

АБСЕНТ



План:

1. История абсента.
2. Действие абсента на организм человека.
3. Технология приготовления абсента.



1. История абсента



Полынь горькая



Мелисса



Анис



Тмин

Компоненты абсента:
полынь
горькая,
римская
полынь, анис,
фенхель, аир,
мята, мелисса,
лакрица,
дягиль и
некоторые
другие травы.



Обзор исторических фактов, связанных с абсентом

1792 г. Доктор Пьер Ординьер записал рецепт абсента, и официально стал первооткрывателем свойств полынного напитка. Абсент в те времена получил название «La Fee Verte» или «Зелёная Фея»

1797 г. Генри-Луи Перно открыл первый завод по производству абсента в Швейцарии. В том же году Генри-Луи Перно открыл самую большую фабрику по производству абсента в Понтарлье, Франция.



1905 г.

Фермер Джин Ланфрей употребив большое количество абсента, расстрелял свою семью.

1906 г.

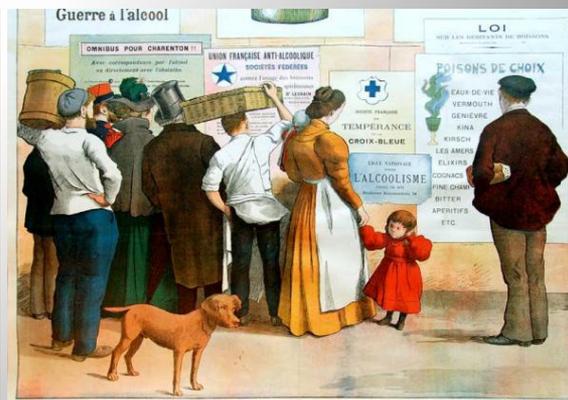
Суд над Джином Ланфреем, который признал его виновным в убийстве. Законодательные органы Швейцарии проголосовали за запрет абсента.

1907 г.

В Швейцарии был проведен референдум за запрещение продажи абсента и имитирующих его напитков.

1908 г.

В федеральную конституцию Швейцарии добавлена Статья №32, официально запрещающая абсент в Швейцарии.



1911-1914 гг.

Тема абсента отражалась в искусстве.

1915 г.

Палата депутатов во Франции проголосовала за запрет абсента. Абсент официально запрещен во Франции.

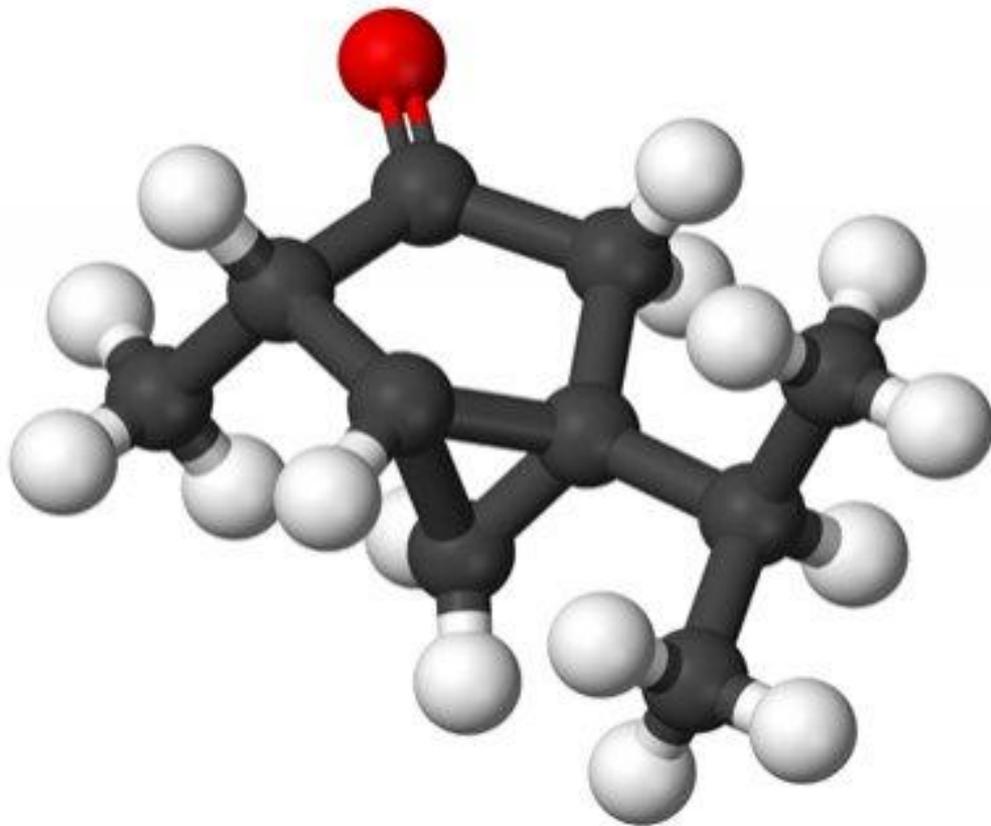
1981 г.

