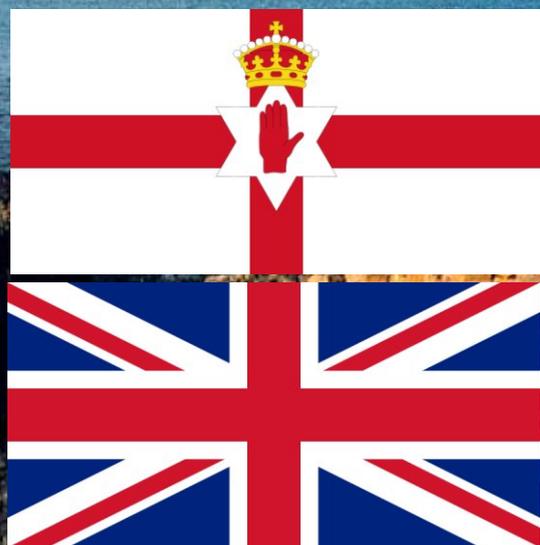




Тропа Гигантов



Северная Ирландия

СОДЕРЖАНИЕ

страница

3

Карта Северной Ирландии



Вид из Космоса 4

Белфаст - столица Северной Ирландии 5

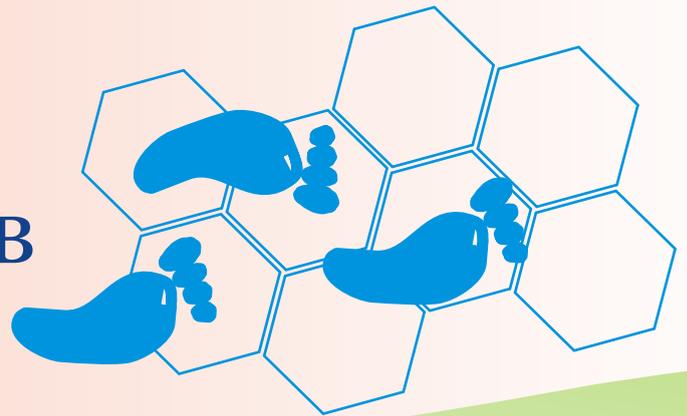
Лабиринт 6

страница

7

Тропа Гигантов

Раскрась-ка! 9



страница

10

Готовим Ирландское Рагу

страница

11

“Великая Китайская Стена”
в следующем выпуске журнала
“Вокруг Света Без Билета”

Карта Северной Ирландии

Англия завоевала Ирландию в 1651 году. С тех пор, в истории Англии и Ирландии произошло много всяких событий и в настоящее время Великобритания принадлежит только Северная Ирландия. О ней мы и расскажем.



Столица Северной Ирландии -город Белфаст (Belfast)

Население: 1 миллион 710 тысяч 300 человек.

Официальные языки: Английский, Ульстерско-Шотландский (по названию Шотландской провинции *Ulster*), Ирландский.

На самом деле, самым распространенным языком является Английский и на нём разговаривают всюду.

На Ульстерско-Шотландском разговаривает около 100 тыс. человек.

Ирландским языком владеют около 380 тысяч человек.

Переверни страницу, чтобы посмотреть на всю Ирландию из космоса!

Ирландия из космоса



Белфаст - это довольно обычный промышленный город.

Однако и здесь можно найти что-то интересное. Основной отличительной чертой центра является **площадь Донегалл** (Donegall), окруженная впечатляющими памятниками Викторианской эпохи. На площади Донегалл расположена ратуша - настоящий образец смешанных архитектурных стилей. Здесь также находится библиотека Линен Холл, в которой хранятся основные сокровища Ирландской литературы.

Переверни страницу, чтобы посмотреть на фотографии Белфаста!

