



6+

Марина Лакомкина

# Фондю

Изысканное блюдо со  
швейцарских Альп

# **Марина Алексеевна Лакомкина**

## **Фондю. Изысканное блюдо со швейцарских Альп**

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=48093160](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=48093160)*

*SelfPub; 2019*

### **Аннотация**

В моей новой книге речь пойдёт о фондю – самом необычном блюде европейской кухни. А Вы знаете, что классическое фондю представляет собой растопленный сыр с небольшим количеством виноградного вина, в который обмакивают кусочки чёрствого хлеба?

*Классическое фондю* представляет собой растопленный сыр с небольшим количеством виноградного вина, в который обмакивают кусочки черствого хлеба. Это, пожалуй, самое оригинальное кушанье в европейской кулинарии.

Родиной фондю признана Швейцария, и это изысканное блюдо – практически единственный вклад западно-европейской страны в мировую кулинарную традицию. Более того, по уверениям знатока скандинавских стран, величайшего советского эксперта по кулинарии Вильяма Похлебкина, фондю можно признать единственным воистину национальным кушаньем швейцарцев.

Большинство историков сходятся во мнении, что история возникновения оригинальной рецептуры фондю определена максимально достоверно. Но, конечно же, существуют некоторые различия в подробной истории этого кушанья.

Само слово «фондю» происходит отнюдь не из немецкого языка, на котором говорит большинство жителей Швейцарии. Блюдо появилось приблизительно семь столетий назад, во всяком случае, так считает большинство историков. Разумеется, как и большинство национальных кушаний, первоначально фондю было изобретено бедняками. Швейцарские пастухи выгоняли свои стада на выпас на высокогорные альпийские пастбища и, конечно же, могли брать с собой на долгие месяцы только те продукты, которые могли храниться в течение длительного времени. Основу рациона пастухов составляли хлеб или сухари, виноградное вино и сыр.

# Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.