**Шоколадный фондю в мультиварке**

на 2 персоны

Шоколад горький- *200 граммов*

Сливки 20%- *200 граммов*

*Основу традиционного фондю составляет сыр. Но так принято в швейцарской кухне, а нам никто не мешает видоизменить блюдо, оставив идею расславленных ингредиентов как основы блюда. И в нашем рецепте место сыра займет горький шоколад. Так приготовим шоколадный фондю в мультиварке.*

1. Шоколадную плитку поломаем на дольки и закинем их в мультиварочную чашу. Сверху польем сливки.

2. При помощи меню установим программу «Мультивповар», температуру сделаем 100 градусов, таймер поставим на 5 минут. Кнопкой «Старт» лаем начало процессу. Крышку не закрываем, так как будем в процессе готовки помешивать смесь.

3. Подчеркнуть вкус шоколада поможет добавление в блюдо небольшого количества апельсинового ликера.

**Рецепт:**
Шоколад - 200 г
Апельсин - 1 шт.
Сливки 20% - 150 мл

**Приготовление:**
Натереть цедру с апельсина и выжать сок в количестве 2 столовых ложек. Подогрейте сливки в режиме «варка» и добавьте разломанный на кусочки шоколад. Помешивайте, пока шоколад не растает, добавьте сок и цедру. Подавать шоколадно-апельсиновое фондю с клубникой, с нарезанными кубиками ананаса или с дольками киви.

**Шоколадное фондю**
(4 порции):

Что нужно:
150 г шоколада (не менее 50% какао-бобов), 150 мл сливок жирностью 20–33%, 20 мл рома (можно заменить ликером или бренди), 200 г клубники, 4 яблока, 4 банана, 2 апельсина

Что делать:
Клубнику вымыть и удалить листочки. Яблоки вымыть, удалить сердцевину, нарезать кубиками. Апельсины почистить, разделить на дольки. Бананы очистить, нарезать ломтиками. Шоколад разломать на кусочки, положить в керамическую кастрюлю. Туда же влить сливки и ром. Кастрюлю поставить на плиту или водяную баню. Непрерывно помешивая, дождаться, когда шоколад полностью растает. Переставить кастрюлю на горелку со слабым огнем или на свечу. Чтобы шоколад долго не застывал, нужно, окуная в него фрукты, помешивать шоколадную массу.
Помимо ягод и фруктов можно использовать печенье или вафли.

Сырное фондю по-деревенски (4 порции)

Что нужно:
150 г сыра Грюйер Эмми, 150 г эмментальского сыра, 150 мл белого сухого вина, 20 мл вишневой водки, 1 ч. л. картофельного или кукурузного крахмала, 2 зубчика чеснока, 50 г сырокопченого окорока, 35 г сливочного масла, 400 г картофеля, 400 г брокколи, 4 сладких перца

Что делать:
Картофель вымыть и отварить «в мундире». Окорок нарезать мелкими кубиками, брокколи бланшировать, чеснок почистить и измельчить, сыр натереть на терке.
Сладкий перец очистить от семечек, нарезать полосками и слегка обжарить. Смазать стенки и дно кастрюли маслом. Поставить кастрюлю на плиту. Обжарить в ней мелко нарезанный окорок. Всыпать тертый сыр, влить вино и водку, добавить крахмал и чеснок. Помешивая, довести смесь до кипения. Переставить кастрюлю на горелку. Отдельно подать очищенный от кожуры и порезанный крупными кубиками картофель, брокколи и перец.
Способ употребления: наколоть кусочек картофеля, брокколи или перца на специальную вилку, затем опустить в фондю. При этом надо не просто окунать овощи в фондю, а помешивать им растопленный сыр. В этом случае фондю дольше сохранит свою однородность.

**Все о фондю**

Фондю олицетворяет собой дух современного приготовления пищи: быстрого, простого, эстетичного и компанейского.

Это основное, и практически единственное, национальное блюдо швейцарцев. Приготавливают его из вина и сыра в специальной жаропрочной посуде, укрепленной над спиртовкой. Фондю делают в торжественные моменты или в часы досуга, когда никто никуда не спешит и вся семья или близкие друзья собираются на трапезу. Определенное настроение, чувство единства, общности, которое возникает (или должно возникать) во время этой трапезы, является важным компонентом в приготовлении фондю как национального блюда. Само по себе оно несложно.

