

Fondue firmy BergHOFF



Słowo fondue zostało zapożyczony z języka francuskiego, w którym oznacza „roztopione”. Prawdziwe fondue przyrządza się w Szwajcarii, ale w ostatnich latach fondue stało się popularne na całym niemalże świecie. Pomysł sam w sobie nie jest nowy. W wielu kuchniach świata ludzie zanurzali w gorącej mieszance kawałki mięsa, chleba, warzyw i zjadali to ze smakiem. Np. w Chinach gorącą podstawą był bulion mięsny, na Bliskim Wschodzie – wrzący olej, a w Alpach rozpuszczony ser. Zgodnie z oryginalnymi przepisami do przygotowania fondue używa się sera. Istnieje także wariant warzywnego, mięsnego, rybnego i czekoladowego fondue. Jest to ciekawy sposób podejmowania gości, gdyż wszyscy siedzą godzinami wokół garnka do fondue i maczają w jego zawartości kawałki chleba lub mięsa. Do przygotowania fondue potrzebny jest specjalny garnek, podgrzewacz z palnikiem i długie dwudąbkowe widelce do fondue. Przed przygotowaniem fondue na stole należy rozpuścić ser na kuchence, podgrzać olej lub przygotować bulion. Następnie garnek ustawia się nad palnikiem podgrzewacza.

W nowoczesnych grzałkach wykorzystuje się wymienną pastę, suchy spirytus, świecę lub paliwo do fondue. Pasta paliwowa jest łatwiejsza w użyciu w porównaniu z suchym spirytusem, nie jest niebezpieczna i mniej dymi. Można wybierać stopień nagrzania: 85 stopni dla sera, 100 stopni dla bulionu i 180 stopni dla tłuszczu.

Specjalnych widelców do fondue używa się tylko podczas przygotowania potrawy. Potem przy stole korzysta się już ze zwykłych sztućców i talerzy lub talerzy do fondue z przegródkami na mięso, ryby, warzywa i sosy. Jeżeli jednak używają Państwo widelców do fondue, radzimy nie dotykać widelców ustami (ponieważ znowu zostanie on zanurzony we wspólnym daniu). Sosy podaje się w osobnych wazach.

Pielęgnacja wyrobów

Dzięki temu, że naczynia BergHOFF wykonane są z wysokojakościowej stali nierdzewnej, zachowanie ich w dobrym stanie nie sprawia trudności. Nowe naczynia przed użyciem należy umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem środków myjących typu „BergHOFF”, „ATA”, „Gala”, „Pur”, itd., w celu usunięcia zanieczyszczeń i smaru pozostałego po procesie produkcji. Środek należy rozprowadzić po powierzchni naczyń za pomocą miękkiej gąbki, pozostawić na 5 minut, a następnie spłukać wodą. Jeżeli zajdzie taka potrzeba, czynność powtórzyć 2-3 razy. Potem naczynia można myć miękką gąbką lub ściereczką używając dowolnego, łagodnego środka myjącego. By naczynia zachowały blask, należy je zaraz po myciu wytrzeć do sucha.

Mocne zabrudzenia można usunąć za pomocą proszków do czyszczenia takich jak „Mr. Top” czy „ATA”.

Nie zalecamy czyszczenia naczyń metalową szczotką, nożem, skrobakiem lub podobnymi przedmiotami. Nie można używać środków, które mogą uszkodzić powierzchnię naczyń (np. materiałów gruboziarnistych) oraz zasadowych środków myjących, ponieważ pozbawiają naczynia blasku.

Na powierzchni naczyń może powstawać nalot wapienny – tak zwany osad kotłowy. Podobny nalot oraz plamy pozostawione przez sole mineralne niektórych produktów, można łatwo usunąć gąbką namoczoną w occie, soku lub roztworze z cytryny. Równie dobrze można użyć środka myjącego zawierającego kwas cytrynowy.

Należy unikać przegrzewania naczyń! Przegrzanie naczynia może doprowadzić do zmiany koloru powierzchni metalu na złoty lub jasno brązowy oraz powstania tęczywanych plam. Nie jest to defekt naczynia i nie ma wpływu na jego wytrzymałość lub na właściwości przyrządzanych potraw. By nie dopuścić do zmiany koloru metalu należy uważniej przestrzegać warunków użytkowania naczyń. Przegrzane naczynie należy pozostawić do ostygnięcia (w sposób naturalny). Nie zalecamy chłodzenia naczynia zimną wodą, jednak gdy doszło już do zmiany koloru, można zastosować środek czyszczący do stali nierdzewnej, proszek „ATA”, pastę polerską lub odczekać, z czasem naczynie odzyska swój poprzedni wygląd.

