

Национальный праздник с «Мамонтом» | La fête nationale avec «Mamont»

Автор: НГ, Рютли-Якутск, 1. 08. 2017.



Коктейль «Ысыях» (© Mamont)

Среди напитков, подходящих, чтобы отметить 1 Августа в Швейцарии, вы найдете коктейль, названный в честь главного праздника лета в Якутии.]

Parmi les boissons pour célébrer le 1er Aout en Suisse vous trouverez un cocktail surnommé en l'honneur de la fête d'été la plus importante en Yakoutie.

Первое августа – день рождения Конфедерации. По традиции основные торжества пройдут сегодня на лугу Рютли, где в 1291 году представители трех кантонов-основателей Ури, Швиц и

Унтервальден поклялись в вечной поддержке друг друга, подписав Федеративную хартию. Этот союз стал ядром, вокруг которого в течение последующих пяти столетий образовалась современная Швейцария.

Впрочем, до 18 века датой основания Конфедерации считали 8 ноября 1307 года, когда, по легенде, была произнесена знаменитая клятва на лугу Рютли. Подписанная несколькими десятилетиями ранее хартия была обнаружена и опубликована в 1760 году, однако тогда этому историческому факту не придали большого значения. Лишь в 1891 году, по случаю празднования 700-летия Берна, появилась идея заодно отметить и 600-летний юбилей Конфедерации, взяв за основу дату подписания хартии. Так Швейцария обзавелась национальным праздником, который стал ежегодным только в 1899 году, когда Федеральный совет предложил кантонам отмечать день рождения Конфедерации колокольным звоном. Наконец, почти столетие спустя швейцарцы, в полном соответствии с принятой традицией, проголосовали на всенародном референдуме за то, чтобы Первое августа считался выходным днем на всей территории страны.

Таким образом, начиная с 1994 года национальный праздник в Швейцарии – нерабочий день, который с удовольствием отмечают во всех коммунах, соревнующихся в [организации торжеств](#). Его главными отличительными чертами стали фейерверки, выигрышно отражающиеся в глади альпийских озер, а также музыка, танцы и, конечно, хорошее угощение. А мы предлагаем вам попробовать новые коктейли и настойку, созданные командой «Немосковские москвичи» в рамках конкурса Mamont Mission III, проходившего в Санкт-Петербурге в прошлом году. Напомним, что его участники соревнуются в поиске идеальной гастрономической комбинации на основе водке «Мамонт», которая производится в Сибири. Участники этого дуэта – Виталий Аршук и Илья Ерошкин из Липецка.



Команда "Немосковские москвичи" (© Mamont)

Прежде чем перейти к дегустации, мы хотели бы обратить внимание на название одного из коктейлей – «Ысыах». Это слово, означающее «изобилие», – название главного праздника лета в Якутии. Связанный с культом солнечных божеств и плодородия, он традиционно отмечался в день летнего солнцестояния, 21 июня, однако в наше время Ысыах приходится на разные даты в зависимости от установленного графика выходных.

