne zeef duwen. Maak af op smaak. Snijd de frittata op een keukenplank in 8 stukken. Leg op elk bord 2 stukken. Schep de gerookte zalm op of rond elke frittata en schenk de vinaigrette eromheen. Garneer met de takjes koriander en bieslooksprietten en de overgebleven tomaat, koriander, bieslooksnippers en chiliolie. Dit gerecht kan zowel warm als koud worden geserveerd.



Baileys brood-boterpudding

Ingrediënten

- 1 klein krentenbrood
- 60 g boter
- 4 eieren
- 120 g poedersuiker
- Halve liter melk
- 1 klein glaasje Baileys
- Nootmuskaat



1. Snijd het brood in plakken en smeer er dik boter op.
2. Snijd de plakken in driehoekjes.
3. Leg de stukjes in een beboterde taartvorm.
4. Meng eieren, suiker en melk goed door elkaar.
5. Voeg de Baileys toe en schenk het mengsel over het brood.
6. Rasp er verse nootmuskaat boven.
7. In een middelmatig warme oven bakken, 40 minuten of tot het gaar is.

Gekarameliseerde kokosrijstpudding met mangosaus

- Door Paul Rankin

Pientere kinderen wisten het altijd al: het lekkerste van rijstpudding is het toffeeachtige velletje bovenop. In de volwassen versie is dat het laagje karamel op een naar kokos geurende rijstpudding, geserveerd met een zalig verse mangosaus.

Ingrediënten

- 200 ml melk
- 200 ml kokosmelk
- 120 ml koksroom
- 1 tl vanille-essence
- 40 g boter
- 75 g palmsuiker of bruine suiker
- 60 g arboriorijst (risottorijst)
- 2 eierdooiers
- 4-6 el kristalsuiker

Voor de saus:

- 4 rijpe mango's
- 55-80 g basterdsuiker
- Sap van een halve limoen
- 4 el water of sinaasappelsap

1. Verhit in een klein pannetje de melk, kokosmelk, room en vanille-essence tot het kookpunt. 2. Verhit in een andere pan de boter samen met de palmsuiker of bruine suiker totdat het mengsel gaat bubbelen. 3. Voeg de rijst toe, zet het vuur laag en roer het geheel 2 minuten door. Voeg lepel voor lepel de warme vanillevloeistof toe. 4. Kook de rijst onder regelmatig roeren op een zacht vuur in ongeveer 20 minuten gaar. Verwarm de oven voor op 120 °C (230 °F/gas ½). 5. Haal de rijst van het vuur en laat die iets afkoelen. Roer er vervolgens de eierdooiers door. 6. Giet de pudding in de bakvorm en zet die ongeveer 5 minuten in de oven totdat zich een korstje vormt waarop straks de suiker kan worden gestrooid. 7. Schil de mango's en snijd langs de lange kanten de 'wangen' van de pit. In partjes snijden en apart houden. Snijd het resterende vruchtvlees van de mangopitten en doe dit samen met de basterdsuiker, het limoensap en 2 el water of sinaasappelsap in de blender of keukenmachine. 8. Meng het geheel, giet het door een fijne zeef en breng op smaak met extra limoen- of sinaasappelsap of meer suiker. 9. Strooi ten slotte de kristalsuiker op de pudding en plaats die onder een hete grill totdat de suiker smelt en een karamellaagje vormt. Schik de mangopartjes op de borden, schep wat rijstpudding in het midden en druppel de mangosaus eromheen.





Woordenlijst Ierse producten

Barmbrack

Traditioneel theebrood met rozijnen, fruit en kruiden, een soort krentenbrood. Wordt dik besmeerd met boter gegeten.

BIM Seafood Circle

Bestuur is in handen van Bord Iascaigh Mhara (Irish Sea Fisheries Board). Brengt ondernemingen bij elkaar die gespecialiseerd zijn in verse vis, schelp- en schaaldieren om ervaringen en visies uit te wisselen.

Blaa

Een soort broodje bestrooid met bloem, uniek in de Waterford regio.

Black pudding

Bloedworst van varkensbloed, uien, kruiden, specerijen en haver of gerst.

Boxty

Een mengsel van geraspte rauwe aardappel en aardappelpuree, gebakken op de bakplaat.

Breakfast Roll

Full Irish of Ulster Fry in een broodje. Populair meeneembroodje.