Naczynia BergHOFF spełniają wszystkie standardy oraz normy sanitarne. Wszystkie wyroby przeszły proces certyfikacji CE. Okres użytkowania naczyń – nieograniczony.

Fondue z roztopionym serem

Jeżeli przyrządzamy fondue z sera, na widelec do fondue nabija się: grzanki z ciemnego i białego chleba lub warzywa pokrojone w kostkę (seler, marynowane warzywa, jabłka), pomidorki koktajlowe, kawałek szynki lub kapelusz grzyba zanurza się w gorącej masie serowej i po delikatnym zamieszaniu wyciąga.

Cały sekret fondue polega na utrzymywaniu stałej temperatury wywaru serowego. Gotową mieszankę doprowadzamy do wrzenia i podtrzymujemy temperaturę używając podgrzewacza. Od czasu do czasu należy przemieszać ser, by utrzymywał jednorodną konsystencję.

Najważniejszą częścią składową fondue jest ser. Właściwości roztopionego sera zależą od jakości smakowej serów. Należy kupować ser w kawałkach, zawierający minimum 45% tłuszczu – emmental, cheddar, gouda i inne. Im świeższy ser tym delikatniejsze fondue. Gdy użyjemy bardziej dojrzałych serów, rozpuszczona masa serowa będzie gęstsza i bardziej ciągnąca. Gatunki sera można mieszać (nie więcej niż trzy) bez względu na stopień ich dojrzałości.

Często podstawą masy serowej jest twardy ser emmental, a roquefort i provolone dodawane są jak przyprawy dla smaku i aromatu. Klasyczne szwajcarskie fondue: 1 część sera emmental, 1 część sera gruyere, 1 część sera gouda rozpuścić w białym winie (sera powinno być dwa razy więcej niż wina).

Można tworzyć niepowtarzalne kombinacje fondue, dodając do podstawy – sera, czosnek lub gałkę muszkatołową. Czasami fondue zagęszcza się sosem, podobnym do sosu beszamelowego lub dodaje się pokrojone, ugotowane grzyby. W przepisie na włoskie fondue zamiast sera gouda używa się mozzarelli, dodaje pieczarki, czarne i zielone oliwki oraz szynkę – razem lub oddzielnie – w zależności od upodobań. Do bułgarskiego fondue zamiast pieczarek używa się nalewki wiśniowej kirch berrie.

Na pół godziny przed przygotowaniem fondue należy wyciągnąć ser z lodówki. Ser można pokroić na małe lub duże kawałki (drobno tarty ser łatwo lepi się w kulki, a ser w kawałkach trudniej się rozpuszcza). By w procesie rozpuszczania ser nie zlepił się, należy go powoli podgrzewać do momentu powstania gęstej jednorodnej masy (przypominającej konsystencją gęstą śmietanę), mieszając dużą drewnianą łyżką, zarysowując kształt ósemki. Roztopiony ser będzie wystarczająco płynny, gdy masa będzie jednorodna i nabierze konsystencji kremu, a kawałki chleba będą dobrze pokrywały się masą. Jeżeli masa serowa jest zbyt rzadka, można dodać niedużą ilość tartego sera, a gdy zbyt gęsta należy dodać białego wina. Gdy masa serowa natychmiast zacznie się

ścinać można temu zapobiec dodając niedużą ilość rozpuszczonej mąki ziemniaczanej i mieszając ponownie podgrzać.

Aby ser się nie przylepiał, temperatura nie powinna być zbyt wysoka.

Wino i chleb

Klasyczne fondue przyrządza się z dobrym białym wytrawnym winem. Naturalna kwasowość wina pozwala uzyskać jednorodną konsystencję masy serowej. By potrawa była bardziej delikatna, można dodać 1-2 łyżeczki soku z cytryny. Do wina dodaje się wiśniowej nalewki kirch barrie lub likieru wiśniowego. Równie dobrze można dodać wina jabłkowego (cidre), które praktycznie nie zawiera alkoholu, nadaje się więc do przyrządzenia fondue dla dzieci. Można też użyć piwa.

