

## ΟΜΑΔΑ ΘΡΥΛΙΚΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ ΔΙΟΝΥΣΙΑ ΠΑΤΕΛΟΥΔΗ

### ΑΨΕΝΤΙ

Το **αψέντι** είναι αποσταγμένο ποτό με υψηλή περιεκτικότητα σε οινόπνευμα (45-74% ABV). Προέρχεται από την απόσταξη διαφόρων φυτών, όπως των ανθών και των φύλλων του είδους *Αρτεμισία το ασίνθιο* (ή *αψινθιά*), γλυκανίσου, μαράθου και άλλων βοτάνων. Το αψέντι έχει παραδοσιακά φυσικό πράσινο χρώμα, αλλά μπορεί να είναι άχρωμο. Συχνά αναφέρεται ως «η πράσινη νεράιδα». Αν και μερικές φορές αναφέρεται λανθασμένα ως λικέρ, το αψέντι δεν συσκευάζεται παραδοσιακά με προστιθέμενη ζάχαρη και έτσι χαρακτηρίζεται ως απόσταγμα. Το αψέντι συσκευάζεται έχοντας υψηλή περιεκτικότητα σε οινόπνευμα, αλλά συνήθως αραιώνεται με νερό πριν καταναλωθεί.

### Ετυμολογία

Η ονομασία αψέντι προέρχεται από την ονομασία του φυτού *Artemisia absinthium* ή *Αρτεμισία το ασίνθιο*. Η ονομασία *Αρτεμισία* προέρχεται από την Άρτεμη, την αρχαία ελληνική θεά του κυνηγιού. Η λέξη αψέντι προέρχεται από τη λατινική *absinthium*, η οποία με τη σειρά της είναι η λατινοποίηση της αρχαίας ελληνικής *άψινθιον*.

### Ιστορία

Η ακριβής προέλευση του αψεντιού είναι ασαφής. Η ιατρική χρήση της αρτεμισίας χρονολογείται από την αρχαία Αίγυπτο, και αναφέρεται στον πάπυρο του Έμπερς, c. 1550 π.Χ.. Εκχυλίσματα αρτεμισίας και το κρασί εμποτισμένο με φύλλα αρτεμισίας χρησιμοποιήθηκαν ως θεραπεία από τους αρχαίους Έλληνες. Επιπλέον, υπάρχουν ενδείξεις για την ύπαρξη ενός κρασιού με γεύση αψινθιάς στην αρχαία Ελλάδα, τον αψινθίτη οίνο. Η πρώτη σαφής ένδειξη ύπαρξης του αψεντιού με τη σύγχρονη έννοια του αποσταγμένου αλκοολούχου που περιέχει πράσινο γλυκάνισο και μάραθο, ωστόσο, χρονολογείται στον 18ο αιώνα. Σύμφωνα με τη λαϊκή παράδοση, το αψέντι ξεκίνησε ως μία για κάθε χρήση ιατρική ευρεσιτεχνία που δημιουργήθηκε από τον Δρ Πιέρ Ορντιναίρ, ένα Γάλλο γιατρό που ζούσε στο Κουβέ, Ελβετία, περίπου το 1792 (η ακριβής ημερομηνία διαφέρει ανάλογα με

τις καταγραφές). Η συνταγή του Ορντιναίρ δόθηκε στις αδελφές Ανριόντ από το Κουβέ, που πουλούσαν το ασέντι ως φαρμακευτικό ελιξήριο. Με άλλες εκδοχές, οι αδελφές Ανριόντ μπορεί να είχαν φτιάξει το ελιξήριο πριν από την άφιξη του Ορντιναίρ. Σε κάθε περίπτωση, ο Μαζόρ Ντυμπιέ απέκτησε τη συνταγή από τις αδελφές και το 1797, και με το γιο του Μαρσελέν και το γαμπρό του Ανρί-Λουί Περνό, άνοιξε το πρώτο αποστακτήριο ασέντι, το Dubied Père et Fils, στο Κουβέ. Το 1805, έχτισαν ένα δεύτερο αποστακτήριο στο Πονταρλιέ, Γαλλία, με νέο όνομα εταιρείας Maison Pernod Fils. Η Pernod Fils παραμένει ένα από τα πιο δημοφιλή εμπορικά σήματα του ασέντι μέχρι που το ποτό απαγορεύτηκε στη Γαλλία το 1914.

### Διεθνής κατανάλωση

Το ασέντι εξήχθη ευρέως από τη Γαλλία και την Ελβετία, και επέτυχε κάποιο βαθμό δημοτικότητας σε άλλες χώρες, όπως η Ισπανία, η Μεγάλη Βρετανία, οι ΗΠΑ και η Τσεχία. Το ασέντι δεν απαγορεύτηκε ποτέ στην Ισπανία ή στην Πορτογαλία, και η παραγωγή και η κατανάλωσή του δεν έπαψαν ποτέ. Απέκτησε μια προσωρινή κορυφή στη δημοτικότητα εκεί κατά τη διάρκεια του 20ου αιώνα, που αντιστοιχεί με τις γαλλικές επιρροές του Αρ Νουβώ και του Μοντερνισμού.

