

Co musíte vědět o pití absintu

Absint. Neznámý, tajemný, silný, údajně halucinogenní tak, že ho museli zakázat. O žádném jiném nápoji nevzniklo tolik legend, mýtů a nesmyslů. Jak poznat ten dobrý? A jak ho správně nalévat a vychutnat? Připravila JULIE KALODOVÁ



MARTIN ŽUFÁNEK, lihovárník a milovník absintu

Absint mu vždy chutnal, a tak založil bylinkovou zahradu a začal ho vyrábět sám. V rodinném lihovaru Žufánek v Boršicích u Blatnice vytvořil první vlastní vzorek absintu v roce 2007, dnes pod značkou Žufánek vznikají čtyři druhy. Dva z nich patří ke světové špičce, nadšenci z neziskové Wormwood Society věnující se výhradně tomuto nápoji je zařadili mezi deset nejlepších absintů na světě! Všechny produkty lihovaru Žufánek si můžete zakoupit v e-shopu na www.zufanek.cz.

Jak poznat dobrý?

„Dobrý absint je vždy destilovaný a vyrobený pouze z bylin,“ píše se na serveru Absinthemafia.com, kde diskutují fanoušci bylinné legendy z celého světa. Napoví vám etiketa a přírodní zelená barva. Chlorofyl z bylin je citlivý na světlo a v čiré lahvi zráním změni barvu na zlatohnědou. „Francouzi tomuto odstínu zelené říkají ‚suchý list‘, jako když pokosíte trávu a ta pak uschne,“ vysvětluje lihovárník Martin Žufánek. Chuť dobrého absintu nikdy není výrazně a nepříjemně hořká. Vůně je bylinková, lékořicová. Za půllitrovou lahev dobrého absintu zaplatíte 500 Kč a víc. V Česku kromě lihovaru Žufánek vyrábí absint podle tradiční receptury ještě například firma L'OR special drinks z Prádky u Nepomuku a Likérka Cami z Dobronice u Bechyně. Nejlepší absinty najdete ve Francii nebo ve Švýcarsku.

Jak se absint vyrábí?

Chuť, vůni a barvu dodají známé i tajné byliny. Pokud chcete pít dobrý absint, čtěte pečlivě etiketu na lahvi. Absint se totiž v souladu s legislativou vyrábí několika způsoby. Recept na ‚pravý‘ absint si uzákonilo jen Švýcarsko. U nás může vzniknout i smícháním lihu, aromatu a barviv. Další postup je pracnější a dražší. Byliny se v počátku

nechávají macerovat několik dní v čistém lihu. Nesmí chybět pelyněk pravý, anýz a fenykl. Další druhy jsou součástí tajných receptur výrobců. Macerát se poté vypálí a do čistého destilátu se namočí jiné druhy bylin. „Pravý a chutný absint by jich měl obsahovat minimálně pět. Tři v destilační části, dvě byliny dodají typickou barvu při maceraci,“ popisuje postup výroby Martin Žufánek. O slavnou zelenou barvu se postará chlorofyl z pelyňku pontického a yzopu lékařského.

Jak správně absint pít?

Ředit, nespěchat, vychutnávat. Když si koupíte lahev absintu, obsahuje asi 60–70 % alkoholu. „Absint je ale nutné vnímat jako koncentrát,“ vysvětluje Martin Žufánek. Před pitím je třeba absint zředit studenou vodou. Pro dobrý požitek doporučuje poměr 1 : 3, jeden díl absintu a tři díly vody. Takto připravený nápoj je zhruba 20%. Ale pokud chcete, můžete do sklenice nalít vody i víc. „Pijete tedy podobnou koncentraci jako u sherry nebo vermutu,“ doplňuje.

Jak pití proměnit v rituál?

Při pití absintu nikam nespěchejte. Můžete ho popíjet ze speciálních absintových sklenic s rezervoárem

Nejčastější mýty o absintu

➔ Absint obsahuje halucinogeny

Kvůli absintu si ucho pravděpodobně neuříznete. Žádné halucinogenní účinky se dosud nepotvrdily. Dlouhou dobu se tvrdilo, že halucinace způsobuje thujon – látka, která je přirozenou součástí pelyňku pravého. Destilát sice thujon obsahuje, ale v minimálním množství. „Prokázalo se, že by člověk musel vypít sto šedesát litrů čistého absintu, aby se otrávil,“ vysvětluje Martin Žufánek.

➔ Absint byl zakázaný

To je pravda. Kvůli mýtům o účincích.

➔ Absint je ‚vysokovoltážní‘ pití

To je pravda, ale napůl. Čistý destilát má 60-70% alkoholu, ale absint se pije zředěný třemi až pěti díly vody.

ve spodní části, který slouží jako odměrka. Naplňte absintovou fontánu nebo karafu studenou vodou a velmi pomalu ji nechte odkapávat do sklenice s koncentrovaným bylinným destilátem. Voda může i stékat přes cukr na děrované lžičce a rozpouštět jej přímo do absintu. Po chvíli se ve sklenici objeví typické mléčné zakalení – ‚louche efekt‘, který vzniká díky silicím anýzu a fenyklu. Ty jsou rozpustné v lihu a po zředění se sráží v suspenzi. Typická zlatohnědá barva se poté změní v mléčnou. Pak můžete nasát vůni bylin a začít si užívat absintový rituál...

Jak nepít absint?

Se zapáleným cukrem a neředený. Nechovejte se k absintu jako ke slivovici, ‚po panáčích‘ se pít rozhodně nemá. Absint se popíjí pomalu, vychutnává se spíš jako víno. V Česku se rozšířil zvyk nad sklenkou zapalovat cukr a nechat do absintu stékat karamel. „Je to nesmysl a celý svět se našemu bohémskému stylu směje,“ říká Martin Žufánek.



- 1 Pítí absintu je rituál - vychutnejte si ho v klidu sami anebo s přáteli
- 2 Absint lze popíjet ze speciálních absintových sklenic s rezervoárem ve spodní části
- 3 Voda může stékat i přes kostku cukru na speciální děrované lžičce
- 4 Produkty lihovaru Žufánek: Mead Base Absinthe, absintová specialita postavená na destilátu z medoviny doplněném o aromatické byliny; La Grenouille; Absinthe St. Antoine, první český absint vyrobený podle původní destilační techniky

Crème brûlée s absintem

PŘÍPRAVA 15 MINUT ■ PEČENÍ 30 MINUT

■ PRO 4 OSOBY ■ **VELMI SNADNÉ** ✖

Panák absintu dodá tradičnímu francouzskému dezertu anýzový nádech.

40ml absintu La Grenouille
2 vanilkové lusky, rozpůlené
400ml smetany ke šlehání (40%)
5 žloutků
50g krupicového cukru
třtinový cukr na flambování

■ Troubu předehřejte na 150 °C. V hrnci prohřejte absint s vanilkovými lusky. Opatrně přilijte smetanu a přiveďte téměř k varu. V míse vyšlehejte žloutky s cukrem. Jakmile se smetana začne vařit, odstavte hrnec a za stálého míchání pomalu vlijte do směsi ke žloutkům. Ihned přecedte a rozlijte do 4 zapékacích formiček. Postavte je do hlubšího pekáče naplněného do poloviny vodou a pečte zhruba 30 minut. Posypte cukrem a oflambujte povrch flambovací pistolí nebo pod grilem.