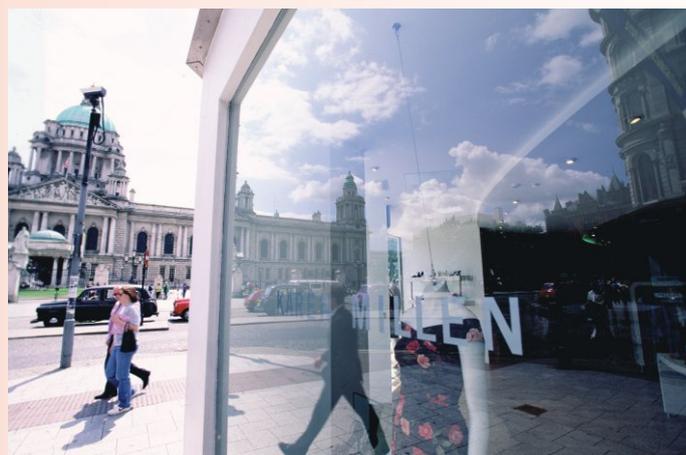
Белфаст - столица Северной Ирландии



Это Собор
Святой Анны



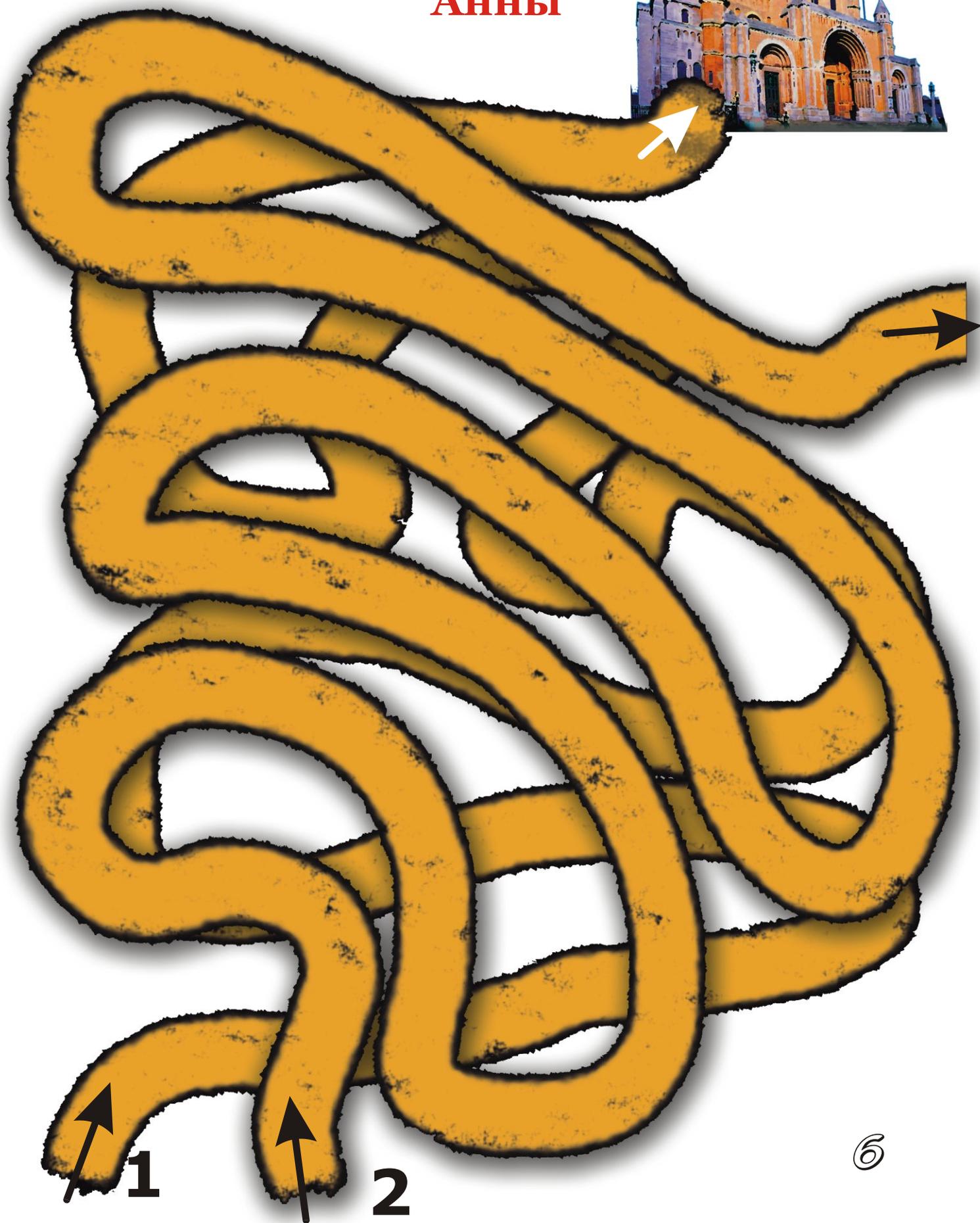
площадь
Донегалл
отражается
на рекламе



Белфастский
замок



**Выбери правильный
путь к Собору Святой
Анны**



Главная достопримечательность Ирландии - **Giants Causeway** (Джайэнтс Козуэй), т.е. Мостовая Гигантов. Находится на северном побережье Северной Ирландии.

Своим названием "Мостовая Гигантов" обязана Ирландскому фольклору. По преданию, мостовая была построена ирландским гигантом Финном МакКулом (Finn MacCool), который решил померяться силами с Шотландским гигантом, Бенандоннером (Benandonner). МакКул построил для этого дела каменную гать через пролив между Ирландией и Шотландией - там