

ABSINT



KAZALO

KAJ JE ABSINT.....	3
PRIPRAVA ABSINTA.....	4
UČINKI.....	6
PREPOVED IN PONOVDNA LEGALIZACIJA.....	6
MOŽNA UPORABA.....	6

KAJ JE ABSINT

Absint (francosko **absinthe**) je močna in aromatična žgana pijača z visoko vsebnostjo alkohola (tradicionalno okoli 68%).

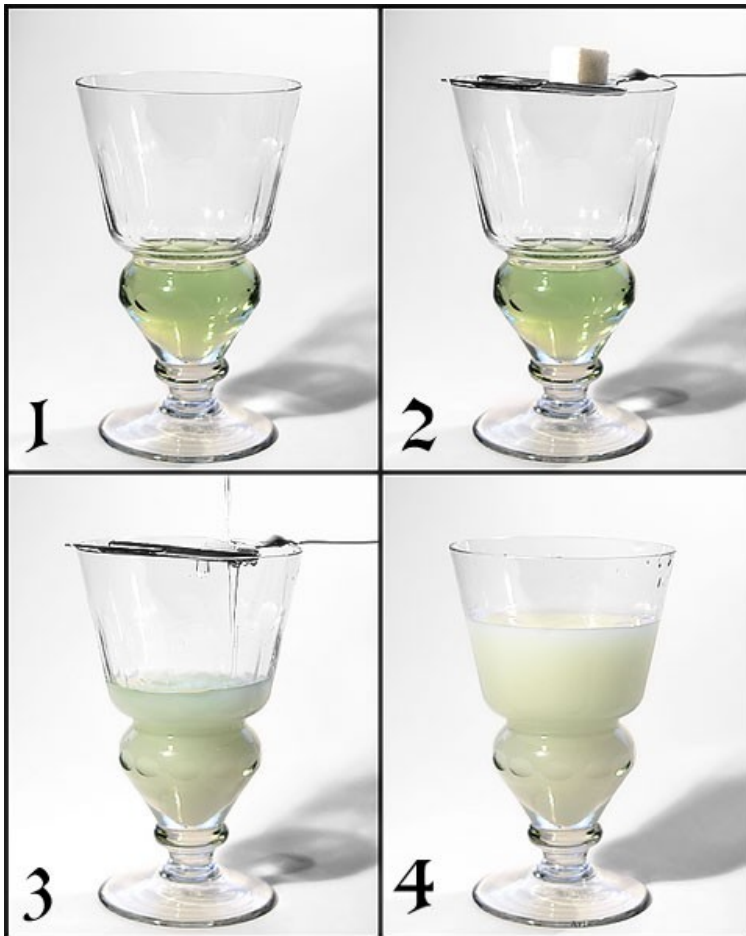
Absint zaznamuje uravnotežena cvetica, rezultat maceracije in destilacije preko desetih različnih vrstzelišč in začimb. Glavni karakter pijači daje ušlašeno prepletanje grenkega in trpkega okusa pelina (*Artemisia absinthium*) ter sladkobnega okusa janeža (*Anisum vulgare*).



