

История фондю

* Фондю впервые появилось во франкоязычном кантоне Vaud, но вскоре распространилось по всей Швейцарии и стало национальным блюдом, популярным также во Франции и Италии



* История фондю.

* История фондю началась в 18 веке. В те времена было принято заготавливать на зиму сыр и хлеб. Через несколько месяцев сыр становился каменным, и швейцарцы придумали нагревать его на огне в вине. С наступлением холодов вся семья собиралась вечером у котелка с горячей едой. Так родилось знаменитое фондю



История фондю.

Вряд ли в те далекие времена можно было предположить, что изобретение, получившее название «фондю» со временем превратится в настоящий ритуал, сближающий людей. С заснеженных альпийских склонов типичное блюдо крестьянской кухни постепенно переместилось в богатые дома, где сначала стало любимым у прислуги, а уже потом попало на столы аристократии. Разумеется, для высшего света блюдо готовилось из лучших сортов сыра и вина и сопровождалось богатым ассортиментом свежайших хлебов.



Комплименты фондю.

Это блюдо имеет изысканный вкус, занимает мало времени для приготовления и экономит время хозяйки. К тому же оно очень сытное и питательное. Его название произошло от причастия французского глагола «fondre», в переводе означающего «растопленный, тающий».



Французское фондю.

Но почему же швейцарскому блюду название было дано французами? Возможно, имя, данное новому блюду самими его изобретателями просто не получило широкого распространения в мире, по данным исследователей, ни один из вариантов этого названия не дошел до наших времен. По другой версии, кулинарному изобретению ещё не успели дать название, как оно стало популярным во Франции и в Испании.



* Фондю подавали к столам швейцарской знати во время проведения застолий по случаю приезда соседей-аристократов из Австрии, Лихтенштейна, Италии, Германии и, конечно же, Франции. Гости из этих стран быстро привезли необычный рецепт на родину. Французы, как известно, любят давать всему заслуживающему в кулинарном отношении внимания французские названия, и, будучи большими экспериментаторами, французы сразу же дополнили список способов приготовления фондю самыми неожиданными рецептами.



Французское фондю.

Французы, заменили сыр на растительное масло. Масляное фондю - изобретение бургундских монахов. Рецепт вновь родился из желания полакомиться горячей сытной пищей, затратив минимум усилий на её приготовление. На бургундских монастырских виноградниках, когда виноград созревал, его было необходимо собирать как можно скорее, поэтому времени на полноценную трапезу не хватало. Тогда одному изобретательному монаху пришло в голову нагреть оливковое масло и опускать в него кусочки мяса, которые быстро достигали готовности в кипящем масле.



Французское фондю

Вкусной сытной пищи хватало на всех, быстро приготовив и съев пару кусочков мяса, можно было продолжить трудиться на винограднике. Такому фондю было дано название «fondeu bourguignon». К нему полагались красные и розовые вина, теплый хлеб с хрустящей корочкой, салаты из сладкого перца, помидоров, красного лука, сельдерея, базилика и фенхеля или гарнир из молодого картофеля с оливковым маслом и жареным луком.



Французское фондю

Решающую роль в распространении фондю по всему миру сыграл знаменитый француз Жан Ансельм Бриья-Саварен. Спасаясь от французской революции, Саварен провел два года в США, где давал уроки французского и играл на скрипке в оркестре нью-йоркского театра. Но его истинной страстью всегда оставалась кулинария и любовь к французской кухне. Именно Саварен познакомил американцев с «fondue au fromage» - сырным фондю, ставшим одним из любимых блюд французов.



Французское фондю

В каждом регионе Швейцарии, Франции, Италии и других стран есть свой вариант сырного фондю. Во Франции фондю готовят из сыров «Comté», «Beaufort» и «Emmental».



Caquelon.

Для приготовления фондю используют специальную жаропрочную посуду Caquelon. Ее устанавливают на специальную горелку с открытым огнем. В этой посуде на огне смесь сыров со специями расплавляется и не застывает.



