

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

Автор: 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.

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, надемся, 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.

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:

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