

## Хотите отпраздновать Год деревянной лошади? Приготовьте фондю по-китайски! | Envie de célébrer l'Année du cheval de bois? Préparez la fondue chinoise!

Автор: Татьяна Гирко, [Женева](#) , 30.01.2014.



А что у нас сегодня на ужин?

31 января по китайскому календарю начинается Год деревянной лошади. Наша Газета.ch предлагает вам воспользоваться подходящим случаем и приготовить китайское блюдо на швейцарский лад.

|  
Le 31 janvier, nous entrons dans l'Année du cheval de bois. Nasha Gazeta.ch vous propose de saisir l'occasion pour préparer le plat chinois à la sauce helvétique.  
Envie de célébrer l'Année du cheval de bois? Préparez la fondue chinoise!

Фондю по-китайски, объединяющее за одним столом всю компанию, остается любимым блюдом швейцарцев, затмив по популярности традиционные сырные разновидности и «фондю Бургиньон», для приготовления которого используется мясо коров породы шароле (*charolaise, фр.*), уроженек французского региона Бургундия. В варианте, пришедшем в маленькую альпийскую страну из Поднебесной,

тоже используется мясо, однако готовится оно не в кипящем масле, а в бульоне. Поэтому те, кто заботится о стройном силуэте, предпочтут его традиционным сырным вариантам из грюйера, вашрена или «фондю Бургиньон».

По данным института опроса общественного мнения Link, каждый пятый швейцарец встречается с близкими и друзьями в канун Нового года за котелком фондю по-китайски. Это блюдо требует минимум усилий от хозяйки (или хозяина) торжества, его невозможно испортить, да и сам процесс сближает участников ужина – этим объясняется особая привязанность жителей Конфедерации к восточному гостю. Тем более, что его состав легко изменить в зависимости от предпочтений участников ужина.

В Швейцарию фондю по-китайски пришло около 40 лет назад, в то время, когда холодильники получили широкое распространение. Поставщики мяса стали предлагать широкий ассортимент охлажденной продукции, не требующей длительной тепловой обработки. Правда, Министерство здравоохранения с опаской отнеслось к подобной практике, издав специальные «правила гигиены для приготовления фондю по-китайски». Впрочем, их несложно соблюдать: приборы, которые использовались для нарезки мяса, следует тщательно мыть, мясо должно быть проварено до готовности и не вступать в контакт с сырым мясом.

Рецепт одного из самых любимых зимних лакомств швейцарцев невероятно прост.

Для фондю по-китайски вам потребуется:

- 150-200 г мяса на человека. Можно использовать нарезанное тонкими ломтиками говяжье или свиное филе, а также куриную или индюшачью грудку;
- 1,5 л мясного бульона;
- 200 г овощей (например, лук, морковь, лук-порей, сельдерей);
- лавровый лист, гвоздика, веточка тимьяна, 2 ст. ложки мелко нарезанной петрушки.

В мясной бульон положить нарезанные кусочками овощи, лавровый лист, гвоздику и тимьян и варить около часа. Затем профильтровать, добавить петрушку и наполнить бульоном специальный котелок для фондю (*caquelon, фр.*), подающийся прямо на стол и постоянно подогреваемый при помощи небольшой горелки. Вооружившись специальными вилками, участники мероприятия опускают ломтики сырого мяса в бульон. Процесс приготовления занимает считанные минуты, после чего мясо окунают в соус и съедают. Сидящих за столом объединяет общий котелок и неторопливый разговор в ожидании, пока очередная порция дойдет до готовности – праздничный вечер пролетит незаметно!

Для мясного фондю подойдет майонез собственного приготовления и различные его вариации – с оливками и пармезаном, с чесноком и бальзамическим уксусом, с петрушкой, зеленым луком и лимоном или с бананом, яблоком, кокосом и карри.

Кстати, по словам Бернара Ио, владельца женевского ресторана Hung-wan, рецепт настоящего китайского фондю, которое, оказывается, на его родине едят не только по праздникам, немного отличается от способа приготовления швейцарского «собрата». Так, в оригинальной версии в бульон добавляют вермишель, грибы и много овощей. Приготовленные кусочки мяса, рыбы или морепродукты достают из бульона и окунают в соевый соус, приправленный пряностями.

Таким образом, если вы решите отпраздновать в теплой семейной или дружеской обстановке наступление Года деревянной лошади, вариантов существует множество. Единственный совет – не забудьте положить в котелок для фондю по-китайски побольше морковки! Символ года это оценит.

#### [Женева](#)

Статьи по теме

[Год Лошади с Vacheron Constantin](#)

[Новый год в правильном платье](#)

[Фондю на Эйфелевой башне](#)

[Грюйер стоит мессы в Лионе](#)

[Швейцарский Грюйер – сказка наяву](#)

[Сыр с Золотой горы в еловом лукошке](#)

---

**Source URL:** <http://www.nashagazeta.ch/news/gurm/17062>