

На вечеринку после работы с «Мамонтом» | A une soirée afterwork avec «Mamont»

Auteur: Татьяна Гирко, [Лозанна-Женева](#) , 07.09.2017.



Такой освежающий и изменчивый вкус (© Mamont)

Сегодня в городе Кальвина – праздничный день, посвященный Женевскому посту. Однако для многих наших читателей выходные пока не наступили. Снять стресс после работы им позволят несколько коктейлей.

|
Aujourd'hui, c'est le jour férié dans la cité de Calvin consacré au Jeûne genevois. Cependant, le week-end n'est pas encore commencé pour beaucoup de nos lecteurs, qui peuvent donc profiter de quelques cocktails pour décompresser après le travail.

A une soirée afterwork avec «Mamont»

[Женевский пост](#), отмечаемый в четверг, следующий за первым воскресеньем сентября, – особенный праздник. Во-первых, это красный день календаря только в одном кантоне; в остальных пост приходится на третье воскресенье месяца. Во-вторых, религиозный праздник, раньше предназначавшийся для смирения и молитв, сегодня стал обычным выходным днем, в который принято угощаться сливовыми пирогами. Таким образом, в наше время Женевский пост, впервые организованный в 1567 году в знак солидарности с подвергшимися гонениям лионскими протестантами, отмечают не только верующие.

Пока жители Женевы наслаждаются законным выходным, труженики других кантонов и стран, в которых 7 сентября обычный рабочий день, могут себе позволить собраться с друзьями или коллегами после работы, чтобы продегустировать новую порцию коктейлей и настойку, приготовленные на основе водки «Мамонт». Сегодняшние рецепты были представлены на конкурс Mamont Mission III командой из Новосибирска Talk Drink Rock, состоящей из Максима Гладышкевича и Ивана Чекмарева, которые в обычной жизни смешивают коктейли для посетителей Friends bar.



Бармены за работой (© Mamont)

Напомним, что по условиям конкурса каждая композиция должна быть объединена общей философией бренда Mamont и отражать дух захватывающих экспедиций, а коктейль и закуска в совершенстве сочетаться между собой. Рецепт блюда – заливного «Северное сияние» из подкопченного палтуса с ледяными камнями из сметаны с хреном и лимонными меренгами – мы уже [публиковали](#). Добавим лишь, что

такой выбор закуски нам представляется сегодня особенно уместным еще и потому, что, как помнят наши читатели, жившие в СССР, четверг – рыбный день. Правда, норма советского общепита, закрепленная указом ЦК КПСС в 1976 году, не подразумевала подачи к столу подобных кулинарных изысков, но этот пробел мы как раз и предлагаем восполнить, следуя предложенным рецептам.

С «Северным сиянием» прекрасно сочетаются коктейли «Сугроб» и «Изменчивый вкус», а также настойка «Ваш собственный Мамонт» в трех вариантах. Таким образом, некоторые названия уже намекают нам о скором приближении зимы, хотя, надеемся, летний загар еще держится и напоминает о прекрасно проведенном отпуске.

Long cocktail «Сугроб» (Snowdrift)

Ингредиенты для 1 порции:

50 мл водки «Мамонт»;
15 мл ликера Grand Marnier;
30 мл лаймового фреша;
15 мл лимонного фреша;
20 мл горькой алкогольной настойки Orange bitters;
70 мл содовой воды;
2 дэша (1 dash = 4-5 капель) пюре из цветной капусты;
50 мл пудры лемонграсса;
Яичный белок.

Способ приготовления: охладить все ингредиенты и смешать в сифоне, зарядить оксидом азота. Коктейль рекомендуется подавать украшенным пудрой лемонграсса.



"Сугроб" в бокале! (© Mamont)

Shot cocktail «Изменчивый (или блуждающий) вкус» (Floating taste)

Ингредиенты для 1 порции:

40 мл водки «Мамонт» (выдержанной в воске);

30 мл ликера Lillet blanc;

2 дэша грейпфрутового биттера;

7 мл гумми-сиропа (gum syrup);

Белый шоколад.

Этот коктейль готовится методом стир: в смесительный стакан со льдом налить водку, ликер и помешивать барной ложкой 7-8 секунд; завершить этот процесс добавлением грейпфрутового биттера и гумми-сиропа. Последний ингредиент – почти обычный сироп, в котором сахар с водой смешаны в соотношении 2:1, с добавлением смолы, выделяемой некоторыми видами акации (гуммиарабик). Эта смола действует в коктейле в качестве эмульгатора, обеспечивая равномерное смешивание всех ингредиентов. Подавать коктейль рекомендуется с большим куском льда, покрытым белым шоколадом.

Настойка «Ваш собственный Мамонт» (Your own Mamont)

В данном случае авторы напитка предлагают на выбор три варианта настойки, которые можно приготовить в зависимости от вкусовых предпочтений или имеющихся под рукой ингредиентов. Итак, для трех порций вам потребуется:



Всегда ваш Мамонт (© Mamont)

Водка «Мамонт» и на выбор следующие смеси:

Стружка тунца;
Апельсиновая цедра;
Сушеные семена горчицы;

или

Сушеный лемонграсс;
Сушеный имбирь;
Сушеная мята;

или

Сушеная морковь;
Сушеный розмарин;
Семена тмина.

Для приготовления настойки вам пригодится AeroPress – устройство для быстрого приготовления кофе, в котором залитый горячей водой молотый кофе продавливается через фильтр под действием пневматического насоса. В данном случае вместо кофе используйте сушеные ингредиенты, а вместо горячей воды – водку «Мамонт». Продавите все через фильтр. В получившийся напиток можно добавить сублимированную малину и/или смородину, другие сушеные травы и

пряности, а также сушеную свеклу и хрен.

[водка Мамонт](#)

[коктейли с водкой](#)

Статьи по теме

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

[Идеи летних аперитивов от «Мамонта»](#)

Source URL:

<https://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/na-vecherinku-posle-raboty-s-mamontom>