**Происхождение и виды фондю**

Что касается происхождения этого чудесного блюда, то существует несколько версий. По одной из легенд изобретение фондю принадлежит швейцарским пастухам, которые брали с собой на альпийские пастбища хлеб, сыр и вино. Хлеб черствел, а сыр засыхал, поэтому они придумали растапливать сыр на огне и макать в него хлеб. Есть еще одна легенда, согласно которой одинокий путешественник, постучавшийся поздним вечером в небольшой частный отель, после отказа хозяина подать еду, приготовил сам мясо и овощи в горшке с горячим растительным маслом. Еще считалось, что с помощью фондю альпийские фермеры выходили из положения в снежные зимы, когда не было свежих продуктов. На сегодня рецептов фондю существует множество: ***сырное, мясное, рыбное, овощное, шоколадное.***Самое популярное, конечно же, ***сырное***.

Классическим считается швейцарское фондю, которое готовят из грюйера и эмменталя с белым вином с незначительным добавлением муки или крахмала и подают к столу в традиционном котелке,   называемом в оригинале какелоном (для нас более привычно «фондюшница»). Сорта вина и сыра используются в зависимости от местности.

Фондю сначала готовят на плите на небольшом огне. Затем котелок переносят на середину стола и устанавливают на спиртовку. На стол (в центре) также ставят хлеб, нарезанный кубиками, или гренки, и каждый гость может взять себе пригоршню таких кубиков (или маленькая пиала с хлебом ставится рядом с каждым гостем). Помимо хлеба в сырное фондю можно также макать кукурузные чипсы или крекер, а также маринованные огурчики, молодой картофель, цветную или брюссельскую капусту, шампиньоны и т. п. В Европе хорошим тоном считается подавать к блюду ломтики Пармской ветчины, а также вино, причем то вино, на котором готовилось фондю. Пряности добавляются в зависимости от используемого сыра. Обычно это чеснок, которым смазывают посуду перед заполнением ее вином; мускатный орех, укроп, чабер, перец, тмин, лимонная цедра. К сырному фондю хорошо подойдут сухое вино, кирш, шнапс. Из безалкогольных напитков – виноградный сок.

**СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ФОНДЮ**

В переводе с французского "fondre означает "растапливать", что отлично описывает сырное фондю во всех вариациях.

В посуду, имеющую вид широкой супницы, наливают полтора стакана сухого местного белого (рейнского) вина, которое подогревают на спиртовке, всыпают в него вдвое больше (600г) тертого сыра, обычно не одного, а двух сортов, чаще всего грюера и эмменталя, и размешивают так, чтобы он растворился в вине. В посуду добавляют три четыре чайные ложки картофельной муки, разведенной в вине, что способствует еще большему сгущению фондю. После этого каждый из участвующих насаживает на длинную, с деревянной ручкой (чтобы не нагревалась) вилку кусок хлеба и обмакивает его в пенящейся массе фондю. Хлеб покрывается как бы толстой "рубашкой" из сыра. К массе фондю добавляют разные пряности, обычно чеснок (им смазывается посуда перед заполнением ее вином) и мускатный орех, укроп, чабер, перец, тмин (или лимонная цедра) в зависимости от сорта употребляемого сыра.

Словом "фондю" называются не только сырные фондю, но и некоторые классические блюда как куриное фондю (тушеная курица в сливочном соусе), томатное фондю (томатный соус), многие сырные соусы для крокетов или блинов.

Принцип фондю, то есть приготовление тут же, за столом, а не заранее на кухне какого-нибудь блюда, присущ не только швейцарской национальной кухне. Он использовался тысячелетиями и используется до сих пор в китайской кухне, где, например, в сосуде наподобие самовара подают на стол кипящий бульон, к которому гости по своему выбору добавляют расставленные тут же на столе заправки - крабов, бамбуковые ростки, шпинат, рыбное филе, пряности и т.д. и доваривают их в жаровне, наполненной углями.

