

За прекрасных дам! | Aux belles dames!

Auteur: Татьяна Гирко, [Женева-Санкт-Петербург](#) , 08.03.2017.



(© Mamont)

8 Марта – день, посвященный женщине. Это отличный повод поднять бокалы за представительниц прекрасного пола и вспомнить о ценностях, которым посвящен этот праздник.

|

Le 8 Mars est une journée dédiée à la femme. C'est une belle occasion de lever un verre et porter un toast aux représentes du gent féminin et de rendre hommage aux valeurs de cette fête.

Aux belles dames!

Ровно сто лет назад, 8 марта (23 февраля по старому стилю), петроградские труженицы вышли на демонстрацию в провозглашенный Кларой Цеткин Международный женский день. С требованиями хлеба и прекращения войны к акции присоединились рабочие других заводов: так началась Февральская революция, закончившаяся отречением Николая II и передачей власти Временному правительству. Официальный праздник ООН учредила лишь в 1975-м, объявленном Годом женщин, но роль прекрасных дам в истории государства российского трудно переоценить.

В наши дни 8 Марта стал обычным праздником весны и красоты в одних странах, а в других – женщины (как и пролетариат) продолжают бороться за свои права. Вот и швейцарский профсоюз Unia приглашает милых дам принять участие во всемирной забастовке, которая будет проходить под лозунгом «Если наши жизни не имеют ценности, мы бастуем!» Организаторы этого мероприятия предлагают протестовать везде: дома, где женщины заботятся о детях, на заводах и фабриках, где они являются движущей силой современной экономики, в школах и больницах, где они учат и лечат...

Разумеется, многие женщины предпочли бы в этот день не бастовать, а купаться в оказываемых им знаках внимания. Для достижения всеобщей гармонии осталось лишь выполнить предъявляемые ими требования – и можно устраивать праздник.

Рассчитывая, что гендерного равноправия нашим читательницам достичь уже удалось, мы предлагаем перейти к изучению рецептов напитков, которыми можно наполнить бокалы в Международный женский день. Это трио, созданное московской командой SIXTY BAR TEAM (Филипп Молчанкин и Сергей Струк), было представлено взыскательному жюри в полуфинале международных соревнований бартендеров Mamont Mission III, который прошел в прошлом году в Санкт-Петербурге.

Long cocktail «Adams»

Ингредиенты для 1 порции:

50 мл водки «Мамонт»;
15 мл ликера Крем де Кассис;
60 мл клюквенного сока;
20 мл свекольного сока;
10 мл лаймового сока;
10 мл имбирного сиропа;
10 мл кленового сиропа;
0.5 г молотого душистого перца.

Способ приготовления: смешать все ингредиенты методом фроулинг. На языке бартендеров это означает, что нужно неоднократно переливать напиток из одной емкости со льдом в другую безо льда. В результате коктейль насыщается кислородом, при этом соприкосновение льда с содержимым должно быть сведено к

минимуму.

Подавать этот коктейль рекомендуется с желе из вишневого и свекольных соков. Хорошо сочетается с ним и козий сыр.

Shot cocktail «Octans»

Ингредиенты для 1 порции:

35 мл водки «Мамонт»;
15 мл смородиновки;
10 мл лаймового сока;
10 мл хлебного (с красным вином) сиропа;
5 мл имбирного сиропа;
3 мл кардамона;
1 мл лаванда биттер (lavender bitters).

Способ приготовления: коктейль готовится методом стир. Для этого вам потребуется смешительный стакан, который необходимо предварительно охладить. В него наливают все легко смешиваемые ингредиенты, наполняют стакан льдом на 2/3 объема и размешивают все с помощью барной ложки, вращая по кругу кубики льда. Далее напиток необходимо отфильтровать в бокал для подачи коктейля при помощи стрейнера (ситечка).

Коктейль рекомендуется украсить цветком лаванды и подавать с хлебными чипсами.

Настойка

Ингредиенты для 10 порций:

500 мл водки «Мамонт»;
свежемороженые ягоды: 300 г клюквы, 100 г брусники, 24 г облепихи;
30 мл сиропа с корицей;
15 мл ванильного сиропа;
20 г липового меда;
18 г корня калгана.

Способ приготовления: смешать водку с клюквой и брусникой. Далее добиться очень чистого и свежего аромата вам позволит технология су-вид (от фр. sous-vide, что означает «в вакууме») – способ приготовления в герметичном пакете при постоянной невысокой температуре. Итак, нужно поместить будущую настойку в су-вид на один час при температуре 52°C. Затем оставить ее на два дня в прохладном месте. Отфильтровать. Снова поместить в су-вид на один час при температуре 52°C. Оставить на сутки в прохладном месте. Отфильтровать. Оставить еще на 2-3 дня. Отфильтровать окончательно.

Подавать настойку рекомендуется охлажденной, закуска – на ваш выбор, но не забывайте, что по условиям конкурса, в котором принимали участие авторы этого трио, все напитки прекрасно сочетаются с блюдом под названием «Северное море», рецепт которого Наша Газета.ch недавно [публиковала](#).

[водка Мамонт](#)

[водка Mamont](#)

Статьи по теме

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

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

Source URL: <https://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/za-prekrasnyh-dam>