

# Светът на Узо



# Произход на наименованието

Наименованието Узо може да произхожда от:

**Древногръцката дума *ózó*** (мирис) заради характерния аромат на напиката;

**Турската дума *üzüm*** (грозде), поради това, че дестилатът е произведен от грозде;

**Италианската фраза *'uso Massalia'*** (за употреба в Марсилия), във връзка с печатът, поставян на висококачествени продукти, предназначени за износ в Марсилия по време на **Отоманския период** в Европа.



# Какво е Узо

Узо се произвежда чрез дестилация на етилов алкохол от растителен произход (пшеница, ръж) с добавяне на различни ароматни билки като анасон, мастиха, кориандър, звездовиден анасон, хмел, корен от ангелика, канела, индийско орехче и пр.

Овкусяващите съставки често се пазят като рецептури с „търговска тайна“ и са това, което отличава различните марки Узо.

Стандартният метод на дестилация е с използване на медни дестилатори.



# История

Смята се, че Узо се произвежда по един и същ начин от древни времена.

Узо произхожда от Ципуро (бренди от кюспе), произвеждано през 14-ти век от

Гръцки православни монаси в Анон (Света гора).

Вариант на Ципуро е бил ароматизиран с анасон и впоследствие наречен Узо.

По време на Отоманския период Узо е разпространено на територията на днешна Турция и района на Близкия Изток (Ливан, Израел).



# История

Производството на Узо се увеличава и разпространява на територията на Гърция след приключване на Отоманския период.

Първата дестилерия е създадена през 1856г. в Тирнавос (Северна Гърция).

В наши дни Узо се произвежда в мног райони на Гърция – Хиос, Лесбос, Пелопонес, Солун и пр.

През 2006г. Гърция отвоюва правото си да етиkira Узо като гръцки продукт със защитено наименование на произход.





# Как се сервира Узо

Узо обикновено се смесва с вода до получаване на мътно бяла течност и се сервира с лед в малка чаша.

Класическият начин на сервиране е следният: в чашата се сипва вода на стайна температура, добавя се лед, след което се налива Узо. Рязкото понижаване на температурата и разреждането на алкохола освобождават етеричните масла, съдържащи се в анасона и в останалите добавени аромати, които правят консумацията на Узо едно невероятно изживяване.



# Как се сервира Узо

Узо се комбинира добре с разнообразие от ястия. Поради силно ароматния профил на напитката, храни с различни вкусови характеристики не бива да се сервират едновременно. Узо е идеална компания за солени, пикантни, пържени или гриловани ордьоври.



# Как се сервира Узо

Ако има нещо, което е притеснително, то това е огромния избор на предястия, с които Узо може да се консумира! Колкото повече, толкова по-добре... но едно след друго, никога едновременно.





# Благодарим за вниманието!