Breakfast Sausage

Fijne worst van varkensvlees (ongeveer 65% vlees).

Karnemelk

Vocht dat overblijft als melk wordt gekarnd tot boter; een belangrijk ingrediënt in Ierse broden en baksels.

Cáis

Irish Farmhouse Cheesemakers Association. Heeft meer dan honderd leden.

Carrageen

Eetbaar zeewier. Wordt gebruikt als smaakmaker in soepen en desserts. Ook om gerechten mee in te dikken.

Champ

Gestampte bloemige aardappelen op smaak gebracht met boter, melk en fijngesneden uitjes (bosuien).

Colcannon

Gestampte bloemige aardappelen op smaak gebracht met fijngesneden gare bloemkool of kool.

Corned beef

Ierse benaming voor gepekeld/gekruid rundvlees. Dus niet in blik!

Crubeen

Licht gepekeld varkenspoot. Wordt vooral gegeten om de rijke, gelatineachtige huid en het vet, niet zozeer om het vlees. Helpt goed tegen een kater!

Dillisk (or Dulse)

Zeewier. Wordt gedroogd verkocht als snack of als smaakmaker bij kaas, brood, soep of aardappelen.

Drisheen

Bloedpudding uit Cork. Een mengsel van bloedwei van schapen en runderen, grijs van kleur met een lobbige structuur die lijkt op blanc-manger, een gladde roompudding.

Dry cured/smoked bacon and ham

Vers varkensvlees, ingewreven met zout en smaakgevers als suiker en jeneverbessen. Wordt enkele weken gerijpt en daarna vaak gerookt. Traditionele cures zijn Limerick (zacht en vochtig) en Belfast (vol van smaak en droog).

Euro-Toques

Europese organisatie waarin drieëneenhalf duizend chefkoks vertegenwoordigd zijn. In Ierland zijn tweehonderd leden actief.

Farmer/Producers' Markets

Gespecialiseerd in verse, ambachtelijke streekproducten en- specialiteiten. Ierland heeft meer dan honderd boerenmarkten.



Woordenlijst Ierse producten (vervolg)

Féile Bia

Kwaliteitsprogramma van de Bord Bia (Irish Food Board). De 1450 leden informeren hun klanten over gerechten, vertellen waar producten vandaan komen en hoe ze worden geproduceerd.

Fraughans

Een wilde bosbes. Wordt gebruikt in desserts en om poitín mee op smaak te brengen.

Full Irish

Uitgebreid warm ontbijt op een bord met gegrild doorregen spek, worstjes, zwarte en witte pudding, champignons, tomaten, aardappelpastei en gebakken of gepocheerd ei.

Good Food Circles

In sommige regio's vormen restaurants een club voor goed eten. Er is een lijst met alle deelnemers.

Good Food Ireland

Kwaliteitslabel voor restaurants, hotels, winkels en kookscholen die hebben toegezegd alleen gebruik te willen maken van lokale Ierse en ambachtelijke producten.

Kassler

De beste stukken varkenslende, licht gepekeld en gerookt.

Kipper

Haring. 'Kipperen' gaat als volgt: haring doormidden snijden en graatjes eruit halen. Inwrijven met zout en roken. Kipper wordt bij het ontbijt gegeten.

Mead

Alcoholische drank van gegiste honing (mede).

Oat Cakes

Knapperig koekje van haver en water, vaak met kaas.

Poitín

Huisgestookte sterke drank – is eigenlijk verboden in Ierland – voornamelijk gestookt met gerst. Heeft een karakteristieke droge, graanachtige smaak en een zachte, steeds zoeter wordende afdronk.

Porter Cake

Fruitcake met porter, een licht soort stoutbier.

Potato Cakes

Smakelijk koekje van aardappel, tarwemeel en boter.

Prawn

(Steur) garnalen uit de Ierse wateren. Ook wel langoustine genoemd, of Noorse kreeft.

Rowan berries (lijsterbessen)

Lijsterbessen, ook wel mountain ash.

Sloes

Vruchtjes van de sleedoorn (ook wel blackthorn tree). Gebruikt als conserveringsmiddel.

Slow Food

Internationale organisatie van producenten en consumenten van ambachtelijk voedsel. Heeft als doel de diversiteit en de toekomst van traditionele voedselproductie op kleine schaal zeker te stellen.

