



Jó ha tudod Írországról...



# Kedves Fiatalok!

A TEMPUS Közalapítvány ERASMUS+ mobilitási programjának keretén belül 2014. október 11-e és 31-e között 3 hetes szakmai gyakorlaton vehettek részt az írországi Roscommon megyében, Knockvihar városban.

Kis információs kiadványunkkal szeretnénk bemutatni nektek, hogy hová is mentek...



Írországba magyar állampolgárok az EU-csatlakozás óta vízum nélkül utazhatnak, érvényes útlevéllel, vagy kártyás személyi igazolvánnyal.

Írországban a **Magyarországihoz képest mínusz 1 óra** az időeltolódás, vagyis amikor otthon dél van, itt még csak 11 óra. A további félreértések elkerülése végett jól teszed, ha már a repülőtéren visszaállítod az órádat.



címere



zászlaja

**Írország fővárosa:** Dublin

**Államformája:** köztársaság

**Lakóinak száma:** 4 588 252 (2011-es adat)

**Területének nagysága:** 70 273 km<sup>2</sup>

**Hivatalos nyelve:** ír, angol

*Angolul mindenkivel lehet beszélni, de az írek akcentusa nagyon nehezen érthető, így jobb, ha minden esetben segítséget kértek egy kísérőtől.*

**Nemzetközi gépkocsijel:** IRL

**Internet címének kiterjesztése:** .ie

**Az ország hívószáma:**

*Írországot Magyarországról a 353-as nemzetközi hívószámmal lehet hívni. (Írországból Magyarország természetesen a 36-os hívószámmal érhető el.)*



### **Közérdekű információk:**

**Magyar Köztársaság dublini  
követségének címe:**

2 Fitzwilliam place,  
Dublin 2.

**Telefonszáma:**  
(01) 661-2902

(a 01-et csak Dublinon kívül, vagy mobilról kell tárcsázni)

**Weboldal:**  
<http://www.mfa.gov.hu/kulkepvisolet/IE/hu/>

### **Segélyhívás:**

Mentők / tűzoltóság / rendőrség / tengeri  
mentőszolgálat / hegyi és bányamentők közös hívószáma: **112 vagy 999**

Az operátor jelentkezése után kell kérni a szükséges segélynyújtó szervezetet.

### **Hálózati feszültség**

Az Ír Köztársaságban 220V, Észak-Írországra 240V transzformátor és adapter szükséges, ez utóbbi bármelyik elektromos felszereléseket árusító boltban kapható.



## Pénznem

Az Ír Köztársaság fizetőeszköze az Euró.

1 EURO (€) = kb. 300.- Ft • Váltópénze: cent



10 cent = 30Ft



20 cent = 60 Ft



50 cent = 150 Ft



1 euro  
(100 cent) = 300 Ft



2 euro = 600 Ft



5 euró = 1.500 Ft



10 euró = 3.000 Ft



20 euró = 6.000 Ft



50 euró = 15.000 Ft



100 euró = 30.000 Ft



**Írország** (angolul *Ireland* ) Európa északnyugati részén és harmadik legnagyobb szigetén, az Ír-szigeten található állam. A sziget északi része (hét megye) brit fennhatóság alá tartozik, ezt nevezik Észak-Írországnak. A sziget többi része a tulajdonképpeni Írország. 1973-tól Írország az Európai Gazdasági Közösség (ma:Európai Unió) tagja.

Írország az Atlanti-óceán északkeleti-, és Európa északnyugati részén található Ír-sziget öthatodát teszi ki. Területe 70 273 km<sup>2</sup> (míg a teljes Ír-sziget 84 421 km<sup>2</sup>). A Brit-szigettől az Ír-tenger, Európától pedig a Kelta-tenger választja el.



