

Старый Новый год - с «Мамонтом» | Le nouvel an orthodox avec "Mamont"

Автор: НГ, [Женева](#), 13.01.2015.



Свинья на столе - гарантия изобилия и прибыли

Сегодня вечером многие наши читатели наверняка сядут за праздничный стол. У кого-то уже приготовлена отличная закуска и то, что полагается ею закусывать. А вот над аперитивом вы подумали?

|

Ce soir nombreux seront nos lecteurs qui vos s'atabler pour cette fêtes informel mais très populaire. Voici des recettes pour un apéro festif.

Le nouvel an orthodox avec "Mamont"

Для того, чтобы быть популярным, празднику вовсе не обязательно быть официальным. И старый Новый год – отличный тому пример: отмечают его очень многие, хотя ни в одном календаре он не значится. Собственно, традиция отмечать старый Новый год как раз и связана с расхождением двух календарей: юлианского календаря «старого стиля» и григорианского календаря «нового стиля», по которому живут современные люди, за редкими исключениями. Это расхождение

составляет 13 дней, поэтому Новый год по старому стилю отмечается в ночь с 13 на 14 января. То есть, сегодня!

Этот праздник по сути не является религиозным, однако 14 января христианская церковь чтит память святого Василия Великого, архиепископа Кесарии Капподакийской. В старину этот день носил название Васильева дня и имел решающее значение для всего года.

Встречать Новый год полагается весело и радостно, чтобы следующий год прошел без горестей; есть посытнее и повкуснее, чтобы в грядущем году не испытывать недостатка в еде. (Что сделать для того, чтобы не пожалеть о переедании, читайте [здесь](#).)

Ни в старину, ни тем более сейчас новогодний стол не должен быть постным; по традиции на нем присутствуют пироги, колбаса, мясо, блины, поросенок или блюда из свинины, кутья, каша, а запивается все это пивом, вином, водкой. Также на стол подавали блюда, приготовленные из зайца и петуха: согласно поверью, мясо зайца надо есть, чтобы быть таким же проворным, а петуха чтобы быть легкими, как птица.

Традиция встречать Старый Новый год сохранилась не только в России и бывших советских республиках, но и в некоторых других странах. В бывшей Югославии, например – а точнее, в Сербии, Черногории и Македонии, а также в Греции, Румынии и Эфиопии также отмечают Старый Новый год в ночь с 13 на 14 января. Менее известно, что Старый Новый год отмечают также на северо востоке Швейцарии, в крохотном кантоне Аппенцель Род-внешний, или Ауссерроден, общая площадь которого – 243 кв. км. в некоторых немецкоязычных кантонах. Если в России расхождение между светским и церковным календарями произошло только в григорианский календарь был введен на государственном уровне только в 1918 году, то в отдельно взятом швейцарском кантоне по этому вопросу определились гораздо раньше, буквально по горячим следам папского нововведения. Еще в 1597 году, в эпоху Реформации, кантон Аппенцель, входивший с 1513 года в Конфедерацию 13 кантонов, не принял реформу папы римского Григория XIII и разделился на две половины: протестантскую (Ауссерроден) и католическую (Иннерроден). Так вот в первой из них, также как и в России, религиозные праздники по-прежнему отмечают по юлианскому календарю.

Мы не сомневаемся, что все пироги, каши и прочее наши читатели приготовить умеют. А потому предлагаем вашему вниманию рецепты закуски и коктейля, еще не ставшими традиционными на наших столах, но имеющих для этого все основания. Их главный и незаменимый ингредиент – водка «Мамонт».

Закуска «Drop of the Arctic» / «Капля Арктики». Автор - Клеман Баппель, повар в ресторане Apicius (Париж, Франция).

1 порция, время приготовления 5 часов + 3 мин.

Водка «Мамонт» 25 мл

Морская вода 200 мл

Минеральная вода без газа 25 мл

Лимонный сок 5 мл

Оливковое масло 5 мл
Арктический голец 150 г
Осетровая икра 20 г
Съедобные золотые хлопья (для украшения)
Желатин 4,5 листика
Соль, перец по вкусу
Укроп 2 веточки

Первым делом нужно приготовить чипсы из укропа. Накрыть тарелку пищевой пленкой, налить на нее немного оливкового масла, посолить, поперчить, разложить укроп, накрыть все пищевой пленкой и сделать несколько проколов ножом или вилкой. Дважды разогреть в микроволновой печи в течение 30 секунд, чтобы выпарить из укропа влагу, а после удалить верхний слой пленки и оставить сохнуть «гербарий» на открытом воздухе не менее 5 часов.

Пока сохнут чипсы, приготовить желе и тартар из гольца: рыбу разрезать на кубики со стороной примерно в сантиметр и приправить их перцем и несколькими каплями лимонного сока.

Для желе водку «Мамонт» перемешать с морской и негазированной водой и разделить на три части. Пока первая доходит до кипения, развести желатин во второй, холодной порции воды. Влить воду с желатином в кипяток и перемешать пока желатин не растворится. Остудить эту смесь. Залить желатиновую воду в формочки, положить в каждую небольшое количество тартара, икру и золотые хлопья — буквально на кончике зубочистки. Если формочки для застывания круглые — то же нужно проделать и со вторыми их полусферами, тогда соединившись, они образуют каплю, в которой заключены голец, золото и икра. Поместить формочки для застывания в холодильник на 4 часа. Подавать, украсив чипсами из укропа.

Коктейль «The Ice Floe» / «Айс Флоу». Автор - Валентан Кальвель, бармен в ресторане Apicius (Париж, Франция).

1 порция, время приготовления 5 мин.

Водка «Мамонт» 60 мл
Морская вода 30 мл
Сок лайма 1 ч.л.
Boston Bitter 3 капли
Осетровая икра 0,5 ч.л.
Сахар по вкусу
Съедобные золотые хлопья (для украшения)
Укроп (для украшения) 2 веточки

Смешать в шейкере все жидкие ингредиенты, сахар и икру. Положить в бокал олд-фэшенд приличный кусок льда. Вылить коктейль в бокал, украсить съедобным золотом и укропом и подавать.

Приятного аппетита!

[новый год в швейцарии](#)