недалеко, всего 12 км, и прошел по ней в Шотландию. Но как только увидел Шотландского гиганта, то сразу пришел в ужас - тот оказался намного больше

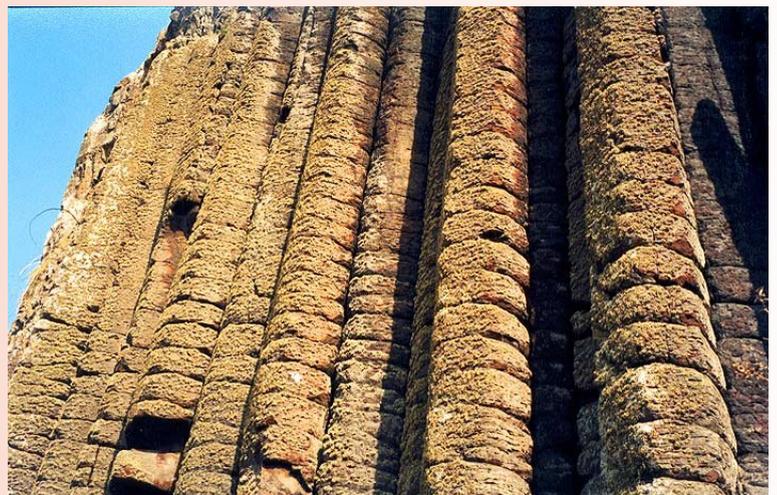


него самого! Финн побежал обратно в Ирландию, домой, к жене, а гать оставил. Бенандоннер гать заметил и перешел по ней из Шотландии в Ирландию напрямик к МакКулу домой. Ситуация была безвыходная, но тут жена МакКула проявила выдержку и сообразительность. Она уложила мужа в детскую колыбель и одела в детскую одежду. Бенандоннер вошел и говорит: "Я - Шотландский гигант Бенандоннер, а где

Ирландский гигант Финн МакКул?"

Жена говорит: "Нету мужа дома, гуляет где-то, а ты чего стоишь, присядь - чайку попьешь. Только не шуми, видишь, у меня ребёнок малый спит".