**Dombok, hegyek** inkább csak a partok mentén találhatóak, és ezek sem túl magasak. Legmagasabb pontja, a Kerry megyében található Carrauntuohill- 1041 m magas. Leghosszabb folyója, a Shannon kettészeli a szigetet. Hossza 370 km, amihez hozzáadódik még a Limericknél kezdődő 70 km hosszú torkolata. Vízigyűjtő területe 16000 négyzetkilométer.

Írország **éghajlata** az Észak-atlanti-áramlat meleg vizeinek köszönhetően sokkal enyhébb, mint más, hasonló földrajzi szélességű területeké. Az átlagos téli hőmérséklet +4,5 – +7 °C, ami 14 fokkal több, mint az azonos szélességi körön fekvő helyeké általában. Mivel nyáron az óceán hűt ezért a hőmérséklet csak 15–17 °C. A csapadék sok, 1500–2500 mm. Megoszlása egész évben egyenletes.

*Soha nincs nagyon meleg, vagy nagyon hideg, de az idő rettentő változékony. Nagyon sokat esik az eső, bármelyik pillanatban eleredhet, ezért mindig legyen nálatok olyan vízálló ruha, amit fel tudtok venni, ha esik az eső pl. esőkabát, csizma. Figyeljete arra, hogy olyan cipő legyen rajtatok, ami nem ázik be, használjatok impregnáló spray-t is. Öltözzetek rétegesen, nehogy megfázzatok a nedves időjárásban!*



Írorszáiban bal oldali **közlekedés** van.

Ebben a tengerekkel-óceánnal övezett országban érdemes kipróbálni a **halételeket**, mivel viszonylag olcsók. Nem kell aggódni, az osztriga (általában fél tucat) már kinyitva érkezik, barna kenyér, és kis vajtömbök kíséretében. Érdemes kipróbálni a friss lazacot, amit leggyakrabban fehér borban főznek meg, kevés fűszerezéssel, hogy a hal íze érvényesülhessen.

Szintén kellemes előétel lehet a füstölt lazac, amelynek szinte már áttetsző vékonyságúra vágott, csodaszép színű szeleteit zöldsaláta és néhány szelet citrom kíséri.

A leghíresebbnek számító ír egytálétel az ún. Irish stew, vagyis ír gulyás. Ez a sűrű levesféle eredetileg parasztételnek számított. Írorszáiban nagyon sok a bárány és a birka és az ír bárányhús igen híres. Feltétlenül kóstoljunk meg valamilyen bárányhúsból készült ételt.

A **sütemények** közül egyedinek számít a Guinness-szel készült ún. „porter cake”, ami főleg szárított, apróra kockázott gyümölcsökből, mazsolából, cukrozott narancs- és citromhéjból, esetleg szárított tözegáfonyából áll, liszt alig van benne, ellenben félelmetes mennyiségű cukrot tartalmaz (az írek amúgyis mindent igen agyoncukrozza esznek).

Aztán ott vannak még az ír **sajtok**. Az utóbbi három évtizedben egyre nagyobb hírnévre tesznek szert az ír sajtok és a független sajt-készítők. A számtalan birkának köszönhetően rengetegféle juhsajt lehet kapni.

Ha Írorszáig, akkor **Guinness**. A Guinness (the black stuff) keserű, sűrű barna (fekete) - sör, amely köré valóságos legendakört szőttek az ügyes marketingesek.

*Írorszáiban a települések messze vannak egymástól, a nagyobb városok között közlekedni távolsági buszokkal tudtok. Helyi járatok nem, vagy csak ritkán közlekednek. Ha egy közelebbi helyszínre szeretnétek eljutni, például a kertészetbe, azt a bérelt járművekkel tehetitek meg. Közlekedés közben, akár gyalog mentek, akár járművel, mindig nagyon figyeljétek, mert az autók nem a megszokott irányból érkeznek majd a baloldali közlekedés miatt!*



Az egyik legismertebb a Guinness után az **ír kávé**, amely sűrűn szerepel vendéglők és kocsmák ajánlatai között.

