

IRLAND – MER ENN IRISH COFFEE

Irland og gourmetfylket Cork spesielt bør plottes inn som neste reisemål for enhver matentusiast. De britiske øyers beste matmarked, matfestival og kortreiste matopplevelser er bare et knippe av hva kulinariske Cork har å by på.

Tekst og foto: Vibeke Montero

Cork er en by med sjarm. Du kan trygt droppe Dublin som er langt mer turistifisert.



Helen selger den lokale spesialiteten 'spiced beef' fra The Meat Centre i Corks matmarked. Yrkesstoltheten stråler.



Grillpølser fra O'Flynn's Gourmet Sausage Company på det engelske markedet er ikke som andre grillpølser.

Kinsale er en liten fiskelandsby lengst sør i Irland som er kjent for gourmetmat og fargeeksploderende fasader.



Når man sier kortreist mat i Cork, mener man mat fra samme fylke.



Håndlagd sjokolade med irske ingredienser. Motstå den som kan!



Fish n'chips heves til en fest for ganen og øyet på The Blue Haven i Kinsale.

Vegetables? servitøren ser ut som et spørsmålsteget når jeg etterlyser grønnsaker (utover poteter) til lammesteken på en landsbypub utenfor Dublin. Myntesausen må jeg også be om, selvom den står oppført på menyen. Det tar ikke mange dagene i Irland før det går opp for meg at irer flest liker kjøtt og poteter. Bare kjøtt og poteter. Gudskjelov finnes det unntak, og de befinner seg stort sett i det sørligste fylket Cork.

I Cork har fiskelandsbyen Kinsale plassert seg på gourmetkartet med fantastiske restauranter og en årlig matfestival som går av stabelen i okotber. Festivalen er inne i sitt trettisjette år, og tiltrekker seg besøkende fra fjern og nær. Den avdøde legendariske kokken Keith Floyd bodde i den idylliske landsbyen kjent for sine fargesprakende fasader på 90-tallet, og var ofte å treffe på puben The Spaniard, der han inntok morgenhiskyen. Han har mye av æren for Kinsales status som Irlands sjømatmekka, men også den såkalte keltiske tigreren har spilt en viktig rolle i utviklingen. Begrepet brukes om den voldsomme økonomiske veksten i Irland på 90-tallet frem til 2008. Da fikk nemlig folk som tidligere ikke hadde hatt råd til restaurantbesøk tilgang på større smaker og eksotiske ingredienser. – Jeg smakte mitt første blåskjell for ti år siden, innrømmer Declan Maher. Han er ute med kollegaene

sine og spiser fredagslunsj ute i solskinnet på restauranten The Blue Haven. Foran seg har han en diger gryte med muslinger som er trukket varme og svulmende i en sjv av purre, safran og fløte.

– Den keltiske tigreren revolusjonerte irenes forhold til mat, bekrefter Joanne Doorley. Hun er en av fire kokker som holder matkurs på Brennan's Cook Shop i Cork city. –Eksperimentell mat ble trendy, og vi så et tydelig fokus på at ingrediensene skulle være kortreiste. I dag bruker alle restaurantene i Cork lokale leverandører så langt det lar seg gjøre. I løpet av sine fire år ved matlagingskolen har Joanne opplevd en økt interesse blant folk som vil lære seg å lage sunn og smakfull mat selv. – Her holder vi kurs for barn, for menn, for vennegjenger og for amatør-konditorer, forklarer hun. På kursplanen for høsten står blant annet et eget airbrush-kurs med gjesteforeleser Dawn Butler fra England. Hun skal vise baktefanter hvordan man dekorerer kunstferdige kaker. På Brennan's Cook Shop har de viet en hel etasje til bakeutstyr hvorav mye er cupcake-relatert, mens matlagingskursene finner sted i det luftige loftet.

Ingen matreise til Irland er komplett uten en sving innom legendariske The English Market i Cork city. Den britiske kjendiskokken Rick Stein har sagt at dette er Irland og Englands beste

innendørs matmarked, og her finnes det noe for alle. Kanskje du bare har lyst på en skikkelig god pølse i brød mens du kikker deg rundt? O'Flynn's Gourmet Sausage Company serverer rykende ferske og nygrillede pølser lagd på rent kjøtt. Eller hva med å kjøpe håndlagde krabbekaker i den ti meter lange, innbydende fiskedisken til Kay O'Connell? De trenger bare en runde i stekepanna før de serveres, og koster 1,90 euro per stykk. Hos slakteren Tom Durcan står Shane Ryan og skjærer opp lammeskulder på direkten. Ingenting er vakumpakket, alt er ferskt og kommer direkte fra Corks frodige beiter. The Chicken Inn er også verdt et besøk. Det er nemlig her de fleste av byens gode restauranter kjøper råvarene sine. Med så mange fristelser hvor enn man snur seg, er det nesten en skam å bo på hotell uten mulighet for å kokkeler selv ... Da er det godt å vite at kaféen Farmgate i andre etasje kun benytter seg av produkter fra markedet i matproduksjonen sin.

