

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ФОНДЮ

ЧТО ТАКОЕ ФОНДЮ?

- Его название произошло от французского слова «fondre», которое переводится как «таять».
- Фондю - это не просто кушанье, это - особый стиль общения, определенные традиции, этикет. Его употребляют, насаживая кусочек хлеба или другого гарнира на длинную вилку и обмакивая ее в растопленную массу сыра и вина. Вилку обычно придерживают над фондюшницей, чтобы излишки сырного соуса стекли обратно, а сам он слегка охладился. Хлеб вкушают с вилки осторожно, чтобы не коснуться ее ртом, ведь ей снова предстоит окунуться в общее блюдо.

ПОСУДА ДЛЯ ФОНДЮ



ПРИГОТОВЛЕНИЕ КЛАССИЧЕСКОГО ФОНДЮ

сыр грюйер;
сыр эмменталь;
чеснок;
кукурузная мука;
белое сухое вино;
вишневая водка;
черный перец молотый,
мускатный орех.



Приготовление При помощи чеснодавки раздавить чеснок и смазать им внутреннюю поверхность специальной чаши, предназначенной для приготовления фондю. Сыр натереть на мелкой терке. В чашу для фондю налить вино, слегка подогреть его на медленном огне, не доводя до кипения. В отдельной кастрюле смешать кукурузную муку с водкой и добавить в подогретое вино $2/3$ этой смеси. Разогретую смесь необходимо постоянно помешивать, лучше деревянной ложкой. Засыпать в чашу измельченный сыр и тщательно перемешать получившуюся массу. После этого добавить оставшуюся смесь кукурузной муки с водкой, черный перец и мускатный орех. Массу требуется помешивать до тех пор, пока она не обретет необходимой густоты и однородности. Варить фондю следует на небольшом огне. Приготовленное блюдо подают в специальных фондюшницах, которые позволяют поддерживать его температуру. Для обмакивания используют хлеб или печенье.

Мясное фондю

мясо; растительное масло.

Ингредиенты для соуса яичного: яйцо; уксус; горчица; масло растительное; корнишоны; лук, перец, соль.

Ингредиенты для соуса томатного: сахар; уксус; томатная паста; крахмал; соль; соус соевый .

Приготовление Мясо порезать кубиками среднего размера и скатать шарики из него. Приготовить соусы. Яичный соус готовится следующим образом: яйцо отварить, очистить и разрезать пополам и отделить от белка желток. Размять его и смешать с горчицей и уксусом, посыпать солью и перцем, все хорошо перемешать до получения однородной массы. Добавлять в смесь тонкой струей растительное масло, одновременно взбивая ее миксером. Измельчить яичный белок, лук, корнишоны и соединить с приготовленным соусом. Томатный соус готовится следующим образом: томатную пасту, сахар, уксус довести до кипения, добавить соль, соевый соус и крахмал, растворенный в небольшом количестве воды. Нанизать мясо на вилочки и обжарить в разогретом растительном масле. Готовые кусочки обмакивать в любой из приготовленных соусов и кушать.



БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ ФОНДЮ

Сыр режется маленькими кусочками, заливается молоком и стоит так несколько часов, потом расплавляется на водяной бане с добавлением части сливочного масла. Когда масса станет однородной и тягучей, в нее вводятся, при постоянном помешивании, взбитые яичные желтки. Смесь не должна кипеть, иначе желтки свернутся. В последнюю очередь добавляют оставшуюся часть сливочного масла, приправы и соль. Употребляют с хлебом.



ОВОЩНОЕ ФОНДЮ

Яичные желтки взбить, добавить к ним лимонный сок и перемешать. Не прекращая помешивания, медленно добавлять растительное масло тонкой струйкой до получения однородной массы. Чеснок измельчить при помощи чеснодавки и смешать с соусом. Добавить соль и перец по вкусу. Из яиц, муки и пива сделать кляр - все ингредиенты хорошо перемешать. Овощи помыть, нарезать мелкими кусочками. Если они слишком твердые (морковь, капуста) предварительно их подварить в подсоленной воде в течение нескольких минут. После ополоснуть холодной водой и дать ей стечь. На разогретом растительном масле обжаривать подготовленные овощи, предварительно обмакнув их в кляр.



ШОКОЛАДНОЕ ФОНДЮ

Шоколад измельчить путем простого разламывания на мелкие кусочки либо при помощи кухонных электроприборов. Поместить его в кастрюлю и поставить на маленький огонь. Влить сливки, разведенное в небольшом количестве воды сухое молоко, сахар и масло. Смесь необходимо хорошо перемешать и оставить на огне на несколько минут для преобразования в однородную густую жидкую массу. Подавать шоколадное фондю необходимо с бисквитом и фруктами. Это изысканное лакомство порадует не только взрослых, но и приведет в восторг детей. Если же оно предназначается не для сладкого стола, то допускается добавление 50 - 70 мл коньяка. Это придаст шоколадному фондю особую пикантность.