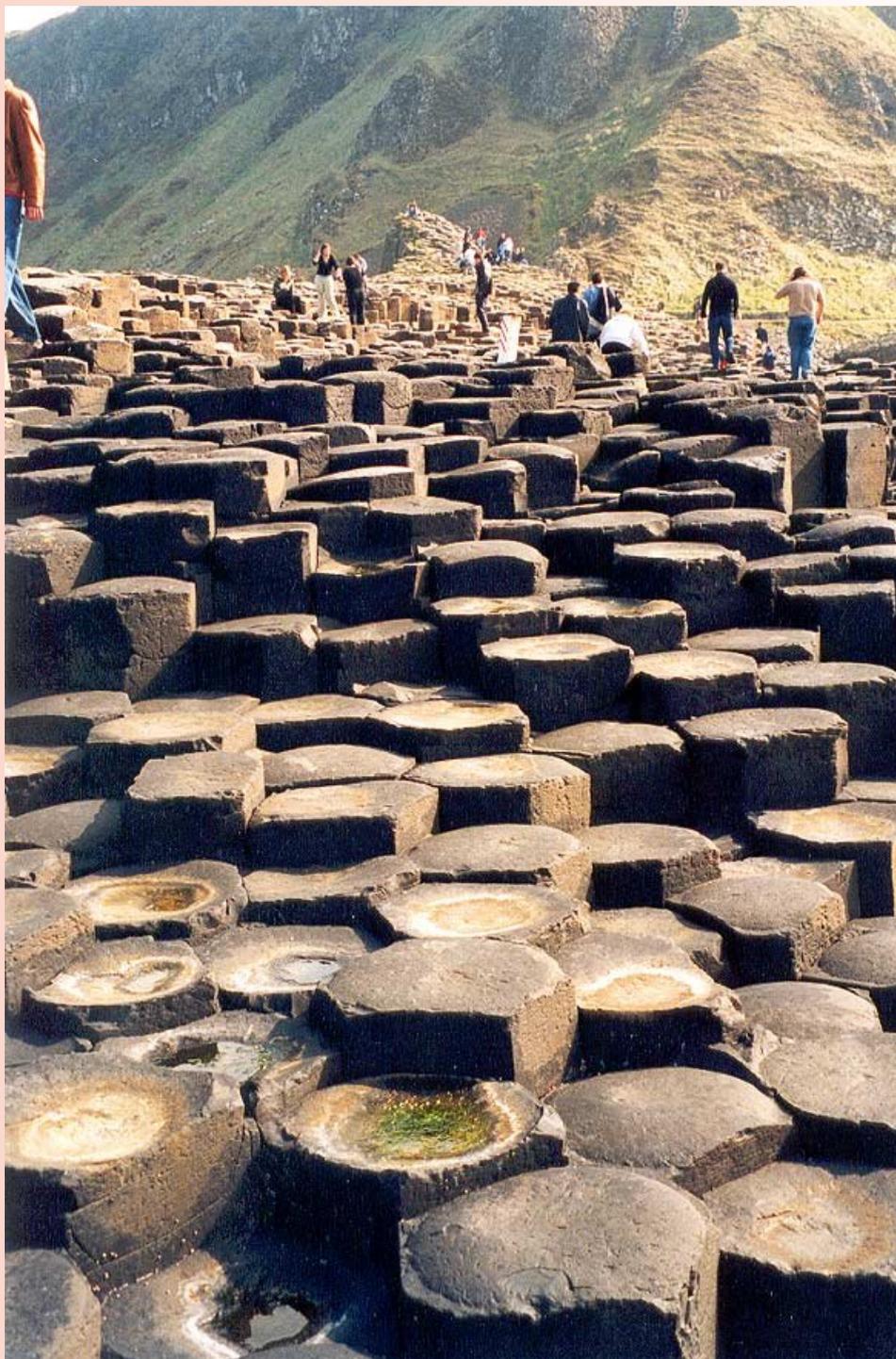
Поглядел тут Бенандоннер на "ребенка", оценил его рост и представил какого роста должен быть отец и испугался. Бросил он тогда свой чай и побежал побыстрее назад в Шотландию. Бенандоннер хоть и гигант, да не дурак - гать всю поломал, чтобы Финн МакКул невзначай в Шотландию к нему не появился. Остался от гати только маленький кусочек, который мы и называем **Мостовой Гигантов**.



Если так все и было как в Легенде, то на Шотландском побережье тоже должны были остаться следы гати? Удивительно, но там они тоже есть! Точно такие же как на Ирландском!