Soda Farl

Farl is een Oud-Engels woord voor een kwart. Plat en rond wit sodabrood dat in vier grote kwarten wordt gesneden en gebakken op de bakplaat.

Taste of Ulster

Initiatief van de Northern Ireland Food and Drink Association om lekker eten te promoten. Deelnemende restaurants streven excellentie na in gerechten en service en gebruiken zoveel mogelijk streekproducten van de beste kwaliteit.

Turf-smoked beef

Rauw turfgerookt rundvlees (peat).

Ulster Fry

Warm ontbijt, net als Full Irish, alleen dan gebakken. Wordt geserveerd met gebakken soda farl en (soms) witte bonen in tomatensaus.

White Pudding

Witte pudding gemaakt van restjes spek, slachtafval, uien, haver, kruiden en specerijen.

Yalla Man

Toffee met honingraatmotief – specialiteit van Ballycastle, County Antrim.

Websites over eten in Ierland

BIM seafood circle: www.bim.ie

Cáis: www.irishcheese.ie

Kookscholen: www.discoverireland.com

Plattelandsmarkten: www.irelandmarkets.com

Euro-Toques: www.eurotoquesirl.org

Boerenmarkten: www.bordbia.ie

Féile Bia: www.bordbia.ie

Georgina Campbell's Ierland – Gids met de beste plaatsen om te eten, te drinken en te slapen: www.ireland-guide.com

Good Food Ireland - Kwaliteitslabel voor restaurants, hotels, winkels en kookscholen die hebben toegezegd alleen gebruik te willen maken van lokale Ierse en ambachtelijke producten: www.goodfoodireland.ie

Lekker eten in Ierland: www.goodfoodireland.ie

Noord-Ierland verkennen: www.investni.com

Irish Food Board: www.bordbia.ie

Michelin: www.michelin.co.uk

Northern Ireland Food & Drink Association:
www.nifda.co.uk

Restaurant Association of Ireland: www.rai.ie

Slowfood Ierland: www.slowfoodireland.com

Taste of Ulster: www.tasteofulster.org

The Bridgestone – De honderd beste restaurants in Ierland: www.bestofbridgestone.com

Livestock & Meat Commission for Northern Ireland: www.lmcni.com

Nuttige websites voor bezoekers

Ontdek Ierland – De officiële website van Ierland: www.discoverireland.com

Natuurbescherming en historisch erfgoed: www.ehsni.gov.uk

Good Food Ireland - Kwaliteitslabel voor restaurants, hotels, winkels en kookscholen die hebben toegezegd alleen gebruik te willen maken van lokale Ierse en ambachtelijke producten: www.goodfoodireland.ie

Historisch erfgoed op het eiland: www.heritageisland.com

Ierse steden met historisch erfgoed: www.heritagetowns.com

Historisch erfgoed in Ierland: www.heritageireland.ie

Verborgene Ierland (landhuizen): www.hiddenireland.com

Huizen, kastelen en tuinen in Ierland: www.gardensireland.com

Ireland's Blue Book (landhuizen): www.irelandsbluebook.com

Ierse Eilanden: www.irelandsislands.com

Nationaal Museum van Ierland: www.museum.ie

Nationaal Museum van Noord-Ierland: www.magni.org.uk

The National Trust: www.nationaltrust.org.uk

Noord-Ierland

De producenten

Bushmills Distillery: www.bushmills.com
Ditty's Bakery: www.dittysbakery.com
Finnebrogue: www.finnebrogue.com
Irwin's Bakery: www.irwinsbakery.com
McCartney's: www.mccartneysofmoira.co.uk
Moyallon Foods: www.moyallonfoods.com
O'Doherty's: www.blackbacon.com

Eten & Drinken

Taste of Ulster: www.tasteofulster.org
Tyrone Good Food Circle:
www.tyronegoodfoodcircle.com
Good Food Ireland: www.goodfoodireland.ie

Festivals & Evenementen

Bloesemfestival, County Armagh: www.armagh.gov.uk
Festival Fish and Seafood Trail, County Down:
www.discovernorthernireland.com
Internationaal oesterfestival in Hillsborough:
www.hillsboroughoysterfestival.com
Ould Lammis Fair in Ballycastle, County Antrim:
www.moyle-council.org

