

## 16 октября - День шефа | Le 16 octobre, la Journée du boss

Auteur: НГ, [Лозанна](#), 16.10.2017.



За босса! (© Mamont)

Сегодня в некоторых странах отмечают свой профессиональный праздник руководители разного уровня. Хотите удивить босса? Воспользуйтесь новыми идеями от «Мамонта»!

Aujourd'hui, les dirigeants de différents niveaux célèbrent leur fête professionnelle dans plusieurs pays. Voulez-vous faire une surprise à votre boss? Utilisez les nouvelles idées de «Mamont»!

Le 16 octobre, la Journée du boss

**Новосельцев:** Мы вас любим... в глубине души... где-то очень глубоко...

**Людмила Прокофьевна:** Очень глубоко! Так глубоко, что я этого даже не замечаю!

**Новосельцев:** Нет, это заметно, должно быть заметно...

*(Из к/ф «Служебный роман»)*

Долой ложную скромность! Хотя бы раз в году начальнику приятно будет услышать, что подчиненные его ценят и любят. Возможно, не все об этом знают, но для такого повода даже существует специальный праздник – День шефа.

Принято считать, что его история началась в США в 1958 году, когда Патриция Хароски, работавшая секретарем в иллинойской компании State Farm Insurance Company, предложила чествовать любимого босса. Таким способом девушка хотела выразить признательность своему шефу и вообще всем начальникам за их нелегкий труд, а также рассчитывала в непринужденной обстановке улучшить отношения между руководителями и подчиненными.

Чаепитием в кругу коллег дело не ограничилось – новый праздник был зарегистрирован в Торговой палате США, а четыре года спустя губернатор Отто Кернер официально объявил 16 октября Днем шефа. Кстати, дата была выбрана не случайно: в этот день родился отец и, по совместительству, ... начальник Патриции Хароски, стоявшей у истоков нового праздника.

Вскоре его стали отмечать и в других американских штатах, а затем инициатива распространилась в Австралии, Индии и Южной Африке. Если верить онлайн-платформе calend.ru, то этот праздник становится все более популярным и в России. В Швейцарии, насколько нам известно, День шефа пока не отмечают, но учитывая тот факт, что здесь каждая третья новая компания создается иностранцем, появления традиции, принесенной из-за границы, ждать осталось недолго. Впрочем, мы решили не ждать у моря погоды и приглашаем наших читателей из разных стран принять участие в праздничных мероприятиях уже сегодня.

Как отмечают День шефа? Некоторые посылают своему начальству поздравительные открытки, а другие дарят цветы. Но главное – это желание разглядеть за строгим костюмом человека, поддерживающего профессиональные начинания своих подчиненных и помогающего им строить карьеру. Если совместная вечеринка в самом начале рабочей недели не противоречит корпоративным правилам, то такое мероприятие – прекрасный повод лучше узнать друг друга и выразить поддержку людям, несущим груз ответственности за весь коллектив.



Участники команды (© Mamont)

Кстати, помните ли вы еще одного ярчайшего персонажа советского кинематографа, любившего приговаривать: «Как говорит наш дорогой шеф...»? Так вот, таинственный и мудрый шеф Лелика (Анатолия Папанова) из «Бриллиантовой руки» утверждал, что «на чужой счёт пьют даже трезвенники... и язвенники!» Он недалек от истины, но только в том, что никто не сможет устоять перед коктейлями и настойкой, приготовленными московской командой UgoIЁk для конкурса Mamont Mission III, проходившего в Санкт-Петербурге в прошлом году. Напомним, что все напитки созданы на основе производимой в Сибири водки «Мамонт», и вот как распорядились ценным ингредиентом Артем Бобровский и Антон Коробов, представляющие в команду UgoIЁk.





(© Mamont)

### **Long cocktail «Шиповник Жулеп»**

Ингредиенты для 1 порции:

50 мл водки «Мамонт»;  
25 мл сиропа шиповника;  
12 листиков мяты;  
Сахарная пудра, тертые сушеные маслины.

Приготовить 1,5 литра сиропа шиповника: 1,5 литра воды, 1 кг сахара, 1 кг сублимированного шиповника варить до полного растворения сахара и шиповника. Металлическую кружку поставить в мелкий колотый лед для замораживания краев. Положить в нее мяту, засыпать до краев мелким льдом, залить сиропом шиповника, налить водку. Размешать барной ложкой. Подавать коктейль рекомендуется с трубочкой, украсив сахарной пудрой и тертыми сушеными маслинами.



(© Mamont)

### **Shot cocktail «Северный путь»**

Ингредиенты для 1 порции:

40 мл водки «Мамонт»;

20 мл сока лимона;

20 мл пюре «щавель-хрен-чили».

Приготовить 1 литр сиропа из хрена и перца чили: 3 г перца чили, 30 г хрена, 1 кг сахар, 700 мл воды. Затем приготовить пюре «щавель-хрен-чили»: взбить в блендере 60 мл сиропа из хрена и перца чили с 100 г свежего щавеля. Настаивать 3 суток. Взбить со льдом в шейкере. Подавать этот коктейль рекомендуется в стопке.





(© Mamont)

### **Настойка «Алтайская»**

Ингредиенты для 1 порции:

- 1 л водки «Мамонт»;
- 5 г чая бадана;
- 5 г курильского чая (лапчатки гусиной);
- 5 г тимьяна.

Приготовить водку с травами по технологии су-вид (от фр. *sous-vide*, что означает «в вакууме» – способ приготовления в герметичной емкости при постоянной невысокой температуре). Настаивать трое суток.

[водка Мамонт](#)

[коктейли с водкой](#)

Статьи по теме

[Национальный праздник с «Мамонтом»](#)

[День смеха с «Мамонтом»](#)

[За прекрасных дам!](#)

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

---

**Source URL:** <https://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/16-oktyabrya-den-shefa>