RETT UTENFOR MARKEDET er veien kort til Corks aller beste kafe. Den heter Nash 19, og har overlevd flere runder med finanskrisen siden oppstarten i 1992. Utseendet smaker av 80-tallet med sjakkmonstret gulv, litt dunkel belysning og gammelrosa vegger. Men ikke la deg lure. Alle som bor i byen vet at inneholder

Claire Nash leverer førsteklasses mat hver eneste ukedag. Det er her de gamle damene kommer for sitt daglige kakestykke og kaffekopp. Forrettingsmennene setter pris på kjapp servering av deilige lunsjretter som blant annet libanesisk kylling, varm tunfisksalat og svinestek med mandler, aprikoser og sprø svor. Claire Nash er selv utdannet ved Irlands mest kjente kokkeskole, Ballymaloe, som ligger en halvtime utenfor Cork, og selvom kaféen hennes er liten, har hun 18 ansatte med seg på laget. Sjefskokk Pamela Kelly stiller på jobb klokken halv seks hver morgen for å lage ferske scones og tradisjonelt, irsk sodabrød med kjernemelk bragt inn fra en gård et kvarter utenfor byen.

MEN HVA ER EN KULINARISK reise til Irland uten svart øl og hyppige pubpauser? Det

er nærliggende for nordmenn flest å bestille en Guinness, men er du i Cork skal du vite at både Beamish og Murphys brygges lokalt, og er begge stouts som minner om Guinness med fløyelsmyk konsistens og delikate utseende. Tradisjonelt sies Murphys å være katolikkens valg, og Beamish protestantenes. Uansett hva du velger, kan du oppsøke kilden og ta en tur til bryggeriene som arrangerer omvisninger og prøvesmaking. Vår favoritt er Murphys, som har en underliggende aroma av brent kaffe og mørk sjokolade. Visste du forresten at det er vanlig blant irske damer å bestille stout med en dæsj solbærsirup (blackcurrant)? Kanskje noe å prøve hvis vanlig stout blir for bittert. Men forvent et hevet øyebryn når du bestiller, for irske bartenere har absolutt ikke sansen for å tulle med råvarene. ■

GODE ADRESSER

Dublins beste mat

Lander du i Dublin, er det stor sjanse for at du kan smette inn et par måltider i hovedstaden. Vi har plukket ut tre kvalitetssteder som har kastet seg på gourmettrenden.

- The pig's Ear er en såkalt gastropub med fantastisk mat og knallrosa inngangsdør. Kokken Damian Derwin er en av Irlands kjendiskokker, og han er kjent for å bruke lokale ingredienser. www.thepigsear.com
- Fallon & Byrne er både restaurant og økologisk delikatesseforretning med eget kafehjørne. Her gjør du et frokostkupp for 5 euro (velg mellom 'full Irish breakfast' eller hjemmelagd müsli og yoghurt). www.fallonandbyrne.com
- The Winding Stair er både restaurant og bokhandel, og har spesialisert seg på irsk husmannskost med gourmetvist. Brunch i weekenden anbefales! www.winding-stair.com

Dublins beste drikke

- Irlands ferskeste Guinness får du selvsagt på Guinnessbryggeriet. Omvisning på bryggeriet og et innblikk i den karakteristiske ølens 250 år gamle historie avsluttes med en halvliter på toppen av bygningen, i The Gravity Bar. www.guinness-storehouse.com

Corks beste mat

Cork er Irlands nest største by etter Dublin, og bugner av spennende spisesteder. Mindre turistifisert, og vakrere enn hovedstaden.