СЛАДКИЕ ФОНДЮ

В 1966 г около 100 журналистов было приглашено на пресс конференцию, в конце которой устраивали обед. На первое подавали сырное фондю, на второе - мясное бургундское фондю, а на десерт последовало невиданное ранее блюдо - шоколадное фондю Тоблерон. В керамическом горшочке над пламенем свечи бурлил растопленный треугольный шоколад "Тоблерон". Рядом лежали маленькие вилочки и подавались кубики белого хлеба, кусочки печенья и кусочки фруктов, чтобы опускать их в шоколадный крем.

Вскоре многие журналы и газеты отметили появление нового десерта, победившего американский континент. Директор одного из самых крупных швейцарских ресторанов в Нью Йорке скептически назвал появление нового десерта "чепухой и небылицами". Но попробовав его, он включил его в меню, и все посетители были очарованы этим десертом. Когда еще несколько фешенебельных ресторанов включили в свои меню, шоколадное фондю полностью восторжествовало.

В 1967 г десерт попал в Швейцарию, где его подавали на зимних курортах, а затем и в Германию, где его просто называли без упоминания марки шоколада. Нужно сказать, что вкуснее всего шоколадное фондю получается с шоколадом Тоблерон. Смесь меда и миндаля в этом шоколаде действительно делает фондю незабываемым.

ЧЕМ ЗАПИВАТЬ

Лучше всего с фондю подавать вино; если вы подаете вино, используйте то же самое, с которым готовите. Некоторые, однако, не любят холодное вино с горячим сыром. Лучше всего подавать вино, особенно красное, комнатной температуры, или слегка прохладнее. Можно подавать и другие напитки, начиная от черного чая (особенно, к восточным фондю), до кирш или бренди, особенно, если вы используете их в фондю. Часто кубики хлеба, которые окунаются сначала в фондю, затем окунают в кирш, этот способ называется "sans-souci".

СОУСЫ И АККОМПАНЕМЕНТЫ К ФОНДЮ

Кроме сырных фондю, когда сырная смесь - сама по себе соус, соусы - незаменимая часть обеда-фондю. На столе должен быть большой выбор разных соусов для мяса и рыбы, так как в обеде с фондю важен выбор каждого гостя.

Соусы раскладывают по вазочкам и расставляют на столе.

**Инструкции:**

Перед первым использованием непокрытого глазурью глиняного горшочка для фондю в нем нужно прокипятить молоко с водой. Покрытые глазурью или чугунные горшки могут быть сразу же использованы.

Натереть горшок изнутри долькой чеснока. Крупно натереть оба сыра ( лУчше Грюер Емми и Эмменталь ) и перемешать их в горшке. Добавить вино, лимонный сок и крахмал, перемешать на среднем огне, пока сыр не растает (это нужно делать на плите). Лимонный сок очень важен - он придает сыру ароматный цитрусовый вкус и заставляет его быстрее плавиться. Перемешать деревянной ложкой, как бы вырисовывая цифру 8, чтобы сыр не стал волокнистым и тягучим, как жвачка.

Добавить кирш, перец и мускатный орех, готовить немного дольше, пока смесь не станет однородной. Перелить в горшок для фондю и поместить на горелку, стоящую на столе, где фондю будет слегка кипеть.

Подавать:

Надевать кубики хлеба на длинные вилочки и макать в сыр. Помешивать, пока хлеб полностью не будет покрыт сыром, затем достать и продолжать крутить вилку, чтобы сыр не капал на стол и на колени - он очень горячий.

Сыр должен продолжать кипеть, пока он полностью не закончится. Профессионалы в потреблении фондю каждый раз макая свою вилку в горшок помешивают сыр, чтобы смесь оставалась такой же однородной и сливочной, как в начале.

Обратите внимание!
Отмеряйте крахмал очень четко. 4 чайные ложки без верха - это 10 гр, но с верхом они будут весить до 12 гр.

Какой выбрать хлеб:

Рассчитывайте примерно 4 куска (200 гр) хлеба на человека. Мы используем французский или итальянский хлеб с хрустящей корочкой. Он должен быть не слишком свежим, чтобы не сваливаться с вилки, но не сушите его в сухарики.