Η Νέα Ορλεάνη έχει βαθιά πολιτιστική συσχέτιση με το ασέντι, και πιστώνεται ως η γενέτειρα του Sazerac, ίσως το πρώτο κοκτέιλ ασέντι. Το μπαρ *Old Absinthe House*, που βρίσκεται στην οδό Bourbon, χρησιμεύει ως εξέχον ιστορικό ορόσημο. Αρχικά ονομαζόμενο *The Absinthe Room*, άνοιξε το 1874 από ένα Καταλανό μπάρμαν που ονομαζόταν Καγιετάνο Φερρέρ.

### Προετοιμασία

Προετοιμασία ασεντιού με τη παλαιά μέθοδο

Η μποέμικη μέθοδος επεξεργασίας περιλαμβάνει τη χρήση φωτιάς

Παραδοσιακά, το ασέντι προετοιμάζεται τοποθετώντας ένα κύβο ζάχαρης πάνω σε ένα τρυπητό κουτάλι κατασκευασμένο για αυτό το σκοπό (κουτάλι για ασέντι) και μετά τοποθετώντας το κουτάλι πάνω από ένα ποτήρι με μία

μεζούρα αφέντι. Παγωμένο νερό χύνεται ή στάζει πάνω στο κύβο ζάχαρης ώστε να αναμειχθεί το νερό με το αφέντι. Το τέλος της προετοιμασίας περιλαμβάνει ένα μέρος αφέντι και 3-5 μέρη νερό. Καθώς το νερό διαλύει το ποτό, συστατικά τα οποία έχουν μικρή διαλυτότητα στο νερό (κυρίως από τον γλυκάνισο) απελευθερώνονται από το διάλυμα με αποτέλεσμα να το κάνουν πιο αδιαφανές, με αποτέλεσμα μια γαλακτώδη αδιαφάνεια, ένα φαινόμενο που αποκαλείται φαινόμενο του ούζου. Η απελευθέρωση αυτών των ουσιών αυξάνει επίσης το άρωμα και τη γεύση του ποτού. Αυτή η μέθοδος παρασκευής είναι παλαιότερη και αποκαλείται η Γαλλική Μέθοδος.

Η Μποέμικη Μέθοδος, η οποία περιλαμβάνει φωτιά, είναι μία σύγχρονη εφεύρεση και δεν γινόταν την εποχή της μέγιστης δημοφιλίας του ποτού κατά την Μπελ Επόκ. Όπως και στη γαλλική μέθοδο, ένας κύβος ζάχαρης τοποθετείται κάτω από ένα τρυπητό κουτάλι πάνω από ένα ποτήρι αφέντι. Η ζάχαρη έχει βραχεί προηγουμένως με αλκόολ (συνήθως και άλλο αφέντι), και στη συνέχεια της βάζουν φωτιά. Ο φλεγόμενος κύβος ζάχαρης στη συνέχεια πέφτει μέσα στο ποτήρι, με αποτέλεσμα το αφέντι να πάρει φωτιά. Τέλος, στο ποτό προστίθεται νερό ώστε να σβήσει η φωτιά. Αυτή η μέθοδος έχει ως αποτέλεσμα την παραγωγή δυνατότερου ποτού απ' ό,τι η γαλλική μέθοδος. Οι πιο έμπειροι πότες αφεντιού δεν συνιστούν τη Μποέμικη Μέθοδο και τη θεωρούν ένα σύγχρονο τέχνασμα, καθώς μπορεί να καταστρέψει τη γεύση του αφεντιού και δημιουργεί κίνδυνο πυρκαγιάς εξαιτίας της μεγάλης περιεκτικότητας του αφέντι σε αλκόολ.

### **Επίδραση στον οργανισμό**

Το αφέντι στο παρελθόν θεωρήθηκε είχε διαφορετικές επιδράσεις απ' ό,τι άλλα αλκοολούχα ποτά και ότι μπορεί να βελτιώσει τη λειτουργία του εγκεφάλου, να βοηθήσει στην έμπνευση και στη φαντασία και ότι είναι αφροδισιακό. Θεωρούταν μάλιστα ότι η υπέρμετρη κατανάλωση αφέντι μπορούσε να προκαλέσει διαφορετικές επιδράσεις από αυτές των άλλων αλκοολούχων ποτών, με αποτέλεσμα τη δημιουργία του όρου «αφεντισμός». Πολλές φορές, το αφέντι περιγράφεται ως παραισθησιογόνο. Δύο διάσημοι καλλιτέχνες που βοηθήσαν στη δημοσιότητα της άποψης ότι το αφέντι είναι ισχυρό ψυχοδραστικό ήταν ο Τουλούζ-Λωτρέκ και ο Βίνσεντ βαν Γκογκ. Ο Όσκαρ Ουάιλντ περιέγραψε μια αίσθηση-φάντασμα ότι νιώθει τουλίπες στα πόδια όταν έφευγε από το μπαρ αφότου είχε καταναλώσει αφέντι. Σήμερα είναι γνωστό ότι το αφέντι δεν προκαλεί παραισθήσεις.

ΠΗΓΕΣ

<https://el.wikipedia.org/wiki/%CE%91%CF%88%CE%AD%CE%BD%CF%84%CE%B9>