

## 16 октября – День шефа|Le 16 octobre, la Journée du boss

Автор: НГ, Лозанна, 16. 10. 2017.



За босса! (© Mamont)

Сегодня в некоторых странах отмечают свой профессиональный праздник руководители разного уровня. Хотите удивить босса? Воспользуйтесь новыми идеями от «Мамонта»!|  
Aujourd'hui, les dirigeants de différents niveaux célèbrent leur fête professionnelle dans plusieurs pays. Voulez-vous faire une surprise à votre boss? Utilisez les nouvelles idées de «Mamont»!

**Новосельцев:** Мы вас любим... в глубине души... где-то очень глубоко...

**Людмила Прокофьевна:** Очень глубоко! Так глубоко, что я этого даже не замечаю!

**Новосельцев:** Нет, это заметно, должно быть заметно...

*(Из к/ф «Служебный роман»)*

Долой ложную скромность! Хотя бы раз в году начальнику приятно будет услышать, что подчиненные его ценят и любят. Возможно, не все об этом знают, но для такого повода даже существует специальный праздник – День шефа.

Принято считать, что его история началась в США в 1958 году, когда Патриция Хароски, работавшая секретарем в иллинойской компании State Farm Insurance Company, предложила чествовать любимого босса. Таким способом девушка хотела выразить признательность своему шефу и вообще всем начальникам за их нелегкий труд, а также рассчитывала в непринужденной обстановке улучшить отношения между руководителями и подчиненными.

Чаепитием в кругу коллег дело не ограничилось – новый праздник был зарегистрирован в Торговой палате США, а четыре года спустя губернатор Отто Кернер официально объявил 16 октября Днем шефа. Кстати, дата была выбрана не случайно: в этот день родился отец и, по совместительству, ... начальник Патриции Хароски, стоявшей у истоков нового праздника.

Вскоре его стали отмечать и в других американских штатах, а затем инициатива распространилась в Австралии, Индии и Южной Африке. Если верить онлайн-платформе [calend.ru](http://calend.ru), то этот праздник становится все более популярным и в России. В Швейцарии, насколько нам известно, День шефа пока не отмечают, но учитывая тот факт, что здесь каждая третья новая компания создается иностранцем, появления традиции, принесенной из-за границы, ждать осталось недолго. Впрочем, мы решили не ждать у моря погоды и приглашаем наших читателей из разных стран принять участие в праздничных мероприятиях уже сегодня.

Как отмечают День шефа? Некоторые посылают своему начальству поздравительные открытки, а другие дарят цветы. Но главное – это желание разглядеть за строгим костюмом человека, поддерживающего профессиональные начинания своих подчиненных и помогающего им строить карьеру. Если совместная вечеринка в самом начале рабочей недели не противоречит корпоративным правилам, то такое мероприятие – прекрасный повод получше узнать друг друга и выразить поддержку людям, несущим груз ответственности за весь коллектив.



Кстати, помните ли вы еще одного ярчайшего персонажа советского кинематографа, любившего приговаривать: «Как говорит наш дорогой шеф...»? Так вот, таинственный и мудрый шеф Лелика (Анатолия Папанова) из «Бриллиантовой руки» утверждал, что «на чужой счёт пьют даже трезвенники... и язвенники!» Он недалек от истины, но только в том, что никто не сможет устоять перед коктейлями и настойкой, приготовленными московской командой UgolЁк для конкурса Mamont Mission III, проходившего в Санкт-Петербурге в прошлом году. Напомним, что все напитки созданы на основе производимой в Сибири водки «Мамонт», и вот как распорядились ценным ингредиентом Артем Бобровский и Антон Коробов, представляющие в команду UgolЁк.

*Участники команды (© Mamont)*





### **Long cocktail «Шиповник Жулеп»**

Ингредиенты для 1 порции:

50 мл водки «Мамонт»;  
25 мл сиропа шиповника;  
12 листиков мяты;  
Сахарная пудра, тертые сушеные маслины.

Приготовить 1,5 литра сиропа шиповника: 1,5 литра воды, 1 кг сахара, 1 кг сублимированного шиповника варить до полного растворения сахара и шиповника. Металлическую кружку поставить в мелкий колотый лед для замораживания краев. Положить в нее мяту, засыпать до краев мелким льдом, залить сиропом шиповника, налить водку. Размешать барной ложкой. Подавать коктейль рекомендуется с трубочкой, украсив сахарной пудрой и тертыми сушеными маслинами.

(© Mamont)



### **Shot cocktail «Северный путь»**

Ингредиенты для 1 порции:

40 мл водки «Мамонт»;  
20 мл сока лимона;  
20 мл пюре «щавель-хрен-чили».

Приготовить 1 литр сиропа из хрена и перца чили: 3 г перца чили, 30 г хрена, 1 кг сахар, 700 мл воды. Затем приготовить пюре «щавель-хрен-чили»: взбить в блендере 60 мл сиропа из хрена и перца чили с 100 г свежего щавеля. Настаивать 3 суток. Взбить со льдом в шейкере. Подавать этот коктейль рекомендуется в стопке.

(© Mamont)





### Настойка «Алтайская»

Ингредиенты для 1 порции:

1 л водки «Мамонт»;  
5 г чая бадана;  
5 г курильского чая (лапчатки гусиной);  
5 г тимьяна.

(© Mamont)

Приготовить водку с травами по технологии су-вид (от фр. sous-vide, что означает «в вакууме» – способ приготовления в герметичной емкости при постоянной невысокой температуре).  
Настаивать трое суток.



## Добавить комментарий

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

---