

Национальный праздник с «Мамонтом» | La fête nationale avec «Mamont»

Автор: НГ, [Рютли-Якутск](#), 01.08.2017.



Коктейль «Ысыях» (© Mamont)

Среди напитков, подходящих, чтобы отметить 1 Августа в Швейцарии, вы найдете коктейль, названный в честь главного праздника лета в Якутии.

Parmi les boissons pour célébrer le 1er Aout en Suisse vous trouverez un cocktail surnommé en l'honneur de la fête d'été la plus importante en Yakoutie.

La fête nationale avec «Mamont»

Первое августа – день рождения Конфедерации. По традиции основные торжества пройдут сегодня на лугу Рютли, где в 1291 году представители трех кантонов-

основателей Ури, Швиц и Унтервальден поклялись в вечной поддержке друг друга, подписав Федеративную хартию. Этот союз стал ядром, вокруг которого в течение последующих пяти столетий образовалась современная Швейцария.

Впрочем, до 18 века датой основания Конфедерации считали 8 ноября 1307 года, когда, по легенде, была произнесена знаменитая клятва на лугу Рютли. Подписанная несколькими десятилетиями ранее хартия была обнаружена и опубликована в 1760 году, однако тогда этому историческому факту не придали большого значения. Лишь в 1891 году, по случаю празднования 700-летия Берна, появилась идея заодно отметить и 600-летний юбилей Конфедерации, взяв за основу дату подписания хартии. Так Швейцария обзавелась национальным праздником, который стал ежегодным только в 1899 году, когда Федеральный совет предложил кантонам отмечать день рождения Конфедерации колокольным звоном. Наконец, почти столетие спустя швейцарцы, в полном соответствии с принятой традицией, проголосовали на всенародном референдуме за то, чтобы Первое августа считался выходным днем на всей территории страны.

Таким образом, начиная с 1994 года национальный праздник в Швейцарии – нерабочий день, который с удовольствием отмечают во всех коммунах, соревнующихся в [организации торжеств](#). Его главными отличительными чертами стали фейерверки, выигрышно отражающиеся в глади альпийских озер, а также музыка, танцы и, конечно, хорошее угощение. А мы предлагаем вам попробовать новые коктейли и настойку, созданные командой «Немосковские москвичи» в рамках конкурса Mamont Mission III, проходившего в Санкт-Петербурге в прошлом году. Напомним, что его участники соревнуются в поиске идеальной гастрономической комбинации на основе водке «Мамонт», которая производится в Сибири. Участники этого дуэта – Виталий Аршук и Илья Ерошкин из Липецка.

Прежде чем перейти к дегустации, мы хотели бы обратить внимание на название одного из коктейлей – «Ысыах». Это слово, означающее «изобилие», – название главного праздника лета в Якутии. Связанный с культом солнечных божеств и плодородия, он традиционно отмечался в день летнего солнцестояния, 21 июня, однако в наше время Ысыах приходится на разные даты в зависимости от установленного графика выходных.

В Якутии с ее длинной зимой и не слишком жарким летом этот праздник, олицетворяющий приход тепла и возрождение природы, пользуется особой популярностью. Добавим, что сам регион, превосходящий по площади Аргентину, стал родиной юкагирского мамонта – редчайшей находки, вдохновившей предпринимателя и полярного исследователя [Фредерика Паулсена](#) на создание водки «Мамонт», которая выпускается в бутылках в форме бивня этого вымершего несколько тысяч лет назад млекопитающего.

Long cocktail «Цена Аляски»

Ингредиенты для 1 порции:

40 мл водки «Мамонт»;
60 мл имбирного эля;
30 мл пюре из малины;
20 мл лимонного сока.

Способ приготовления: смешать в шейкере все ингредиенты. Подавать рекомендуется в бокале слинг (разновидность высокого бокала на толстой ножке или с коническим дном), украсив очищенным корнем имбиря.

Shot cocktail «Ысыях»

Ингредиенты для 1 порции:

60 мл водки «Мамонт»;
15 мл джина Old English;
7 мл вермута Dolin Dry de Chambéry.

Способ приготовления: все ингредиенты смешать методом стир (в стакане-смесителе). Сервировать этот коктейль рекомендуется в куске льда, а подавать к нему сорбет на устричном соусе с чернилами каракатицы.

Настойка «Алтайская»

Ингредиенты для 10 порций:

500 мл водки «Мамонт»;
100 г ягод лимонника;
200 г ягод ирги;
100 мл сахарного сиропа;
20 г травы саган-дайля (рододендрона Адамса).

Способ приготовления: промытые ягоды и траву залить водкой и настаивать 3-4 недели. Затем процедить и добавить сахарный сироп.

[водка Мамонт](#)

[коктейли с водкой](#)

Статьи по теме

[«Ледяной поцелуй» для настоящего полярника](#)

[Идеи летних аперитивов от «Мамонта»](#)

Source URL:

<http://www.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/nacionalnyy-prazdnik-s-mamontom>