
Fondue

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 18647 razy.

Szwajcaria słynie z Alp, błękitnego Lemanu, banków, neutralności i.. founde Jest to najślawniejsza potrawa z sera /roztopionego nad łagodnym, płomieniem sprytusowym/, jakby stworzona na wspaniałe wieczory w gronie najbliższych przyjaciół. Jest to zarazem, jak zauważył jeden z pisarzy kulinarnych, chyba jedyna potrawa, którą w cywilizowanym świecie jada się dosłownie ze wspólnej misy. Na stole ustawia się palnik spirytusowy, nad nim, na stole, naczynie ogniotrwałe. Do naczynia wkłada się drobno pokrojony ser i inne zalecane przez przepis dodatki. Obok ustawia się koszyk z pokrojoną w kostki bułką. Każdy z biesiadników nadziewa na widelec /widelce przez naczynia do fondue, są dłuższe od ż wykiłych/ kawałek ek bułki i zanurza ją w gorącym kremie serowym. Do founde podaje się, jest to reguła, białe wytrawne wino. Zagubienie kostki bułki w naczyniu founde wywołuje zawsze ogólną wesołość i uważane jest w Szwajcarii za "punkt karny", który kosztuje butelkę wina. Founde nie należy do potraw najłżejszych. Znamcy zalecają podawanie na zakończenie "founde-party" czarnej kawy i ewentualnie kieliszka kirszu /lub koniaku/. Wśród wielkiej liczby wariantów founde największą sławą cieszy się fondue neuchateloise. Interesującą odmianą fondue /francuska/ jest foundue bourguignonne. Zamiast kostki bułki na widelec nadziewa się kawałek surowej polędwicy wołowej i zanurza ją w naczyniu z wrzącą oliwą. Do tego mięsnego fondue podaje się różne ostre sosy, korniszony, pikle itp. jako napój zaś czerwone wytrawne wino.

Potrawę przyrządza się w Szwajcarii w wielu wersjach. Podstawą jest ser, białe wino i kirsz /rodzaj wiśniówki/ oraz odpowiednie przyprawy. W roztopionym serze macza się pokrojoną kostkę i nadziany na długie widelce chleb lub chrupkie grzanki. Do przyrządzenia fondue niezbędne jest żaroodporne naczynie, które stawiamy na kratce nad płonącym ogniem. Roztopiony ser musi być stale gorący. Tajemnica wybornego smaku fondue leży właśnie w serze. Należy również pamiętać o łączeniu sera o intensywnym smaku /np. morski/ z łagodniejszym /np. gauda/. Zestawy do fondue są dostępne w Polsce. Trzeba pamiętać, aby naczynie do fondue natrzeć przeciśniętym przez praskę zębkiem czosnku. Płynną masę serową możemy posypać posiekaną dymką. Do tego pieczywo i dodatki: marynowane cebulki, dynia na słodko-kwaśno, korniszony, oliwki, pomidory.

Przede wszystkim musisz mieć specjalną "maszynierę" - można dostać w hipermarketach. Jest to garnek na postumencie, pod nim pali się lampka spirytusowa. Obok są uchwyty na długie widelce. Żółty ser kroisz na kawałki i rozpuszczasz w tym garnku na kuchni - w Szwajcarii są kuchnie elektryczne, a nie gazowe, więc się nie przypalało), przez cały czas mieszasz. Moja szwajcarska rodzina twierdzi że ser musi być jakiś specjalny, ale nie wiem czy to prawda. Jak jest płynne, dolewasz białego wina, zapalasz ogienek i niesiesz gościom. Wcześniej musisz jeszcze pokroić chleb i już ugotowane czy też uduszone mięso na małe kawałki. Podajesz je w małych miseczkach, tak że goście nabijają je na te długie widelce, maczają w serze, okrecają i jedzą. Pije się do tego wino - ten sam gatunek co siedzi w środku. Szwajcarzy mają świetne własne wina z kantonów Valais i Vaud.