A **Bailey's** megszületését a gyárból kapott információk szerint a szükség szülte. Tartós túltermelés történt tejből, és valaki azt találta ki, hogy hozzanak létre egy italt, amely a legfinomabb és leghíresebb ír alkotórészeket házasítja össze: a whiskey-t, a tejből készül selymesen lágy tejszínt, és finom ír szeszt.



A pubokban, éttermekben, kocsmákban tilos a **dohányzás** és a hivatalokban, boltokban, középületekben sem lehet rágyújtani. Elvileg 18 év alatti fiatal nem vásárolhat dohányárut.

A **csapvíz** iható, de soha ne igyunk a patakok vizéből, sosem lehet tudni, nem mászkált-e a vízben néhány száz méterrel feljebb birka, vagy tehén.

A magyarországi árakhoz képest itt drágább az **élelmiszer**. Itt is megtalálhatók a nagyon olcsó boltok (Lidl, Aldi), azoknál lehetetlenül drágább, de jobb minőségű dolgokat árulnak a Tesco, Dunnes, Supervalue boltjai, majd a felső határt súrolják a Superquinn és a Marks and Spencer, mind árban, mind minőségben. A boltokban csak pénzért adnak nylonzacskót, jó ha van nálad táská a bevásárláshoz.

*Élelmiszereket a közeli vegyesboltban tudtok vásárolni. Itt minden megtalálható. Érdekes sok táskával, zacskóval mennetek, hogy haza tudjátok cipelni a sok élelmiszert, amit vetettek. Jobb, ha egyszerre több mindent vásároltok, akár több napra elegendő élelmiszert is, mert a boltba csak gyalog tudtok majd eljutni. Ne felejtsetek el számlát kérni!*

**Számlát nem adnak vásárlás után, azt külön Neked kell kérned.  
Kérheted így: „I would like the bill, please”.**



Írorszáiban a hurling és az ír foci a **nemzeti sport**. Az ír focit nem fizetett „profik” űzik, s Írországon kívül szinte sehol nem játsszák. A hurling a leggyorsabb szabadtéri sport a világon, amelyre minden ír rendkívül büszke. Ezeken kívül igen népszerű az európai labdarúgás és a rögbi. Az ír nemzeti rögbiválogatott a 2010-es rögbi világranglistán az 5. helyen áll.



A **hurling** (írül iománaíocht vagy iomáint) főleg az Ír-szigeten játszott, kelta eredetű kültéri csapatsport, amelyet ütővel és labdával játszanak. Az elsősorban Írorszáiban játszott hurlinget a világ leggyorsabb mezei csapatsportjának tartják.

A játék célja egy kis labda (sliotar) eljuttatása a fejsze formájú ütők (hurley) segítségével az ellenfél kapujába. A labdát kézzel is meg lehet fogni és három lépést vinni, ezután a levegőbe vagy a földre ütik az ütővel. Rúgni, vagy nyitott tenyérrel ütni is szabad a rövid átadásokhoz. A játékos, aki három lépésnél tovább szeretné vinni a labdát, az ütő végén egyensúlyozhatja, vagy ütögetheti.

A csapat 15 játékosból áll. A meccse két féldősek és összesen 60 percig tartanak



A nagyvárosokra érvényes **biztonsági óvintézkedéseket** Dublinban is fejben kell tartani: vigyázz a pénztárcádra, útleveledre, bankkártyáidra, s különösen ügyelj ezekre a túlszűfolt helyeken. A közbiztonság, különösen a szórakozó negyed környékén, vagy az északi, és a déli belső városrészben nem túl jó, ha lehet, ne mászkálj egyedül, vagy késő éjjel a rossz hírű környékein.



