
Ponx - Punch - Ponche

Autor:

Data de publicació: 26-04-2023

Cop

Còctel

Bolera alemanya

Tipus

Beguda mixta

Articles de beguda estàndard

Sovint se serveix en un bol de punxó amb ulleres de punxó.

Ingredients d'ús comú

Normalment suc de fruites i altres batedores de begudes, opcionalment amb alcohol

Preparació

Variat

Punxó borbònic meridional

El terme punxó fa referència a un ampli assortiment de begudes, tant no alcohòliques com alcohòliques, que generalment contenen fruites o suc de fruita. [1][2] La beguda va ser introduïda des del subcontinent indi a Anglaterra pels empleats de la Companyia de les Índies Orientals a finals del segle 17. [3] El punxó se sol servir a les festes en bols grans i amples, coneguts com a bols de punxó.

Als Estats Units, les regulacions federals proporcionen la paraula "punch" per descriure productes comercials de begudes que no contenen fruita ni suc de fruita. El terme s'utilitza per etiquetar begudes aromatitzades artificialment,

amb o sense aromatitzants naturals, que no contenen suc de fruita ni es concentren en proporcions significatives. [4]
Per tant, un producte etiquetat com a "punxó de fruita" pot no contenir cap ingredient de fruita.

Contingut

Història

La beguda original del subcontinent indi va rebre el nom de paantsch. La paraula punch pot ser una paraula de préstec de l'hindi पञ्च (pñç), que significa "cinc", ja que la beguda es feia sovint amb cinc ingredients: alcohol, sucre, suc d'una llima o d'una llimona, aigua i espècies. [5][6] Alguns creuen que la paraula prové de l'anglès puncheon, que era una descripció volumètrica de certs barrils de mida que s'utilitzaven per transportar alcohol als vaixells. [7]

La beguda va ser introduïda des del subcontinent indi a Anglaterra pels empleats de la Companyia de les Índies Orientals a finals del segle 17. A partir d'aquí es va introduir en altres països europeus. Quan se serveix de manera comunitària, s'espera que la beguda tingui un contingut alcohòlic inferior al d'un còctel típic. [3][8]

El terme punch es va registrar per primera vegada en documents anglesos el 1632. En aquella època, la majoria dels punxons eren del tipus wassail elaborats amb una base de vi o brandi. Però cap al 1655, el rom produït per Jamaica va entrar en ús i va sorgir el punxó "modern". Cap al 1671, els documents fan referències a les cases de punxó. [cal citació]

A mesura que es va fer evident la necessitat d'un punxó d'una sola porció, es va inventar el trineu, compost per esperits, aigua i un edulcorant,[9]. [10]

Variacions

Sense alcohol

Punxó de fruita

Les varietats sense alcohol, que s'administren especialment tant a nens com a adults que no beuen alcohol, solen incloure una barreja de suc de fruita, aigua i un edulcorant com el sucre o la mel. Sovint s'afegeix soda de llimona-llima, gingebre ale o altres refrescos carbonatats amb gust de fruita. També sol contenir rodanxes o trossos de fruita real com taronges i pinya. Les versions sense alcohol se solen servir en balls escolars, funcions d'església, pícnic i altres ocasions socials similars.

Els fabricants comercials distribueixen molts tipus de begudes "perforades de fruita". Aquests solen ser de color vermell. Malgrat el nom, la majoria de marques només contenen una petita fracció de suc de fruita real; els principals constituents solen ser el sucre o el xarop de blat de moro, l'àcid cítric i els sabors artificials. També poden ser coctelers carbonatats o noalcohòlics. Hawaiian Punch, Hi-C i Minute Maid són tres de les marques més conegudes als EUA. Altres begudes relacionades inclouen Kool-Aid barreja de begudes en pols, fassionola i Tiki Punch (un refresc carbonatat de Shasta).

Alcohòlic

Històricament, la majoria dels cops alcohòlics primerencs basats en l'esperit es feien amb arracades o rom. [11][7][12] El punxó de rom bajà (barbadià) és un dels cops de rom més antics i té una recepta senzilla consagrada en una rima nacional: "Un de sour, dos de dolç, tres de fort, quatre de feble". És a dir: una part de suc de llima, dues parts d'edulcorant, tres parts de rom (preferiblement Barbados), i quatre parts d'aigua. Se serveix amb un guionet o dos d'Angostura amargs i nou moscada.

