



Абсент (Absinthe)

На данный момент в моей [коллекции](#) 3 миниатюры абсента:
At this point in my collection two miniatures of absinthe:

[Absenth](#)
[Cervovice Worm](#)
[Xenta Absenta](#)
[4](#) [5](#)

Абсент (фр. absinthe — полынь)

Разновидность водки - полынная водка. Распространен во Франции, а также в Чехии, Испании (Хантиа).

Крепкий алкогольный напиток, содержащий обычно около 70 % (а иногда выше, 75 или даже 85 %) алкоголя.

Важнейший компонент абсента — экстракт горькой полыни (лат. *Artemisia absinthium*), в эфирных маслах которой содержится большое количество туйона. Именно туйон — главный элемент, благодаря которому абсент славится своим эффектом. Другие компоненты абсента: римская полынь, анис, фенхель, аир, мята, мелисса, лакрица, дягиль и некоторые другие травы.

Абсент чаще всего имеет изумрудно-зелёный цвет, но может также быть прозрачным, жёлтым, коричневым, красным. Зелёный цвет объясняется хлорофиллом. Так как он выцветает под воздействием света, абсент разливают в бутылки из темно-зелёного стекла. Благодаря своему цвету абсент получил прозвище «Зелёная фея». Абсент мутнеет от добавления воды, так как эфирные масла полыни при разбавлении спирта выпадают в осадок.

Иногда при употреблении абсента возникают галлюцинации, которые обычно связывают с содержанием в абсенте туйона.

Есть *русский способ употребления абсента*:

Отдельно сделать сахарный сироп, смешав сахар с водой. Потом разбавить абсент сиропом в нужной пропорции.

В стакан наливают абсент, поджигают его. Дают немного прогореть. Затем накрывают вторым стаканом, пламя гаснет. Абсент быстро переливают во второй стакан, а первый накрывают салфеткой и переворачивают вверх дном. Нагретый абсент выпивают, а под перевернутый стакан засовывают коктейльную соломинку и вдыхают пары. Очередность вдыхания паров алкоголя и выпивания его можно менять.

^{Ps} Появился абсент в Швейцарии в 1792г в городке Куве, расположенном неподалёку от границы с Францией. Там жили сестры Энрио, занимавшиеся изготовлением лекарственных снадобий. Одно из них приготавливалось методом дистилляции полынно-анисовой настойки в небольшом перегонном аппарате. В состав конечного спиртного напитка входили также ромашка, фенхель, вероника, кориандр, иссоп, корень петрушки, мелисса, шпинат. Этот эликсир сестры реализовывали через врача Пьера Ординера, бежавшего в Швейцарию во время Великой Французской революции. Лекарь

прописывал абсент своим пациентам едва ли не как панацею от любых болезней.

Абсент становится «мелким пороком» - ценители утверждали, что даже белое вино может показаться после абсента каким-то нечистым на вкус. Абсент выделяется особым привкусом, как сигареты с ментолом. Около 1860 года абсент стал спускаться с божественных высот на уровень простых трудяг. В свою лучшую пору абсент был достаточно дорогим напитком, но, с появлением дешёвых марок, стал намного доступнее и вреднее. Гибель виноградников от [филлоксеры](#) в 1870-е и 1880-е годы и, как следствие, повышение стоимости вина. Соответственно, повысилась стоимость виноградного спирта, использовавшегося прежде при изготовлении абсента, производители обратились к промышленному спирту, что сделало абсент дешевле вина в 7—10 раз. Самый дешёвый абсент был настоящим ядом. Его называли «безумием в бутылке» (фр. la folie en bouteille).

В начале 1906 года абсент был запрещен в Швейцарии. В 1912 году американский сенат проголосовал за запрещение «всех напитков, содержащих туйон» (в 1980-е этот закон дополнил ещё один, согласно которому военнослужащим США было запрещено употреблять абсент даже за границей). В марте 1915 года, при поддержке так называемого «винного лобби», во Франции была запрещена не только продажа, но и изготовление абсента.

В конечном итоге, *абсент фактически был изгнан из многих стран мира*: Швейцарии, США, Франции, Бельгии, Италии, Болгарии, Германии.

С 1930-х годов по конец 1980-х абсент существовал на полулегальном положении (преимущественно уничтожались довоенные запасы и контрабандные поставки из Англии), либо в виде заменителей: анисовой водки, листьев полыни, вымоченных в водке и т. п.

Местом возрождения абсента считается Великобритания, точнее Шотландия, там, где он никогда не был запрещён, но и после гонений в других странах совершенно не имел популярности до 1998 года, когда чешская марка Hill's, основанная в 1920 году, запустила зелье на британский рынок. В немалой степени успеху этого предприятия способствовали знаменитости, в частности Джонни Депп, находясь в Великобритании на съёмках фильма «Сонная лощина», рассказывал как упивался абсентом с Хантером С. Томпсоном на съёмках «Страха и отвращения в Лас-Вегасе». Позже эту моду подхватили и за океаном, с абсентом можно было увидеть многих знаменитостей от Эминема до Мэрилина Мэнсона.

При содействии главного французского эксперта по абсенту и **создательницы музея абсента — Мари-Клод Делаэ**, была выпущена новая марка «La Fee».

В 2004 году парламент Швейцарии проголосовал за легализацию абсента, запрещённого с 1907 года. 24 июля 2004 года суд Амстердама признал недействующим голландский закон от 1909 года, запрещающий абсент. Сейчас производители абсента обязаны соблюдать ограничения, введённые Европейским союзом, согласно которым количество туйона в абсенте не должно превышать 10 мг/кг. Тем не менее, эти нормы довольно часто нарушаются.