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

А ну-ка девушки, ко Дню святого Валентина! | Allez, les filles, pour la Saint Valentin!

Автор: НГ, Женева-Москва , 10.02.2017.

(© Mamont)

Вы уже решили, чем порадовать свою вторую половинку на День всех влюбленных? Предлагаем вашему вниманию несколько аппетитных идей с водкой «Мамонт».

|

Avez-vous avez déjà décidé comment faire plaisir à votre conjoint à l’occasion de la fête des amoureux? Voici quelques idées appétissantes sur la base de la vodka Mamont. Allez, les filles, pour la Saint Valentin!

Приближается День святого Валентина – праздник, который 14 февраля отмечают влюбленные многих стран. Алые сердца и подарочные наборы сменили последние объявления о скидках в витринах швейцарских магазинов. Традиционная открытка-валентинка, шоколад, цветы – все обязательные атрибуты уже под рукой, осталось лишь добавить что-то от себя, чтобы этот вечер принадлежал только двоим. Ведь несмотря на коммерциализацию праздника, сама идея напомнить своему спутнику о том, что он любим, заслуживает внимания. И вовсе необязательно делать это лишь раз в году!

Обращение к девушкам, вынесенное в заголовок, связано с тем, что предложенные вашему вниманию напитки были приготовлены командой белгородских бар-леди Only Girls (Наталья, бар «Зима»; Ирина, бар TAY), которая принимала участие в полуфинале международных соревнований бартендеров Mamont Mission III, прошедшем в прошлом году в Санкт-Петербурге. Разумеется, попробовать свои силы в искусстве, в котором творцы легко жонглируют словами «шейк», «файн стрейн», «бленд», «мадл» и другими, могут и мужчины. Мы публикуем рецепты заранее, чтобы у всех желающих было время заготовить ингредиенты и, если нужно, «запустить» несколько пробных «шаров» на выходных. Итак, приступим.

(© Mamont)

Long cocktail «Северная гавань»

Ингредиенты для 1 порции:

40 мл водки «Мамонт»;
100 мл порто Noval Toni;
30 мл ликера Frangelico;
20 мл ванильного сиропа;
20 мл лимонного фреша;
30 г ягод брусники;
20 г эстрагона;
5 г корня имбиря.

Коктейль готовится методом мадл (muddle): барной ложкой или специальным пестиком, который на языке профессионалов называется мадлером, нужно размять ягоды, травы, кусочки фруктов, из которых таким способом выдавливают сок или эфирное масло. Затем все ингредиенты смешиваются и подогреваются. Коктейль сервируют стеклянном чайнике с подогревом. Не забудьте подать к нему фундук.

(© Mamont)

Shot cocktail «Дикий север»

Ингредиенты для 1 порции:

40 мл водки Мамонт;
20 мл свекольного сиропа;
10 мл лимонного фреша;
2 дэша (1 dash = 4-5 капель) имбирного фреша;
2 дэша бальзамического уксуса;

40 г ягод брусники;
10 г корня сельдерея.

Приготовить свекольный сироп: 200 мл свекольного фреша, 100 мл воды и 100 г сахара варить в течение пяти минут. Перетереть ягоды и травы уже опробованным методом мадл. Смешать ингредиенты в шейкере и процедить через файн-стрейнер (очень мелкое сито на «жаргоне» профессионалов; желательно, чтобы оно было металлическим, чем-то похожим на чайное ситечко).

Готовый коктейль рекомендуется подавать в ледяной коктейльной рюмке со свекольными чипсами в форме сердца, учитывая повод.

Настойка «Традиции севера»

Ингредиенты для 10 порций:
500 мл водки Мамонт;
10 г родиолы («золотого корня»);
15 г смеси перцев;
10 г корня имбиря;
80 г ягод брусники;
40 шт. сушенных можжевеловых ягод;
30 г эстрагона.

Способ приготовления: используется техника «высокого давления», при которой ISI Whip (сифон) необходимо наполнить ингредиентами, жидким азотом, взболтать и оставить настаиваться в течении одной минуты. Затем выпустить азот и процедить жидкость.

Подавать настойку рекомендуется в ледяной коктейльной рюмке со строганиной из оленины и брусничным желе. Специально для вегетарианцев можно предложить и такой вариант: настойка «Традиции севера» со слабосоленой семгой и маринованным огурцом.

(© Mamont)

Добавим, что, в соответствии с условиями конкурса Mamont Mission III, все эти напитки идеально сочетаются с рыбным блюдом «Северное море», рецепт которого Наша Газета.ch недавно публиковала. Если вы еще не отведали заливного из подкопченного палтуса с ледяными камнями из сметаны с хреном и лимонными меренгами, то самое время сделать это в День святого Валентина. Настроиться на приличествующий блюду с таким названием лад можно, например, на берегу Женевского озера – погода пока не слишком балует швейцарцев. А согреваться в уходящие дни зимы рекомендуется не только коктейлями и настойками, но и жаркими объятиями!
водка Мамонт
коктейли с водкой
водка Mamont
Статьи по теме
Старый Новый год с заливной рыбой и «Мамонтом»
Швейцарская зимняя трилогия с «Мамонтом»
Как в Швейцарии отметить День полярника?

Source URL:
https://dev.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/nu-ka-devushki-ko-dnyu-svyatogo-valentina