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

День России – с водкой Мамонт |

Author: НГ, Москва-Лозанна , 12.06.2014.

Утка с водкой "Мамонт"
По случаю национального дня Российской Федерации предлагаем вам оригинальный рецепт, который вы вполне успеете материализовать к сегодняшнему вечернему застолью.
|

Что такое праздник, как не повод для застолья? И при всей любви к салату оливье и малосольным грибочкам, которыми полагается закусывать наш национальный продукт, хочется же оживить меню чем-то новым, оригинальным, таким, чтобы красиво подать и с аппетитом съесть.

Недавно, по случаю Дня полярника, мы уже делились с вами экзотическим для

Швейцарии рецептом строганины, вызвавшим ностальгические чувства в наших читателям родом из Сибири. Собственно, и сегодняшний рецепт, и проект, в рамках которого он был представлен, тоже родились из полярных экспедиций. Но учитывая роль Севера в географии, истории и экономике России, все это вполне подходит и к национальному празднику.

Напоминаем, началось все с того, что 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 согревались водкой и уже 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 снарядил специальную экспедицию в район обнаружения палеонтологического раритета.

Водка «Мамонт», которая производится у подножия Алтайских гор на существующем еще с 1868 года «Иткульском спиртзаводе» и разливается в бутыли в форме бивня мамонта, - символ этой незабываемой экспедиции.

Но этим дело не ограничивается. Прошедшему 21 мая Дню полярника был посвящен международный кулинарный конкурс MAMONT Circumpolar Mission, организованный компаниями Marussia Beverages и Mamont. По сути – это соревнование кулинарных пар (повар+бармен), каждая из которых должна выполнить два конкурсных задания. В первом задании необходимо представить на суд жюри свою «превосходную подачу» (perfect serve) водки «Мамонт» с идеальной закуской (холодной или горячей). Во втором повар готовит блюдо, а бармен - коктейль на основе водки «Мамонт». Композиция должна быть объединена общей философией, а блюдо и коктейль идеально сочетаться.

И вот 19 мая в московском ресторане «Рагу» состоялся финал, победителя которого определило представительное жюри в составе Алексея Зимина, физика, филолога, кулинара и путешественника, ведущего кулинарных колонок «Коммерсанта» и «Ведомостей», главного редактор кулинарного журнала «Афиша-Еда», ведущего телепередач «Еда» на Меню-ТВ и «Готовим с Алексеем Зиминым» на НТВ; Дмитрия Зотова - шеф-повара международного ресторанного проекта Beefbar (Монако), открывшего Beefbar Junior в Royal Radisson Hotel в Москве; Вячеслав Ланкин, одного из самых авторитетных и опытных бартендеров России, совладельца ресторанов Delicatessen Tapa De Comida и Владимира Журавлева, одного из основателей Bartender Brothers и учебного центра "Клабаратория".

Среди финалистов конкурса была команда «Стечкин» в составе повара Артема Сафронова и бармена Сергея Прокопца, представляющие бар «Stechkin»,

расположенный по адресу проспект Ленина, дом 85 в городе Тула. (Если будете в Туле, обязательно загляните!)

Предлагаем вам воплотить в жизнь рецепты, привлекшие внимание жюри.

Итак, в конкурсе «превосходная подача» туляки предложили закуску из макрели, анчоусов, шпрот, семги, ролов из гусиной печени и икры капеллана (в просторечье именуемого мойвой), обжаренного в специях хлеба, редиски, помидора и огурца. Вся эта типично русская закуска была стилизована под японские суши, и даже водка («Мамонт», разумеется) к ней подавалась на японский манер, в стопках для саке, комнатной температуры, чтобы все ее вкусовые качества смогли проявиться максимально.

Коктейль, вынесенный на суд жюри в разделе «Коктейль + основное блюдо» и названный «Hunter Sour», состоял из таких ингредиентов: водка «Мамонт» - 60 мл; сироп Малиновый - 25 мл; сок лайма - 20 (мл.); клюква 10 гр.; тимьян - 10 гр.

Для того, чтобы из этого набора получился коктейль, надо: смешать тимьян и клюкву, залить водкой, соком лайма и малиновым сиропом. Взболтать. Процедить в коктейльный гоблет на кусковой лёд. Наконец, выпить.

Какое же блюдо лучше всего пойдет после такого аперитива? Если доверять мнению жюри, «Duck Test». Что для него нужно? Утиная ножка (350 гр.), водка «Мамонт» (20 мл.), клюква (30 гр.), малина (25 гр.), сахар (25 гр.). Как делать? В бульоне с гарден-букетом (тимьян) отвариваем утку, затем запекаем, обливая медом в процессе приготовления. Подаём с соусом (водка Мамонт, малина, клюква, сахар, сливочное масло), оформляем красной смородиной и тимьяном. И подаем!

Наглядное руководство к действию вы получили, посмотрев вот этот видеоролик.

Россия
Статьи по теме
Как в Швейцарии отметить День полярника?

Source URL:
https://www.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/den-rossii-s-vodkoy-mamont