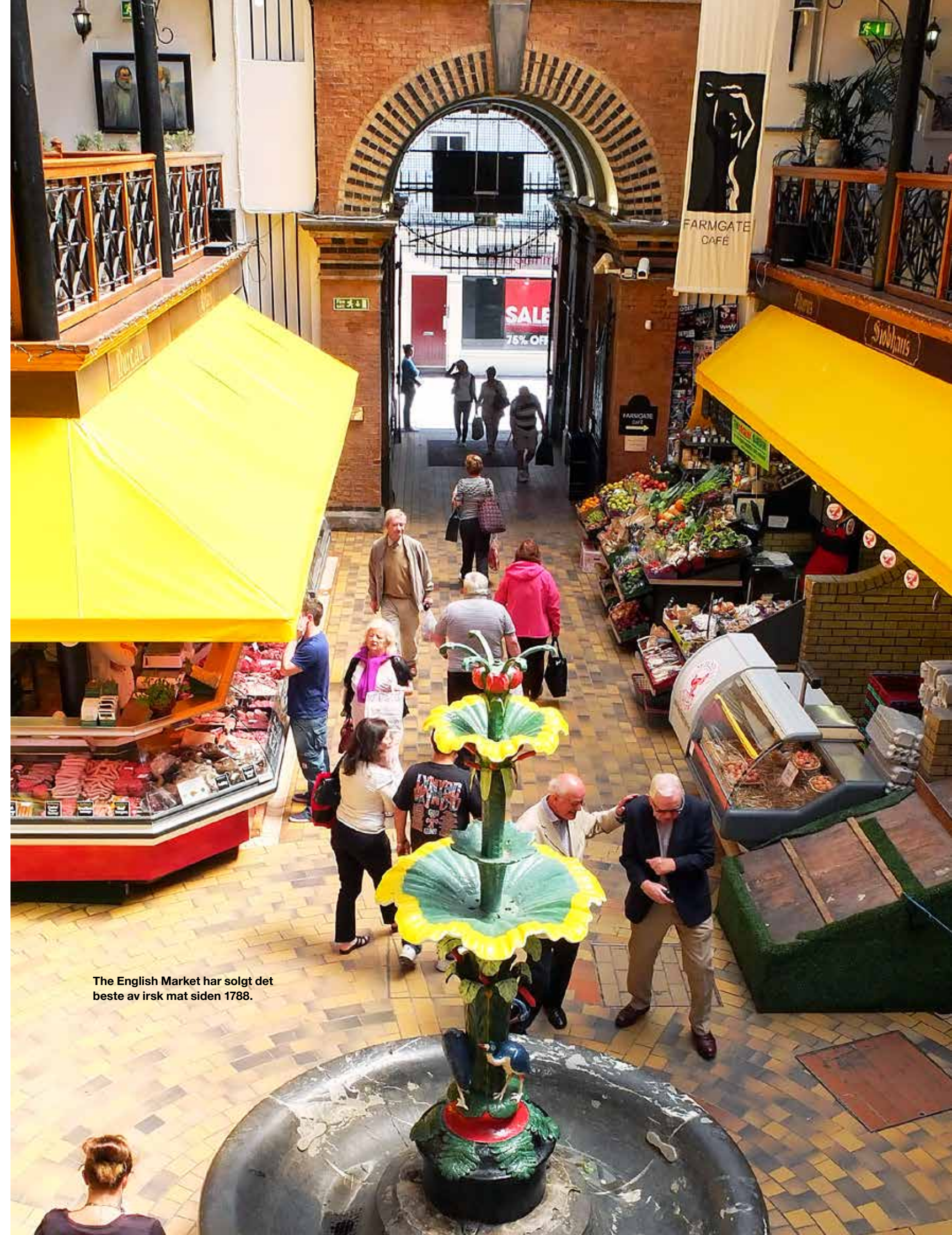
- The Electric er en av Corks nyeste restauranttilskudd, og har fort blitt en favoritt. I tillegg til 'vanlig' restaurant har de en egen sjømatbar inspirert av nord-Spanias ukompliserte måte å servere fisk og muslinger. Plusspoeng for lekker beliggenhet ved elven Lee. www.electriccork.com
- Cafe Paradiso er Irlands beste vegetarrestaurant. Umåtelig populær blant lokalbefolkningen, og en fryd for ganen, også om du er kjøtteter til hverdags. Gå ikke glipp av brennelse -og ricotta tortellini! www.cafeparadiso.ie
- Jacques Restaurant er en av Corks veterener. Jacqueline Barry har stått ved grytene her i tretti år, og hun er levende opptatt av slow food-konseptet. Menyen er i stadig i forandring, alt etter sesong og tilgang på ►



Det Engelske markedet i Cork beskrives ofte som et av Europas beste. Det blir flittig brukt av både profesjonelle kokker såvel som Corks befolkning.



Laks er en av Irlands viktigste fiskesorter.



The English Market har solgt det beste av irsk mat siden 1788.

