



Самобытный напиток из Франции

Абсент имеет крепость от 50 до 89.9%, отчего его называют напитком для безумцев. Ключевая составляющая - полынь горькая, эфирные масла которой содержат туйон в больших объемах. Этот компонент порождает состояние эйфории, а в больших дозах вызывает галлюцинации.

Типология абсента

Известность абсенту принес используемый в составе монотерпин (туйон) - вещество с характерным запахом, схожим с ментолом. Именно он провоцирует видения после употребления алкоголя. Чтобы сделать вкус более изощренным, производители применяют фенхель, анис, мелиссу, аир, лакрицу и прочие травы.

Классический абсент отличают по таким критериям:

- в составе всегда указан объем туйона (к примеру, 10 мл/л);
- наилучший вариант основы - виноградный спирт;

Абсент: путешествие за “зеленой феей”

Автор: Анна

21.05.2019 10:28

- абсент не относится к ликерам;
- крепость подлинных образцов не может быть меньше 50%.

Алкольный продукт различают и по другим факторам:

- цвету (зеленый, красный, черный, белый);
- бренду (Xenta, Zelena Muza, Logan Fils);
- стране изготовления (Испания, Чехия, Швейцария, Франция и др.);
- степени содержания монотерпина (1.5-10, 25-100 мг/л).

Важной меркой абсента считают его крепость:

- напитки высокой крепости 50-65 градусов;
- напитки экстремальной крепости 65-89.9%.

Как пьют абсент: 6 путей к самозабвению

Абсент: путешествие за “зеленой феей”

Автор: Анна

21.05.2019 10:28

1. Традиционный (французский). На бокал с напитком кладут ложку с отверстиями, поверх нее - кусочек сахара. Перед употреблением его поливают холодной водой до помутнения содержимого в стакане. Под воздействием воды эфирные масла выпадают в осадок - так пить абсент проще. Кроме того, подслащенная вода обеспечивает усиленный эффект от наркотического вещества туйона. Соотношение воды и алкоголя составляет 5:1.

2. В чистом виде. В качестве аперитива абсент вкушают из тонких рюмок. Но с неразбавленным алкоголем сумеет справиться не все - только опытные абсентье. До начала распития температуру напитка снижают до нуля, а затем пьют залпом. Согласно рекомендациям, разовая порция не должна превышать 30 мл.

3. Чешский (огненный). Бокал наполняют абсентом на $\frac{1}{4}$. В содержимом обмакивают кусок сахара и оставляют его на ложечке (подобно первому способу). Далее сахар следует поджечь и дать ему выгореть в течение 1 минуты. Горячие расплавленные капли падают на донышко. Инструмент с карамельными остатками помещают в стопку и перемешивают содержимое. Для смягчения послевкусия абсент разбавляют ледяной водой. Подобный метод является наиболее зрелищным, но и опасным.

4. Русский. Подразумевает подготовку сиропа (сахар+вода в пропорции 1:2), вводимого в напиток. Способ простой и быстрый.

5. “Два стакана”. Алкоголь вливают в маленькую рюмку, которую затем размещают в большом бокале. Далее меньшую тару постепенно заполняют водой. Жидкости перемешиваются, переливаясь за бортики. Когда рюмка полностью наполнится водой, рецепт считают завершенным.

6. С остальными напитками. Горечь и крепость абсента устраняют за счет колы, цитрусовых соков (ананасовый, лимонный, апельсиновый), тоника, спрайта. Соотношение объемов определяют личными предпочтениями дегустатора.

Источник: <https://alcopy.com.ua/>