

Glossar

Sláinte - heißt wörtlich übersetzt »Gesundheit« (Irishes Gälisch). Zu hören ist es in Irland als Trinkspruch, wie das englische »cheers« und heißt dann schlicht »Prost«. Manchmal hört man auch »Sláinte mhaith«, was wörtlich übersetzt »gute Gesundheit« heißt.

Leprechauns - sind kleine Wesen aus der irischen Mythologie. Meistens sind diese kleinen Kobolde gutmütig und scheu, doch gelegentlich treiben sie auch derbe Scherze. Wer einen Leprechaun sehen möchte, muss sich auf den Weg ans Ende des Regenbogens machen, denn dort bewachen die kleinen Männchen den Topf voll Gold. Neben dem Kleeblatt und der irischen Harfe gelten sie außerdem als Wahrzeichen Irlands.

Oíche Shamhna - ist die gälische Bezeichnung für Halloween, bzw. für das irisch-keltische Fest Samhain und bedeutet: die Nacht vor Samhain, also die Nacht vor dem 1. November.

Croí glas - heißt übersetzt so viel wie »grünes Herz«

Die **Bodhran** - ist eine irische Rahmentrommel, oft bespannt mit Ziegenfell, die normalerweise im Sitzen gespielt wird.

Claddagh Ring - das Motiv dieses berühmten Ringes ist ein Herz mit einer Krone, das behutsam von zwei Händen gehalten wird. Das Herz symbolisiert natürlich die Liebe, die Hände stehen für Vertrauen und Freundschaft und die Krone gilt als Zeichen für Treue und Loyalität. Laut einer Legende stammt dieser Ring ursprünglich aus dem Fischerdorf Claddagh, in der Nähe der Stadt Galway. Je nachdem wie der Ring vom Besitzer getragen wird, hat er unterschiedliche Bedeutungen. So zeigt er an der linken Hand getragen mit dem Herz in Richtung des Trägers, dass dieser bereits verheiratet ist. Verlobte tragen den Ring in gleicher Weise, nur an der rechten Hand. Wer seine große Liebe noch nicht gefunden hat, trägt den Ring ebenfalls rechts, doch mit dem Herz von sich wegzeigend.

Rezepte

Irish Coffee (Caipe Saelach)

Zuerst gebt ihr 2 Teelöffel Zucker oder Rohrzucker (alternativ geht auch 1 Teelöffel Karamellsirup) in ein Irish Coffee Glas. Natürlich könnt ihr auch ein anderes hitzebeständiges Glas verwenden.

Anschließend fügt ihr 3 - 4 cl irischen Whiskey hinzu. Danach gießt ihr das Glas mit heißem, starken Kaffee auf. Lasst aber noch etwas Platz im Glas, denn zum Schluss kommt halbaufgeschlagene Sahne obendrauf. Am besten lasst ihr die Sahne über einen Löffel in den Kaffee fließen, so vermischt sie sich nicht mit diesem.

Wer mag, kann das Ganze noch mit Raspelschokolade garnieren. Fertig ist euer Irish Coffee.

Übrigens wird ein Irish Coffee ohne Löffel serviert und folglich auch nicht umgerührt, sondern der Kaffee wird durch die Sahne hindurchgeschlürft.

Barmbrack

In dieses traditionelle Halloween-Früchtebrot werden verschiedene »Fremdkörper« eingebacken, um am Halloweenabend gemeinsam die Zukunft vorherzusagen.

ZUTATEN

Für die Fruchtmischung braucht ihr:
350 g Sultaninen, 50 ml irischen Whiskey, Saft und Schale von 1 Zitrone und warmen Tee

Für den Teig braucht ihr:
450 g Mehl, eine Prise Salz, 280 ml zimmerwarme Milch, 15 g Trockenhefe, 50 g weiche Butter, 50 g Zucker und 1 Ei

Für den Guss braucht ihr:

1 EL Butter, 1 TL gemahlenen Zimt und 1/2 TL Gemahlenes
Lebkuchengewürz

ZUBEREITUNG

1. Die Sultaninen werden 30–45 Minuten lang in dem Whiskey, warmem Tee und Zitronensaft eingeweicht, danach gießt ihr die Flüssigkeit ab.
2. Für den Teig gebt ihr alle Zutaten in eine Rührschüssel und mischt sie.
3. Danach knetet ihr den Teig auf einer bemehlten Fläche für etwa 5 Minuten mit den Händen.
4. Gebt den Teig in eine Schüssel und deckt sie mit einem feuchten Handtuch ab. Lasst den Teig ungefähr 1 Stunde aufgehen, bis er die Schüssel ausfüllt.
5. Den Teig nochmal kneten, und anschließend die eingeweichten Sultaninen hinzugeben und gleichmäßig verteilen.
6. Danach gebt ihr den Teig in eine mit Butter eingefettete Backform und deckt sie wieder mit einem feuchten Handtuch ab.
7. Lasst die Form 20 Minuten lang an einem warmen Ort stehen, bis der Teig über den Rand aufgegangen ist.
8. Jetzt kommt die Form für etwa 50 Minuten in den auf 200 °C vorgeheizten Ofen und wird gebacken.
9. Für den Guss: Verrührt die Butter und die Gewürze zu einer weichen Masse.
10. Nach etwa 50 Minuten nehmt ihr den Barmbrack aus dem Ofen und bestreicht ihn sofort mit der Gewürzbutter. Anschließend noch etwas abkühlen lassen und lauwarm genießen