

Идеи летних аперитивов от «Мамонта» | Les idées d'apéritifs de l'été du «Mamont»

Автор: НГ, [Лозанна](#), 07.07.2017.



Коктейль "Перечная ягода" (© Mamont)

В июле, когда ночи приносят немного долгожданной прохлады после жарких дней, приятно встретиться с друзьями на природе для дегустации новых коктейлей. А настойка с халвой и мандаринами станет абсолютным хитом вечера.

|
En juillet, quand les nuits apportent un peu de fraîcheur tant attendu après les journées bien chaudes, ça fait plaisir de retrouver ses amis dehors pour déguster de nouveaux cocktails. En plus, une boisson alcoolisée aux halva et mandarines sera le hit de la soirée.

Les idées d'apéritifs de l'été du «Mamont»

Аперитив, или «аперо», – напиток, который подается перед едой, как правило для возбуждения аппетита. Этим же словом обозначаются и легкие закуски, которые предлагаются собравшимся перед тем, как их пригласят к столу. Таким образом, в более широком смысле слова аперитив – это просто прекрасный момент для непринужденного общения с друзьями за бокалом вина, шампанского или коктейля. Кстати, совместный ужин сегодня не входит в число обязательных требований, а за разговорами, напитками и утонченными закусками можно приятно провести и весь вечер.

В Европе современная мода на аперитив пошла из Италии: именно там в 19 веке его начали предлагать лучшие рестораны. А французский химик Жозеф Дюбонне поспособствовал распространению традиции, создав в 1846 году в рамках кампании по борьбе с малярией алкогольный напиток на основе вина и хинина. Его употребляли солдаты Иностранного легиона, служившие в Северной Африке, а однажды супруга Дюбонне подала такой аперитив своим гостям. С тех пор одноименный напиток начал пользоваться популярностью во Франции, а в 1976 году марку купила группа Pernod Ricard, получившая известность благодаря еще одному популярному аперитиву – пастису (анисовой настойке).

Сегодня мы предлагаем вам попробовать новые коктейли и настойку, созданные московской командой Delicatessen в рамках соревнования Mamont Mission III, проходившего в Санкт-Петербурге в прошлом году. Авторы трио Кирилл Стрекалин и Иван Семченко, как и другие участники этого конкурса барменов, использовали в своих рецептах водку «Мамонт», созданную из натурального солодового спирта из озимой пшеницы и кристально чистой альпийской воды. Мягкость вкуса ей обеспечивают фильтрация с помощью березового угля с обогащением ионами серебра и шестиступенчатая дистилляция. А стильная бутылка в форме бивня навеяна редчайшей находкой, которую удалось заполучить живущему в Швейцарии предпринимателю, меценату и полярному исследователю Фредерику Паулсену во время одной из экспедиций, – юкагирским мамонтом.

Long cocktail «Перечная ягода»

Ингредиенты для 3 порций:

120 мл водки «Мамонт»;
45 мл аперитива Pommeau de Normandie;
75 мл лимонного сока;
45 мл клубничного шраба;
3 дэша (1 dash = 4-5 капель) вытяжки из тайского перца.

Способ приготовления. Смешать в шейкере все ингредиенты и процедить в охлажденный хайбол (высокий стакан) со льдом. Сверху засыпать дробленым льдом. Коктейль рекомендуется украсить веточкой мяты и соленым кумкватом.

Shot cocktail «Крепкий орешек»

Ингредиенты для 3 порций:

120 мл водки «Мамонт», настоянной на сушеном инжире (4 шт.);
60 мл аперитива Cocchi Americano Bianco;
30 мл ликера Creme de Figue;
60 мл молока грецкого ореха;
21 мл сиропа из грецкого ореха;
3 дэша абсента.

Способ приготовления. Настоять водку на инжире в сифоне, используя баллончики с оксидом азота. Все ингредиенты смешать в шейке и процедить в охлаждённую рюмку. Коктейль рекомендуется подавать, украсив цедрой апельсина.

Настойка «Халва и мандарины»

Ингредиенты для 10 порций:

500 мл водки «Мамонт»;
150 г подсолнечной халвы;
Цедра мандарина, очищенная от белой мякоти.

Способ приготовления. Смешанную водку с очищенной цедрой и настаивать 24 часа. Процедить, добавить халву, снова оставить на 24 часа.

[водка Мамонт](#)

[коктейли с водкой](#)

Статьи по теме

[День смеха с «Мамонтом»](#)

[За прекрасных дам!](#)

Source URL:

<http://www.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/idei-letnih-aperitivov-ot-mamonta>