Аперитив і діжестів – до і після їжі

Традиція стимуляції хорошого настрою та переведення розмов із мінімально допустимих питань “Як справи?”, “Прохолодно сьогодні, чи не так?”, “Що нового на роботі?” у більш вільне русло за допомогою алкогольних напоїв не новина.

З‘явилась вона можливо ще у Єгипті, де перед трапезою було прийнято випивати невелику кількість рідини.

Але багато хто вважає, що **аперитив** винайшов французький аптекар Джозеф Дубонне, який готував ліки від малярії, які настільки припали солдатам до душі, які служили в Африці, що вони не покинули звичку “прийняти” перед їжею навіть повернувшись на батьківщину.



Пізніше почали вважати, що споживання алкоголю повинно розрядити обстановку серед гостей та покращити їх апетит. Окрім того, невимушене спілкування за **аперитивом** є ніби запрошенням до основної частини святкової трапези, що дозволяє настроїтись гостям на потрібну хвилю.д

Традиція **аперитиву** настільки полюбилась, що досі існує у розпорядку церемоній офіційних прийомів і має назву “час **аперитиву**”. У перекладі із французького це слово означає “відкривати” і частіше всього має на увазі пригощання гостей перед застіллям незначною кількістю міцних десертних, ароматизованих або просто охолоджувальних **напоїв**.



Напої, що подаються у якості **аперитиву**, повинні мати привабливий та святковий вигляд, який поєднується із тонізуючим ефектом. Аромат та смак повинні бути бадьорливими, але не різкими. Не обов‘язково **аперитив** повинен бути алкогольним **напоєм**. Соки, мінеральна вода, зелений чай. А запропонувати гостям на вибір алкогольні та безалкогольні **напої** на **аперитив** — дуже правильно і тактовно.

Вважається, що **аперитив** не повинен бути дуже алкогольним. Хоча, головне, щоб **аперитив** підходив до трапези, пори року та події, на честь якої зібрались гості. Також, важливо подбати про те, щоб **напій** поєднувався зі стравами, які будуть подані на стіл. Наприклад, перед гарячим супом не варто “розігрівати” гостей коктейлями із льодом, а солодкий **аперитив** буде недоречним початком для сухого вина за столом. При цьому, смак та запах **аперитиву** не повинні переважати смак закусок.

Також, зверніть увагу на сезонний фактор. Взимку у якості **аперитиву** можна

використовувати як гарячі, так і алкогольні **напої** із високим вмістом спирту. Наприклад, гарячу шоколадну горілку у маленьких горнятках “мокко” (об‘єм не більше 50 г), а також глінтвейн, пунш, грог у маленьких скляних стаканах із дерев‘яними підставками або у керамічних чашках. У спекотну погоду ж доречними будуть холодне вино або шампанське, охолоджені коктейлі та соки.

А якщо загальної ідеї немає, то можна вільно вибирати із досить обширного списку традиційних **аперитивів**. Різноманітні вина, настоянки на їх основі, шампанське, коктейлі на основі вермуту — це лиш деякі представники.



На розігріві

Класичним **аперитивом** вважається італійський вермут “Campari”. У першу чергу, завдяки помірній міцності та насиченому смаку та аромату. Річ у тім, що при виготовленні вермутів використовується досить велика кількість трав, серед яких, як правило, фігурує і полин. Проте, великою популярністю користуються і цитрусові. Позаяк, вермут є сумішшю усіх видів **аперитиву** і вважається повноцінним **напоєм**. Можна також розбавити його мінеральною водою і додати льоду, зробивши освіжаючий коктейль для спекотної погоди.



Також, із торгових марок, які нерозривно асоціюються із **аперитивом**, варто виділити Aperol. У його приготуванні використовуються апельсини, плоди хінного дерева та трави, що ростуть у околицях П‘ємонту. Фруктовий, дещо гіркуватий, володіє тонізуючими та освіжаючими властивостями, **напій** володіє досить символічною міцністю — 11%.

У 1996 році у Франції був випущений ще один новий **аперитив** — La Belle Sandrine. На цей раз обійшлося без трав. У основі **напою** м‘якоть маракуйї та арманьяк “Армадис”. На виході виходить трохи міцніший **напій** — 16%.



Втім, **аперитив** не повинен бути брендовим або виключно одинарним, тобто складатись тільки із одного **напою**. Наприклад, один вид вермуту, соку та мінеральної води. Окрім комбінованих (декілька різних **напоїв**) існують і змішані **аперитиви**. Вони складаються із спеціально приготованих сумішей різноманітних **напоїв**, різноманітних коктейлів.

