

Onlinerejse til Nordirland - onsdag den 12. maj 2021

PROGRAM

Fra kl. 10.00 til 11.00 er linket åbent til at prøve at komme på Zoom-programmet, hvis man ikke har prøvet det før. Hvis det driller, kan du ringe på tlf. 70 26 36 66 og få hjælp af os.

Fra kl. 13.30 er samme link åbent til, at man kan koble sig på rejsen til løs samtale.

Kl. 13.55 gennemgår vi praktiske oplysninger om Zoom.

14.00 Velkommen + introduktion til dagens program.

14.05 Vi ser en velkomstvideo med billeder og musik, hvorefter rejseværten **Sara Dybris McQuaid** 'flyver os ind' ved at fortælle om hvordan Nordirland blev til, hvad konflikten fra 1968-1998 handlede om og hvor landet står nu hvor det fejrer sit 100. år. For hvordan fejrer man egentligt at Nordirland fylder 100. år, når dets eksistens fylder folk med ulige dele bitterhed og stolthed? Vi ser på hvordan unionister og nationalister forsøger at udstikke nye fortællinger om fortid og fremtid.

14.50 Pause

15.00 Vi 'lander' i L'Derry, hvor Sara først introducerer en video lavet af the Nerve Centre, et kreativt kulturhus, der arbejder med film, musik og ny teknologi på tværs af grupperinger i samfundet.

15.10 Herefter møder vi **John Peto** fra centret. Han viser eksempler på hvordan unge er med til at bevæge Nordirland ud af konflikt og hvordan L'Derry forsøger at ændre sit omdømme ved hjælp af kultur. Vi prøver at få svar på om der findes et 'alternative Ulster'.



15.50 Pause

16.00 I et kort oplæg, tager **Sara Dybris McQuaid** hul på den store Brexit diskussion: hvilke konsekvenser har Brexit allerede haft i Nordirland? Og hvordan kan situationen udvikle sig?

16.10 Vi rejser til Belfast for at prøve at forstå de seneste optøjer - ikke mindst i lyset af Brexit. Vi møder de to antropologi studerende **Adrian Stahlknecht** og **Julie Nygaard Solvang**, der lige er kommet hjem fra feltarbejde i Belfast. De fortæller om hvordan arbejderklassens protestantiske loyalister og middelklassens unionister forstår deres fremtid i et Nordirland hvor de for første gang i 100 år ikke længere er det dominerende flertal.

