

## А ну-ка девушки, ко Дню святого Валентина! | Allez, les filles, pour la Saint Valentin!

Author: НГ, [Женева-Москва](#) , 10.02.2017.



(© Mamont)

Вы уже решили, чем порадовать свою вторую половинку на День всех влюбленных? Предлагаем вашему вниманию несколько аппетитных идей с водкой «Мамонт».

|  
Avez-vous avez déjà décidé comment faire plaisir à votre conjoint à l'occasion de la fête des amoureux? Voici quelques idées appétissantes sur la base de la vodka Mamont. Allez, les filles, pour la Saint Valentin!

Приближается День святого Валентина – праздник, который 14 февраля отмечают влюбленные многих стран. Алые сердца и подарочные наборы сменили последние объявления о скидках в витринах швейцарских магазинов. Традиционная открытка-валентинка, шоколад, цветы – все обязательные атрибуты уже под рукой, осталось лишь добавить что-то от себя, чтобы этот вечер принадлежал только двоим. Ведь несмотря на коммерциализацию праздника, сама идея напомнить своему спутнику о том, что он любим, заслуживает внимания. И вовсе необязательно делать это лишь раз в году!

Обращение к девушкам, вынесенное в заголовок, связано с тем, что предложенные вашему вниманию напитки были приготовлены командой белгородских бар-леди Only Girls (Наталья, бар «Зима»; Ирина, бар TAY), которая принимала участие в полуфинале международных соревнований бартендеров Mamont Mission III, прошедшем в прошлом году в Санкт-Петербурге. Разумеется, попробовать свои силы в искусстве, в котором творцы легко жонглируют словами «шейк», «файн стрейн», «бленд», «мадл» и другими, могут и мужчины. Мы публикуем рецепты заранее, чтобы у всех желающих было время заготовить ингредиенты и, если нужно, «запустить» несколько пробных «шаров» на выходных. Итак, приступим.

### **Long cocktail «Северная гавань»**

Ингредиенты для 1 порции:

40 мл водки «Мамонт»;  
100 мл порто Noval Toni;  
30 мл ликера Frangelico;  
20 мл ванильного сиропа;  
20 мл лимонного фреша;  
30 г ягод брусники;  
20 г эстрагона;  
5 г корня имбиря.

Коктейль готовится методом мадл (muddle): барной ложкой или специальным пестиком, который на языке профессионалов называется мадлером, нужно размять ягоды, травы, кусочки фруктов, из которых таким способом выдавливают сок или эфирное масло. Затем все ингредиенты смешиваются и подогреваются. Коктейль сервируют в стеклянном чайнике с подогревом. Не забудьте подать к нему фундук.

### **Shot cocktail «Дикий север»**

Ингредиенты для 1 порции:

40 мл водки Мамонт;  
20 мл свекольного сиропа;

10 мл лимонного фреша;  
2 дэша (1 dash = 4-5 капель) имбирного фреша;  
2 дэша бальзамического уксуса;  
40 г ягод брусники;  
10 г корня сельдерея.

Приготовить свекольный сироп: 200 мл свекольного фреша, 100 мл воды и 100 г сахара варить в течение пяти минут. Перетереть ягоды и травы уже опробованным методом мадл. Смешать ингредиенты в шейкере и процедить через фанн-стрейнер (очень мелкое сито на «жаргоне» профессионалов; желательнее, чтобы оно было металлическим, чем-то похожим на чайное ситечко).

Готовый коктейль рекомендуется подавать в ледяной коктейльной рюмке со свекольными чипсами в форме сердца, учитывая повод.

### **Настойка «Традиции севера»**

Ингредиенты для 10 порций:  
500 мл водки Мамонт;  
10 г родиолы («золотого корня»);  
15 г смеси перцев;  
10 г корня имбиря;  
80 г ягод брусники;  
40 шт. сушеных можжевельных ягод;  
30 г эстрагона.

Способ приготовления: используется техника «высокого давления», при которой ISI Whip (сифон) необходимо наполнить ингредиентами, жидким азотом, взболтать и оставить настаиваться в течении одной минуты. Затем выпустить азот и процедить жидкость.

Подавать настойку рекомендуется в ледяной коктейльной рюмке со [строганиной](#) из оленины и брусничным желе. Специально для вегетарианцев можно предложить и такой вариант: настойка «Традиции севера» со слабосоленой семгой и маринованным огурцом.

Добавим, что, в соответствии с условиями конкурса Mamont Mission III, все эти напитки идеально сочетаются с рыбным блюдом «Северное море», рецепт которого Наша Газета.ch [недавно опубликовала](#). Если вы еще не отведали заливного из подкопченного палтуса с ледяными камнями из сметаны с хреном и лимонными меренгами, то самое время сделать это в День святого Валентина. Настроиться на приличествующий блюду с таким названием лад можно, например, на берегу Женевского озера – погода пока не слишком балует швейцарцев. А согреться в уходящие дни зимы рекомендуется не только коктейлями и настойками, но и жаркими объятиями!

[водка Мамонт](#)  
[коктейли с водкой](#)

[водка Mamont](#)

Статьи по теме

[Старый Новый год с заливной рыбой и «Мамонтом»](#)

[Швейцарская зимняя трилогия с «Мамонтом»](#)

[Как в Швейцарии отметить День полярника?](#)

---

**Source URL:**

<https://nashgazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/nu-ka-devushki-ko-dnyu-svyatogo-valentina>