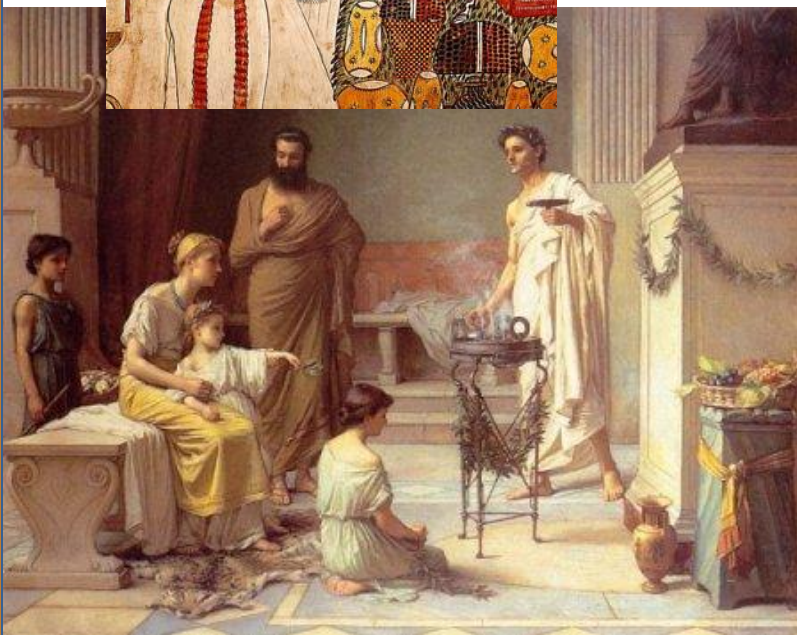


Анисовые напитки — отдельная категория алкогольных напитков, для ароматизации которых используется анис. Ошибочно думать, что это разновидности абсента или подделки под него. Анисовые напитки имеют свою историю и особенности.



ИСТОРИЯ



Целебные свойства аниса
были знакомы уже древним египтянам и грекам.



В России анис использовали для ароматизации водки.



ПРОИЗВОДСТВО



Анис обыкновенный растет в странах Средиземноморья и относится к семейству зонтичных.



Звездчатый анис (бадьян) растет во Вьетнаме и



Анисовые напитки производят почти во всех странах Средиземноморья и в регионах с жарким климатом.



При смешивании с холодной водой или льдом анисовые напитки сильно мутнеют.

Дело в том, что в них содержится много анетола — анисового масла. При соединении с холодной водой или льдом оно кристаллизуется и выпадает в осадок в виде множества мельчайших частиц, результатом чего и является помутнение.



ВИДЫ И ПОДАЧА



LUXARDO
SINCE 1821
SAMBUCA

SAMBUCA (самбука) — крепкий и сладкий итальянский анисовый

ликер. Ликеристив



Помимо классической самбуки, выпускаются ароматные ликеры на ее основе — например, со вкусом малины, персика, яблока, граната, кофе и даже колы.



ВИДЫ И ПОДАЧА



PERNOD (перно) — французский анисовый напиток, был выпущен как альтернатива

RICARD (рикар) — напиток номер один по продажам во Франции. Дополнительно ароматизирован солодкой.



И тот, и другой напиток подают на аперитив, со льдом и холодной водой.

ВИДЫ И ПОДАЧА



OUZO (узо) — греческий анисовый напиток крепостью не менее 40%, ароматизируется путем дистилляции

Узо подается со льдом, водой. ... И обильной закуской.



ВИДЫ И ПОДАЧА



RAKİ (раки) — турецкий национальный анисовый напиток, полученный путем настаивания спирта на анисе.



Подача раки
с водой
называется
«МОЛОКО
ЛЬВИЦЫ».