**Szervezet neve:** Crossna Community Co-operative Society

**Cím:** Knockvicar (Mid-West)  
Boyle, Co. Roscommon / Ireland

**Telefon:** (00353) 719667958 / (00353) 860667962

**Honlap:** [www.knockvicargardener.com](http://www.knockvicargardener.com)

## Szervezet bemutatása

---

Knockvicar Organic Garden egy közösségi tulajdonú üzleti vállalkozás. Crossna Community Co-operative, Crossna egyházkerület közösségi egyesülete hozta létre 1998-ban. Crossna Co-op úgyszintén, kezelői szerepben működteti a falu közösségi házát. Az ír állam munkahelyteremtő program keretében támogatja a vállalkozást. Knockvicar Organic Garden hat alkalmazottja gondoskodik a közösségi ház rendben tartásáról, de a munka zöme a biokert működtetéséhez kapcsolódik.

A Knockvicar Organic Garden maga egy 1/3 ha területen termelő intenzív bio-kert. A kert szolgáltatásai kiterjednek kertészeti-karbantartó munkák (fűnyírás, stb.) elvégzésére, tanfolyamok tartására, iskolakertek művelésére és biotermelők számára szükséges árucikkek árusítására. A tanácsadás és látogatók fogadása természetes része a kert mindennapi működésének. Ezek azok a szolgáltatások, a közösségi ház működtetése mellett, amiket a munkahelyteremtő program támogat. Számos program ingyen elérhető a helyi közösség számára: közösség kert, vetőmag- és palánta-börze, stb. Az árutermelés és a szolgáltatások árbevétele a közösség számára teremt anyagi hátteret. A közösségi ház fűtése, karbantartása, felújítása komoly pénzekbe kerül, amit a biokert teremt elő. Az árbevétel szintén lehetővé teszi a dolgozók fizetésének kiegészítését. (Az állam a minimálbért és annak közterheit adja.)



**Kenderesi László**

okleveles mezőgazdasági mérnök,  
tanár, Tatáról  
projectmanager

**A biokertészet további dolgozói, akikkel találkozni fogtok**

Martin Lee / főkertész, Londonból

Annie Perry / kertész, Gloucestershire-ből

Wayne Frankham / iskolakertész, Londonból

Andrew Chilton / kertész, Johannesburg-ból

Gerry Boland / kertész és író/költő, Dublin-ból

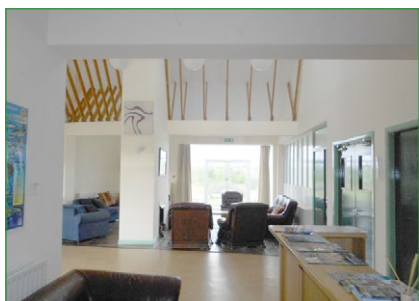


*A kertészet dolgozói nagyon kedves és segítőkészek, bármikor fordulhattok hozzájuk, ha kérdésetek van, vagy segítségre van szükségetek.*

## Drumshanbo



## Lough Allen Education Centre / Hostel



Egy szabadidő-centrumban lesz majd a szállásotok, ahol hat ágyas szobákban aludhattok. Lesz külön fürdőszobátok is. A szállás vezetője Sean, aki nagyon kedves és segítőkész. A szállás mellett egy gyönyörű tó is található, ahol tudtok horgászni és csónakázni, kajakozni is.



## Képek és információk a gyakorlat helyszíneiről

A biokert 800 négyzetméternyi fóliasátorban és hasonló nagyságú kerti ágyásokban termel. 1 fűtött fóliában történik a magvetés és 7 hideg fóliában a nevelés. A fóliasátrak jelentősége kiemelkedő: Írország éghajlata megkívánja a termények védelmét, és a fóliasátor teremtette körülmények megsokszorozzák az adott területen (és munkaerő ráfordításával) megtermelhető termény mennyiségét. Vetésforgórendszert alkalmaznak, mely rendszer szigorúan követendő a biogazdálkodásban. A növények eltérő igényeit figyelembe véve januárban közösen megtervezik a kiültetés rendjét, idejét, pontos fólia beültetési tervet készítenek. A helyben vetés olcsóbb, de nem feltétlenül gazdaságos. A növények többségét előnevelik, palántázzák.

