

Полынь горькая, или *Artemisia absinthium* L., равно как другие виды полыни, происхождение имеет древнее. Как и другие виды полыни, *Artemisia absinthium* L. использовалась еще три с половиною тысяч лет назад как медицинское средство. Ее лечебные свойства помогали улучшению пищеварения, способствовали усвоению пищи и, что действительно было подтверждено – стимулировали сексуальную жизнь. Об этом немаловажном свойстве полыни есть запись в древнем папирусе Эберса.

Еще в Древнем Риме, количество празднеств которого трудно перечислить, проводилась гонка колесниц, которая происходила на Капитолийском холме. Доподлинно известно, что тому, кто побеждал в этой гонке, вручали кубок. В этом кубке содержался особенно ценный приз. А именно - вино, ароматизированное полынью. Это было не просто вино, а вино дарящее здоровье. То есть, вручая победителю такой приз, ему вручалось здоровье. А здоровье – это лучший подарок.

Наиболее часто полынь использовали для того, чтобы ароматизировать алкогольные и безалкогольные напитки. Со временем, горькую полынь начали использовать и в кулинарных целях. На самом деле, она влияет и на вкус и на аромат приготовленного мяса, как-то - свинина или говядина.