

Pastis, Anis, Absinthe





→ A 110/2008/EK rendelet definiálja az **ánizsitalokat** (majd azok fajtáit):

- Az ánizsízésítésű szeszes italok olyan szeszes italok, amelyeket mezőgazdasági eredetű etil-alkoholnak **csillagánizs** (*Illicium verum* Hook f.), **ánizs** (*Pimpinella anisum* L.), **ánizskapor** (*Foeniculum vulgare* Mill.) **természetes kivonatával** való ízesítésével nyernek, de lehet használni más olyan növényt is, amelynek **ugyanilyen főbb aromaanyagai vannak**, a következő eljárások valamelyikének vagy azok együttes alkalmazásával:
 - i. **kivonatolás** és/vagy **lepárlás**;
 - ii. az **alkohol újradesztillálása** az előzőekben leírt növények magvainak vagy más részeinek jelenlétében;
 - iii. ánizsízésítésű növények **természetes kivonatának hozzáadása**.
- Az ánizsízésítésű szeszes italok **minimális alkoholtartalma 15 térfogatszázalék**.

→ A fenti meghatározáson belül létezik külön szabály az alábbi, speciális ánizsitalokra; a speciális receptúra, az alkohol- és cukortartalom különbözteti meg őket

- "**Anis**": min. alkoholtartalom 35%
- "**Pastis**": édesgyökér (*Glycyrrhiza* spp.) is van benne; max. cukor 100g/L; min. alkoholtartalom 40%
- "**Pastis de Marseille**": min. anetol (ánizs-kámfor) tartalom 2g/L (ez okozza a "beködösödést"); min alk.tart. 45%
- "**Sambuca**": min. 350 g/L cukortartalom (tehát ez tényleg likőr); min. alk.tart. 38%
- "**Mistrà**": olasz ánizsital-típus; de hozzáadott cukor nélkül, min-max. alk.tart. 40-47%

→ Érdekes, hogy a hányatott sorsú **abszintra** nincs külön szabályozás, de természetesen az "ánizsitalok" általános pontjának ez is megfelel; az **ouzo** pedig ún. Földrajzi árujelzővel védett "desztillált anis", csak Görögországban és Cipruson gyártható.

Ánizsízésítésű szeszes italok - kialakulásuk

Az **ánizs** a Mediterrán térség jellemző fűszernövénye, több fajtája ismert, használata kiterjed a gyógyászatra, élet- és italízésítésre.

Italok ízesítésére az EU-ban rendeletben is rögzítetten, általában 3 fajtáját használják: **csillagánizs** (*Illicium verum* Hook f.), **ánizs** (*Pimpinella anisum* L.), **ánizskapor** (*Foeniculum vulgare* Mill.)

Különböző országokban bor- vagy gabonapárlat alapon készítik, **a receptúrában, alkoholfokban, cukortartalomban is vannak különbségek:**

- Arab eredete: **arak** (jelentése: párlat), ami nem tévesztendő össze a pálmafa nedvéből való „arrack”-al
- Spanyolország: **patxaran** (pacharán), baszk eredetű ánizsos ízesítésű kökénylikőr
- Franciaországban: **abszint**, amit 1910-ben, végül tévesnek bizonyult hallucinogén hatása miatt betiltottak, majd 2011-ben újraengedélyeztek; ánizslikőr (**anis**), ami az abszint betiltása után jött létre (pl. Pernod); **pastis**, ami csillagánizs mellett édesgyökert (liquorice-t) tartalmaz (pl. Ricard)
- Olaszországban: **sambuca**, csillagánizs tartalmú, édesített, likórszerű; kávéhoz vagy kávészemekkel együtt is fogyasztják (3 kávészemmel: egészség, gazdagság, boldogság szimbólumaként); cukor nélküli változata a **mistrà**
- Görögországban: **ouzo**, a **cipúró** (tsipouro) nevű, érleletlen borpárlat ánizsos ízesítésével/újralepárlásával alakult ki; **masztika**, eredetileg pisztáciafa gyantájával ízesítve, majd ánizs hozzáadása
- Törökországban: **raki** (pont nélküli i), nevezik még „aslan sütü”-nek is, melynek jelentése „oroszlántej” (beopálosodás), gyümölcs párlat vagy törköly alapon – nem a Balkánon ismert „rakija” (az borpárlat!)
- Bulgáriában: **masztika**, a görög változat teljes ánizsosítása, fogyasztáskor fodormenta-likőrrel is keverve
- Örményországban: **oghi**, szőlő- és változatos gyümölcs párlatok ánizsos ízesítése