Все теории появления “Мостовой Гигантов”

Посмотрите на фото - скала состоит из колонн. Это ненормально. Обычно скалы сплошные. А здесь колонны. Да еще в сечении имеют форму правильных шестиугольников. Конечно, не без отклонений в виде неправильных шестиугольников. Встречаются даже пятиугольные и семиугольные колонны. Кому пришло в голову выкладывать мостовую из таких гигантских булыжников, причем не где-нибудь, а прямо на северном побережье Северной Ирландии?

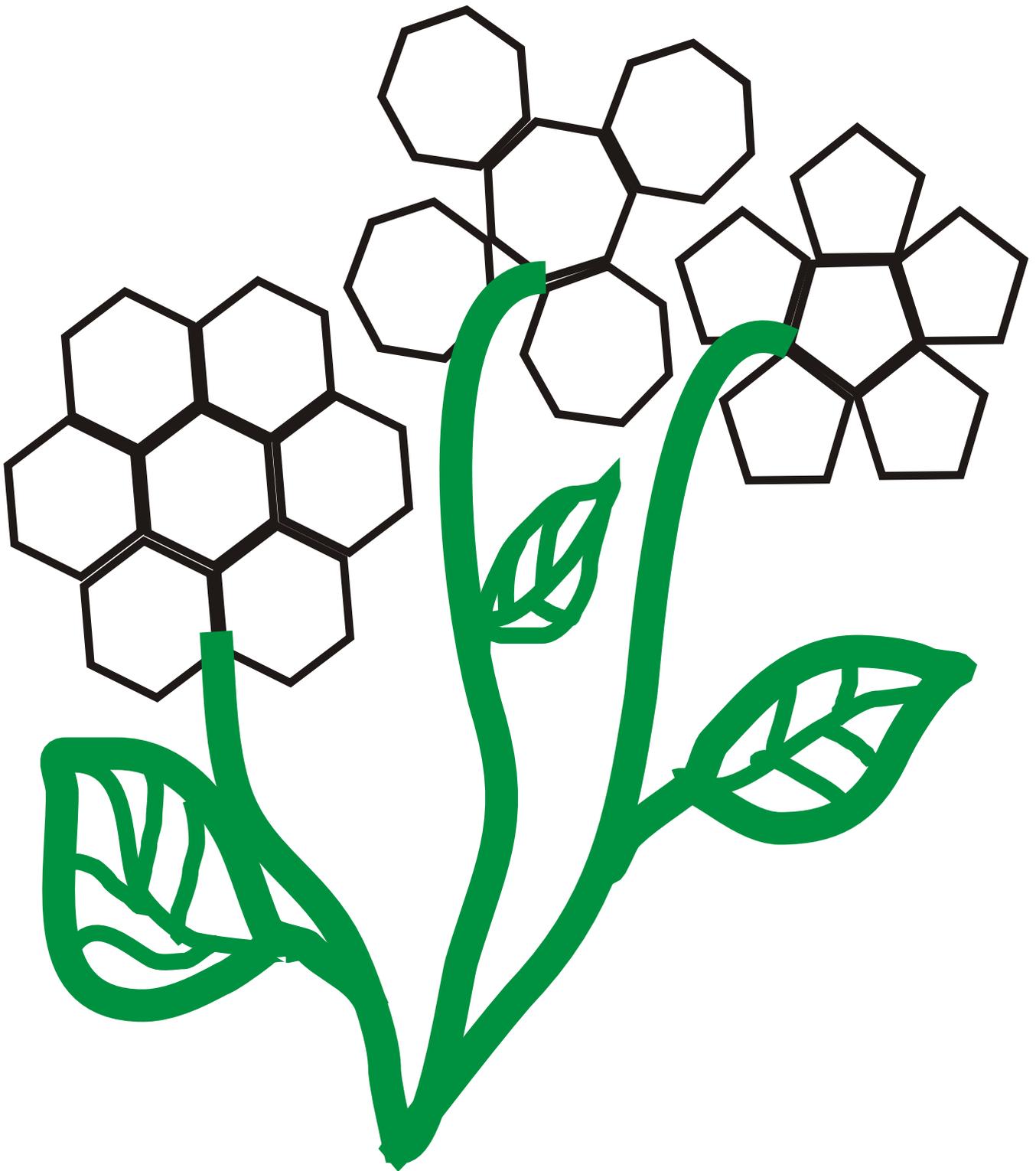


Мир узнал о существовании Мостовой в 1693 году, но мнения о том, как появилась мостовая, разделились. Одни считают, что Мостовая создана природой - застывшая лава извергнувшегося миллионы лет назад вулкана. Вторые полагают, что она построена человеком, но зачем?