Om te ontdekken

Arkhill Farm, County Londonderry:
www.arkhillfarm.co.uk
Belle Isle School of Cookery, County Fermanagh:
www.irishcookerschool.com
Grange Lodge, County Tyrone:
www.grangelodgecountryhouse.com
Biologische boerderij Mullan's Organic Farm,
County Londonderry:
www.mullansorganicfarm.com
Tayto Factory, Tandragee, County Armagh:
www.tayto.com

www.ierland.nl/noordierland of
www.discoverireland.com/noordierland

De westkust van Ierland

De producenten

Biddy Early Brewery: www.beb.ie
Bunratty Winery: www.bunrattymead.net
Burren Smokehouse: www.burrensmokehouse.ie
Connemara Smokehouse: www.smokehouse.ie
Kinvara Smoked Salmon:
www.kinvarasmokedsalmon.com
LoTide Foods: www.lo-tide.com
McGeough's Butchers: www.connemarafinefoods.ie

Eten & Drinken

Eco-Tourism: www.greenbox.ie
North West Food: www.nwfoodalliance.co.uk
Tourism Tastes Trail: www.tastetrailireland.com
Good Food Ireland: www.goodfoodireland.ie

Festivals & Evenementen

Clarenbridge oesterfestival, County Galway:
www.clarenbridge.com
Donegal Bay eet- en drinkbelevenis:
www.donegalbay.com
Galway Oesterfestival:
www.galwayoysterfest.com
Oogstfeest, Drumshanbo: www.harvestfeast.ie

Om te ontdekken

Organic Centre, County Leitrim:
www.theorganiccentre.ie
Berry Lodge, County Clare: www.berrylodge.com
Pangur Bán, County Galway: www.pangurban.com

www.ierland.nl/west of
www.discoverireland.com/west

De zuidkust van Ierland

De producenten

Ardrahan Farmhouse Cheese: www.ardrahanceese.ie
Beamish Brewery: www.beamish.ie
Bulmers Irish Cider: www.bulmers.ie
Cashel Blue Cheese: www.cashelblue.com
Clonakilty Black pudding: www.clonakiltyblackpudding.ie
Dingle Ice Cream: www.icecreamireland.com
Durrus Farmhouse Cheese: www.durruscheese.com
Gubbeen Farmhouse Produce: www.gubbeen.com
Knockanore Farmhouse Cheese: www.knockanorecheese.com
Lavistown Cheese: www.lavistownhouse.ie
Milleens Farmhouse Cheese: www.milleenscheese.com
Skelligs Chocolates: www.skelligschocolate.com
Tipperary Ice cream: www.tipperaryorganic.ie

Eten & Drinken

County Wexford Organic Centre: www.wexfordpartnership.ie
The Kinsale Good Food Circle: www.kinsalerestaurants.com
Good Food Ireland: www.goodfoodireland.ie

Festivals & Evenementen

Internationaal eetfestival in Kinsale: www.kinsale.ie
Listowel Food Fair: www.listowelfoodfair.com
Eet- en drinkfestival in Midleton: www.midletonfoodfestival.ie
Culinair festival Taste of West Cork: www.skibbereen.ie

Om te ontdekken

Cork Butter Museum: www.corkbutter.museum
The Apple Farm, South Tipperary: www.theapplefarm.com
The Jameson Experience, Midleton: www.jameson.ie
Wijnmuseum, Kinsale: www.desmondcastle.ie
Ballymaloe Cookery School, County Cork: www.ballymaloe.ie
Dunbrody Country House Hotel and Cookery School, County Wexford: www.dunbrodyhouse.com
Dunbrody Abbey Cookery School, County Wexford: www.cookingireland.com

www.ierland.nl/zuid of
www.discoverireland.com/zuid

De oostkust van Ierland

De producenten

Cooley Whiskey: www.cooleywhiskey.com
Guinness: www.guinness.com
Jameson Whiskey: www.jamesonwhiskey.com
Porterhouse Microbrewery: www.porterhousebrewco.com
Tullamore Dew: www.tullamoredew.com

Eten & Drinken

The Carlingford Good Food Circle: www.carlingford.ie/goodfoodguide
Good Food Ireland: www.goodfoodireland.ie

Festivals & Evenementen

Oesterfestival in Carlingford: www.carlingford.ie
Culinair festival Taste of Dublin: www.tastefestivals.ie