PRIPRAVA ABSINTA

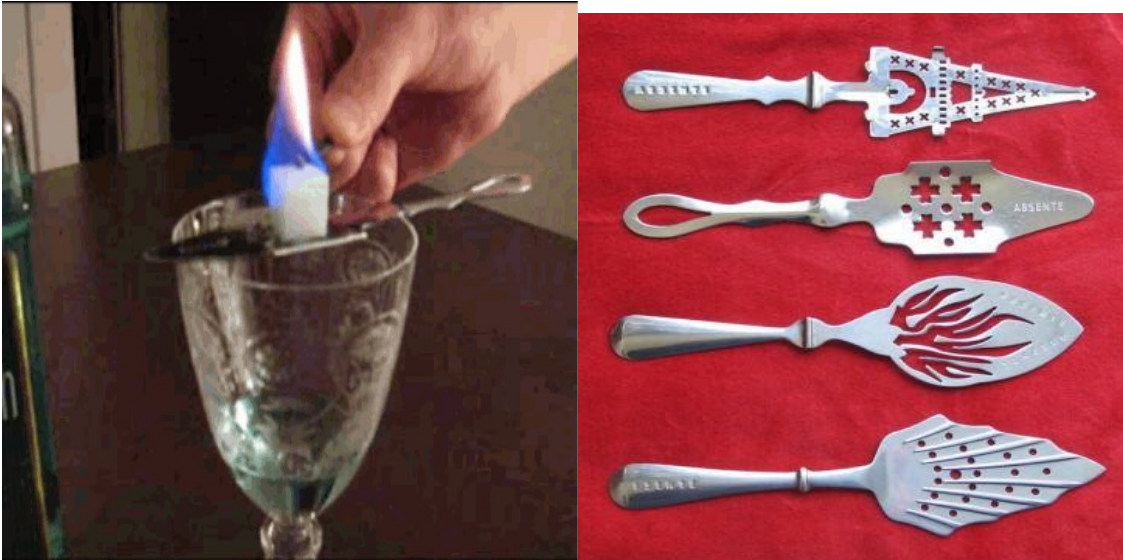
Tradicionalno

- Napolnite pripravljen kozarec z absintom (približno 1 / 3 do 1 / 5 absinta glede na volumen).
- Postavi posebno žlico za absint s sladkorno kocko na vrhu stekla.
- Počasi nalivaj ledeno vodo na sladkor, dokler se ne raztopi popolnoma. Na vrhu se bo pojavila zelena črta. Ta črta se ponavadi spiže sama saj ponazarja pravi kvalitetni absint preden se z ostalo vodo pijača popolnoma razredči.
- Pri pravilni pripravi pijače se z raztapljanjem kocke sladkorja s pomočjo močno ohlajene vode smaragdno zelena barva absinta spremeni v osvežilni motni zeleno-beli napitek (sprememba barve v izvirmiku: *la louche* kar je posledica olja, ki je topen v alkoholu in ne redčenje z vodo) z blagim in prijetnim vonjem ter okusom.



Bohemsko

- Napolnite pripravljen kozarec z absintom (približno 1 / 3 do 1 / 5 absinta glede na volumen).
- Postavi posebno žlico za absint s sladkorno kocko na vrhu stekla.
- Polij še kocko sladkorja s absintom tako da ga bo sladkor absorbiral.
- Prižgi sladkorno kocko in pusti da zgori ter se karamelizira (če slučajno plamen zajame kozarec odstrani žlico)
- Spusti sladkor v absint in zmešaj
- Dodaj še nekaj kock ledu in pijača je pripravljena



UČINKI

Absint je znan po svojih »posebnih učinkih«, ki jih lahko ponudi uživalcu. Omogoči razvedritev in poživitev razpoloženja ter lažjo obliko vzhičenosti oziroma evforije, kar je poleg vsebnosti alkohola posledica številnih psihoaktivnih učinkovin, ki jih vsebujejo zelišča, iz katerih je absint proizveden. Pri tako imenovanem sekundarnem efektu je v ospredju predvsem tujon, grenka učinkovina, ki se nahaja v pelinu. Po the lastnostih je dobil tudi vzdevek "zelene vila".

Tudi zato velja absint še danes za pijačo umetnikov, intelektualcev in boemov. Pred širšo prepovedjo absinta v začetku 20. stoletja so se priznani umetniki (Baudelaire, Manet, Verlaine, Arthur Rimbaud, Oscar Wilde, Degas, Henri de Toulouse-Lautrec, Vincent van Gogh, Gauguin, Pablo Picasso in drugi) na tako imenovanih zelenih urah (*L'Heure Verte*), predajali užitek, ki jim jih je ponujal absint.

PREPOVED IN PONOVA LEGALIZACIJA

Zaradi posebnih učinkov in zaradi vse večje konkurence drugim alkoholnim pijačam je vinarsko združenje doseglo da so ga na začetku 20. stol. prepovedali v glavnih evropskih državah in ZDA. Na začetku 21. stol. Pa se je absint spet legaliziral in se sedaj lahko prodaja ampak pod posebnimi pogoji, ki so od različnih držav odvisni.

MOŽNA UPORABA

Absint je izjemno primeren tudi za mešanje z drugimi alkoholnimi in nealkoholnimi pijačami. Poznamo ga kot glavno sestavino prvega znanega koktejla imenovanega Sazerac, Ernest Hemingway pa je npr. zelo užival v mešanici absinta in šampanjca. Ta mešanica je po celem svetu priljubljena še danes, predvsem v svetu mode, plesne glasbe in visoke družbe.