16.45 Opsamling, spørgsmål og kommentarer.

17.00 Tak for i dag

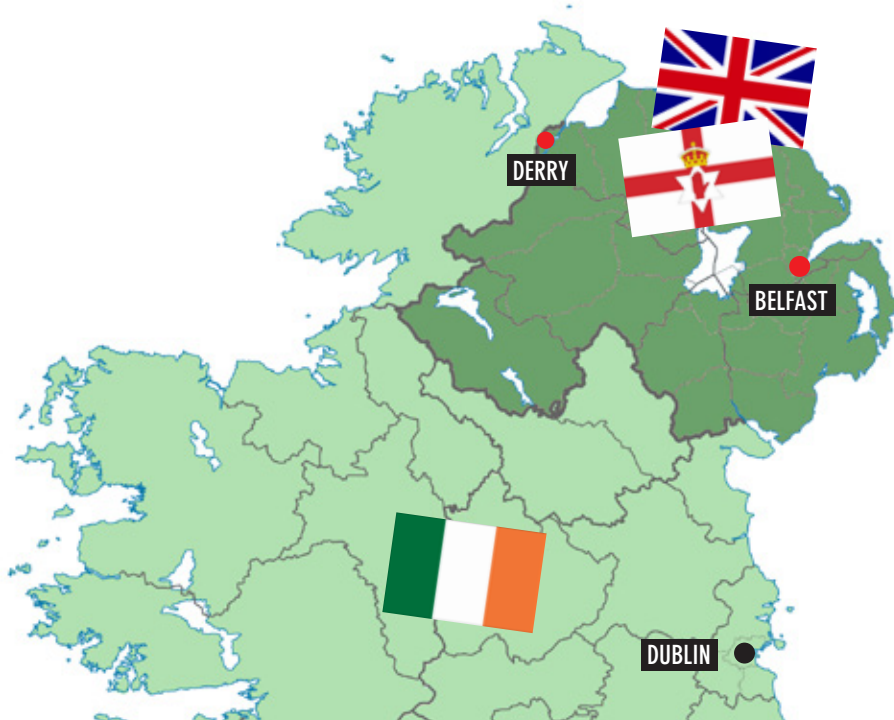


Jeres faglige rejseleder er **Sara Dybris McQuaid**, ph.d. og lektor i britisk og irsk historie, samfund og kultur og forsker på Center for International Konfliktløsning ved Københavns Universitet samt leder for Centret for Irske Studier på Aarhus Universitet.



Nordirland i tal

	Nordirland	Irland	Danmark
Areal	14.160 km ²	70.284 km ²	43.000 km ²
Indbyggertal	1,9 mio.	4,9 mio.	5,3 mio.
Hovedstad	Belfast	Dublin	København
Indbyggere	350.000	1,3 mio	1,3 mio.
Sprog:	Engelsk, irsk, ulsterskotsk	Irsk (gælisk) og engelsk er landets to officielle sprog. Engelsk er mest udbredt.	Dansk
Religion:	40-45% katolikker, ca. 45% protestanter	78% romersk-katolsk, 4% protestanter	77% protestanter
Valuta:	Britiske pund	Euro	Danske kr.
Arbejdsløshed:	5,3%	6,2%	5,0%



Stormont, det nordirske parlament

Navnet på Nordirlands parlament stammer fra slottet Stormont. Den arkitektoniske plan var inspireret af Capitol Hill i USA. Imidlertid blev byggeriet sat i stå af den økonomiske krise, der fulgte i kølvandet af børskrakket på Wall Street i 1929. Bygningen blev i stedet modereret noget.

I 2005 dannede bygningen ramme om fodboldspilleren George Best' begravelse, da bygningen var den eneste, der kunne rumme et masseopbud på omkring 30.000 deltagere.

Derry / Londonderry

Store vægmalerier i Derry med borgerrettighedsforkæmpere og politiske budskaber illustrerer Nordirlands tre årtier i voldens tegn, hvor protestanter og katolikker kæmpede mod hinanden, og med den britiske stat/sikkerhedsstyrker.



Egnsretter

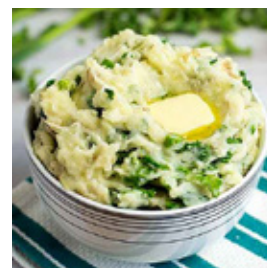


Irish stew

Irsk stuvning eller Irish stew fås overalt i Irland. Alt efter område er der små forskelle i ingredienser og forberedelse. Kan også tilberedes med skært oksekød. Hovedingrediens er lam, gulerødder, løg, kartofler. Meget velsmagende, varm ret med mørt kød.

Colcannon

En ret der fås overalt. Den består af skinke og spejlæg og rigelig med kartofler. Retten er med klassisk kartoffelmos med kål, løg, smør og æg.



Ulster Fry

Morgenmaden overalt i Irland er et solidt måltid. Irish breakfast eller min favorit Ulster fry der består af havregryn el. havregrød, grillede krydrede pølser eller blodpølse, stegt, røget flæsk, et par skiver tomat, spejlæg og stegt kartoffelkage eller *Boxty* (revet rå kartoffel blandet med kartoffelmos: Det er som en irer har beskrevet det: "A hard attack on a plate").

Fiskeretter evt. fiskesuppe

Da Irland er omkranset af hav og har et stort antal søer, ses fisk overalt, kuller, makrel, ål, ørred, laks. Ofte er Østers, som tidligere var hvermand spise, på menuen. Den bliver også brugt som garniture og som *stuffings* i fiskeretter. En irsk forret er ofte suppe, en grønsagssuppe blendet med fløde el. blot bouillon, klassisk *Fish Chowder* med magre fisketyper og brødkrumme, muslingesuppe eller *Muttonbroth* (en suppe af byg, bedekød, grønsager og bouquet garni).