A zöldségek széles választékát termesztik. A termék természetesen szabványos és regisztrált védjegyes biotermék (IOFGA, O1 B2 EU), ami magasabb piaci árban térül meg. A védjegy fontos üzenet a terméket vásárlók és fogyasztók számára: azt jelenti, hogy nem kell senkit külön és újra meg újra meggyőzni arról, hogy a termék vegyszermentes, egészséges, és környezetkímélő módon előállított.

A kert fő termékei salátafélék (fejes saláta, levél-mustár fajták, ruccola, sarkantyúka), spenót és mángold, fűszernövények (kakukkfű, zsálya, szurokfű, bazsalikom, turbolya, petrezselyem, koriander, kapor, édeskömény, citromfű, menta, metélőhagyma), újhagyma, primőr termékek (újburgonya, korai hagyma és fokhagyma, káposztafélék, retek), valamint olyan zöldségek, amelyek Írországban szabad földön nem termesztethetők, így a frissességük teszi kiemelten eladhatóvá őket (paradicsom, cukkini, uborka).

A kert jellegéből adódóan a termények jó részét a kertben magában adják el. A vásárlók egyben látogatók is, akik örömet lelik abban, hogy a termesztést 'élőben' láthatják. A nyári turistaforgalom (a közelben lévő tó és folyó, Lough Key és Boyle River) sok látogatót hoz a kertbe. A kert egyértelműen és célzottan látogatóbarát, és számos hozzáadott érdekesség vonzza a látogatókat: búbos kemence működik és a kert mellett húzódó tőzeglápon tanösvényt hoztak létre. A vevő igény szerint maga szedheti le a kívánt terményt, közben tanácsot kap a felhasználás, termesztés lehetőségeiről, vagy csak tesz egy kis sétát a kertészetben.



Betakarításkor nem mossák a zöldséget, nagyon tisztán szedik, egyenesen a csomagolóanyagba (pl. zacskó), konyhakész minőségben.

A termékek másik nagy piaca a helyi vendéglők és szállodák, akik nagyra értékelik a friss és helyben megtermelt bio-zöldségeket. Marketingjük fontos eleme, hogy hangsúlyozzák azt, hogy amit felszolgálnak, az helyi és egészséges.

## Biokertészet



## Tőzegláp tanösvény

*A tőzeglápon csak az engedélyezett ösvényen lehet járni, mert a zöld gyep alatt mocsár húzódhat. A tőzeg a vízzel borított, elhalt tőzegmohából képződik elképzelhetetlenül hosszú idő alatt. A kiszáritott tőzeggel fűtenek a kályhákban. A lápon hatalmas páfrányok és rododendron bokrok nőnek.*



## Iskolakert

Őshonos fák csemetéinek nevelőhelye az általános iskola tankertjében. Ez a faiskola.

Fóliában nődöglél óriási méretűre a napraforgó, a bab és sok más növény, amit hazánkban szabadföldön termesztünk.



## Kertészeti áru

A kertészet irodájában a dolgozók és a környékeliek kézműves termékeit is megvásárolhatjátok.

A kertészet terményeit helyben is árusítják. A vevők nem csak vásárolnak, bejárják a kertet, tanácsot is kérnek, beszélgetnek.



