

4 ноября - День мужчин | Le 4 novembre, la Journée mondiale des hommes

Author: НГ, [Москва-Париж-Нью-Йорк](#) , 03.11.2017.



© Mamont

В первую субботу ноября отмечается Всемирный день мужчин. Хороший повод, чтобы устроить дружескую коктейльную вечеринку!

|

La Journée mondiale des hommes est célébrée le premier samedi de novembre. Une bonne raison d'organiser une soirée cocktail entre amis!

Le 4 novembre, la Journée mondiale des hommes

Подозреваем, что для некоторых новость о завтрашнем празднике стала неожиданностью. Если о Дне защитника Отечества знают все, то о Всемирном дне мужчин слышали, наверное, немногие.

Мы верим, что нет ничего лучше спонтанно организованного праздника. К тому же, подготовка не займет много времени: ингредиенты для приготовления новой версии известного коктейля «Кровавая Мэри» найдутся почти в каждом доме.



(c) Mamont

На звание родины коктейля претендуют два города – Париж и Нью-Йорк. По одной из версий, коктейль изобрел в 1920-е годы Фернан Петрио из культового парижского заведения Harry's New York Bar, расположенного на правом берегу Сены недалеко от Оперы. Возможно, одним из первых новый коктейль оценил Эрнест Хемингуэй, который нередко заходил в бар пропустить стаканчик. К тому времени писатель уже успел побывать на одной войне, но еще не догадывается, что скоро случится вторая. Ему чуть больше двадцати лет, он снимает небольшую мансарду, знаком с Фрэнсисом Скоттом Фицджеральдом, Пабло Пикассо и Сальвадором Дали. Он пока не знает, что скоро станет одним из величайших писателей и получит Нобелевскую премию по литературе, но уже оттачивает свой сухой фирменный стиль письма и не забывает вести дневник. 30 лет спустя Хемингуэй найдет свои старые записи в подвале отеля Ritz и напишет на их основе, наверное, один из лучших романов о Париже – «Праздник, который всегда с тобой».

Завсегдатаями бара были и другие выдающиеся мужчины своего времени. Здесь можно было встретить, например, голливудского актера Хамфри Богарта,

создавшего в кино легендарные мужские образы. Бежевый плащ с высоко поднятым воротником, надвинутая на глаза шляпа и суровое лицо без тени улыбки – именно так выглядел идеальный мужчина в 1940-е.

Среди гостей бара был также замечен герцог Виндзорский, который ради брака с Уоллис Симпсон отрекся от британского престола. «Я счел невозможным нести тяжкий груз ответственности и исполнять обязанности короля без помощи и поддержки женщины, которую я люблю», - произнес Эдуард VIII в своем последнем обращении к народу в качестве монарха. Очевидно, что требуется немало мужества и решительности, чтобы отказаться от короны ради любви. Любопытно, что Уоллис славилась своими коктейльными вечеринками, на которые приходил весь светский Лондон. В общем, умение смешать в правильных пропорциях коктейль никогда не будет лишним: вдруг среди друзей приглашенных окажется принц?



(с) Mamont

Но вернемся к истории коктейля из водки и томатного сока. По другой версии, он был придуман в нью-йоркском клубе «21». Основанный в 1922 году, бар был одним из тех мест, где подпольно подавали горячительные напитки во время «сухого закона». В секретном погребе за потайными дверьми проходили вечеринки в лучших традициях «ревущих двадцатых», которые так красочно описаны в романе «Великий Гэтсби». Кстати, в годы запрета на продажу алкоголя «Кровавая Мэри» фигурировала в меню под скромным названием «коктейль на основе томатного сока».

Джентльмены, помните, что в клубе «21» до сих пор действует строгий дресс-код: пиджак обязателен, а в джинсах, шортах и кроссовках вход воспрещен! Иногда даже жаль, что прошли те старые добрые времена, когда мужчины к ужину надевали смокинги, а женщины – длинные декольтированные платья. Впрочем, ничто не

мешает организовать тематическую костюмную вечеринку хоть завтра, тем более, есть и повод (День мужчин), и рецепт нового коктейля.

Французы и американцы могут сколько угодно спорить о том, кто первым придумал «Кровавую Мэри», но мы-то знаем, что без русских создание коктейля было бы невозможным. Дело в том, что водка стала популярной в Европе и Штатах именно благодаря русским эмигрантам.

В XXI веке появилась новая версия классического рецепта коктейля: вместо обычного льда в Mamont Blood добавляется замороженный отвар петрушки, укропа и имбиря. По мере таяния кубики льда из травяного настоя будут придавать напитку глубокий пряный вкус. В конце концов, петрушка, укроп и томатный сок – это очень понятное и знакомое нам вкусовое сочетание.



(c) Mamont

Коктейль Mamont Blood

Ингредиенты для 1 порции:

40 мл водки «Мамонт»

4 кубика льда из отвара петрушки, укропа, имбиря (как альтернативу в форме для льда можно заморозить домашний помидорный и огуречный маринад)

120 мл томатного сока

Дэш свежесжатого лимонного сока (дэш – используемая в барах мера объема, которая соответствует 4-5 каплям)

Вустерширский соус (пикантный соус из английского графства Вустершир готовится на основе уксуса, анчоусов и сахара)

Соус «Табаско»

Соль и перец по вкусу

Способ приготовления: положить кубики льда из травяного отвара в бокал хайбол (высокий цилиндрический стакан), добавить все остальные ингредиенты, перемешать и сверху налить томатный сок. Украсить веточкой сельдерея, розмарина и ломтиком лимона. Предпочитающие нестандартные варианты в качестве украшения могут использовать свиные ушки во фритюре.

[литература](#)

Статьи по теме

[16 октября – День шефа](#)

[Новый «Белый русский» – почувствуйте разницу!](#)

[Международный день повара по-королевски](#)

[На вечеринку после работы с «Мамонтом»](#)

Source URL: <https://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/4-noyabrya-den-muzhchin>