Jeżeli chodzi o chleb, wybór należy do Państwa. Można używać wszystkich gatunków białego chleba, chleba orzechowego, z przyprawami czy razowego. Można dodawać różnego rodzaju bułki, sucharki, ale nie tosty, gdyż za bardzo się kruszą. Chleb pokroić na kromki (można odciąć skórkę), a następnie w 2 cm kostkę i podpiec w piekarniku lub podsuszyć na patelni bez dodatku tłuszczu, tak by kawałki chleba nabrały złocistego koloru. Mięksiz chleba należy przekłuć widelcem, tak by kawałki chleba nie spadały i zamoczyć w rozpuszczonym serze.

Idealnym napojem do serowego fondue jest wino lub piwo używane w przepisie. Z fondue doskonale harmonizują: wiśniówka, likier wiśniowy, koniak, wódka, śliwkowa lub malinowa nalewka. Można też podać słabą czarną herbatę lub kawę.

Klasyczne serowe fondue

Naczynie do fondue natrzeć ząbkiem czosnku, wlać 1,5 szklanki wytrawnego białego wina. Podgrzać nie doprowadzając do wrzenia, wsypać 600 g startego sera (doskonale nadają się mieszanki serów gouda i edam, gruyere i emmental, gouda i emmental, emmental i parmezan) i zamieszać. Dodać 3-4 łyżki stołowe rozpuszczonej w winie mąki ziemniaczanej i przyprawy: gałkę muszkatołową, koperek, cząber, pieprz, kminek.

Fondue z tłuszczem

Naczynie fondue do połowy napęlnić tłuszczem do smażenia i rozgrzać pod przykryciem do 180°C (dokoła rączki drewnianej łyżki zanurzonej w tłuszczu utworzą się nieduże pęcherzyki). Przy takiej temperaturze w mięsie szybko zamykają się pory i nie traci ono wilgoci, a tłuszcz nie dostaje

się do środka. Na wierzchu naczynia zamontować podstawkę do widelców, która chroni przed gorącym, przyskającym tłuszczem. Przyrządzając filety rybne (łosoś, siewruga, jesiotr, flądra, halibut, dorsz) lub mięso (filet z udźca lub polędwica cielęca; sznycel wieprzowy), filet drobiowy lub serca, wątróbkę w bekonie, owoce morza (krewetki królewskie, kalmary w cieście, midi bez skorupki) lub warzywa, pokroić w ok. 3 cm kostkę, paski o grubości 1 cm i długości 5 cm, cienkie plasterki (mięso kroić w poprzek włókien), nakłuć na widelce i ostrożnie zanurzyć w gorącym oleju. Filety rybne spryskać sokiem z cytryny (na 1 kg ryby 2 cytryny), przykryć pokrywką i wstawić do lodówki na 20 min. Panierka – mąka kukurydziana. Warzywa (brokuły, kalafior, marchewka, seler) gotować przez 3 min we wrzątku. Wylać na durszlak, przelać zimną wodą i osuszyć ręcznikiem papierowym. Warzywa przemieszać dodając sól, pieprz i mąkę kukurydzianą. Pieczarki skropić sokiem z cytryny i sosem worcester. Można też mieszać mąkę kukurydzianą, paprykę, sól, pieprz i obtoczyć w tym grzyby. Mięso do fondue marynować przez 5 godzin w lodówce pod przykryciem. Na jeden ząb widelca można nakłuć kawałek mięsa, a na drugi warzywa. Poza tym można przyrządzać pokrojone kawałki szynki, parówek i serdelków. Wszystkie produkty powinny być dobrze osuszone (gorący tłuszcz nie powinien się rozpryskiwać przy zanurzaniu produktów).

Na początku nie należy wkładać wielu widelców do gorącego oleju, ponieważ tłuszcz może się szybko ostudzić i produkty nie usmażą się jak należy. Przypraw dodajemy po usmażeniu produktu.

Do mięsnego fondue podaje się czerwone wino, brandy. Mięso można doprawić przyprawami korzennymi (koper, gałka muszkatołowa, kminek, skórka cytrynowa) i pikantnymi sosami na zimno. Jako dodatki można podać marynowane cebulki i pikle (malutkie ogóreczki), ogórki kiszane, pokrojona szynka wędzona, pieczone jabłka. Często do ryby podaje się gotowany ryż ułożony na liściach sałaty. Napoje – białe wino lub piwo.