Hi ha molts cops de puny a base de rom, inclosos Planter's Punch, Fish House Punch, Caribbean Rum Punch i altres. Els cops de puny basats en Arrack es van incloure a les guies de cambrers de Jacob Grohusko de 1910 i Charles Mahoney de 1912,[13][14] i pehr Osbeck, Olof Torén i Carl Gustaf Ekeberg van escriure una recepta primerenca per al punxó d'arrack, *A Voyage to China and the East Indies*:

Se sap per gairebé tothom com es fa el cop de puny; però, que es pugui observar per al futur on es faci a la seva major perfecció, esmentaré la veritable proporció de les seves parts constituents. A un quart d'aigua bullent, es pren mitja pinta d'arracada, a la qual s'afegeix una lliura de sucre, i cinc o sis llimones, o en lloc d'elles tants tamarindes com siguin necessaris per donar-li la veritable acidesa: també s'hi ratlla una nou moscada. El cop de puny, que està fet per als homes de la nostra nau, s'escalfava amb boles de ferro calent vermell que s'hi llançaven. Aquells que s'ho puguin permetre, fan de cops de puny una beguda habitual després de sopar. Mentre ens quedàvem a la Xina, el bevíem al sopar en lloc de vi que l'empresa permetia a la primera taula. [15]

Els cops de puny alcohòlics són habituals entre les festes per a estudiants universitaris i universitaris. Aquests punxons solen ser altament alcohòlics i elaborats amb ingredients barats. Se'ls pot referir amb noms com "punxó de gra" (fet amb alcohol de gra d'alta prova i batedores solars) o "Suc de selva" (licor de diversos tipus portat a una festa BYOB, barrejat en una llauna d'escombraries folrada amb diverses begudes carbonatades, kool-aid o el que estigui a mà). Alguns exclouen l'aigua addicional per complet i tenen un 30% d'alcohol per volum (ABV) o més. [cal citació]

Cops de puny a tot el món

Austràlia

Blow My Skull és una famosa beguda alcohòlica perforada que es va originar a mitjans del segle 19 a Austràlia que conté rom, porter, llima, sucre i altres ingredients.

Barbados

Bajan Punch es fa amb rom, suc de llima, sucre de canya, nou moscada i amargs. També s'afegeix amb freqüència licor Falernum,[16][17] que era en si mateix una forma primerenca de punxó feta mitjançant un clau amb rom, llima i altres ingredients.

Carib

Ti' Punch, que significa literalment "petit cop de puny", és un cop de puny basat en rom que és especialment popular a Martinica i altres illes francòfones del Carib. La beguda s'elabora tradicionalment amb agricol de rom blanc, llima i xarop de canya.

Parada de venda de Pimm's Cup

Anglaterra

Les copes són un estil de cop de puny, tradicionalment servit abans de la sortida d'una festa de caça a Anglaterra. Se serveix en una gran varietat d'esdeveniments socials, com ara festes al jardí, partits de criquet i tennis i pícnic. Les tasses solen tenir un contingut alcohòlic més baix que altres cops de puny i solen utilitzar vi, sidra, ginebra sloe o licors com a base. Sovint inclouen quantitats de suc de fruites o refrescos.

Una tassa coneguda és la Pimm's Cup, que utilitza el número 1 de Pimm (que conté ginebra) i llimonada d'estil britànic a una proporció d'1:2; un raig de llimona; a continuació, afegiu-hi rodanxes de taronja, llimona i poma; un parell de falques de cogombre; i decorar amb flors de borraja.

Alemanya

Punch bowl and stand, fabricat a la fàbrica de Meissen, Alemanya, 1770, Victoria and Albert Museum

Punch (Punsch en alemany) es refereix a una barreja de diversos suc de fruites i espècies, sovint amb vi o licor afegit i cobert majoritàriament amb xampany o vi escumós. Punch és popular a Alemanya i amb molts alemanys que van emigrar a Amèrica. Les festes de la nit de Cap d'Any ("Silvester") sovint inclouen un Feuerzangenbowle ("cop de puny cremat" o, literalment, "cop de puny de pinces de foc"). Es tracta d'un punxó fet de vi negre i rom sobreprotegit en flames (com Stroh), abocat sobre un Zuckerhut (sugarloaf), un gran glaçó de sucre cònic col·locat al "Feuerzange". [18] És similar al vi calent ("Glühwein"). Un altre cop de puny càlid, popular entre els caçadors o altres que passen temps al fred, és el cop de puny de jagertee.