From: "han" <Hanna_Nowakowska@idg.com.pl>

Ja znam nieco inną metodę, wielokrotnie wypróbowywaną. Najpierw zaczynamy od wysmarowania garnka przeciętym sporym zębkiem czosnku. Potem wlewamy białe wytrawne wino, podgrzewamy. Do tego podgrzanego wina wrzucamy partiami utarty żółty ser. Ciągłe mieszamy. Kiedy już cały ser się rozpuści, dodajemy odrobinę mąki ziemniaczanej rozpuszczonej w winie. Mieszamy. Gdy masa stanie się już jednolita, dodajemy odrobinę startej gałki muszkatołowej. Ja wrzucam czasem szczyptę ziół prowansalskich, dobrze pasuje. Do niektórych rodzajów fondue dodaje się też kirschu - ja nie dodaję.

Nie musi być to jakiś specjalny rodzaj sera, ale dobrze jest np. nie robić fondue z samego ementalera, bo wyjdzie mdłe. Gouda natomiast za nic nie da się roztopić na gładką masę. Typowe mieszanki to np. gruyere, ementaler, comte w równych proporcjach, albo zamiast ementalera leerdammer, albo zamiast comte abondance, itd. Można dorzucić nieco appenzelera, ale z tym ostrożnie, ma on bardzo ostry smak. Myślę, że sery te powinny być dostępne w Polsce, a jeśli nie, to sądzę, że i z polskich serów się fondue też uda.

From: Aneta Baran <baran@chocolate.cern.ch>

Ja znam 3 rodzaje fondue:

Fondue fromage czyli serowe. Miesza sie pokrojony w kostki ser gruyere i jakis inny lagodniejszy, smietane (niewiele), biale wino, galke muszkatołowa i kieliszeczek kirschu czyli wisniowki. Podaje sie to w specjalnym naczyniu stojacym nad spirytusowym palnikiem, ktorego plomien mozna regulowac specjalna czapeczka z otworami. Do tego podajemy bulke paryska pokrojona w kostke. Należy kostke chleba nalozyc na specjalny dlugi widelec i 3 razy zamieszac. Komu chleb wpadnie do garnka (spadnie z widelca) ten stawia nastepna butelke białego wina. Choćby nie wiem, jak sie staral, ser na dnie garnka troche sie przypiecze - to najpyszniejsza czesc fondue!

Fondue bourguignonne czyli burgundzkie. Miesne. W tymze specjalnym garnku rozgrzewamy olej. Poledwice wolowa kroimy na kostki i smazymy w oleju. Należy podac co najmniej 3 rozne sosy np tatarski, barbecue, i curry, musztarde itp. największa uciecha to te sosy, im wiecej tym weselej. Do takiego fondue daje sie specjalne talerze z przegrodkami, własnie na te sosy. Do tego bulka paryska i czerwone wino.

Fondue chinoise czyli fondue chinskie. kawal poledwicy należy zamrozic na kosc. Kroic ostrym nozem na cieniutkie plateczki. Zamrozona łatwiej tak pokroic, jak mieszkalam w Szwajcarii, to mozna bylo tak pokrojone mieso po prostu zamowic u rzeznika. Na stol stawia sie: garnek do fondue z wrzaczym rosolem (z kostek), miseczke z rozbitym jajkiem, i miske ryżu. Plasterki miesa zwija sie w rolke, nabija na widelec, macza w jajku i gotuje w rosole. Na koncu je sie ten rosol z ryżem. Moze mozna podac sake?

Jest tez fondue deserowe, gdzie w garnku rozpuszcza sie czekolade i macza sie w niej rozne owoce pokrojone na male kawalki, np przepolowane truskawki czy czastki pomaranczy.

Klasyczny garnek do fondue to garnek zeliwny, ciezkki, na podstawce na ktorej stoi ten palnik. Otwor w garnku ma ksztalt gwiazdy o szesciu ramionach, zeby mozna bylo wygodnie oprzec specjalny dlugi widelec, gdy sie np smazy to mieso w oleju. Ale widzialam i fondue podawane w plaskim garnku z kamionki.

Smacznego,

From: annas@shell02.ozemail.com.au (ANNA ZUKOWSKI)

Do fondue potrzebny jest komplet przyborow ,ktore byly produkowane i w Polsce:

1-efektowny rondel [metalowy lub ceramiczny,ogniotrwalny]

2-stojak na ktorym sie ten rondel stawia

3-palnik spirytusowy

4-dlugie widelce{najlepsze z drewniana raczka}

a do tego deska drewniana na ktorej kroi sie chleb

kieliszki lub szklaneczki do wina

From: "Jerzy Nowicki" <jurekn@box43.gnet.pl>