Om te ontdekken

Ballyknocken Cookery School, County Wicklow: www.thecookeryschool.ie
Ghan House and Cookery School, County Louth: www.ghanhouse.com
Guinness Storehouse, Dublin: www.guinness-storehouse.com
Locke's distilleermuseum in Kilbeggan: www.iol.ie/wmeathtc/lockes
Old Jameson distilleerderij in Dublin: www.whiskeytours.ie
Tullamore Dew Heritage Centre: www.tullamoredew.com
Handelaren van Howth: www.wrightsofhowth.com

www.ierland.nl/oostendublin of
www.discoverireland.com/oostendublin

Vliegen naar Ierland

REIZEN NAAR IERLAND

LUCHTHAVENS

Ierland heeft vier belangrijke internationale luchthavens: Belfast, Cork, Dublin en Shannon. Meer dan 30 luchtvaartmaatschappijen vliegen van en naar Ierland vanuit meer dan 70 bestemmingen.



CONTACTGEGEVENS Vliegmaatschappijen (Nederland)

NAAM	TELEFOON	VOOR BOEKING
Aer Lingus	0900 2658207	www.aerlingus.com
Aer Arann	+353 818210210	www.aerarann.com
easyJet	0900 2658020	www.easyjet.com
Ryanair	0900 2022184	www.ryanair.com
British Airways	020 3469559	www.britishairways.nl
bmi	020 3469211	www.flybmi.com



CONTACTGEGEVENS Vliegmaatschappijen (Belgie & Luxemburg)

NAAM	TELEFOON	WEBSITE
Aer Lingus	België: 070/35 99 01 Luxemburg: 070/35 99 02	www.aerlingus.com
Ryanair		www.ryanair.com
British Airways	België: 02/717 32 17 Luxemburg: 34 20 80 83 23	www.ba.com
bmi	02/713 12 84	www.flybmi.com
Luxair	+352 245 642 42	www.luxair.lu



Vliegroutes (Nederland)

VAN(LUCHTHAVEN)	NAAR	MAATSCHAPPIJ
Amsterdam	Belfast	Aer Lingus
	Cork	
	Dublin	
	Shannon via Dublin	
Amsterdam	Waterford	Aer Arann
	Galway	
Amsterdam	Belfast	easyJet
Eindhoven	Dublin	Ryanair
Amsterdam	Dublin via Londen Gatwick	British Airways
	Dublin via Londen Heathrow	
	Dublin via Londen Heathrow	bmi
	Belfast via Londen Heathrow	
	Belfast via Londen Heathrow	



Vliegroutes (Belgie & Luxemburg)

VAN(LUCHTHAVEN)	NAAR	MAATSCHAPPIJ
Brussel	Dublin	Aer Lingus
	Shannon via Dublin	
Charleroi	Dublin	Ryanair
	Shannon	
Brussel	Dublin via Londen Gatwick en Londen Heathrow	British Airways
	Belfast via Manchester	
	Dublin via Londen Heathrow	bmi
	Belfast via Londen Heathrow	
	Belfast via Londen Heathrow	
Luxemburg	Dublin	Luxair



Reizen naar Ierland is nog nooit zo eenvoudig geweest dankzij een flink toegenomen aantal vlieg - en veerverbindingen. Informatie over hoe u het best naar Ierland kunt reizen vindt u op www.ierland.nl of

www.discoverireland.com

Met de boot naar Ierland

VEERHAVENS

De belangrijkste veerhavens van Ierland zijn: Belfast, Cork, Dublin Port, Dun Laoghaire, Larne en Rosslare. Hieronder ziet u de belangrijkste routes van of via Groot - Brittannië naar Ierland.



CONTACTGEGEVENS VEERDIENSTMAATSCHAPPIJEN (NEDERLAND)

NAAM	TELEFOON	VOOR BOEKING
Irish Ferries	010 4873917	www.worldwideferries.com
P&O Ferries	010 4873917	www.worldwideferries.com
Brittany Ferries	0297 214530	www.bms-veerdiensten.nl
Stena Line	0900 8123	www.stenaline.nl
DFDS Seaways	0255 546666	www.dfdsseaways.nl
Swansea Cork Ferries	0900 3989630	www.seabridges.com
SeaFrance	010 4873917	www.worldwideferries.com



CONTACTGEGEVENS VEERDIENSTMAATSCHAPPIJEN (BELGIE)

