

Zabava in prosti čas

RACLETTE - švicarska posebnost



Raclett poznamo v več različicah (odvisno od proizvajalca), sama se navdušujem nad kombinacijo fonduja in raclette žara, ker je hrana, ki jo pripravljamo lahko (še) pestrejša, kot če uporabljamo le eno ali drugo.

Pri pripravi hrane, za takšno druženje s prijatelji nas omejuje praktično le lastna domišljija. Za žar uporabimo lahko vse od svežega do vložnega sadja in zelenjave do mesa... sir in različne omake so seveda obvezne. Pri raclettu se običajno "popeka" tudi v oblicah kuhan krompir, ki si ga vsak sproti lupi sam. V manjših posodicah vsak zase topi tudi sir; spet... tradicionalno je to sir raclette, ni pa nujno, pomembno je da je sir lepo topljiv. Pri izbiri mesa se potrudimo in izberimo boljše kose (file, pljučna pečenka...), ki jih narežemo na grizljaj velike koščke, ki se hitro spečejo na žaru ali v fondiju. Fondi lahko pripravimo seveda tudi s sirom ali čokolado, če bomo vse ostale stvari na žaru prilagodili jedi v fondiju (na žaru le sadje). Mešanja vseh okusov kljub vsemu začetnikom ali tradicionalistom ne priporočam.



Raclette je odličen tudi za večerjo in druženje v družinskem krogu; pospravimo po hladilniku... in začnemo!



O siru raclette:

Raclette je švicarski sir z najbolj bogato tradicijo in pa po mnenju mnogih tudi najboljši švicarski sir. Sprva je bila to jed pastirjev in kmetov, ki so sir topili ob ognju in ga jedli. Ta sir je izdelan iz kravjega mleka in ima blag orehov okus in čvrsto pikantno sredico. Prirava sira ni zahtevna. Poleti sir lahko dodamo solati oz. kakšno drugi zelenjavi, saj deluje zelo sveže. Pozimi pa sir lahko dodamo vročemu sadju in oreščkom.

Vendar pozor, vonj tega sira je zelo intenziven (podoben našemu, bohinjskemu mohantu) in vsem ne ustreza.

Sir, začimbe in vse kar potrebujemo (vključno z različnimi omakami) lahko kupimo že pripravljeno, vendar jaz prisegam na home made! Razen sira seveda. Poizkustite še vi! Posodice in celoten žar, so (običajno) prevlečene s snovjo proti prijemanju in čiščenje je preprosto, ne obremenjujte z njim! Zabavajte se in uživajte v okusih, ki jih pričarajo grizljajčki z racletta ali fonduja.



Qulinarica.com

author [qulmama](#)

kategorija [Zabava in prosti čas](#)

datum 07.07.2010

qulinarica.com/articles/raclette---svicarska-posebnost