

Это сладкое слово "фондю"... |

Author: Архивы, [Архивы](#) , 25.04.2008.

Какое блюдо первым приходит на ум, когда вы слышите словосочетание "швейцарская кухня"? Конечно, знаменитое "фондю". Вечный спор швейцарцев и французов о том, кто первым изобрел сие чудо кулинарии, так до сих пор не разрешен, однако в большинстве кулинарных книг оно значится в разделе именно швейцарской кухни.

|

Название фондю происходит от французского глагола fondre ("таять") - в основе рецепта - расплавленный горячий сыр.

История блюда насчитывает не одно столетие. По легенде, его изобрели швейцарские пастухи, бравшие с собой на пастбища сыр, хлеб и вино, остатки которых переплавляли в глиняном горшке на огне.

Как водится, со временем пища простолюдинов стала излюбленным лакомством аристократии, правда, сорта сыра и вина были на порядок дороже, да и хлеб посвежее.

Сегодня фондю завоевало любовь всего мира, для швейцарцев же оно прежде всего - символ единения, семейного очага, дружеской встречи, хороший повод собраться всем вместе и, поев из "одного котла", обсудить все и вся, или, как они говорят, "переделать мир", пусть даже не вставая из-за стола.

С фондю связаны разные истории и обычаи: считается, что женщина, уронившая свой кусочек хлеба в общий котел, должна поцеловать всех мужчин за столом, ну а если эту оплошность совершил мужчина, то он должен... всего лишь купить еще одну бутылку вина. Вот тебе и равенство!

Фондю - предмет особой гордости швейцарцев. Каждый кантон (да, наверное, и каждая семья) имеет свой особый рецепт приготовления этого блюда.

В Невшателе фондю готовят из грюйера и эмменталю, добавляя местное белое вино. В Гларусе смешивают грюйер с шабзигером, мукой, сливочным маслом и молоком. На востоке Швейцарии плавят вашрэн с аппенцеллером и сидром. В кантоне Во смешивают грюйер разных вкусовых качеств. Во Фрибурге к грюйеру и вашрэню добавляют вино и кирш (вишневка). Наконец, в Женеве к эмменталю примешивают

мускатный орех, иногда яичные желтки и несколько ложек сметаны. А некоторые - помидоры и даже грибы! Есть также фондю с пивом... В общем, на любой вкус и на каждый день!

Мы предлагаем вашему вниманию один из самых популярных рецептов - Невшатальское фондю.

На 4 человека: зубчик чеснока, 600 г грюйера, 200 г эмменталя, 4 чайные ложки кукурузного крахмала, 1/3 л сухого белого вина (предпочтительно, местного), 1 чайная ложка лимонного сока, рюмка кирша, молотый мускатный орех, кусочки подсушенного хлеба, молотый перец.

Чеснок чистят, режут надвое и натирают глиняный горшок - "фондюшницу". Смешивают тертый грюйер и эмменталь, добавляют крахмал и заливают вином с лимонным соком.

На небольшом огне нагревают, все время помешивая - "восьмеркой", чтобы добиться нужной консистенции - не очень жидкой, но и не слишком густой. Когда сыр расплавится, вливают кирш, затем добавляют щепотку муската и молотый перец. Готово!

А поскольку без сладкого никак не обойтись - вот вам еще один вариант фондю - шоколадный.

Подогрейте сливки в маленькой кастрюле; положите туда кусочки шоколада и помешивайте, пока они не растают. Осторожно влейте коньяк (он может воспламениться). Затем перелейте содержимое в маленькую "фондюшницу", стоящую на маленьком огне.

Обмакивать в шоколадное фондю можно в принципе все, что душе угодно: кусочки кекса, печенье, фрукты (бананы, яблоки, груши, виноград, апельсины). Главное - не переусердствовать.

Да, чуть не забыла: специалисты утверждают, что лучше всего добавлять шоколад "Таблерон" - миндально-медовое сочетание придает особенный вкус блюду. Приятного аппетита!

[Женева](#)

Source URL: <https://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/eto-sladkoe-slovo-fondyu>