

Fondue ze sýra i jiných dobrot



Fondue je dnes velmi oblíbeným pokrmem vhodným nejen pro společenské příležitosti. Tuto pochoutku si můžete dopřát v mnoha variantách a vlastníte-li správné náčiní, bez problému si fondue přichystáte i doma. V dnešním článku si řekneme něco o historii fondue, o různých druzích fondue a nastíníme si i to, jak si jej můžete sami připravit a co k tomu budete potřebovat.

Proč je fondue tak oblíbené?

Fondue původně označuje **jídlo ze sýra** roztaveného nad ohněm. Tento **švýcarský národní pokrm** se však během historie různě upravoval a jeho varianty jsou dnes v podstatě nekonečné. Slovo „**fondue**“ ve francouzštině znamená „tavená“, a tavení je jeden z hlavních rysů přípravy této lahůdky, ať již tavíme sýr nebo čokoládu. Receptů na fondue je nepřehledné množství, krom klasického sýrového fondue nebo oblíbeného čokoládového fondue s ovocem můžete podobně fritovat maso, ryby nebo zeleninu a pak je **namáčet do omáček**.

Všechny druhy fondue (dokonce i ty, kde se nic netaví, ale spíše vaří nebo frituje) se vyznačují tím, že jídlo **není podáváno hotové**, ale suroviny se na stůl uchystají ještě syrové. Speciální podávání fondue a jeho **společenský rozměr** pak spočívá v tom, že si každý své porce tepelně upravuje sám.

Klíčové je, že připravit lze vždy jen malá porce. Posezení nad fondue může trvat i několik hodin, a tím se stává ideální společenskou příležitostí.

Původ a historie fondue

Fondue má původ v Savojsku v západních Alpách, kde jej od 18. století připravovali místní pastýři tak, že si **tvrdé sýry** rozpouštěli na ohni. Část Savojska dnes náleží Švýcarsku a druhá část Francii, takže kořeny této delikatesy můžeme přisoudit oběma těmito zemím, i když Švýcaři si je přece jen nárokují o něco hlasitěji.

Základem tradičního sýrového fondue je směs dvou sýrů – typicky **gruyère** a **ementálu**, **bílého vína** a **mouky**. Sýr i chléb v horské oblasti Alp přes zimu velmi rychle tvrdly, takže připravovat sýrové fondue bylo velmi praktické. Rozehřátý roztopený sýr, do kterého se namáčí **tvrdý chleba**, chutná totiž jako kombinace výrazně lépe. Společné posezení okolo ohně bylo v dlouhých zimách příjemným bonusem a nutno říci, že i dnes je fondue nejčastěji servírováno především jako zpestření při večírcích a posezeních s přáteli.

V průběhu let se recepty na přípravu fondue měnily a uzpůsobovaly místním druhům sýrů, každý kraj Švýcarska používal trochu jinou **kombinaci sýrů** a i celkově se receptura různě upravovala. Jinak tomu není ani při rozšiřování moderního fondue do jiných zemí, kdy se začíná experimentovat s různými surovinami a ideou jako takovou.

Druhy fondue

Sýrové fondue

Toto fondue se připravuje ve speciálním **hrnci z kameniny**, který se nazývá caquelon, umístěným uprostřed stolu nad hořákem. V bílém víně se rozpustí sýry, ochutí se pepřem, česnekem, muškátem či jiným kořením a dle potřeby se zahustí škrobem či moukou. Do roztopené sýrové směsi se namáčejí na dlouhých vidličkách kousky bagety nebo bílého chleba.

Na sýrové fondue můžete použít různé druhy sýra a různě je také kombinovat. Tradičně se používá ementál a gruyère, ale také vacherin fribourgeois, appenzeller, comté nebo beaufort.

Masové fondue

Pro přípravu masového fondue se používá hrnec s rozpuštěným a horkým **kvalitním tukem**, který také stojí uprostřed stolu na hořáku. Kousky nakrájeného masa se opět napichují na vidličky a v tuku se fritují. Jídlo se tedy v hrnci nad ohněm **netaví**, masové fondue je tak fondue falešné.

