

## «MAMONT CIRCUMPOLAR MISSION» В Париже | «MAMONT CIRCUMPOLAR MISSION» à Paris

Автор: NG, [Париж](#) , 13.08.2014.



Была бы водка "Мамонт". А к ней морской еж  
Рецепты на основе водки, производимой на Алтае, плавно перетекают из России на международную арену. И никакие санкции их не остановят.

|  
«MAMONT CIRCUMPOLAR MISSION» à Paris

Пару месяцев назад мы уже [рассказывали](#) вам о международном кулинарном конкурсе MAMONT Circumpolar Mission, организованном компаниями Marussia

Beverages и Mamont и посвященном Дню полярника, отмечаемому в России 21 мая. Суть его такова – 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.

Тогда же мы познакомили вас с некоторыми оригинальными рецептами, которые были представлены в московском ресторане «Рагу» на финальном этапе конкурса. Но почему бы не рассказать и о предыдущем этапе, то есть полуфинале, который прошел 31 марта этого года в парижском ресторане «Fish Club» при участии восьми команд? Вкус коктейлей и закусок оценивало специальное дегустационное жюри, в состав которого вошли Руги Диа, шеф-повар знаменитого парижского ресторана "Pétrossian", Тамара Мазур, международный представитель бренда «Мамонт», и Тьерри Даниэль – гуру коктейлей и основатель выставки «Cocktail Spirits».

Вот два рецепта, заслужившие высокую оценку этих знатоков и представленные командой в составе Кандис Книф, бармена (точнее, барменши) ресторана «Flat Iron» и Романа Тищенко, повара и совладельца ресторана «Le Galopin», оба из Парижа.

### **Коктейль «Морской Мартини»**

- 55 мл водки «Мамонт»
- 2 морских ежа
- 2 дэша сока каперсов
- 5 мл шерри «Амонтилладо»

Техника приготовления коктейля – Водку влить в морского ежа, дать настояться в течение 30 минут, затем добавить «икру» второго ежа, настойку держать ещё 15 минут и процедить смесь. Ополоснуть ёмкость для коктейлей соком каперсов, в ней перемешать водку с морским ежом вместе с шерри «Амонтилладо» и подавать в бокале мартини.

### **Блюдо «Савиче из мяса северного оленя»**

- 300 г мяса северного оленя
- 50 г солодовой пшеницы
- Дэш оливкового масла
- 1 веточка зелени для “гарниша”
- 5 мл хрена

Техника приготовления блюда – Недолго мариновать мясо в оливковом масле с хреном, приукрасить зеленью и пшеницей. Подавать савиче холодным.

Поскольку незаменимым ингредиентом является водка «Мамонт», напоминаем адреса точек ее продаж в Швейцарии.

В Базеле:

- Paul Ullrich AG, Laufenstrasse 16, 4053 Basel
- Paul Ullrich AG, Schneidergasse 27, 4051 Basel
- Paul Ullrich AG, Untere Rebgasse 18, 4058 Basel

В Цюрихе:

- Paul Ullrich AG, Talacker 30, 8001 Zurich
- Onyx Bar, Park Hyatt, Beethovenstrasse 21, 8002 Zurich

Хотите собственными глазами увидеть, как все это было? Пожалуйста!

[Швейцария](#)

Статьи по теме

[День России – с водкой Мамонт](#)

---

**Source URL:** <https://dev.nashagazeta.ch/news/gurm/18122>