

Фондю



Фондю

- Сегодня слово «фондю» мало у кого вызывает недоумение. История «фондю» насчитывает почти 7 столетий. Принято считать, что это самое популярное и, собственно говоря, единственное национальное швейцарское блюдо. По одной из версий «фондю» появилось в Швейцарских Альпах, куда на залитые луга пастухи надолго угоняли стада овец на выпас. Пастухи брали с собой большие головки сыра, хлеб и вино, сыр и хлеб со временем черствели, белое вино выдыхалось, а холодными ночами в горах так хотелось погреться около костра и подкрепиться горячей сытной пищей... Идея родилась сама собой, кусочки сыра сложили в котел, добавили вина и подогрели все это на огне. Получилась вкусная и необычно сытная смесь, в которую можно было обмакивать кусочки хлеба.

Фондю

- Вряд ли в те далекие времена можно было представить, что изобретение, получившее название «фондю» (в переводе с французского - таять, топить, плавить), со временем превратится в самый настоящий ритуал, сближающий людей. Сегодня швейцарское блюдо завоевало популярность во многих странах мира, а все потому, что готовится «фондю» за считанные минуты, рецепт его предельно прост, а вкус – просто восхитителен.
- Существует великое множество разновидностей сырного «фондю». Любой повар, добавивший, возможно, из чистого любопытства к паре «эменталь»+ «грюер», какой-то иной сорт сыра, может вправе считать себя изобретателем нового вкусового оттенка, а значит, и нового блюда. Мы же, в первую очередь, познакомимся с «золотой вкусовой серединой», на основе которой вы сами в будущем сможете сложные вкусовые комбинации.

Способ приготовления:
Нарезать **сыр** обоих
видов кубиками
одинакового размера.

Чтобы сыр быстрее расплавился,
его можно измельчить на терке.



Чеснок очистить, разрезать пополам,
тщательно натереть его соком дно и стенки кастрюли.
Добавить белое вино.





Довести сыр до кипения
на небольшом огне,
постоянно помешивая
деревянной ложкой.

Крахмал развести
соком лимона и
добавить в сырную
массу

Приправить перцем
и мускатным орехом.





Взять свежий багет,
нарезать его средними кубиками.

Если он не очень хрустящий,
можно подпечь в духовке 5-7 минут
при температуре 200°C.





Поставить кастрюлю с фондю
на горелку.



Готово!

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

Следует отметить, что вопреки расхожему мнению, «фондю» - это не обязательно сыр. Это может быть и фритюр к мясному «фондю», и бульон, и шоколад...



Томатно-сырное фондю

Это блюдо не оставит равнодушным никого,
а ценителям сыра принесет настоящее гастрономическое блаженство.
Ведь здесь сливочная нежность трех видов сыра подчеркивается томатной кислинкой и чесночной остротой.

Ингредиенты:

Помидоры - 600 г,
Масло оливковое - 2 ст.
ложки,
Чеснок - 2 зубчика,
Сыр "Грюер" - 200 г,
Сыр "Провалоне" - 200 г,
Сыр "Эмменталь" - 200 г,
Сливки 33% - 100 мл,
Мука (просеянная) - 1 ст. ложка,

Орегано сухой - 0,5 ч. ложки,
Огурец - 100 г,
Сельдерей - 100 г,
Шампиньоны - 100 г,
Багет белый - 300 г,
Перец болгарский - 100 г.



Помидоры вымыть и нарезать крупными кусочками.
Чеснок мелко порубить.



Протереть массу через сито или пробить в блендере.



Нагреть в сотейнике оливковое масло, добавить чеснок. Обжаривать в течение 2 мин.



Измельчить на мелкой тёрке весь сыр, перемешать в кастрюле для фондю томатную массу и сыр.

Поставить фондю на горелку.



Добавить помидоры.



Добавить сливки, муку.



Попеременно нанизывать на вилочки кусочки овощей и хлеба и обмакивать в томатно-сырную



Тушить их в собственном соку 15-20 минут.



Нагревать до тех пор, пока масса не станет кремообразной и однородной, приправить солью, перцем и орегано.

Мясное фондю "Бургиньон"

Рецепт для любителей хорошего мяса. Конечно, можно пожарить для гостей мясо порционно, в виде стейков, потушить или запечь его...

Однако можно сделать подачу необычнее, веселее, и вовлечь гостей в сам процесс приготовления блюда.

Для этого вам просто необходимо вооружиться рецептом «Бургиньона» - мясного фондю.

Ингредиенты:

Филе говядины - 600 г,
Масло растительное - 500
мл.

Для соуса «Медовая горчица»:

Горчица дижонская - 3 ст.
ложки,

М
Ук

Для соуса «Ремулад»:

Майонез - 150 г,
Корнишон - 2 шт.,
Петрушка - 1 ст. ложка,
Лук репчатый - 0,5 шт.,
Карри,
Черный перец,
Кайенский перец, соль.



Масло влить в кастрюлю.
Поставить на плиту,
довести до кипения,
переставить кастрюлю на
горелку.

Мясо нарезать
кубиками или ломтиками.

Приготовить соус «Ремулад».
Для этого нужно смешать
все компоненты в блендере.

Аналогично готовится
и «Медовая горчица».



В дополнение подать оливки,
болгарский перец, хлеб и корнишоны.



Наколоть кусочек мяса на вилку
и опустить жариться в масло до готовности.



Главное - не забыть про соусы. Приятного аппетита!

Фондю с фруктами и шоколадом

Хотите, чтобы в Новом году все было «в шоколаде»? Так начните прямо в новогоднюю ночь!

Подайте к столу изысканное лакомство - [шоколадное фондю](#).

Ингредиенты:

Шоколад с орехами
«Toblerone» - 400 г,
Виноград белый «Кишмиш»,
черный без косточек - по 100
г,
Яблоко - 1 шт.,
Груша - 1 шт.

Клубника - 200 г,
Банан - 1 шт.,
Физалис - 100 г,
Сливки 33% - 200 г,
Ананас (небольшой) - 1 шт.,
Апельсин - 1 шт.



Помыть хорошо все ягоды и фрукты.
Бананы очистить, нарезать ломтиками
и сбрызнуть апельсиновым соком
(чтобы не потемнели). Апельсин очистить
и разделить на дольки (без пленок).



Залить шоколад сливками



Яблоко и грушу очистить от
кожуры
и семян, нарезать ломтиками и
сбрызнуть апельсиновым соком.
У клубники удалить чашелистики.
Ананас разрезать на 4 части,
удалить
сердцевину и нарезать кусочками.



Перемешать.



Шоколад разломать на кусочки и
положить в жаропрочную посуду.
Поставить на горячую водяную
баню и растопить, непрерывно
помешивая.



Перелить растопленный шоколад в посуду
для фондю и поставить ее на горелку.
Необыкновенно вкусный десерт готов!