



Культура аперитива

Традиция предварять прием пищи аперитивом помогает не только разжечь аппетит, но и поднять настроение, а также хорошо провести время в приятной компании. Однако не все знают, что этот популярный обычай возник еще в глубокой древности...

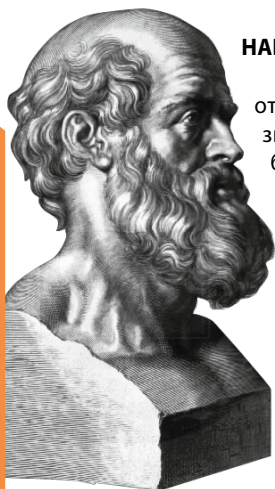
НАПИТОК ГИППОКРАТА

Название «аперитив» происходит от латинского слова *aperire* — открывать, значение которого следует понимать буквально, поскольку он призван «открыть» желудок перед трапезой. Приоритет в изобретении этого напитка принадлежит древним грекам, а именно — Гиппократу. Его пациенты, страдавшие недостатком аппетита, принимали так называемое *vinum hipocraticum*, представлявшее собой смесь белого сладкого вина и измельченных горьких трав — ясенца, полыни и руты. Вместе с другими

достижениями древнегреческой цивилизации рецепт гиппократова напитка был унаследован древними римлянами, которые, однако, предпочли смягчить его вкус розмарином и шалфеем.

Научную базу под аперитив подвели монахи Средневековья, в результате долгих исследований доказавшие, что именно горькие вещества способствуют возбуждению аппетита, воздействуя не на желудок, а на слизистую оболочку рта, и повышая выделение слюны и содержащихся в ней ферментов, ответственных за пищеварение.

В эпоху великих географических открытий, когда, с развитием торговли, из восточных стран в Европу стали поставлять специи, их начали активно использовать для «подслащивания» аперитивов. Потокая слабостям вкуса, в *vinum aperitivo*, все еще считавшееся лекарством, стали добавлять мускатный орех, гвоздику, корицу, ревень, хину и перец.





Настоящий же качественный скачок от лекарства к модному напитку состоялся в самом конце XVIII в., когда Антонио Бенедетто Карпано, владелец винного магазина в итальянском городе Турин, стал продавать ликер под названием «вермут» (немецкая версия слова «абсент», «настойка на полыни»). Возможно, новинка не имела бы успеха у широкой публики, если бы однажды ящик вермута не преподнесли в подарок итальянскому королю Витторио Эмануэле II. Монарх оценил напиток за те «полтора градуса» горькости, которых не доставало у его конкурентов, — так вермут стал официальным аперитивом королевского двора и любимцем итальянских гурманов, среди которых были политик Кавур, композитор Верди, комедиограф Джакоза и другие знаменитости

НЕОТЪЕМЛЕМЫЙ АТРИБУТ БАНКЕТОВ И ПРИЕМОВ

Сегодня взгляды на аперитив несколько изменились, впрочем, как и его ассортимент. Корни возникновения новой традиции следует искать в эпоху балов. Именно аперитив стал отдельным поводом встретиться и пообщаться с друзьями или деловыми партнерами. Дома или в кафе употребление небольшого количества алкогольного напитка перед обедом или ужином должно было раскрепостить гостей и стимулировать их аппетит.

Особенно популярны аперитивы в Европе, в частности в Италии и Франции. Во многих странах напиток предлагают к так называемому «вилочному завтраку» и послеобеденному чаю, в Англии — к ленчу, Америке — к любому приему пищи, кроме первого завтрака.

В качестве аперитива используют безалкогольные напитки, соки и винно-водочные изделия. Из безалкогольных напитков — минеральная, а также газированная, содовая и обычная охлажденная вода. Лучшими соками для аперитива служат лимонный, апельсиновый, грейпфрутовый, гранатовый, томатный, березовый, виноградный (из несладких сортов винограда). Наиболее распространенным аперитивом является вермут.

Аперитивы бывают одинарные, комбинированные и смешанные. Одинарные состоят из одного напитка. Например, подают только один вермут или один вид сока или минеральной воды. Комбинированные содержат несколько напитков, подаваемых одновременно. К примеру, минеральная вода, соки и вино. Смешанные готовят из специальных смесей различных напитков, например коктейлей.

Перед началом банкета, во время сбора гостей, принято предлагать аперитив. Напиток подают на небольших подносах, покрытых салфетками. На приемах аперитив разносят официанты.



ВОПРОКИ РАЗНООБРАЗИЮ

И все-таки, несмотря на разнообразие существующих ныне аперитивов, те из них, которые приготовлены на различных травах, вызывают у публики наибольший интерес. Травы придают напитку гармоничный, слегка жгучий вкус и прятный аромат. Маленькая рюмочка перед ужином повысит аппетит и снимет усталость.

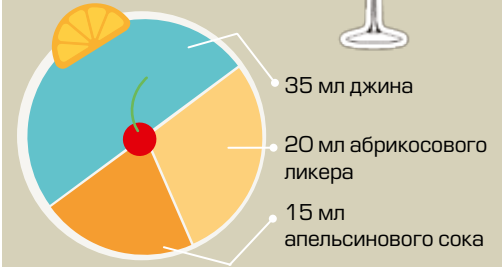
По существующим правилам, идеальный аперитив должен иметь прозрачный вид, свежий, но не сладкий запах, а также легкий, слегка кислый или горький вкус. Он не должен быть насыщающим, не должен обладать резким вкусом, иначе отвлечет от еды.

Аперитив является не только модным, но и полезным напитком, который поднимает настроение и дает возможность по-особенному насладиться едой. В общем, он настраивает желудок на предстоящую трапезу.

В принципе, каждый волен выбирать аперитив по своему вкусу, однако при систематическом употреблении одного и того же состава лучше проконсультироваться с врачом, чтобы этот напиток принес пользу, а не вред.

Подготовил Руслан Примак, канд. хим. наук

Paradise

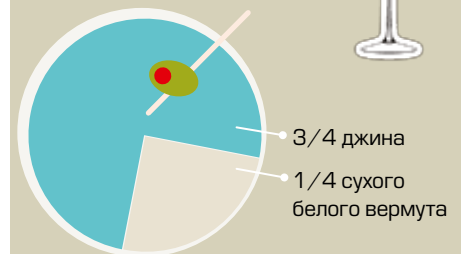


Приготовление

В шейкер со льдом влить все компоненты. Тщательно встряхнуть и отфильтровать в коктейльную рюмку (мартинку). Коктейль можно украсить коктейльной вишней и долькой апельсина.



Martini dry

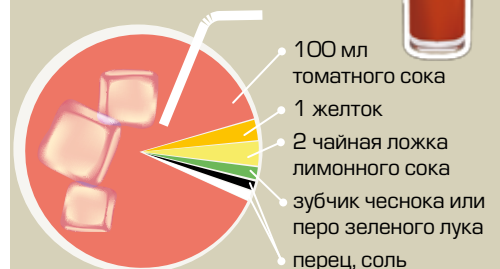


Приготовление

Взбить в шейкере. Подавать в коктейльной рюмке. Коктейль можно украсить оливкой на шпажке.



«Синьор помидор» (безалкогольный)



Приготовление

Чеснок или зеленый лук растереть в ступке, смешать в шейкере с остальными компонентами. Коктейль подавать с соломинкой и кубиком льда.