Rybne fondue

50 g ryby (dorsz, łosoś, makrela), 1 cytryna, sos worcester, sól, 1 szklanka oleju.

Pokrojoną w kawałki rybę zamarynować w mieszance soku z cytryny, sosu worcester i soli. Kawałki ryby nabić na widelec i smażyć w gorącym oleju. Podawać z sosami (majonezowym z posiekaną pietruszką lub majonezowym z curry). Dodatki – gotowany ryż z masłem, surówka z kapusty, marynowane cebulki i pikle, sałatka z kalafiora z koperkiem.

Fondue z bulionem

Bulion drobiowy lub mięsny nie powinien pochodzić z koncentratu. Bulion można przyrządzić wcześniej i ewentualnie zamrozić. Wszystkie składniki fondue z bulionem powinny być drobno pokrojone. Mięso, warzywa i rybę kroimy w cienkie plasterki a następnie paski, a jeśli będzie taka potrzeba w kostkę. Mięso na godzinę przed gotowaniem należy włożyć do zamrażalnika.

Delikatne warzywa np. młoda cebulka i grzyby kroimy w większą kostkę, a im gęstsza struktura warzywa tym drobniej powinno się je kroić (marchew, seler, kalafior). Przed przyrządzeniem produkty należy posolić i popieprzyć. Mięso, ryby, owoce morza i warzywa mogą być przyrządzane jednocześnie. Do produktów, których nie można nakłuć na widelec, należy stosować specjalne sito fondue. W procesie przyrządzania bulion staje się gęstszy i można go podawać jak zupę.

Filety wieprzowe w bulionie chili

600 g filetów wieprzowych, 250 g chińskiej kapusty, 250 g marchewki, 4 strączki czerwonych papryczek chili, 3 cm świeżego imbiru, 1,5 l łagodnego bulionu mięsnego, 5 łyżek stołowych jasnego sosu sojowego.

Do sosu słodko-kwaśnego: 1 cebulka dymka, 2 ząbki czosnku, 2 cm świeżego imbiru, 2 łyż. stoł. oleju sezamowego, 12 łyż. stoł. bulionu, 6 łyż. stoł. ketchupu pomidorowego, 8 łyż. stoł. octu ryżowego lub winnego, 4 łyż. stoł. cukru, 1,5 łyżeczki mąki ziemniaczanej, sól, pieprz.

Oczyścić chińską kapustę i pokroić w paski o grubości 1 cm i długości 5 cm. Marchewkę umyć, obrać i pokroić w cienkie paseczki. Umyć i obrać strączki chili. Obrać imbir i pokroić w plasterki. Zagotować bulion w garnku do fondue, dodać strączki papryczek chili, imbir i sos sojowy.

Mięso pokroić na bardzo cienkie plasterki. Położyć na naczyniu wraz z marchewką i chińską kapustą. Filety i warzywa włożyć do sitka fondue i gotować w bulionie do miękkości.

Do sosu: obrać cebulkę dymkę, cebulkę drobno pokroić, a szczypiorek pokroić na drobne kążki. Obrać czosnek i imbir i pokroić w drobną kostkę. Czosnek, imbir i białą cebulę podduścić w oleju sezamowym. Dodać bulion, ketchup, cukier, doprowadzić do wrzenia i gotować przez 3 min pod przykryciem. Dodać ocet z 2 łyż. stoł. wody, sól i pieprz. Rozlać na talerze i posypać szczypiorkiem.

Fondue deserowe

Kawałki owoców, podane na osobnym półmisku (jabłka, gruszki, brzoskwinie, morele, banany, kiwi, ananasy, truskawki), owoce kandyzowane, kromki białego i ciemnego pieczywa, tort

BergHOFF®

miodowy, keks, biszkopt - zanurza się w gorącej masie, a po wyciągnięciu widelca masa zastyga i już można się rozkoszować smakiem. Napoje – likier lub koniak.

Fondue z czekolady

Pół filiżanki ubitej śmietanki kremówki, 3 tabliczki czekolady, 20 g koniaku.

W garnku do fondue podgrzać śmietankę, następnie dodać połamaną czekoladę. Mieszać do momentu powstania ciągnącej się masy. Koniak wlać bezpośrednio przed spożyciem.

Fondue nie powinno być zbyt gorące, gdyż zbyt wysoka temperatura zabija smak czekolady.

Importer
„Nois” Sp z o. o.
ul. Jutrzenki 12
02-233 Warszawa