Caquelon.

Это специальная жаропрочная посуда для приготовления фондю, которая изготавливается из разных материалов, но обычно используют керамику. Также иногда наборы делают из меди, чугуна или нержавеющей стали. Кроме чаши, в которой готовится блюдо, этот набор включает в себя шесть маленьких чашечек и шесть вилок. Последние обычно имеют деревянные ручки - чтобы не обжечься.



Традиции фондю.

Именно в Швейцарии появился обычай приглашать друзей на фондю. Сегодня у этого блюда появилась масса поклонников по всему миру, а классические рецепты приготовления претерпели массу изменений в соответствии со вкусами и пожеланиями кулинаров других стран.



Шуточные традиции

Существует шуточная традиция - тот, кто уронил кусочек гарнира для фондю в общую кастрюльку, может быть подвергнут «наказанию» - спеть, произнести тост или выполнить любое другое задание.



Разновидности фондю.

Существует несколько разновидностей, способных удовлетворить вкусы самых взыскательных гурманов. В основном можно выделить мясное, сырное, рыбное и шоколадное.



Традиционное фондю.

Его основные компоненты - белое вино и сыр. Вино заливает в фондюшницу, греют на спиртовке, затем всыпаем тертый сыр и ждут, пока он растворится. Обычно используют 2 вида сыра, традиционно это грюер и эмменталь. После того, как сыр растворится, добавляют несколько чайных ложек муки, разведенной в белом вине. Когда смесь достаточно загустеет - еда готова! Теперь берут кусочки хлеба, нанизывают их на вилочку и обмакивают в эту смесь, наслаждаясь ее изысканным вкусом.



Традиционное фондю.

К традиционному фондю подают хлеб, порезанный кубиками, вареный картофель, корнишоны, оливки и другие закуски. Эти закуски насаживают на специальную длинную вилку и окунают в расплавленную сырную массу. Мясное фондю. Чтобы приготовить фондю из мяса, используются мясные основы - говядина, телятина, баранина, курица, или же мясное ассорти. Гарнир для него - овощной салат, маринад, отварной картофель или картофель-фри.



Мясное фондю.

Чтобы приготовить фондю из мяса, используются мясные основы - говядина, телятина, баранина, курица, или же мясное ассорти. Гарнир для него - овощной салат, маринад, отварной картофель или картофель-фри.



* Рыбное фондю

* Рыбное фондю готовится из рыбного отвара и подается с рыбой, морепродуктами, рисом и хлебом. Рыбное фондю готовят в кипящем растительном масле или бульоне. На блюде подают маленькие кусочки свежайшего рыбного филе, размером 1,5-2 на 5 см. Сюда же подходят сырые овощи: кабачки-цуккини, цветная капуста, морковь, картофель и шампиньоны.

*



Шоколадное фондю.

Его придумали в Америке в 1966 году. Впервые его подали после одной пресс-конференции.



Название «Таблерон» появилось еще в 1966 году. Однажды после одной из пресс-конференций для журналистов устроили обед, где подавали разные вариации. Если на тот момент сырное и бургундское мясное фондю было вполне обычной вещью, то шоколадное журналисты попробовали впервые.

«Таблерон» в переводе-«круглый стол». Его ингредиенты шоколадного фондю - черный или белый шоколад, взбитые сливки, ром или бренди. Ещё можно добавить йогурт, масло или какао. Его подают к столу со свежими фруктами.



Исходя из выше сказанного, можно однозначно заключить, что фондю имеет богатую историю, традиции приготовления блюда имеют глубокие исторические корни. Фондю актуально и в России, это - превосходное блюдо для зимних вечеров. Сегодня фондю вновь популярно и может удовлетворить все вкусы, благо рецептов фондю существует великое множество - столько, что хватит на каждый день долгой зимы. И даже больше...



Такое блюдо, как фондю, создает уникальную гастрономическую основу и возможность для фантазий на тему еды, приготовленной прямо на столе. Стоит только попробовать!