Сервірування **аперитиву** — окремий ритуал зі своїми правилами. Подають **напої** на невеликих підносах. Об‘єм келихів для того чи іншого **напою** обернено пропорційний їх міцності. Тобто, чим міцнішим є **напій**, тим меншим є об‘єм — щоб трапеза не закінчилась, так і не розпочавшись. Для міцних **напоїв** підійдуть невеликі рюмки по 30-50 г, коньяк у класичних грушеподібних келихах, але не більше 30 г. Десертні та ароматизовані вина наливають у мадерні рюмки об‘ємом 75 г, столові вина — у рейнвейні та лафітні. Коктейлі — у високі келихи-тумблери.

Декорування **аперитиву** — необмежений простір для творчості. У хід можуть йти усі підручні засоби: оливки, шкірка цитрусових, вишні і, навіть, соломинки та парасольки.



Після трапези

Не виключено, що фармацевти приховують від суспільства той факт, що замість таблеток після трапези можна випити. І травлення відчуватиме себе не гірше, ніж після дози ферментів та стабілізаторів. Проте, якщо **аперитив** направлений на розпал бесіди, апетиту та дружелюбності, то **діжестіви** варто підключати на завершальній стадії вечері.

Причому, вони покликані не тільки покращити травлення, а й очищують смакові рецептори, а також відіграють виключно “світську” роль: підтримують хороший настрій та сприяють продовженню застольних розмов.



Зовсім не обов‘язково під час **діжестіву** допити все, що не було випито до того. У хід можуть піти і звичайні чай та кава. Вони не відносяться до традиційних **діжестівів**, аде добре справляються з усіма функціями, які на них покладаються.

У список **діжестівів** входить менше **напоїв**, порівняно із **аперитивами**. Його обмеженість зумовлена фізіологічними потребами — допомога шлунку є пріорітетом. Окрім того, **діжестів** позбавлений легкого шарму, притаманного **аперитиву**. Смак **діжестівів** повинен бути яскравим, а міцність — високою.



У пошуках витоків традицій подавати міцні **напої** після їжі можна безкінечно довго копирсатися у руїнах давніх цивілізацій, але прообраз **діжестіву** у сучасному розумінні з‘явився знову ж таки у Франції. У епоху Середньовіччя французи використовували спирт тільки у медичних цілях, тому після їжі пили різноманітні настоянки із трав. У хід йшли суміші вина, витяжок із коріння та цукру. Усього декілька століть безперервної практики і до 19 століття було відпрацьовано декілька традиційних технологій, які були закріплені нехитрими правилами подачі **діжестівів**.

По-перше, **діжестів** повинен бути темнішим, ніж **аперитив**. По-друге, **напій**, що подається після їжі, повинен бути міцнішим за основний **напій** під час трапези. По-третє, він повинен поєднуватися із попередньо поданими стравами та **напоями**.



До речі, від дотримання останнього правила і вибору потрібної відповідності, основним чином залежить загальне враження від усієї трапези. А, також, самопочуття на наступний ранок. Якщо під час вечері подавалось пиво, то після нього варто зупинити свій вибір на солодовому віскі. За червоним вином може слідувати коньяк, граппа або кальвадос. Якщо ж на завершення вечері подавали солодке, то у якості **діжестіву** підійдуть лікери або густі бальзами — солодкі і у невеликих кількостях. Хоча це швидше рекомендації, ніж правила, тож можна сміливо експериментувати.



На берегах Атлантики

Існує, також, дві традиції **діжестівів**. Вважається, що у Франції та країнах із багатими кулінарними традиціями більше уваги приділяється практично усім властивостям **напою**. Він повинен сприяти травленню і мати при цьому яскраво виражений смак та аромат. Для “європейсько-французької” школи **діжестівами** є кальвадос, коньяк, арманьяк, граппа, бренді, мадера, херес, єгермейстер, бальзами на травах.



У європейській практиці неміцні **діжестіви** прийнято повільно потягувати. Міцніші **напої** та настоянки на травах сприяють травленню через смакові та нюхові рецептори.

У Великобританії та США, де споживають простішу їжу, вимоги до **діжестівів** набагато простіші. Більше значення надається саме смаку та аромату **напою**, що розширює можливості вибору **напоїв**. До них відносяться: віскі, портвейн, лікери, десертні вина, діжестівні коктейлі. Особливо люблять останній пункт. Наприклад, якщо вечеря була легкою, то до складу коктейлю можуть увійти вершки, молоко, яйця, мед, сиропи, горіхи, соки та міцний алкоголь. Але якщо вечеря була ситною та жирною, то використання вершків та яєць у коктейлі можна поставити під сумнів.



Проте, який би підхід ви не вибрали, і які б інгредієнти не трапились вам під руку, пам‘ятайте, що дія хороших **діжестівів** полягає у підвищенні настрою.

Джерело: harchi.info