NAAM	TELEFOON	VOOR BOEKING
Irish Ferries	011/68 13 90	www.irishferries.com
P&O Ferries	070/70 77 71	www.poferries.be
Brittany Ferries	0800 73358 of +33 2 98 29 28 40	www.brittanyferries.com
Stena Line	02/556 27 96	www.stenaline.com
Norfolkline	+44 870 600 0007	www.norfolkline.com
Seafrance	02/549 08 80	www.seafrance.com



VEERDIENSTEN (NEDERLAND)

VAN	NAAR	MAATSCHAPPIJ
Cherbourg/Roscoff	Rosslare	Irish Ferries
Roscoff	Cork	Brittany Ferries
Hoek van Holland	Dublin via Holyhead	Stena Line
	Rosslare via Fishguard	
	Belfast via Stranraer	
Zeebrugge/Rotterdam	Dublin via Holyhead	P&O Ferries
	Rosslare via Pembroke	
Ummiden	Belfast via Newcastle	DFDS Seaways/Stena Line
	Belfast via Stranraer	
Swansea	Cork	Swansea Cork Ferries
Calais	Dublin via Holyhead	SeaFrance/Irish Ferries
(per boot of Eurotunnel)	Rosslare via Pembroke	P&O Ferries



VEERDIENSTEN (BELGIE)

VAN	NAAR	MAATSCHAPPIJ
Cherbourg/Roscoff	Rosslare	Irish Ferries
Roscoff	Cork	Brittany Ferries
Calais	Dublin via Holyhead	P&O Ferries/ Irish Ferries
	Rosslare via Pembroke	
Calais	Cork via Swansea	Seafrance
Zeebrugge/Rotterdam	Dublin via Holyhead	P&O Ferries/ Irish Ferries
	Rosslare via Pembroke	

Dunkerque naar Dublin of Belfast via 'Landbridge' verbinding van Liverpool (Birkenhead) Norfolkline



Accommodatie

De Ieren zijn een gastvrij volk. De mogelijkheden voor accommodatie zijn dan ook enorm, variërend van de vriendelijkste bed and breakfasts ter wereld tot vijfsterrenhotels.

Op het internet (bijvoorbeeld op www.ierland.nl/ aanbiedingen of www.discoverireland.com/aanbiedingen) staan duizenden accommodaties in Ierland en vele aanbiedingen en aantrekkelijke package deals van reisorganisaties. De guesthouses, bed and breakfasts en accommodaties die u kunt huren zijn ingedeeld volgens een sterrenstelsel, van één tot vijf sterren. Neem contact op met de aanbieder van de accommodatie als u huisdieren wilt meenemen. Voor de hotels en

HOTELS & GUESTHOUSES

The Irish Hotels Federation

Tel: + 353 (0)1 497 6459

of bezoek de website: www.irelandhotels.com

Northern Ireland Hotels Federation

Tel: +44 (0)28 9035 1110

of bezoek de website: www.nihf.co.uk

Manor House Hotels en Ierse Country Hotels

Tel: + 353 (0)1 295 8900

of bezoek de website: www.cmhvhotels.com

Ireland's Blue Book

Tel: + 353 (0)1 676 9914

of bezoek de website: www.irelandsbluebook.com

Good Food Ireland

Kwaliteitslabel voor hotels die hebben toegezegd alleen gebruik te willen maken van lokale Ierse en ambachtelijke producten.

Tel: +353 (0) 53 91 58693

of bezoek de website: www.goodfoodireland.ie

BED AND BREAKFASTS

Town and Country Homes Association

Tel: + 353 (0)71 982 2222

of bezoek de website: www.townandcountry.ie

The Friendly Homes of Ireland

Tel: + 353 (0)1 660 7975

of bezoek de website: www.tourismresources.ie/fh

Bed and Breakfast Association of Northern Ireland

email: info@nibbp.com

guesthouses kunt u kiezen uit elegante landhuizen, luxeueze kastelen, dorpspubs, Georgian herenhuizen, budgethotels en Victoriaanse huizen. Vier- en vijfsterren hotels serveren voortreffelijke maaltijden en bieden mogelijkheden voor vermaak en ontspanning. Vaak zijn er sportfaciliteiten, zoals golfbanen.