◀ lokale råvarer. Lyst på noe nytt? Prøv lammetunge med sennep, da vel. www.jacquesrestaurant.ie

- Farmgate Cafe ligger i andre etasje i The English Market, og har en egen evne til å plukke ut de aller beste råvarene når markedet åpner hver morgen. Her skifter menyene daglig, og prisene er moderate. www.farmgate.ie
- Nash 19 er en av Corks absolutt skjulte skatter. Hit finner som regel ikke turister fram, og det er synd, for dette stedet kan skryte av jevn og høy kvalitet over tjueto år. www.nash19.com

Corks beste drikke

- La Bodega ligger i en vakker steinbygning som er 170 år gammel. Her var det opprinnelig et marked som ble gjort om til skofabrikk og deretter våpenlager under 1. verdenskrig. Herlige jazzkonserter på søndag ettermiddag og gode viner på glass. www.bodegacork.ie
- Arthur Maynes er kanskje den eneste baren i Cork som ikke selger halvlitere. Her går det kun i flaskeøl, vin og champagne. Lekker interiør

som bærer preg av at lokalet huset et gammelt apotek i 120 år før det ble til en bar med sjel for et par år siden. www.corkheritagepubs.com

- The Crane Lane er Corks beste bar hvis du har sansen for live musikk. De brygger også sitt eget øl, og holder åpent lenge etter at de tradisjonelle barene stenger. Interiøret bærer preg av 20- og 30-tallet, og startet som en gentleman's club i 1920. www.cranelanetheatre.ie

Kinsales beste mat

Mange tror at man bare finner gourmetmat i matbyen Kinsale. Det er ikke sant. Her tar du like gjerne en upretensjøs fish n'chips på kaia eller en kjapp pizza på «Hamlets», og sparer de store spiseopplevelsene til restauratørene nedenfor.

- The Blue Haven er et avslappet spisested i hjertet av Kinsale. Populært lunsjsted for lokalbefolkningen som gjerne bestiller en forseggjort fish n'chips. www.bluehavenkinsale.com
- Fishy Fishy er en av Irlands beste fiskerestauranter. Velger du lokale, dampede blåskjell med basilikum og sitronsmørsaus er du garantert en

stor matopplevelse. Er ikke blåskjell din greie, prøv den varme sjømatosalaten med chillisnert. www.fishyfishy.ie

- Man Friday er en institusjon i Kinsale. Kokk og eier Philip Horgan serverer fantastiske måltider, og har gjort det siden 1978. Skal du spise bare én biff mens du er i Irland, bør du gjøre det her. www.manfridaykinsale.ie

Kinsales beste drikke

Kinsale handler mer om mat enn drikke, så skal du på pub her, kan du like gjerne gå for en tradisjonell variant som Armada med live musikk, biljardbord og stemning i veggene på Armada Bar. Adresse: 6 Market Street

BESØK MAT-FESTIVALEN

Årets matfestival i Kinsale går av stabelen 11. - 13. oktober. Les mer om festivalen på www.kinsalarestaurants.com



The Farmgate Cafe ligger i andre etasje av det engelske markedet i Cork. Billig og utrolig bra!



Vi stopper underveis fra Kinsale til Cork og kjøper hjemmelagde scones fra Sheila Byrnes gårdsutsalg.

MATLAGINGSKURS

Lyst til å lære flere av de irske kokkenes hemmeligheter? Det finnes flere gode matlagingskurs å melde seg på i Cork. Bl.a. er Brennan's Cook Shop i Cork city et upretensjøs sted å lære nye triks. www.cookshop.ie

REIS HIT

Fly til Dublin fra Oslo med Norwegian, Ryanair eller SAS. Alternativt kan man fly til London, og videre til Cork.

Leiebil: Irland er en liten øy, og du kjører fra Dublin til Cork på fire timer. Vær obs på venstrekjøring!



Foto: Ballymaloe Cookery School

Rachel Allens Irish Stew

Rachel Allen er en av Irlands mest kjente kokker med mange bøker og tv-show under beltet. Hun holder jevnlig kurs på Ballymaloe Cookery School en halvtime utenfor Cork city. www.rachelallen.com

1-1½ kg nakke- eller lammeskulder i 1,5 cm stykker
Bouquet garni (persille, timian og laubærblad bundet sammen)
3 store løk, grovhakket
salt og pepper
3-4 gulrøtter, skåret i 1 cm skiver
1 liten nepe, skåret i små terninger
1 purre, skåret i skiver
8 små nypoteter, skåret i fire
75-100g hodekål, finsnittet
hakket persille
en dæsj Worcester-saus

Slik gjør du:

Skjær kjøttet av benet, trim bort fett, og skjær i store terninger. Ta vare på beina, plasser kjøttet i en kasserolle og dekk det med kaldt vann med en klype salt. Kok opp, fjern skum og vann. I en ren kasserolle legger du kjøttet, beina, bouquet garni, krydder og alle grønnsakene bortsett fra potetene. Kok over lav varme i en time. Underveis fjerner du skum som kommer til overflaten.

Tilsett potetene, og la gryta småkoke i en halv time til. Når det er fem minutter igjen av koketiden tilsetter du kålen. Når gryta er ferdig, fjerner du bein og bouquet garni. Tilsett persille og smaksett med worcester saus. Serveres med typisk irsk sodabrød, eller flatbrød.

Man skal ikke kimse av husmannskost, og en ekte Irish Stew er rik på smak.