Ánizszesítésű szeszes italok - az ánizs fajtái

Ánizs / Anis
Pimpinella anisum



Csillagánizs / Star anis
Illicium verum



Ánizskapor / Fennel
Foeniculum vulgare



Sambuca con la mosca = „sambuca léggel”. 3 kávészemmel: egészség, gazdagság, boldogság



Görög ouzo-k



Louche-hatás:
Az egyénként barnás
színű Ricard víz
hozzáadásával
beködösödik és
sárgás-fehér színe
lesz



Abszint-szökőkút: kockacukron át
jeges vizet csepegtetni az abszintba

Pastis és Anis

→ Európai szabályozás: 110/2008/EK rendelet

- Anis: a legközelebb áll az általános ánizsital-szabályozáshoz, de magasabb alkoholtartamat szabnak meg rá: min. 35%
- Pastis: olyan ánizsízésítésű (ázsiai csillagánizs) ital, amely édesgyökér (licorice) kivonatát is tartalmazza
- Pastis de Marseille: magasabb (45%) alkoholtartalom, ánizsosabb (magasabb anetol-tartalom = ami beködösödik)

→ Történetük:

- Az abszint 1914-es betiltásával jelennek meg, mint fehérüröm nélküli ánizsitalok (az abszint betiltása bizonyítottan téves alapon történt, a fehérüröm tujontartalmának tanúsítással hallucigén hatást, ami nem igaz)
- 1932-ben fejlesztette ki Paul Ricard az első igazi pastismárkát, és alapozta meg a „pastis de Marseille” kategóriát

→ Fogyasztásuk:

- Klasszikusan 5:1 arányban víz:pastis, hidegen és/vagy jég utólagos hozzáadásával
- „Louche-hatás” (beködösödés): az ánizs anetol-tartalma (anetol: ánizs-kámfor) okozza (alkoholban oldódik, vízben nem)
- Jeget mindig utólag – különben az ánizs anetol-tartalma kristályosan jelenik meg!

→ Mi a különbség a Pernod és a Ricard között?

- Ricard pastis (sőt pastis de Marseille), Pernod ánizsital (anis), de nem pastis
- Ricard fő összetevői az ánizs és az édesgyökér, a Pernod-é ánizs, koriander, pici menta
- Pernod alkalmasabb koktélkészítésre (jobban vegyül, keveredik)
- Klasszikusan, vízzel hígítva a Ricard sárgás, a Pernod zöldes árnyalatú
- Pernod: párizsi, a legnagyobb abszintgyártó volt annak betiltásáig; Ricard – marseillei, pastisgyártóként alakult meg



Abszint

- ➔ Egységes európai szabályozása jelenleg nincs, 110/2008/EK rendelet nem nevesíti
- ➔ 1914-től kezdve a legtöbb országban betiltották, európai újraengedélyezése 1988-ban történt **áttételesen** (a különböző italfajták tujontartalmának szabályozása által – a tujon, képlete C₁₀H₁₆O, nagy mennyiségben van máj- és agysejtekre gyakorolt hatása, de az abszint soha nem tartalmazott annyit, de pl. sokat tartalmaz a tuja-fenyő)
- ➔ **Története:**
 - Svájcban találták fel, mint fehérüröm, európai ánizs (nem ázsiai csillagánizs) és édeskömény ízesítésű ital
 - Franciaországba a Pernod család által került át, a Pernod Fils volt a legnagyobb abszintgyártó
 - Felfutása a hadseregnek volt köszönhető, mert a malária ellen és vízfertőtlenítőként is hatásosnak vélték
 - 1850-től széleskörben elterjedt, „zöld tündér” (fée verte) volt a neve, „zöld óra” (huere verte) volt du. 5, mikor inni kezdtek – de a fehérüröm tujontartalmának hallucigén hatást tanúsítottak (alaptalanul!)
 - 1914-ben elérték a betiltását Franciaországban, amit a világ legtöbb országa követett
 - A 1900-as évek végén ezt a „tabutémát” vizsgálni kezdték és megállapították, hogy a tujon nem hallucigén, és egyébként sem tartalmaz az abszint annyit, hogy bármi hatása lehetne
 - 1988-tól újra lehet abszintot forgalomba hozni
 - Újra gyártják az abszintok valaha volt leghíresebbikét, a Pernod Absinthe-et az eredeti recept szerint!
- ➔ **Fogyasztása**
 - Pastishoz, ouzohoz hasonlóan vízzel hígítva, de mivel az abszintnak nincs cukortartalma, cukrot is adnak az italhoz, pl. lyukas abszintkanálra tett kockacukron keresztül csepegtetik a jeges, hűtött vizet vagy akár az abszintot is a kockacukron át töltik, amit meggyújtanak meggyújtanak, hogy karamellizálódva belecsöpögjön az italba

Abszint - felszolgálás



Pernod Ricard

Créateurs de convivialité

