Наша Газета
nashagazeta.ch
Опубликовано на Швейцария: новости на русском языке (https://nashagazeta.ch)

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

Auteur: НГ, Лозанна , 09.05.2017.

(© 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.

Le Jour de la Victoire avec «Mamont»

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.

(© Mamont)

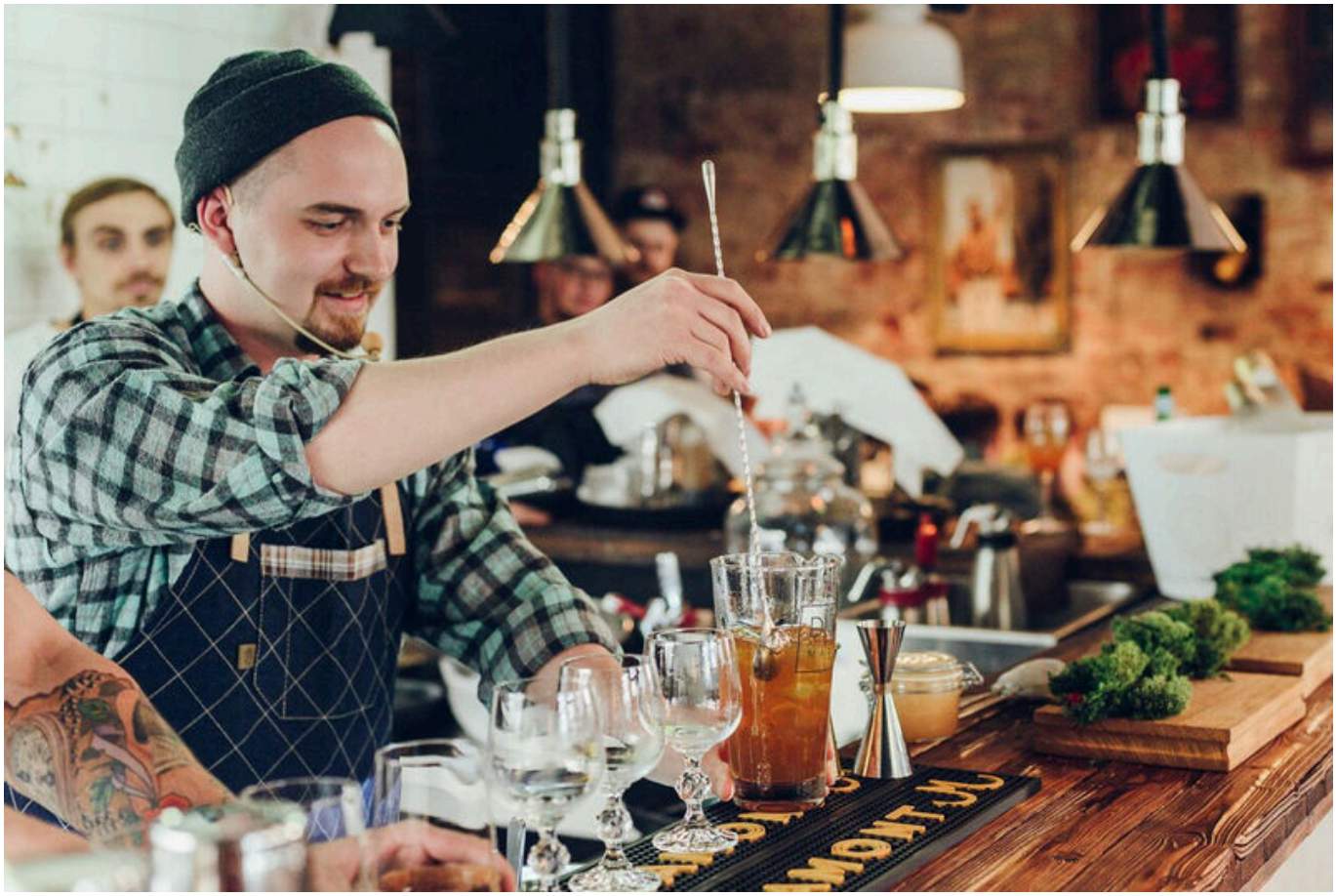
Shot cocktail «Царская ягода»

Ингредиенты для 1 порции:

50 мл водки «Мамонт»;
25 мл ликера Lapponia 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 рубленные 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.
Фредерик Паулсен
водка Мамонт
водка Mamont
коктейли с водкой
Статьи по теме
День смеха с «Мамонтом»
А ну-ка девушки, ко Дню святого Валентина!
За прекрасных дам!

Source URL:
http://www.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/den-pobedy-s-mamontom