Третьи уверены что Мостовая и вовсе построена Гигантом. Есть даже и те, кто считает, что Мостовая была построена Пришельцами из других Планет!

Вот такое загадочное место!

Раскрась-ка!



Пятиугольные цветочки раскрась-ка **КРАСНЫМ** цветом
Шестиугольные цветочки раскрась-ка **СИНИМ** цветом
Семиугольные цветочки раскрась-ка **ЗЕЛЁНЫМ** цветом

прочитал сам, передай родителям

Ирландская Кухня

Еда в Ирландии, вкусная, сытная. Очень любят рыбу (лосось во всех видах), плотные завтраки с ветчиной и картошка! Популярны пудинги и пюре.

Традиционной, а также наиболее известной Ирландской едой, по праву, можно считать Рагу из баранины.

Ирландское Рагу (Irish Stew)

Это знаменитое блюдо - классический пример для того времени, когда в семьях был всего один горшок, в котором все готовили. Основные ингредиенты - мясо (чаще всего баранина), много лука, и еще больше (для Ирландии) картошки.



Существует много различных рецептов этого блюда. В каждой кулинарной книге он свой. В некоторых добавляется морковь, некоторые считают это кощунством, где-то используется перловка, где-то нет.

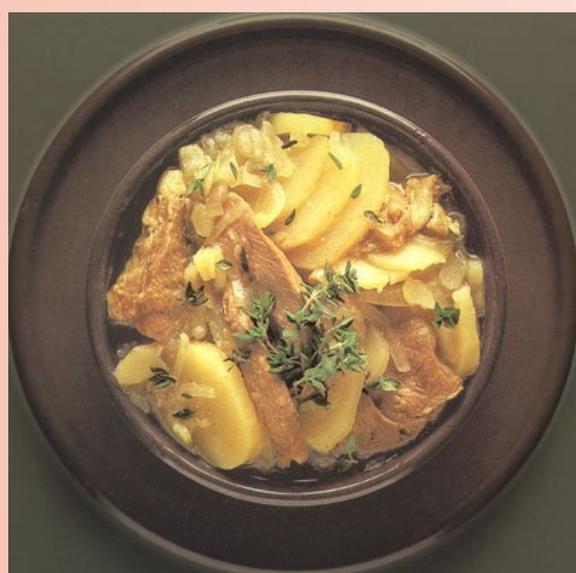
Ингредиенты: 675 г. баранины (кусочками), 100 г. сливочного масла, 4 луковицы, тонко порезанных, 450 г. картофеля крупными кубиками, 1 зубчик чеснока, травки в мешочке (bouquet garni: лавр, розмарин, тимьян, и т.д.), 1.5 л куриного бульона или воды, 175 г моркови кубиками, 6 палочек сельдерея кубиками, 225 г савойской капусты, соль, перец

Мясо залить холодной водой, вскипятить, слить воду, остудить в холодной воде.

Растопить масло в большой кастрюле, добавить половину лука, половину всего картофеля, чеснок, мешочек с травами и пассировать несколько минут.

Добавить мясо и залить это все бульоном. Кипятить на медленном огне 30 минут под крышкой. Мясо должно быть приготовлено наполовину, картошка должна чуть развариваться, и сгущать бульон.

Добавить морковь, готовить еще 10 минут, потом добавить оставшуюся картошку и сельдерей, готовить 15-20 минут, добавить капусту, еще чуть поварить. Посолить, поперчить, вынуть мешок с травами.



(Мясо лучше брать разное - баранина и говядина, капусту можно и обычную, белокочанную, тогда закладывать варить ее

надо пораньше, если соус не сгущается, можно муки добавить).

**Читайте в
следующем номере**



издательский дом Toogeza.com
:)