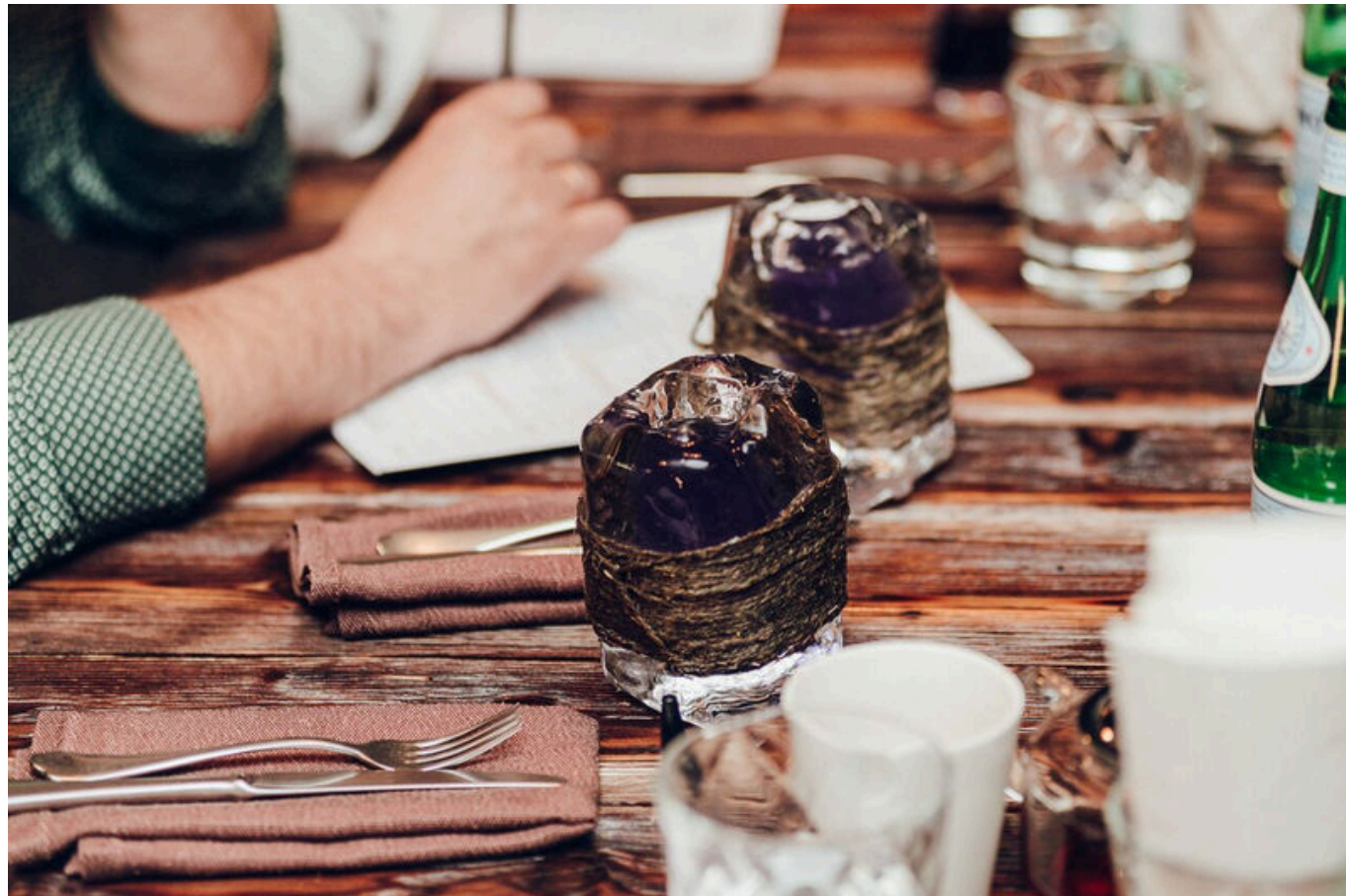
В Якутии с ее длинной зимой и не слишком жарким летом этот праздник, олицетворяющий приход тепла и возрождение природы, пользуется особой популярностью. Добавим, что сам регион, превосходящий по площади Аргентину, стал родиной юкагирского мамонта – редчайшей находки, вдохновившей предпринимателя и полярного исследователя [Фредерика Паулсена](#) на создание водки «Мамонт», которая выпускается в бутылках в форме бивня этого вымершего несколько тысяч лет назад млекопитающего.

Long cocktail «Цена Аляски»

Ингредиенты для 1 порции:

40 мл водки «Мамонт»;
60 мл имбирного эля;
30 мл пюре из малины;
20 мл лимонного сока.

Способ приготовления: смешать в шейкере все ингредиенты. Подавать рекомендуется в бокале слинг (разновидность высокого бокала на толстой ножке или с коническим дном), украсив очищенным корнем имбиря.



Shot cocktail «Ысыях»

Ингредиенты для 1 порции:

60 мл водки «Мамонт»;
15 мл джина Old English;
7 мл вермута Dolin Dry de Chambéry.

Способ приготовления: все ингредиенты смешать методом стир (в стакане-смесителе). Сервировать этот коктейль рекомендуется в куске льда, а подавать к нему сорбет на устричном соусе с чернилами каракатицы.



Настойка «Алтайская»

Ингредиенты для 10 порций:

500 мл водки «Мамонт»;
100 г ягод лимонника;
200 г ягод ирги;
100 мл сахарного сиропа;
20 г травы саган-дайля (рододендрона Адамса).

Способ приготовления: промытые ягоды и траву залить водкой и настаивать 3-4 недели. Затем процедить и добавить сахарный сироп.

(© Mamont)



Добавить комментарий

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