

Как в Швейцарии отметить День полярника? | Comment célébrer en Suisse la Journée des explorateurs polaires ?

Автор: Надежда Сикорская, [Женева](#) , 21.05.2014.



Мужская закуска

25 апреля 2013 года президент России Владимир Путин поддержал идею учреждения профессионального праздника День полярника, который был впервые отмечен в прошлом году 21 мая. Поскольку праздник новый, непонятно, что ставить на стол? Предлагаем возможный вариант.

|

Le 25 avril 2013 le président russe Vladimir Poutine a soutenu l'idée d'instaurer une journée professionnelle des explorateurs polaires. Cette Journée a été célébrée pour la première fois le 21 mai, l'année dernière. Comme cette fête est inédite, on se demande quoi servir à table. Voilà une suggestion.

Comment célébrer en Suisse la Journée des explorateurs polaires ?

Помните знаменитое: «Была бы водка, а к водке глотка, все остальное – трын-трава?» За десятилетия, прошедшие с момента написания этой песни, любители застолий облагородились, поэтому в качестве закуски к национальному напитку предпочитают что-то более изысканное, не утратившее «вкуса детства», но достойное леди и джентльменов. С недавних пор это возможно и в Швейцарии, благодаря выходу на рынок водки «Мамонт» и прекрасно подходящих к ней «Сибирских сашими». Но обо всем по порядку.

В 2001 году двенадцать искателей приключений попытались долететь до Южного полюса на одномоторной «Аннушке». Экспедиция совершила аварийную посадку на лед в центре Антарктиды, в точке схождения всех земных меридианов, по соседству с американской антарктической станцией «Амундсен-Скотт». В ожидании помощи путешественники согривались водкой и мечтали о своей будущей экспедиции – в поисках мамонтов в Сибири.

Самого знаменитого мамонта современности – юкагирского – обнаружили, как часто бывает, совершенно случайно. Честь этого открытия, которое ученые считают важнейшим событием в палеонтологии 21 века, принадлежит охотнику из поселка Юкагир Усть-Янского улуса. Из многолетних льдов вытаяла голова мамонта с обоими бивнями, что позволило предположить, что сохранились и другие останки. Услышав новость, один из двенадцати предприимчивых искателей приключений не поверил своей удаче, и специальная экспедиция в район обнаружения палеонтологического раритета была немедленно снаряжена.

В честь этого незабываемого путешествия и как знак уважения к Сибири и ее символу-мамонту полярнику и пришла идея создания водки «Мамонт», которая производится у подножия Алтайских гор, на стариннейшем российском спиртзаводе Иткульском, созданном еще в 1868 году. Ее неповторимый вкус проникнут духом приключений, а уникальный дизайн изогнутой бутылки напоминает бивень мамонта.

Качественной водке – качественная закуска

К русским словам, вошедшим в международный обиход, наряду со «спутником» и «перестройкой» скоро добавится «строганина», любимое блюдо сибиряков вообще и полярников в частности.

Северные реки, озера и побережья



Водка Мамонт

е воды арктических морей изобилуют прекрасной, экологически чистой рыбой. Это, в первую очередь, омуль, нежнейшее мясо которого тает во рту. Нельма, вкус которой знатоки сравнивают с поцелуем любимой женщины по возвращении из длительной экспедиции по дрейфующим льдам Северного Ледовитого океана. Это чир, который не только вкусен, но и красив классическими рыбными формами. А муксун! Нет ничего лучше спинки муксуна. И, наконец, голец, прекрасное мясо которого хочется есть и есть без конца. Вот виды рыб, наиболее подходящие для приготовления строганины, классическим рецептом которой мы с вами с удовольствием делимся.

Строганина сибирская, классическая

Берем замороженную рыбку благородной породы. Достаем хорошо заточенный нож и надрезаем по окружности кожу около головы и у самого хвоста, предварительно срезав плавники. Затем резким движением ножа режем кожу на рыбине вдоль, на неширокие полоски, и только затем снимаем полосками всю кожу. Если нужно, обрубаем голову, чтобы можно было удобно поставить рыбу и не дать ей скользить по разделочной доске.

Теперь самый ответственный этап: острым ножом строгаем тонкие и, желательно, одинаковые по размеру ломтики мяса вдоль всей рыбины от хвоста к голове, при этом ломтики аппетитно заворачиваются трубочкой. Чем сильнее заморожена рыба, тем кусочки будут тоньше, но все-таки предпочтительнее дать рыбе слегка оттаять, чтобы ее легче было строгать, и чтобы ломтики не ломались.

Полученные рыбные ломтики красиво выкладываем на тарелку и... строганина готова. Для сохранности вынесем тарелку на мороз. Подавать ломтики нужно обязательно замороженными. Но это ещё не всё! Непременным условием употребления строганины является правильный соус, в простонародье называемый «макалом». Вот несколько вариантов:

Классический: морская соль с черным молотым перцем.

Якутский: кетчуп (томатная паста) с чесноком и молотым черным перцем.

Китайский: соевый соус с добавлением имбиря, чеснока и уксуса.

Сибирский: струганный маринованный хрен или горчица.

«На любителя»: слабый уксус с кореньями (морковь и сельдерей нарезаются кубиками).

Приятного аппетита вам и вашим швейцарским друзьям! Предвосхищая ваш вопрос о том, а где же купить водку "Мамонт" в Швейцарии, сообщаем адреса:

Официальный импортер:

Paul Ullrich AG

Tel: +41 (0)61 338 90 90

Email: info@ullrich.ch

www.ullrich.ch

Базель:

- Paul Ullrich AG, Laufenstrasse 16, 4053 Basel

- Paul Ullrich AG, Schneidergasse 27, 4051 Basel

- Paul Ullrich AG, Untere Rebgasse 18, 4058 Basel

Цюрих:

- Paul Ullrich AG, Talacker 30, 8001 Zurich

- Onyx Bar, Park



Сибирские сашими - оригинальный рецепт

[водка Мамонт](#)
[Швейцария](#)

Source URL: <http://www.nashgazeta.ch/news/gurm/17686>