

[Главная](#) > За прекрасных дам!

## За прекрасных дам!|Aux belles dames!

Автор: Татьяна Гирко, Женева-Санкт-Петербург, 8. 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 représentés du gent féminin et de rendre hommage aux valeurs de cette fête.

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 бармендов 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:

(© Mamont)

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 смесительный 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.

(© Mamont)

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](#).



## Добавить комментарий

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

---