

День Победы с «Мамонтом» | Le Jour de la Victoire avec «Mamont»

Автор: НГ, Лозанна, 9. 05. 2017.



(© Mamont)

Предлагаем вам по случаю праздника попробовать новые коктейли и настойки, созданные на основе водки, производимой в Сибири.

Nous vous proposons à l'occasion de la fête d'essayer de nouveaux cocktails et boissons spiritueuses à base de vodka sibérien.

Небольшая нейтральная Швейцария не принимала участия во Второй мировой войне, окончание которой на европейской территории отмечают в эти дни ее соседи. Несколько лет

назад, в преддверии 75-летия ее начала, женевская газета Tribune de Genève опубликовала статью, посвященную воспоминаниям о жизни швейцарцев в военные годы. Разумеется, действия Гитлера не могли не вызвать обеспокоенности в стране, имеющей с Германией общую границу. В день вторжения войск вермахта в Польшу Федеральный совет издал указ о всеобщей мобилизации: под знамена Конфедерации были призваны 430 тысяч резервистов и 200 тысяч военнообязанных из смежных служб. Никто из них тогда не представлял, что Европа будет охвачена войной долгих шесть лет. На армию была возложена миссия по защите швейцарских границ и нейтралитета.

Как известно, в дальнейшем Конфедерация довольствовалась ролью наблюдателя. В 2005 году глава департамента полиции и юстиции Кристоф Блохер в речи по случаю 60-летия окончания войны напомнил, что его страна предоставила на своей территории убежище почти 300 тысячам человек (около 30 тысяч из них были евреями), и почтил память семьи Сигрист-Швайцер, погибшей на границе с Германией всего за несколько недель до победного мая 1945-го в ходе ошибочной бомбардировки.

Та речь стала, скорее, исключением из правил: обычно каких-либо официальных мероприятий 8 или 9 мая в Швейцарии не проводится, и для большинства гельветов эти дни ничем не отличаются от других трудовых будней. Однако русскоязычное сообщество, по традиции, собирается для возложения цветов на базельском кладбище Хернли, где [захоронены советские солдаты](#). Это место – еще одно свидетельство того, что война не обошла стороной эту небольшую альпийскую страну.

В честь Дня Победы, который, наверняка, отмечают читатели Нашей Газеты.ch не только в Швейцарии, но и в других странах, мы предлагаем вам рецепты двух коктейлей и настойки, созданных в рамках ежегодного конкурса The Mamont Mission участниками команды из Санкт-Петербурга Barrel Team Антоном Волобуевым и Евгением Коваленко. «Работа за барной стойкой подобна покорению горы Эверест сэром [Эдмундом Хиллари](#) и Тенцингом Норгей: залог успеха заключается не только в смешивании коктейлей и демонстрации навыков приготовления, но и в проявлении истинной командной работы, даже перед лицом невзгод!» – так объясняют организаторы конкурса предъявляемые к его участникам требования. Результат вы можете оценить сами.



Команда Barrel Team за работой (© Mamont)

Long cocktail «Прикосновение России»

Ингредиенты для 1 порции:

35 мл водки «Мамонт»;
60 мл вина Robertson Winery Chardonnay;
15 мл лимонного сока;
1 ст. л. пюре из моченых яблок;
1 ст. л. лимонного масла Oleo-Saccharum;
25 г свежего зеленого яблока;
4 г розмарина на ветке.

Способ приготовления. Для получения яблочного пюре 150 г очищенного яблока нужно взбить в блендере с 20 мл сиропа. Чтобы приготовить лимонное масло, возьмите цедру 4 лимонов и 250 г сахара; все это разотрите методом мадл (то есть с помощью барной ложки или специального пестика, muddler) и оставьте в закрытой банке на 4 часа в теплом месте. Затем все ингредиенты нужно смешать и взбить в шейкере.

Подавать коктейль рекомендуется в хайболе (высоком стакане правильно цилиндрической формы), обернутом березовой корой, со льдом.



Shot cocktail «Царская ягода»

Ингредиенты для 1 порции:

50 мл водки «Мамонт»;
25 мл ликера Larponia Lakka;
10 мл выпаренного пива Ingria Pale Ale (от AF Brew);
Лимонный цукат для украшения.

Способ приготовления: коктейль готовится методом стир. Сначала нужно выпарить на треть на медленном огне пол-литра пива. После этого все ингредиенты поместите в стакан-смеситель, наполненный кубиками льда, и энергично, но аккуратно перемешивайте барной ложкой в течение 20-30 секунд. После этого коктейль нужно процедить с помощью стрейнера (ситечка) в бокал для подачи.

Отварите цедру лимона в сиропе в течение 40 минут. Достаньте и охладите цукат и украсьте им приготовленный коктейль.

(© Mamont)



Настойка «Сибирские соленья»

Ингредиенты для 10 порций:

500 мл водки «Мамонт»;
200 г соленых зеленых помидор;
100 г соленого зеленого перца аджика;
150 г соленых побегов папоротника;
150 г малосоленых огурцов для приготовления стопок.

(© Mamont)



Способ приготовления: смешайте водку с солеными овощами и поместите в су-вид (от фр. sous-vide, что означает «в вакууме» – способ приготовления в герметичной емкости при постоянной невысокой температуре) на 4 часа при 52°C. После этого настойку нужно отфильтровать.

Приготовление огуречных стопок: у коротких и толстых огурцов нужно отрезать с концов по 1 см; поместить их в пакет для вакуумной упаковки; добавить 1/4 ч. л. сахара, 1 ч. л. соли, 1 измельченный зубец чеснока, 2 рубленые ветки укропа; откачать воздух; охлаждать 10 часов при - 15°C. После этого разрежьте огурец поперек в широкой части, выскребите сердцевину. Подавать настойку рекомендуется, разумеется, в этих самых малосольных огуречных стопках.

(© Mamont)



Добавить комментарий

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