



Опубликовано на Швейцария: новости на русском языке (<https://nashagazeta.ch>)

Что пить на Старый Новый год? | New drinks for the Old New year party

Автор: Надежда Сикорская, [Женева](#) , 12.01.2012.



Благодаря особенностям Юлианского календаря, вопросы праздничных застолий остаются актуальными для наших соотечественников, в то время как остальные европейцы свое уже отгуляли.

|
For those who follow the Julian calendar, the celebrations period is not over.
New drinks for the Old New year party

Те из наших читателей, кто, на правах граждан мира, отметили уже католическое Рождество, потом общий Новый год, затем Рождество православное, а теперь готовятся к Старому Новому году, наверняка находятся в некотором затруднении с поиском новых оригинальных идей на предмет чем накормить и напоить народ?

Авторы оригинального американского сайта idrink.com советуют и самим отойти от традиционных пива, вина, рома, водки или эля, и не рассчитывать на креативность приглашенных гостей. Вместо этого они предлагают устроить этаким шведский стол из напитков, то есть выставить на всеобщее обозрение различные имеющиеся в запасе бутылки, в сопровождении карточек с рецептами и бокалов подходящих размеров. Таким образом, следуя принципу самообслуживания, каждый сможет попробовать себя в роли бармена.

После внимательного изучения содержания (не содержимого) сайта, вот несколько рецептов, которые показались нам достаточно легкими в приготовлении, но аппетитными (если можно так выразиться о напитке).

Коктейль «Северный полюс»

1 солидная порция взбитых сливок
1 белок
1 унция (около 30 г) джина
0.5 унции лимонного сока
0.5 унции вишневого ликера Мараскино

Смешать все ингредиенты (кроме взбитых сливок) со льдом и перелить в коктейльный бокал. А уж потом украсить сливками и подавать.

Коктейль «Торжество»

1 унция коньяка
1 унция Куантро
1 унция лимонного сока
1.5 унции рома

Смешать со льдом и разливать по бокалам, украсить апельсиновой кожурой.

Праздничный пунш «Кипяток»

3 чашки яблочного сока
1.5 чайных ложки молотой корицы
3 палочки корицы
0.75 чайной ложки молотой гвоздики
6 чашек клюквенного сока
0.75 чашки кленового сиропа
0.75 чайной ложки молотого мускатного ореха
3 чашки апельсинового сока
2 чайных ложки сахара

Соединить все ингредиенты, за исключением палочек корицы, в большой тяжелой кастрюле. Довести до кипения и потомить несколько минут.

Если после вечеринки у вас останется много недопитых бутылок, и вы не будете знать, что с ними делать, то вернитесь на сайт idrink.com, введите имеющиеся в наличии ингредиенты, и вам предложат варианты коктейлей именно из них.

Веселитесь, но в меру! Не забывайте о предупреждениях ныне покойного Минздрава СССР и всех здравствующих медицинских служб. С наступающим Старым Новым годом!

[новый год в швейцарии](#)

Source URL: *<https://dev.nashagazeta.ch/news/12788>*