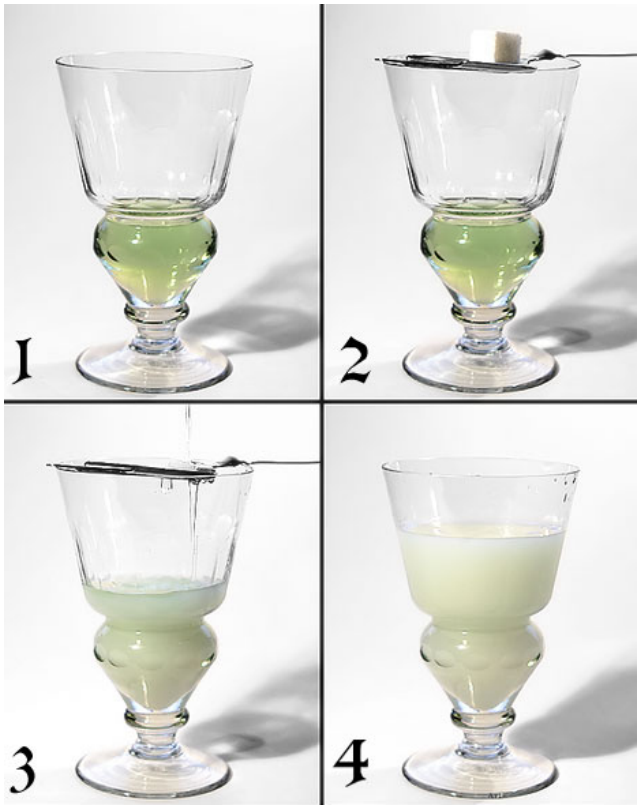
Ve světě je rozšířeno několik způsobů, jak se absint pije. V základě se jedná o jeho míchání s vodou, což má za následek změnu jeho barvy. Nejen francouzi tento proces označují slovem loucher, nebo louche, což doslova znamená kalit se. Pokud se smíchá pravý absint s vodou, mělo by dojít k jeho pozvolnému zakalení a změně barvy ze smaragdově zelené na mléčnou. Změna barvy je spojena s obsahem silicových složek, které se ve vodě začnou srážet a odlučovat se od alkoholické složky. Dochází ke srážení v koloidní suspenzi. Případně se voda nalije do skleničky s absintem přes kostku cukru na lžičce, což má za následek rozpuštění cukru a zjemnění chuti nápoje. Tento způsob konzumace je velmi rozšířen po celém světě.



Absinthe se ředí (nejlépe) ledovou vodou v poměru 3:1 až 5:1, v závislosti na chuti, nebo potřebě pijáka. Klasická příprava sestává z nalití malého množství absinthu do skleničky, položením absinthové lžičky s cukrem na okraje sklenky a poté velice pomalým naléváním (nejlépe po kapkách) vody přes cukr na absinthové lžičce. Absinthe se po chvilce začne zpravidla odspodu kalit, tzv. „louche“ a na povrchu se začne tvořit tenká zelenkavá vrstva, jejíž zmizení signalizuje „připravenost“ drinku. Zakalení, louche, je způsobeno právě anýzem, fenyklem a dalšími bylinkami, jelikož tyto komponenty nejsou v absinthu rozpustné ve vodě. Přidáním vody se taktéž vyvolá „rozkvět“ těchto bylin, jejichž aroma a chuť nejsou před přidáním vody v absinthu přítomny. Tudíž studená voda nejen sníží sílu alkoholu, ale zároveň absinthu

dodá tu správnou chuť a barvu. Pokud jde o cukr, jeho přítomnost není ničím podmíněna a jeho užití záleží pouze na konzumentovi, jestli mu absinthe chutná více s cukrem, nebo bez. Ještě poznámka, ať vás ani nenapadne pít připravený drink na ex! **Absinthe se pije pomalu**, ba se opakovaným usrkáváním stále ochutnává.

{youtube}hF1yCHmKV54{/youtube}

Původní pijáci absintu si vždy nápoj připravovali sami a urážkou by byla příprava nápoje číšníkem. Tento tradiční způsob konzumace se společně s replikami absinthového příslušenství postupně vrací.

Zapomeňte na oheň!

Na počátku 90. let 20. století se v Čechách rozvíjí tzv. ohnivý rituál, při kterém se cukr namočí do absinthu, položí na lžičku, zapálí a následný „karamel“ se v absinthu promíchá. Na jednu stranu tomuto rituálu nelze nijak křivdit, jelikož české absinty by se klasickým způsobem přípravy se studenou vodou připravovaly naprosto zbytečně, jelikož neobsahují potřebné bylinky a jsou uměle zabarvené. Češi tudíž potřebovali najít alternativu, která by se dobře prodávala a oheň v kombinaci s alkoholem přeci vypadá tak ďábelsky lákavě! Na druhou stranu je nutno tomuto způsobu přípravy vytknout jeho podlézavou propagaci a následně chybný výklad toho, že se tímto způsobem absinthe připravoval i v době největší absinthové slávy v 19. století. Díky publicitě (např. film Z Pekla, nebo lákavé reklamy polonahých žen) neinformovaní konzumenti nabývají dojmu, že se tímto způsobem připravuje i pravý absinthe – ohnivý rituál už provádějí dokonce i v místním absinthovém baru v Amsterdamu! Leč drželi bychom se přísloví „proti gustu žádný dišputát“ a jestliže vám chutná rozškvařený cukr v 70% bylinném macerátu (přičemž ani absinthová lžička nedopadne nejlépe), pak tedy přeji dobrou chuť...

{youtube}eRPP3dO_7so{/youtube}

Zapáleným cukrem se pravý absinthe v žádném případě nepřipravuje!

Text čerpán z http://absinthe-cz.com/