Masové fondue se připravuje z těch nejlepších částí masa, nejčastěji z vepřového či hovězího filé, ale fantazii se určitě meze nekladou. Někdo preferuje málo **osmažené maso**, jiný více osmažené maso, proto je fondue výborným prostředkem k tomu, že si každý připraví jídlo tak, jak ho má rád.

K tomuto typu fondue se pak podává nejčastěji **bílý chléb**, sladkokyselé okurky a různé remulády a dipy, do kterých se fritované kousky masa namáčejí. Připravit si dle chuti můžete různé kombinace s majonézou, jogurtem, česnekem, křenem, bylinkami či s ovocem.

Rybí fondue

Variantou masového fondue může být také **fondue z ryb**. Rybí fondue pochází z Asie a u nás ještě

není příliš rozšířené, ačkoliv jde o opravdovou **delikatesu**. Na rozdíl od masového fondue se u tohoto typu fondue maso nefrituje na dlouhých vidličkách, ale noří se do vroucího bujónu v malých **kovových košíčkách**.

Pro rybí fondue se ideálně hodí druhy ryb bez množství kostí – pangasius, **halibut**, světlá treska, mořský okoun, platýs, losos, tilapie, kambala, mořský vlk nebo třeba **mořský ďas**. Pro rybí fondue jsou vhodné také humři, garnáti, apod.

I u rybího fondue si můžete vyhrát s množstvím marinád či dipů a doporučuje se také podávat s bílým pečivem.

Čokoládové fondue

Základem čokoládového fondue je samozřejmě **čokoláda**, která se připraví v hrnci podobně jako čokoládová poleva na dezerty – rozpustí se ve vodní lázni, přidá se mléko či smetana a případně i koření. Do takto připravené čokolády se pak na dlouhých vidličkách namáčejí kousky ovoce.

Vhodné **ovoce na čokoládové fondue** je opravdu na vaší fantazii, skvělým výběrem jsou např. jablka, banány, jahody, ananas, kiwi. Kdo neholduje ovoci, ten si do čokoládového fondue omáčky může namáčet klidně i oplatky nebo sušenky.

Recepty na domácí fondue

Pikantní sýrové fondue

Ingredience:

- stroužek česneku
- 185ml mléka
- 375g uzeného čedaru
- 6 lžiček polohrubé mouky
- lžička dijonské hořčice
- 2 lžičky Worcester omáčky
- 2 lžičky jemně nastrouhaného křenu
- kostky bagety, nakrájené i s kůrkou
- uzená libová šunka nakrájená na kostky

Příprava:

Potřete vnitřek fondue keramické nádoby rozkrojeným česnekem. Postavte nádobu na oheň, nalijte do ní mléko a přiveďte jej k varu. Do mléka vložte sýr smíchaný s moukou a na pomalém ohni za stálého míchání směs zahřívejte, až se sýr úplně rozpustí. Přidejte do směsi hořčici, Worcester omáčku a křen. Podávejte tradičním způsobem se šunkou a bagetou na vidličkách.

Tradiční fondue z tmavé čokolády

Ingredience:

- 400 g hořké čokolády
- 50 g krupicového cukru
- 2,5 dl mléka
- špetka mleté skořice

- lžička strouhané pomerančové kůry
- lžička citronové šťávy
- ovoce: 4 hrušky nebo broskve, menší ananas, 2 banány, 2 pomeranče na čtvrtky, jahody
- šťáva z jednoho citronu
- krabice sušenek

Příprava:

Hořkou čokoládu nastrouhejte do hrnce a za stálého míchání rozpustíte ve vodní lázni. Přidejte krupicový cukr, skořici, pomerančovou kůru, citronovou šťávu, nakonec i mléko. Přiveďte do mírného varu a směs přelijte do nádoby na fondue. Očistěte a nakrájejte ovoce, pokapejte jej citronovou šťávou a rozložte na mísu. Nádobu s čokoládou přesuňte na vařič uprostřed stolu a nastavte na nízkou teplotu. Ovoce napichujte na vidličky, namáčejte v teplé čokoládě a přikusujte sušenky.