# Ahová szabadidőben kirándulhattok

## BOYLE

*BOYLE városka a szállás közelében található, számtalan látványossággal, úgy mint a ...*



Boyle folyó



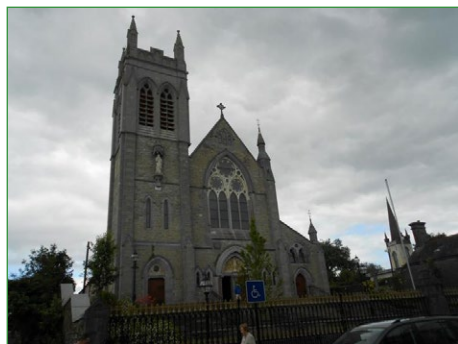
King Haus (György korabeli épület)



Boyle Abbey cisztercita apátság

## Shannon

Sokfelé találkozhattok nagyon régi időkben épített kőparkányokkal, kőhidakkal, kőkerítésekkel, kőépületekkel.





## Tengerpart: SLIGO-i öböl



*A Sligo-i öböl egy nagyon látványos öböl az Óceán partján.*

## Hajózsilip

A szállás közelében található, 1848-ban, az ír éhínség idején épült. A munkások napi egy tál meleg ételt kaptak fizetségül.



## Dublin

### Custom House

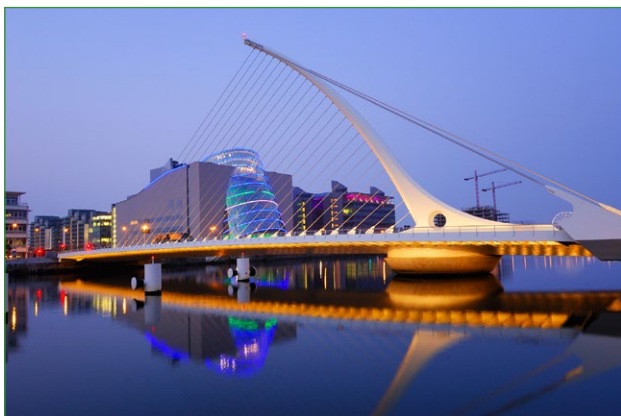


Dublin Castle



## Samuel Beckett híd

*Santiago Calatrava világhí-  
rű spanyol építész alkotása.  
A vasbeton pilléren nyugvó  
szerkezet nagyobb hajók  
érkezése esetén képes 90 fok-  
ban elfordulni, hogy helyet  
biztosítson a folyó felett.  
Ha alkalmatok nyílik rá,  
érdemes megnézni a hajók  
áteresztését!*



## Jegyzetek

[illegible]

**Kiadja:**

KEM-i Óvoda, Általános Iskola, Speciális Szakiskola,  
Kollégium és Gyermekotthon

2890 Tata, Új út 21.

Telefon/fax: 06-34-587-471

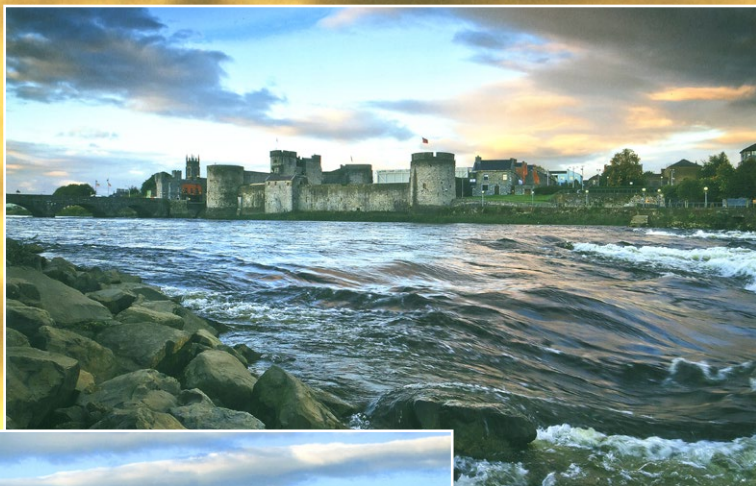
E-mail: tataidiakotthon@gmail.com.

**Projektkoordinátor/főigazgató:**

Beccsákné Szőke Éva

**Készítette:**

???, Fazekas Éva



Erasmus+