Subcontinent indi

Els cops de puny a base d'Arrack van ser històricament populars a l'Índia i Sri Lanka, on es destil·lava a partir de toddy, el vi elaborat amb saba de diverses palmeres. [19][20][21][22]

Corea

Hwachae és un terme per als cops de puny tradicionals coreans. Sujeonggwa és un punxó tradicional elaborat amb caquis secs, canyella i gingebre.

Mèxic

Ponche a Mèxic

El Ponche se serveix durant les festes nadalenques. Se serveix calent. Alguns ingredients que s'utilitzen per fer ponche són més estacionals i fins i tot exòtics. Els tejacots frescos, coneguts pels asteques com Texocotli (fruita d'os) són requerits per la majoria. [cal citació] Els tejacots són el fruit de l'arbre de l'arç blanc i s'assemblen a les pomes de cranc; tenen un sabor agredolç i un color groc ataronjat a daurat. Altres ingredients del ponche són prunes, prunes, peres, hibisc sec, anís estrellat i trossos de canya de sucre. [23]

Argentina

A l'Argentina i l'Uruguai, la Copa Claret ha estat introduïda per immigrants britànics i va ser àmpliament adoptada per la població. Conegut com a Clergue, la seva forma espanyolitzada, és el tradicional cop de Nadal i Cap d'Any, que es produeixen a l'estiu de l'hemisferi sud. S'elabora amb vi negre i fruites com taronges, pomes, préssecs, maduixes, etc. Altres begudes alcohòliques s'afegeixen comunament en combinació. A l'Argentina se serveix generalment a partir d'un

bol de punxó (ponchera).

Per la seva proximitat a l'Argentina, el Paraguai també ha adoptat el Clergue (i amb el mateix nom espanyolitzat) i també es consumeix durant les celebracions de Nadal i Cap d'Any allà. Al Paraguai, se serveix típicament d'una olla d'argila anomenada kambuchi. [24]

Suècia

"Punch" s'anomena normalment bål a Suècia i se sol servir en un bol en funcions socials (per exemple, recepcions de graduació o casaments). Bål com es pensa a grans trets no s'ha de confondre amb el punsch, que és un tipus específic de punxó alcohòlic amb arrack que va ser molt popular a Suècia en les dècades al voltant de 1900. [25] A causa de la seva popularitat, el punch arrack va veure embotellament comercial el 1845, i es va fer conegut més àmpliament fora d'Escandinàvia com el licor suec punsch.

El punxó de dragó va ser popular a Suècia i Noruega a principis de la dècada de 1900, i va afegir tant stout com cervesa al brandi, el xampany i el xerès. [26]

Els Estats Units

Alguns afirmen que Planter's Punch es va inventar al bar de l'hotel Planters ' House a St. Louis, Missouri. [27] La recepta de Planter's Punch varia, contenint alguna combinació de rom, suc de llimona, suc de pinya, suc de llima, suc de taronja, granadina, aigua de refresc, curaçao, amargs d'Angostura i pebre de caïena. [28] La primera referència impresa coneguda a Planter's Punch va ser a l'edició del 8 d'agost de 1908 de The New York Times:

Senyors gaudint del cop de puny cap al 1765, de William Hogarth

Aquesta recepta la dono a tu,

estimat germà a la calor.

Preneu-ne dos d'agre (llima deixeu-ho estar)

A un i mig de dolç,

de Vella Jamaica aboqueu-ne tres de forts,

i afegiu-hi quatre parts de febles.

A continuació, barregeu i beveu. No m'equivoco —

Sé d'on parlo.

El punxó borbònic del sud és una beguda estretament associada a Kentucky i altres estats del sud. El punxó bourbon dolç s'elabora amb te dolç (una beguda d'autor del Sud), sabors cítrics i whisky bourbon. [29] Bourbon rep el nom del comtat de Borbó , Kentucky, i cada any durant el Derby de Kentucky abunden les receptes de cop de puny borbònic.