Фондю – знаменитое швейцарское блюдо – уже давно стало символом непринужденной дружеской встречи и тепла домашнего очага. Долгим зимним вечером, поздней осенью или ранней весной, когда уже или еще не время для пикников, где еще, как не за фондю можно посидеть и поговорить по душам в тесном кругу, по-братски разделяя одно, общее для всех, блюдо. Одна на всех еда, общий котелок способны еще больше объединить близких друг другу людей. Вот и в нашей стране фондю становится все более популярным, кроме того, не требует массу времени для приготовления: гости могут приготовить его себе сами.

***Мясное*** (например, французское «Бургиньон» из говядины) и ***китайское фондю*** (с мясом, рыбой, морепродуктами, пельменями дим сум) готовятся соответственно с кипящим маслом и бульоном в металлических фондюшницах. В отличие от сырного, для мясного фондю предлагается две вилки. Одна – чтобы макать мясо, а другая, чтобы легче было снимать кусок мяса с первой вилки. Для некоторых видов восточных фондю необходимы деревянные палочки. У обоих видов технология приготовления одинаковая. На стол подается фондюшница с кипящим бульоном (овощным или грибным) или растительным маслом. Отдельно подается очень тонко нарезанное сырое мясо (рыба, морепродукты) и соусы. Ломтики мяса макаются в кипящий бульон или масло, где они очень быстро провариваются, затем в соус. По окончанию оставшийся в котелке бульон разливают по тарелкам и съедают. Мясное фондю запивают красными, белыми и розовыми винами, сакэ, а также охлажденным пивом. К рыбному или фондю из морепродуктов подают различные соусы, а также рис.

Прекрасным десертом может быть ***шоколадное*** фондю. Его готовят в керамической фондюшнице. Шоколад (любой: белый, молочный, горький) растапливают на небольшом огне, часто помешивая. По желанию можно добавить сливки, ликер, коньяк и т. д. В шоколад макают различные фрукты – например, бананы, яблоки, клубнику, а также кусочки печенья, кекса.

Очень эффектный способ подачи – «шоколадный фонтан», представляющий собой конус, по которому шоколад поднимается при нагреве и в виде водопада сливается вниз, где в него можно макать приготовленные кусочки. К сладкому фондю хорошо подавать чай или кофе.

**Правила этикета**

• Фондюшницу обычно ставят посредине стола. За столом может сидеть от 2 до 6 человек (если больше, есть из одной фондюшницы будет, мягко говоря, неудобно).

• Для каждого гостя должны предусматриваться отдельная тарелка и вилка. В идеале вилки должны быть помечены разными цветами, дабы не перепутать их во время трапезы.

• На столе с фондю обязательны салфетки и очень желательна моющаяся скатерть, поскольку вероятность, что брызги попадут на стол, велика.

• Интерьер и оформление стола должны быть максимально простыми, поскольку это изначально деревенское блюдо по своей сути не приемлет никаких изысков.

• Желательно, чтобы кусок хлеба не падал в Фондюшницу. Но если все же он упал туда, никто бить вас за это не будет, как это бывало в давние времена. Упавший кусок хлеба может стать неплохим поводом для розыгрыша или шутки. Так, для человека, уронившего хлеб, можно заранее придумать фанты (спеть, станцевать, помяукать). Во Франции, к примеру, тот, кто первым уронит свой кусочек хлеба, платит за всех. В Америке, если дама упустит свой хлеб, она должна поцеловать мужчину, сидящего справа от себя. Мужчина в подобном случае должен купить всем по порции алкогольного напитка, если дело происходит в ресторане, или поцеловать хозяйку дома, если он находится в гостях. Не зря фондю считают блюдом прежде всего для дружеских вечеринок.

• Для большинства фондю на стол ставят черный перец. Хлеб подают в красивых корзинках, проложенных цветными салфетками.

• Чтобы во время поедания фондю сырная масса оставалась однородной, обмакивая свой кусок хлеба, заодно и помешивайте эту массу.

• Перед тем как окунать мясо в кипящее масло, не солите его, т. к. оно может брызнуть. Кроме того, масло, нагретое слишком сильно, может воспламениться. Не пытайтесь заливать его водой, просто осторожно прикройте кастрюлю крышкой или тарелкой, чтобы перекрыть доступ воздуха. Продукт, который вы собираетесь готовить, должен быть сухим, чтобы масло не разбрызгивалось.

• Свечку или горелку нежелательно оставлять без внимания.

между ребенком, которым я был, тем, кто я есть сейчас, и той личностью,