

День смеха с «Мамонтом» | Le 1e avril avec «Mamont»

Author: НГ, [Лозанна-Санкт-Петербург](#) , 31.03.2017.



(© Mamont)

По одной из версий, история этого праздника началась в 16 веке. В то время в некоторых регионах Франции календарный год начинался 25 марта, и отмечали его нередко до 1 апреля. Когда Карл IX перенес начало года на 1 января, в обиход вошла привычка подшучивать над теми, кто не смог адаптироваться к новому календарю. С Новым годом, или с Днем смеха!

Selon l'une des hypothèses, l'histoire de cette fête a commencé au 16 siècle. A l'époque, l'année civile débutait le 25 mars dans quelques provinces françaises et les festivités ont souvent été prolongées jusqu'au 1 avril. Quand Charles IX a rapporté le Jour de l'an au 1

janvier, il est devenu courant de se moquer des gens qui ne se sont pas adaptés au nouveau calendrier. Bonne année, ou bon 1e avril!

Le 1e avril avec «Mamont»

Доподлинно неизвестно, откуда на самом деле произошел загадочный праздник, когда, в отличие от многих других, принято не дарить подарки, а подшучивать над знакомыми и не только. На Руси, сообщает нам Википедия, первый первоапрельский розыгрыш состоялся в Москве в 1703 году. Глашатаи ходили по улицам и приглашали всех прийти на «неслыханное представление». Когда же в назначенный час перед многочисленной публикой распахнулся занавес, все увидели на подмостках полотнище с надписью: «Первый апрель — никому не верь!» На этом «неслыханное представление» закончилось.

Кто первым придумал смеяться и шутить 1 апреля, не так уж важно. С уверенностью можно сказать лишь, что сегодня День дурака отмечают во многих странах мира, и Швейцария не исключение. Причем шутить здесь принято не только в кругу друзей: пресса тоже изобилует «первоапрельскими рыбками», как называют по-французски розыгрыши, поэтому, читая завтра швейцарские новости, не спешите верить всему подряд.

Например, в прошлом году в первоапрельском выпуске газеты Tribune de Genève была опубликована статья о слиянии двух стран – Швеции и Швейцарии. Мол, зачем сеять путаницу в головах иностранцев, которым трудно отличить две европейские страны, к тому же довольно редко попадающие в главные новостные сюжеты? Флаг (желтый крест на синем фоне) и название новой страны (Swedenland) были представлены швейцарским читателям со ссылкой на сообщения из официального Твиттера правительства королевства.

И хотя эта новость оказалось первоапрельской шуткой, Швецию и Швейцарию на самом деле кое-что объединяет. Еще несколько лет назад на слуху каждого жителя Конфедерации было название шведских [истребителей Gripen](#), на покупку которых, правда, в итоге денег не нашлось. А сегодня швейцарцы с замиранием сердца следят за [антарктической экспедицией](#), инициатором которой стал родившийся в Стокгольме и ныне живущий в Лозанне бизнесмен, филантроп, путешественник и полярный исследователь Фредерик Паулсен. Ему же принадлежит и идея создания водки Mamont.



Участники команды «Угрешка бэнд» (© Mamont)

Кстати, этот алкогольный напиток премиум-класса родом из России. Водка Mamont производится в Сибири и основана на натуральном солодовом спирте из озимой пшеницы и кристально чистой альпийской воде. Она является главным ингредиентом ежегодно проводящегося гастрономического конкурса The Mamont Mission, участники которого изобретают и выставляют на конкурс по три напитка на ее основе. Сегодня мы предлагаем вашему вниманию коктейли и настойку, созданные командой «Угрешка бэнд», в которую вошли Александр Сабельников и Сергей Квашилава из московского комплекса «Усадьба Банная» на Угрешской.

Long cocktail «Жгучая ягода»

Ингредиенты для 1 порции:

- 40 мл водки «Мамонт»;
- 80 мл пюре облепихи;
- 40 г грушевого сорбе;
- 1 дэш (1 dash = 4-5 капель) соуса табаско.

Способ приготовления: методом бленд, что в переводе с языка профессиональных барменов означает, что все ингредиенты нужно вместе со льдом поместить в блендер и превратить в однородную массу.



(© Mamont)

Shot cocktail «Жемчужина Сибири»

Ингредиенты для 1 порции:

20 мл водки «Мамонт»;
20 мл пюре из корня сельдерея и пастернака.

Способ приготовления: этот коктейль готовится уже знакомым методом бленд. Подавать его рекомендуется с капелькой лимонного желе.

Настойка «Банная»

Ингредиенты для 10 порций:

500 мл водки «Мамонт»;
4 г иван-чая;
15 г можжевельных ягод;
10 г черного перца горошком.

Способ приготовления: смешать все ингредиенты, настаивать 10 дней.



(© Mamont)

Надеемся, что с новой порцией рецептов вы во всеоружии подойдете к празднованию Дня смеха. И даже если в искусстве приготовления коктейлей до профессионала вам пока далеко, можно смело анонсировать «неслыханное представление» и приглашать на него друзей и знакомых.

[водка Мамонт](#)

[водка Mamont](#)

[коктейли с водкой](#)

Статьи по теме

[А ну-ка девушки, ко Дню святого Валентина!](#)

[За прекрасных дам!](#)

[Швейцарцы отплывают в антарктическую экспедицию](#)

Source URL: <https://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/den-smeha-s-mamontom>