

Brčálové opojení

Za mlhu hustou tak, že by se dala krájet, a možná ještě dál, se bezcílně potulují myšlenky a sny všech těch, jimž navždy učarovala tajemná zelená víla.

Zelená víla není žádná záhadná pohádková postava, ale vecklu trofánská jednoho silného alkoholického nápoje, jenž dodnes láká mnohé gurmány a labužníky svou poněkud mysteriózní historií stejně jako zvláštními účinky. Letos to bude přesně dvě stě deset let, co absint spatřil světlo světa. Kde se tak stalo, to přesně nevíme, ale jisté je, že se poprvé objevil ve Francii jako tonikum proti nejrůznějším nemocem.

O pár roků později se jeho výroby chopil Louis Pernod a proslavil absint i sama sebe po celém světě. Dodnes se pod značkou Pernod skrývá klasická francouzská anýzovka – voňavý, čirý nápoj, který se po smíchání s vodou zakalí do mléčné bílé barvy. Sám absint je vlastně také anýzovka,

jenže kromě této bylinky jsou v něm též výtažky z pelyňku (nejznámější je zřejmě alkaloid thujon, který ve větším množství působí přímo na nervovou soustavu), fenýlku, heřmánku, pomerančové či citrónové kůry, meduňky, koriandru... přesné složení však výrobci nikdy neprozradí; podobné jako u becherovky nebo pravého ginu zná podrobný recept jen několik málo lidí. Správný absint má reagovat s vodou stejně jako právě anýzovka nebo pastis. Je to způsobeno tím, že éterické oleje z bylinek se ve vodě nerozpouštějí, ale emulgují, což pak způsobuje onen oku lahodící optický klam mléčného zbledání.

V současné době se opravdové původní absint už nevyrobí, pomíne-li určitě oblasti Švýcarska,

kde se pálí načerno. Má však svého úspěšného, zdraví mnohem méně škodlivého, a přesto vynikajícího nástupce, jehož domovem se před více než deseti lety stala naše malá republika, odkud se absint vyvážá do celého světa. ☹

Jak zkrotit zelenou vílu

Absint se dá pít na tolik způsobů, že by o nich nejaký šikovný pisálek mohl napsat drahou tlustou knihu. My vás zde seznámíme s jejím stručným výřadem. Za prvé – absint je možné pít úplně samotný. Je to sice trochu o krk, jícen, žaludek a ostatní části trávící soustavy, ale není to nemožné. Slabší nádury mohou vysoký obsah alkoholu zmírnit přidáním ledu. Za druhé – existuje určitý „starobylý“ rituál, k němuž budete potřebovat dírkanou lžičku, kostku cukru a studenou vodu. Cukr položíte na lžičku a pomalu přes něj nalijete do absintu vodu. Nápoj se mléčně zakalí a rozpouštěný cukr navíc trochu potlačí hořkou chuť. Za třetí – s cukrem a lžičkou (tentokrát obyčejnou kávoovou) lze uskutečnit i jiný trik. Na lžičku dáte cukr, ponoříte ji do absintu a nechte zelenou tekutinu „vsáknout“. Pak cukr zapálíte, necháte zkaramelovat a nakonec, než plamen uhasne, smícháte s absintem ve sklenici. A za čtvrté – ačkoli to možná zní nesmyslně, absint se hodí k přípravě různých míchaných nápojů. Typická je kupříkladu B-52, ale způsobů existuje samozřejmě daleko více. Podívejte se na níže uváděné stránky, kde nalazete mnoho vynikajících receptů na „absintové koktejly“.

Sebor Absint

Seborův absint má sice jen pětadesát procent alkoholu, ale jinak je to jeden z nejlepších nápojů tohoto druhu u nás. Vyrábí se z nej kvalitnějšího obilného lihu, pramenité vody a vybraných bylin, a stejně jako u ostatních v něm nenajdete žádná umělá barviva ani jiné nepatřičné přísady. Vyrábí se v severozápadním cípu Moravy, konkrétně v Bělé pod Prádkem, a právě tamní čistá voda mu propůjčuje na absint až nevidané jemnou chuť, oblibou „zkušenými pljáky“ nejen u nás, ale také v zahraničí, kam se ostatně většina produkce vyvážá. Více se dozvíte na stránkách www.sebor-absinth.com. CENA: 285 Kč (0,5l), 225 Kč (0,3l).



FOTO: ROMAN DIETRICH

L'OR Absint

Domovem této značky jsou západní Čechy, region proslavený mimo jiné i dobrým pivem, destiláty a šumivými sekty. Staropřízencecké absinty jsou u nás jedny z mála, jež mají sedmdesátiprocentní obsah alkoholu. Začneme u klasiky – absint jakoby svítivé zelené barvy je hořký a silný tak, jak má být. Udajně se vyrábí podle jedné staré napoleonské receptury, až na obsah thujonu, jenž se pohybuje na samé hranici povolené zákonem, tedy deset miligramů na litr. O něco méně zelenější King of Spirits je kletem mezi absinty.

V lahvi jsou naloženy příslušné bylinky, takže nápoj vlastně stále dozrává. A nakonec je zde jedna horká novinka, zelená víla

v červeném hávu; s tonikem nebo RedBullem chutná skutečně famózně. Více informací se dozvíte na stránce www.absint.cz. CENA: 1490 Kč (King of Spirits), 400 Kč (ostatní).



HAVEL'S ABSINT

Další značka z řady „přírodních“ absintů vsadila nejen na kvalitu, ale také na jméno našeho současného prezidenta. Tento sedesátiprocentní likér by však určitě přežil i bez této reklamy. Jeho ostrou, hořkou chuť stejně jako magický opalující efekt po přidání vody ocení nejeden vybraný gurmán. Havel navíc nabízí také čirou alpskou variantu, vyráběnou podle stejné receptury jako původní absint švýcarských horalů, a dále pak hotový míchaný nápoj (absint, curacao, džus) s šesti procenty alkoholu. Ať tak, či onak, Havelův absint můžete pít sám, nebo si při něm poBesoovat s přáteli. Více na stránkách www.havels-absinth.com. CENA: 280 Kč (Crazy Green Mix 70–80 Kč podle místa prodeje).

