

«Московский мул» – для настоящих мужчин | «Une mule de Moscou», c'est pour de vrai hommes

Автор: НГ, Москва-Женева-Нью-Йорк, 23. 02. 2017.



(© Mamont)

По случаю Дня защитника Отечества предлагаем вам попробовать коктейль на основе водки Mamont с добавлением имбирного пива и лайма.

A l'occasion du Jour du défenseur de la patrie, nous vous proposons d'essayer un cocktail à base de la vodka Mamont, de bière de gingembre et de citron vert.

«Старая армия служила орудием классового угнетения трудящихся буржуазией. С переходом власти к трудящимся и эксплуатируемым классам возникла необходимость создания новой армии, которая явится оплотом Советской власти в настоящем, фундаментом для замены постоянной армии всенародным вооружением в ближайшем будущем и послужит поддержкой для грядущей социалистической революции в Европе», – говорится в Декрете об организации Рабоче-Крестьянской Красной Армии от 15(28) января 1918 г. Четыре года спустя у нее появился собственный праздник, который и сегодня продолжают отмечать в некоторых странах постсоветского пространства, где он стал Днем защитника Отечества.

До Европы, как известно, социалистическая революция не докатилась, и в Швейцарии нет праздника, посвященного РККА или хотя бы собственным вооруженным силам, несмотря на то, что Владимира Ленина многое [связывает](#) с этой страной. А вот коктейль «Московский мул» (Moscow Mule), рецепт которого мы сегодня публикуем, стал хорошо известен за пределами СССР, в том числе и в Швейцарии. Напиток настоящих мужчин – так можно охарактеризовать этот бодрящий коктейль, который в свое время принес в американскую барную культуру русскую водку. Как все начиналось?

Коктейль «Московский мул», несмотря на красноречивое название, родился в Америке. Произошло это при довольно необычных обстоятельствах. Неудачное продвижение русской водки в США в конце 1930-х годов совпало с отсутствием спроса на местное имбирное пиво. Американцам не нравилась «безвкусная» водка, но не удовлетворяла их и «слабость и приторность» пива. Душа требовала напитка покрепче и с более ярко выраженным вкусом.

Однажды бизнесмены-неудачники Джон Мартин и Джек Морган решили помочь друг другу с продвижением продукции. Они смешали одну часть водки с тремя частями пива (не отсюда ли пошло знаменитое выражение: «Пиво без водки – деньги на ветер»?). Результат превзошел все ожидания: два минуса дали большой плюс, и Америка получила знаменитый коктейль «Московский мул», который стали подавать не в элегантном бокале, а в обычной медной кружке.

Клиенты высоко оценили новинку. С появлением нового ингредиента вкус имбирного пива стал заметно более «интересным». Так русская водка, словно троянский конь, проникла на американский рынок в составе коктейля, название которого напоминает о ее происхождении и намекает на упрямство настойчивых предпринимателей, обеспечившее им успех.

В наши дни коктейль «Московский мул» – неизменный участник вечеринок, гарантирующий веселую атмосферу, сближающий незнакомцев и помогающий придти к согласию в решении самых сложных вопросов. Для его приготовления вам потребуется:

Мамонт водка – 50 мл (3 ст. ложки);

Сок лайма – 6 мл (1 ч. ложка);

Имбирное пиво/эль (шипучий безалкогольный напиток) – 75 мл (4,5 ст. ложки).

Можно просто смешать все ингредиенты в заранее охлажденной кружке, куда добавляется лед, но лучше сделать это так же эффектно, как на следующем видео:



Добавить комментарий

Пожалуйста, [войдите](#) или [зарегистрируйтесь](#) , чтобы отправить комментарий
