

Společenská záležitost – fondue

Pro stále populárnější grilování se trochu zapomíná na stejně společensky atraktivní přípravu jídla zvanou fondue.

Je to záležitost intimnější, ale těžko najít někoho, kdo by si takto připravoval jídlo jen sám pro sebe. Na rozdíl od grilování, kde u rozpáleného roštu většinou kraluje jeden člověk, který pokrm připravuje pro celou partu, fondue (čti fondy) se ve finále aktivně zúčastní každý spolustolovník. Na jeden kotlík by jich však nemělo být víc než šest. Zatímco při grilování přijde vhod hlavně pivo, fondue si přímo žádá víno. I to pomáhá spoluvytvářet přece jenom komornější atmosféru.

Napíchni a ponoř

Klasické fondue švýcarského typu, ať už sýrové nebo masové, není zrovna nic moc dietního. Ovšem v kotlíku se dá místo masa či sýra připravovat i zelenina a kousky ryb. Zatímco ve Švýcarsku se pokrm připravují ve vroucím oleji, podobné úpravy v Asii používají vroucí vodu nebo ochucený vývar a po skončení tepelné úpravy všech připravených soust mají nakonec skvělou polévku.

Sýrové fondue je skvělé hlavně v zimě, tak o něm jenom krátce. Klasické se dělá tak, že do česneku vytřeného kotlíku se dá vařit víno a do něj se přidává nastrouhaný sýr. Nejlepší jsou beaufort, gruyère a cantal či jejich kombinace. Může se přidat lžička škrobové

mučky. Za stálého míchání se nechá sýr rozpustit, kaše se může dochutit pepřem a solí a hlavně třeshňovou pálenkou. Do této hmoty se namáčejí nabodnuté kousky bílého chleba. Znalci dávají přednost namočení chleba do třeshňové pálenky (kirsch) a teprve potom s ním zvolna otáčejí v rozpuštěném sýru.

Pro letní večery je lepší kombinace masového a zeleninového fondue. Nakrájíme na malé kousky kvalitní hovězí, vepřové, kuřecí, mrkev, celer, petržel, cukety, brokolici, lilek, cibuli, stroužky česneku a podobně. V kotlíku rozpálíme olej a napíchnuté kousky v něm dle chuti různě dlouho máčíme. K ochlazení používáme různé omáčky, do nichž opečené kousky namáčíme. Při asijském způsobu vše vaříme ve vývaru nebo osolené vodě. Přidat můžeme pivo nebo víno. Jinak je postup i použité suroviny a omáčky vlastně totožný se způsobem švýcarským.

Fantazii se při tomto způsobu vaření meze nekladou. Spokojení mohou být milovníci sladkého, ostrého stejně jako vegetariáni. Chce to jenom mít čas, být tolerantní a mít schopnost experimentovat. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz



REPRO: FONDUE

Knižní tipy

Fondue

Claudia Lenz



Autorka vybrala klasické i úplně nové oblíbené recepty. Vařili jste v rajčatovém vývaru, ochucovali jste sýrové fondue pivem? Recepty na rychlé přílohy a rafinované triky pro

zjemnění hotových omáček, to vše dělá z fondue zážitek, který vám přinese pohodu.

64 stran, cena 129 Kč, 206 Sk

Kód knihy: 01835

50 receptů pro 1 pánev

Birgit Rademacker



Na pánvi můžete smažit, krátce opékat, dusit i vařit – podle přísad a chuti. Ochutnejte ovčí sýr v křupavém těstíčku, rychlou zeleninu s kuskusem, jemné rolády ve špenátu

nebo třeba jemné filé s jablky a šalotkou. Kdo má rád sladké, najde v poslední kapitole plněná jablka s pomerančovou zabaione, jemné čokoládové omeletky nebo báječnou omáčku z manga. 64 stran, cena 129 Kč, 206 Sk

Kód knihy: 01850

Knihy si můžete písemně objednat na adrese *Economia a.s., VTÚ, Dobrovského 25, 170 55 Praha 7*, e-mail dagmar.suchmova@economia.cz, nebo na internetové adrese <http://knihy.ihned.cz>, kde vám zařídí její zaslání na dobírku přímo z nakladatelství Grada Publishing. Případné informace na tel. 220 386 511-12.

Členové *ECONOMIA* Benefitklubu, kteří u publikací uvedou na objednávce číslo své klubové karty a kód knihy, obdrží 30% slevu.

Zaručené rady

Claudia Lenz, jejíž knihu *Fondue* představujeme v Knižních tipech, vypracovala doporučení, která by měla zaručit opravdový požitek z fondue i začátečníkům. Vybrali jsme jich devět.

1. Při správné teplotě (kolem 170 °C) se póry potravin rychle uzavřou, a jídlo nenasává tuk. V kotlíku by nemělo být naráz moc kousků, protože ty by snížily teplotu oleje nebo vývaru.
2. Vlhké potraviny (maso i zeleninu) osušte a zaprašte troškou mouky, nesolte.
3. Tvrdou zeleninu předvařte a osušte.
4. Čím tučnější sýr, tím se bude lépe tavit. Je jedno, jestli je plátkový, tvrdý nebo měkký.
5. Sýrové fondue je třeba stále míchat.
6. Když vám zbudou suroviny při asijském způsobu přípravy, dejte je povařit do kotlíku a ráno dochutíte dobrou polévku.
7. Na účastníka počítejte s 200 – 300 g masa.
8. Pokud budete připravovat i čokoládu, té stačí k tekutosti pouhých 40 °C.
9. Mějte připravené sítko na vylovení drobků, v oleji by se rychle připálily.