После соответствующей директивы Евросоюза абсент легализован в странах Европы.

2004 г.

Парламент Швейцарии проголосовал за легализацию абсента. Сейчас производители абсента обязаны соблюдать ограничения, введенные ЕС. 24 июля суд Амстердама признал недействующим голландский закон от 1909 г., запрещающий абсент.

2. Действие абсента на организм человека



Молекула туйона

Содержание туйона:

Франция – до 260 мг/кг.

Чехия – до 100 мг/кг.

Швейцария – до 70 мг/кг.

Испания и Германия –
до 30 мг/кг.

!!! Норма ЕС: количество туйона в “зеленой фее” не должно превышать **10 мг/кг.**

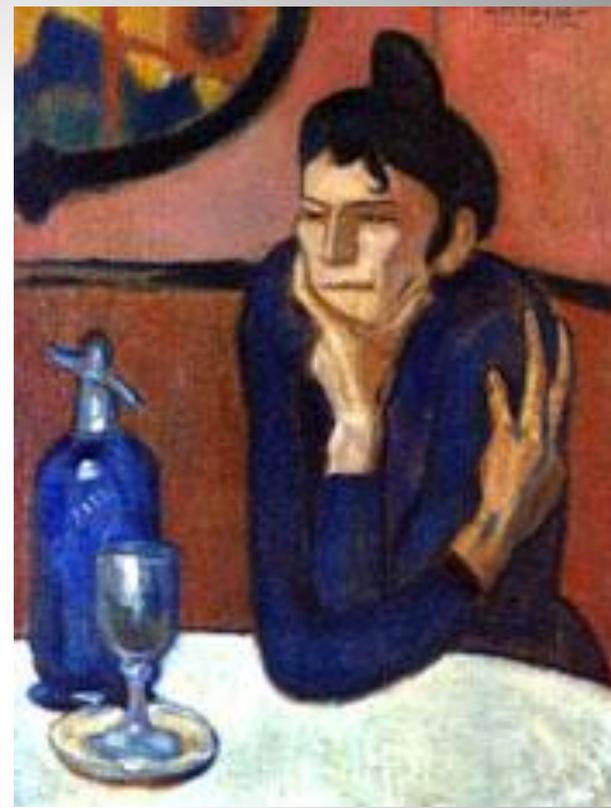




**в 1876 г. Дега
«Абсент»**



**1914 г. Пикассо
восковая скульптура
бокала абсента**



**1859 г. Эдуард Мане
«Любительница
абсента»**

Чтение этикеток абсента

Разное написание слова Absinthe (абсент) в разных странах:

- В Испании и Италии – **Absenta**;
- В Чехии – **Absinth**;
- Во Франции – **Absinthe** (абсент), ликёр **Absente** (имитация абсента).



absinthe refined или **thujone-free** – очищенный абсент (без туйона).

140 proof – крепость абсента (1proof=0,5%об. спирта).

distilled – напиток подвергали дистилляции, а не настаиванию.

50 mg/kg или **50 ppm** (частей на миллион) – содержание туйона.

Если производитель не указывает содержание туйона – абсент соответствует европейским нормам (туйона меньше 10 мг/кг).

3. Технология приготовления абсента

1. Экстракция целевых компонентов (эфирных масел и др.) из растительного сырья (полыни горькой, семян аниса, фенхеля и др.) спиртом из пищевого сырья горячим (12 часов) или холодным способом (1 неделя);
2. Разбавление настоя водой;
3. Перегонка настоя вместе с травами;
4. Фильтрация, окраска дистиллята, усиление его аромата;
5. Старение абсента.

Крепость готового абсента – 70-85%об.