

АЛИСА КАРИМОВА

Абсент: напиток с «буйным характером»

ИСТОРИЯ И ПОЛЬЗА НАПИТКА



Алиса Каримова

**Абсент: напиток с
«буйным характером».
История и польза напитка**

«Издательские решения»

Каримова А.

Абсент: напиток с «буйным характером». История и польза напитка
/ А. Каримова — «Издательские решения»,

ISBN 978-5-44-904244-6

Абсент — один из немногих спиртных напитков, который оставил яркий след в мировой истории. Сначала его считали панацеей от многих болезней, а спустя некоторое время (в начале 20-го столетия) запретили на государственном уровне. Сегодня абсент переживает второе «рождение» и снова обретает широкую популярность.

ISBN 978-5-44-904244-6

© Каримова А.
© Издательские решения

Содержание

Введение	6
Лекарство от недугов	7
Конец ознакомительного фрагмента.	8

Абсент: напиток с «буйным характером» История и польза напитка

Алиса Каримова

© Алиса Каримова, 2019

ISBN 978-5-4490-4244-6

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Введение

150 лет назад абсент являлся излюбленным алкогольным напитком не только творческой интеллигенции. Истинными ценителями абсента были такие известные живописцы, как Эдгар Дега, Винсент Ван Гог, Пикассо, Эдуард Мане, а также талантливые писатели Оскар Уайльд и Эрнест Хемингуэй.

Абсент – один из немногих спиртных напитков, который оставил яркий след в мировой истории. Сначала его считали панацеей от многих болезней, а спустя некоторое время (в начале 20-го столетия) запретили на государственном уровне. Сегодня абсент переживает второе «рождение» и снова обретает широкую популярность.

Лекарство от недугов

Алкобольные «эксперименты» с лечебными травами начали проводить еще в древние времена. Египтяне в качестве лекарства использовали вино, которое настаивали на полыни. В Греции горькие настойки считали универсальным и эффективным средством от многих заболеваний. К примеру, Гиппократ один из первых предложил использовать полынную настойку при проблемах с суставами и болезнях печени.

Название алкогольного напитка произошло от греческого слова *apsinthion*, что в переводе означало «непригодный для употребления». Обычно абсентом угощали чемпионов гонок на колесницах, чтобы они навсегда запомнили настоящий вкус победы. Ликеры, настоянные на полыни, пользовались особенной популярностью в Чехии в Средние века. Со временем мода на полынные напитки плавно перетекла в европейские государства.

Оригинальный рецепт абсента придумали в 1790-х годах в швейцарском городе Кува, который располагался на границе с Францией. Одна из сестер Энрио, занимавшихся приготовлением лекарств на основе трав, в ходе эксперимента и обнаружила уникальную рецептуру. В самодельном самогонном аппарате она перегоняла полынь и анис, которые затем смешивала с другими ингредиентами: ромашкой, фенхелем, кориандром, мятой, петрушкой и шпинатом.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.