

Podrobný recept na švýcarské sýrové fondue (pro inženýry)

© Tomáš Kubeš 2008, dokument je možné volně šířit, za předpokladu, že zůstane nezměněn

Obecné informace

příprava: 30 až 60 minut dle rychlosti strouhání sýra a výkonu hořáku (1 strouhač na 4 jedlíky)

konzumace: kolem 30 minut dle hladovosti jedlíků

počet osob: dle velikosti mísy a hladu – pro mísu o obsahu 2,5 litru a hladové jedlíky max. 8 os.

Ingredience na jednu osobu (pro více osob roste lineárně)

- cca. 1 deci bílého vína
- cca. 150 až 250 g sýra (dle hladu), popis viz níže
- cca. 1 zarovnaná polévková lžice mouky (lze použít i škrob, stačí výrazně méně)
- sůl, špetka až třetina malé kávové lžičky (dle chuti a sýra, lze přidávat postupně)
- česnek (cca. půl stroužku), stačí méně, opět dle chutí
- koření (určitě pepř a dle chuti lze přidat i jiné, např. oregano, či bazalku)
- k přikousnutí: bagety (půl až celá, cca. 300 g) nebo vařené čerstvé brambory

Nástroje

- **Fondue mísa (fr. caquelon)** – nejlepší je kameninová glazurovaná miska (tradiční), prodávají se i kovové teflonové, ale vzhledem k tomu, že se výsledná směs jí kovovými vidličkami, nelze takovou misku doporučit, dlouho nevydrží. Pozor nelze zaměnit s miskou na masové fondue, ta má pro sýrové velmi nevhodný tvar a většinou příliš tenké stěny.
- **Zdroj tepla** – použít lze hořák na líh nebo želatínu, případně elektrický ohřívač. K běžnému hořáku se určitě vyplatí pořídit rozptylovač tepla, není třeba shánět velký litinový, i tenký hliníkový zaručí, že se sýr prakticky nepřipalí. Většina hořáků je dnes na hořlavou želatínu, ale z kuchařského hlediska stejně dobře poslouží i běžný denaturovaný líh k pálení. Želatína je vhodná z bezpečnostního hlediska, lze jí jen obtížně rozlít. Nepoužívejte benzín nebo olej.
- **Vidličky** – speciální fondue vidličky mají zpětný zářez, aby pečivo nespadlo, ale obyčejné stolní vidličky lze také použít. Ten, komu něco spadne do mísy, platí rundu!

Sýry

Co se nákupu sýrů týče, nejlepší je sledovat běžné obchody, protože i tam se dnes občas nějaký švýcarský sýr objeví. Kousek od Nového Smíchova (naproti hnědé budově KB) je specializovaná prodejna sýrů Cheesy, kde potřebné sýry a fondue směsi mají, problém je, že jsou docela drahé.

Pro dobrou chuť je třeba sehnat alespoň 1/3 Gruyéro (starší je aromatictější a tudíž lepší) nebo Vacherinu, či Comté a 1/3 Ementalleru. Pro nastavení lze v českých podmínkách použít 45% eidam. Je ovšem nezbytně nutné najít zralejší a tedy žlutější a vláčnější, rozhodně nelze použít nezralý drolivý bílý, směs by nebyla vláčná. Sýry s nízkým obsahem tuku nelze vůbec doporučit – mor.

Občas se prodávají i hotové směsi. Pokud směs obsahuje vše včetně škrobu a vína, lze jí použít, ale nelze doporučit jí jakkoliv nastavovat, většinou to nedopadne dobře a celek se nespojí. V tomto ohledu jsou lepší směsi, které obsahují pouze sýr, s těmi lze operovat přesně dle receptu.

Postup přípravy

1. Víno v potřebném množství nalijte do caquelonu, dejte nad plamen a počkejte až se začne pomalu vařit. Nesmí se ovšem čekat příliš dlouho, protože sýr je třeba přidat dříve než se vyvaří alkohol. Nedočkavci mohou tento krok urychlit přesunem misky na běžný sporák. Na plynovém je ovšem naprosto nezbytné použít litinový rozptylovač tepla.
2. Mezitím je dobré nastrouhat připravené sýry, stačí nahrubo.
3. Do horkého vína zamíchejte hladkou mouku. Tu lze přidat i později, ale v samotném víně se výrazně lépe míchá.
4. Dále přidejte vyliisovaný česnek, sůl a koření dle chuti a dobře promíchejte.
5. Postupně sypejte sýr do horkého vína a důkladně míchejte. Sýr se ve víně se rozpustí a vytvoří homogenní bílou hmotu. Směs je třeba stále míchat, protože jinak se začne u dna chytat a vytvářet krusta. Ta je sice velmi chutná, ale brání správnému rozpouštění.
 - i. Pokud lze rozeznat hmotu sýra a jakousi bílou „vodu“ okolo, bylo na začátku málo mouky a je třeba ji přidat.
 - ii. Dokud lze rozeznat původní strukturu strouhaného sýra, je směs příliš chladná a je třeba počkat a dále ohřívat.
6. Během míchání sýra je dobré nakrájet bagety. Vhodné jsou kousky co nejvíce se blíží korychličkám o velikosti strany cca. 1“ (asi 2,5 cm). Při užití menších snídí lidé mnoho sýra a méně bagety, při krájení větších se tyto špatně dávají do pusy. Klasické plátky nelze doporučit.
7. Výsledkem by měla být homogenní jemná hmota konzistence řidší omáčky nebo šodó, která se příliš netáhne.
8. Mísa i s hořícím hořákem se postaví doprostřed stolu, kolem se rozestaví misky s bagetami a každý strážník dostane svůj talířek, ubrousek a vidličku.
9. K fondue se nejlépe hodí servírovat suché bílé víno, abstinenti mohou zvolit čaj. Popíjení čehokoliv jiného studeného nelze v žádném případě doporučit, protože to velmi ztíží trávení. Udělá se vám v břiše koule sraženého sýra a bude vám opravdu hodně těžko, věřte mi.

Troubleshooting

- Pokud se směs i po dobrém prohřátí a míchání stále dělí na hmotu sýra a vodu, je potřeba přidat škrob nebo mouku. Škrob nedávejte nikdy více než kávovou lžičku naráz a vždy důkladně promíchejte. Pokud není škrob, doporučuji v hrníčku s teplou vodou rozmíchat trochu mouky (v poměru cca. 1:1) na kašičku a pomalu po částech vlévat. Po každém dolití je třeba směs řádně promíchat. Nemusí být potřeba použít všechno, vhodnější je postupovat po krocích a sledovat jak se hmota chová. Čím méně mouky nebo škrobu se přidá, tím lépe pro chuť. Nějaká mouka je však nezbytná pro spojení směsi. Je možné sypat mouku do mísy rovnou, ale hrozí nebezpečí hrudkování.
- Pokud je směs příliš hustá, lze přidat **teplou** vodu (nikdy studenou).
- Pokud se směs příliš táhne, lze pomalu přidávat víno a důkladně míchat. Pokud se nepodaří víno úplně vmíchat, lze dodat i škrob nebo mouku, viz výše.
- Obecně platí, že další víno dělá směs řidší, ale hrozí nebezpečí separace a naopak mouka, či škrob směs spojují a zároveň snižují gumovost a tažnost, nicméně ve vyšším množství negativně ovlivňují chuť.