Gastvrije bed and breakfasts vindt u overal in Ierland. Zelfs in de meest afgelegen gebieden is de service vriendelijk en persoonlijk en eet u een heerlijk Full Irish of Ulster Fry ontbijt. Als u wilt ervaren hoe het is om op het platteland te wonen, kunt u uw vakantie doorbrengen op de boerderij en kennismaken met de lokale bevolking. Tijdig boeken, want deze accommodaties zijn erg gewild.

TRADITIONELE BOERDERIJEN

Irish Farmhouse Holidays

Tel: + 353 (0)61 400 700

of bezoek de website: www.irishfarmholidays.com

Northern Ireland Farm and Country Holidays Association

Tel: +44 (0)28 8284 1325

of bezoek de website: www.nifcha.com

LANDHUIZEN

De gids voor verborgen Ierland (Hidden Ireland Guide)

Tel: + 353 (0)1 662 7166

of bezoek de website: www.hiddenireland.com

HOSTELS

An Óige – Irish Youth Hostel Association

Tel: + 353 (0)1 830 4555

of bezoek de website: www.irelandyha.org

Independent Holiday Hostels

Tel: + 353 (0)1 836 4700

of bezoek de website: www.hostels-ireland.com

Celtic Budget Accommodation

Tel: + 353 (0)1 855 0019

of bezoek de website: www.celtic-accommodation.ie

Hostelling International Northern Ireland

Tel: +44 (0)28 9032 4733

of bezoek de website: www.hini.org.uk

De elegante Ierse Country Houses (landhuizen) liggen meestal prachtig in mooie streken en zijn een unieke plek om te overnachten. Vaak zijn er activiteiten waaraan u kunt deelnemen, van vissen tot kookworkshops. Wel reserveren!

Ierland heeft een uitgebreid hostelnetwerk. Van hostel naar hostel reizen is een goedkope en comfortabele manier om het hele land te zien. Neem contact op met het hostel, faciliteiten verschillen. Op een van de tweehonderd campings, die vaak prachtig gelegen zijn in de mooiste streken, kunt u voordelig vakantieviëren in Ierland. Ook kunt u in een stad of dorpje een appartement, chalet of een traditionele cottage huren.

KAMPEREN

Irish Caravan and Camping Council

Bezoek de website: www.camping-ireland.ie

of e-mail: info@camping-ireland.ie

British Holiday and Home Parks Association

Bezoek de website: www.bhhpa.org.uk

APPARTEMENTEN EN COTTAGES

REPUBLIEK IERLAND

Irish Self-Catering Federation

Tel: +353 (0)53 913 3999

of bezoek de website: www.iscf.ie

NOORD-IERLAND

The Northern Ireland Self-Catering Holidays Association

Tel: +44 (0)28 9043 6632

of bezoek de website: www.nischa.com



Ierland Toerisme is de marketingorganisatie voor het eiland Ierland en omvat zowel de Ierse Republiek als Noord-Ierland. Bij het samenstellen van deze brochure is uiterste zorgvuldigheid betracht. Ierland Toerisme is echter niet verantwoordelijk voor eventuele fouten en/of het ontbreken van gegevens. Waar mogelijke onjuistheden onder onze aandacht worden gebracht zullen wij er voor zorg dragen dat deze in de volgende publicaties worden gecorrigeerd.

Met dank aan:

Tekst: **Biddy White Lennon**

Redacteur: **Lisa Gaughran**

Ontwerp: **TDP Advertising**

Druk: **Nicholson & Bass Ltd**

Fotografie:

Brian Morrison

Chris Hill

Eugene Langan

Gardiner Mitchell

Gareth McCormack

Gareth Morgans

John McVitty

Khara Pringle Photographic

St John Mulholland

Tony Pleavin

Tourism Ierland

We bedanken Paul Rankin voor zijn bijdrage aan de brochure.



Ierland



Deze kaart is met ultieme zorgvuldigheid samengesteld. Ierland Toerisme kan niet aansprakelijk worden gesteld voor fouten of anjuiheden op deze kaart. Vanwege de kleine schaal van deze kaart, kunnen niet alle vakoman bestemmingen getoond worden. De informatie op de kaart was correct bij het ter perse gaan van de kaart.



NEDERLAND
Ierland Toerisme

Tel: 020 504 0689
Web: www.ierland.nl

BELGIE
Tourism Ireland
Louizalaan 66
1050 BRUSSEL

Tel: 02/275.01.71
Web: www.discoverireland.com