Vegeu també

Portal de begudes

Portal de licors

Carta de còctels

Llista de còctels (alfabètic)

Còctel de fruites

Copa de fruita

Suc de selva

Kompot

Mojito és un punxó de rom amb menta afegida
Beguda mixta sense alcohol
La poncha és una beguda alcohòlica tradicional de l'illa de Madeira
Arbust (beguda)

Referències

A Wikimedia Commons hi ha contingut multimèdia relatiu a: Punch

Busqueu punch a Wiktionary, el diccionari gratuït.

- ^ Cop de puny a dictionary.com
- ^ "Sorprenent història de cop de puny". History.com. [Consulta: 27 gener 2019].
- ^ Jump up to:un b Edwards, Graham i Sue. La llengua de la beguda, Alan Sutton Publishing, 1988.
- ^ "Una guia d'etiquetatge d'aliments" (PDF). Administració d'Aliments i Medicaments.
- ^ Paraules de préstec
- ^ Cop de puny al diccionari d'etimologia en línia
- ^ Jump up to:un b "La història del punxó". diffordsguide.com. [Consulta: 27 gener 2019].
- ^ "A Vintage Cocktail That Packs A Punch", NPR, 30 de desembre de 2010, amb 3 receptes vintage
- ^ "Singapur Sling".
- ^ <http://12bottlebar.com/2010/02/the-cocktail-and-the-sling/>
- ^ "Parlour Room Punch". punchdrink.com. [Consulta: 27 gener 2019].
- ^ "Què tan bé coneixes la història de les receptes perforades?". punchdrink.com. [Consulta: 6 febrer 2019].
- ^ Grohusko, Jacob (1910). Manual de Jack. NY: McClunn & Co. p. 66.
- ^ Mahoney, Carles (1912). Guia de Hoffman House Bartender. Franklin Square, NOVA YORK: Richard Fox Publishing. Pàg 180.
- ^ "Ingredients perduts: Arrack". Cocteleria. Arxivat de l'original el 20 January 2019. [Consulta: 19 gener 2019].
- ^ "bajanthings.com". Cop de rom bajà. 20 de desembre de 2014. [Consulta: 31 gener 2019].
- ^ "Barbados, l'illa del rom". Forbes.com. [Consulta: 31 gener 2019].
- ^ "Feuerzangenbowle : un cop de puny amb un, bé, Punch". gingerandbread.com/. [Consulta: 30 gener 2019].
- ^ Thomas, Jerry (1862). Guia del bartender. Nova York: Dic & Fitzgerald. Pàg 30.
- ^ "El còctel vintage envasa un cop de puny". NPR.org. [Consulta: 6 febrer 2019].
- ^ "Arrack artesanal: L'única cosa que hauries de tornar de Sri Lanka". indianexpress.com. 29 de març de 2016. [Consulta: 6 febrer 2019].
- ^ "Arrack". www.diffordsguide.com/. [Consulta: 6 febrer 2019].
- ^ Lawson Gray, Andrea (16 de desembre de 2014). "MEXICAN FOODWAYS: Las Posadas, fruita de contraban i càlid COP DE NADAL". La meva missió: Gustos de SF. [Consulta: 11 juny 2020– via mymissiontastesofsf.wordpress.com.
- ^ ? «Tragos de verano: Cómo preparar el clericó perfecto» (en castellà). 2010/11/25. [Consulta: 2018-10-22].
- ^ "Punsch, un do de Déu (traduït)". naringslivshistoria.se. 4 d'abril de 2018. [Consulta: 26 gener 2019].
- ^ Vermier, Robert. Còctels Com barrejar-los (Segona impressió ed.). Plymouth, Anglaterra: Mayflower Printing. Pàg 79.
- ^ Van Ravenswaay, Charles (1991). Saint Louis: Una història informal de la ciutat i la seva gent, 1764-1865. Museu d'Història de Missouri. ISBN 0-252-01915-6.
- ^ David Wondrich (2004). Esquire Begudes. Hearst Books. Pàg 192. ISBN 1-58816-205-2.

Fonts

Creu, Robert (1996). Els còctels Clàssics 1000. ISBN 0-572-02161-5.

Control d'autoritats: Nacional

Israel
Estats Units