

[Главная](#) > Встречаем Новый год с коктейлем Mamont!

Встречаем Новый год с коктейлем Mamont!|Célébrons le Nouvel an avec «Mamont»!

Автор: НГ, Москва-Женева, 29. 12. 2017.



Фото: Alban Couturier

Как накрыть праздничный стол? Какой рецепт выбрать? О чем говорить с гостями? Ответы на эти вопросы дает профессор Филипп Филиппович Преображенский.

Comment dresser la table? Quelle recette choisir? De quoi parler à ses voisins de table? Le professeur Filipp Filippovitch Preobrajenski donne les réponses à toutes ces questions.

Никто не будет спорить с тем, что принимать гостей в праздничный вечер – задача непростая. Ведь нужно продумать сотни мелочей: от меню и цвета скатерти до подарков и схемы раскладки за столом. Вдохновение можно поискать на страницах русской классики.

Профессор Преображенский из повести Михаила Булгакова «Собачье сердце», например, знал толк в еде, напитках и манерах. У нас нет причин не доверять высказываниям Филиппа Филипповича: светило науки был известным гурманом и эстетом.

Как накрыть стол?

В «Калабуховском доме» знали, как добавить торжественности даже обычной вечерней трапезе: *«На разрисованных райскими цветами тарелках с черной широкой каймою лежала тонкими ломтиками нарезанная семга, маринованные угри. На тяжелой доске — кусок сыра в слезах, и в серебряной кадучке, обложенной снегом, — икра. Меж тарелками — несколько тоненьких рюмочек и три хрустальных графинчика с разноцветными водками. Все эти предметы помещались на маленьком мраморном столике, уютно присоседившемся у громадного резного дуба буфета, изрыгающего пучки стеклянного и серебряного света. Посреди комнаты — тяжелый, как гробница, стол, накрытый белой скатертью, а на ней два прибора, салфетки, свернутые в виде папских тиар, и три темных бутылки».*

Итак, чтобы накрыть стол «по-профессорски», нужно, во-первых, выгладить белую скатерть и свернуть салфетки каким-нибудь замысловатым способом. Во-вторых, никак не обойтись без фарфоровых тарелок. Можете считать себя счастливым, если найдете на антресолях прабабушкин дореволюционный сервиз Императорского фарфорового завода, впрочем, любой другой тоже подойдет. Если сомневаетесь по поводу рисунка, представьте, что выбрал бы профессор Преображенский: он вряд ли бы одобрил современную моду на минимализм, а вот расписанные цветами тарелки ему бы понравились.

Чем закусывать?

С семгой, лососем и икрой все ясно: эти яства на новогоднем столе есть всегда, тут и обсуждать нечего. А вот этот совет Филиппа Филипповича, наверное, стоит напомнить: *«Заметьте, Иван Арнольдович, холодными закусками и супом закусывают только недорезанные большевиками помещики. Мало-мальски уважающий себя человек оперирует с закусками горячими».* Горячее, между прочим, подавалось на серебряном крытом блюде. Естественно, вилки, ножи и ложки в профессорской столовой тоже были выполнены из серебра.



(c) Alban Couturier

О чем говорить?

Интересная застольная беседа важна не меньше изысканных угощений. Профессор Преображенский придерживался такого же мнения: *«Еда, Иван Арнольдович, штука хитрая. Есть нужно уметь, и представьте, большинство людей вовсе есть не умеет. Нужно не только знать, что съесть, но и когда и как. (Филипп Филиппович многозначительно потряс ложкой). И что при этом говорить, да-с!»*.

Напомним, что, по мнению профессора, за обедом не стоит говорить о большевизме и медицине. Ни в коем случае нельзя читать советских газет, так как они вредят пищеварению. Как человек науки, Филипп Филиппович подтверждает свои слова клиническими исследованиями: пациенты, не читающие газет, чувствовали себя превосходно. Нисколько не сомневаемся в результатах эксперимента!

Спорить о политике и религии тоже бессмысленно: противники забросают друг друга аргументами, но своего мнения не изменят. Поэтому остается вести интеллигентные беседы на безопасные темы – путешествия, книги, фильмы, спектакли и выставки.

Что пить?

То же, что и сто лет назад: *«Доктор Борменталь, умоляю вас, оставьте икру в покое, если хотите послушаться доброго совета, налейте не английской, а обыкновенной русской водки»*. Например, такой, как сибирская водка Mamont. А разнообразить выбор горячительных напитков за столом можно с помощью необычного освежающего коктейля на основе водки и огуречного смузи.

Коктейль Siberian DeTox

Ингредиенты для четырех порций:

Половинка огурца;

2-3 столовых ложки зеленого горошка;

Кусочек перца чили; Пучок кинзы;

Сок половинки лайма;

120 мл лимонного сока;

40 мл водки Mamont;

Лед;

Газированная вода.



(c) Alban Couturier

Способ приготовления: половинку огурца очистить от кожуры и семечек, произвольно нарезать и поместить в чашу блендера. Добавить к огурцу 2-3 столовых ложки зеленого

горошка, 15 листиков кинзы, 120 мл лимонного сока, кусочек перца чили и 40 мл водки Mamont. Смешать все до однородного состояния. Главное, чтобы зелень превратилась в мелкую пыль и не чувствовалась на зубах. В коктейльные бокалы насыпать крошку льда, залить ее огуречно-водочной смесью и сверху добавить газированной воды. Идеально сочетается с атлантическим лососем, равиоли со шпинатом и салатом из свежей морковки.

С завтрашнего дня начинается одна из самых приятных пор года – череда праздников, долгие застолья, встречи с близкими и разговоры до утра. Всем счастливых новогодних каникул!



Добавить комментарий

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