Caldos são ingredientes culinários preparados cozendo carne (ou apenas ossos), peixe (ou apenas as cabeças e espinhas), ou vegetais e aproveitando principalmente a parte líquida, para fazer sopas ou molhos. Para além de alimento, os caldos, especialmente os que são feitos com ossos, têm sido usados ao longo dos séculos para ajudar no tratamento de doenças e, quando adequadamente preparados, mostram uma composição saudável.

Tal como a palavra equivalente em inglês, "*broth*", a palavra "caldo" é por vezes usada no nome de uma sopa, como o caldo verde ou o caldo da panela. Existe ainda uma definição segundo a qual os caldos são mais consistentes que as sopas [2]

Normalmente, os caldos de carne ou peixe são aromatizados com vários vegetais (*mirepoix*) e condimentos, adicionados de forma que se possam retirar, para manter o líquido de cozedura o mais límpido possível; quando se cozem ossos ou carne crua, a primeira fervura liberta espuma que deve ser retirada e só depois disso se devem colocar os vegetais e condimentos. Os vegetais mais utilizados são cebola, alho, cenoura, aipo e alho-porro; os condimentos são principalmente uma mistura de ervas aromáticas conhecida como "*bouquet garni*", composta tradicionalmente por salsa, tomilho e louro, mas podem também levar vinho, vinagre ou tomate e serem conservados para posterior utilização, refrigerados ou congelados. Para além destes aromatizantes, só na altura de serem usados os caldos são temperados com sal, pimenta e eventualmente outros condimentos.

Os caldos também podem ser designados "fundos" que, noutras línguas (francês ou italiano) correspondem a caldos que se deixam ferver durante mais tempo, até ficarem cremosos, num processo chamado redução. São geralmente considerados dois tipos de fundos: o "fundo claro", feito com carne ou ossos, vegetais e outros temperos, mas sem nenhuma preparação prévia, e utilizado como base para o molho branco; e o "fundo escuro", feito com ossos ou carne assados numa panela, no forno ou no fogão, muitas vezes com água e farinha torrada, *mirepoix* caramelizado e puré de tomate; este fundo escuro é normalmente usado para o molho espanhol, um dos cinco tipos básicos de molhos da culinária da França. O equivalente para um caldo de peixe é o "*fumet*".

Fondue

Fondue (fundida) é um prato de origem suíça, originalmente à base de queijo aquecido sobre uma lamparina, também conhecida como espiriteira ou rechaud, ou outra fonte de calor pouco intenso e do qual as pessoas se servem diretamente.

A região de origem da fondue não é totalmente conhecida, mas deve situar-se na região de Jura/Savoie, na fronteira franco-suíça. A receita mais antiga encontra-se num livro de cozinha escrito em Zurique em 1699.

Contrariamente à crença popular, não teria sido inventada por pessoas vivendo nos alpes suíços, pois nessa época o queijo usado na fondue era caro, o que significa que não estaria ao alcance da maior parte das pessoas vivendo nas montanhas. Assim, durante os séculos XVIII e XIX a fondue teria sido uma iguaria desfrutada apenas por pessoas mais ricas, vivendo nas cidades.

Na década de 1950 a fondue entrou nas cozinhas do exército suíço, tornando-se assim conhecida dos soldados, que levaram esta receita para suas casas. Até hoje, a preparação da fondue é considerada como uma "coisa de homem" na Suíça.

A iguaria ganhou fama internacional na década de 50, quando o chefe Conrad Egli, do restaurante *Chalet Suísse*, em Nova Iorque, passou a servir o prato. Para complementar, criou a fondue de chocolate, que servia de sobremesa.



Fondue de chocolate.

Consiste basicamente em uma mistura de queijos (normalmente dos queijos Gruyère e Emmental) fundidos com vinho (ou, como na receita original, a Kirschwasser alemã), que vai à mesa acompanhada de pedaços de pão, batatas e cenouras. Esses acompanhamentos devem ser mergulhados na fondue com um garfo comprido para ficarem cobertos com o queijo fundido.



Fondue em Campos do Jordão

Além da fondue de queijo, existem algumas outras variações, como a fondue de chocolate e carne, a fondue chinesa (*fondue chinoise*), feita à base de carnes, peixes e legumes, fervidos num caldo de carne com diversas especiarias, a japonesa (sukiyaki) e a vietnamita.

BLOODY MARY SOUP

Ingredientes:
3 dentes de alho amassados
1 kg de tomates maduros, cortados ao meio
1 cebola grande, cortada
2 colheres de sopa de azeite
Poucos raminhos de tomilho fresco
Poucos ramos de alecrim fresco
250ml de caldo de legumes quente
3 colheres de sopa de vodka
2 colheres de sopa de molho inglês

Modo Preparo:

01. Forno a 180º. Coloque o alho, tomates e cebola em uma grande assadeira. Regue com o óleo, espalhe com as folhas das ervas e tempere. Misture bem e asse por 35-40 minutos, virando na metade, até levemente carbonizados. Esfriar um pouco.

02. Colocar em um processador de alimentos ou liquidificador com o caldo e purê em partes. Passe por uma peneira em uma panela. Misture a vodka e molho inglês.

03. Servir quente. Divida entre copos ou taças. Decore com pimenta preta para servir.

DICA: Para congelar, fazer a sopa até o final da etapa 2, legal, em seguida, congelar por até 1 mês. Descongele na geladeira por 24 horas, em seguida, concluir a etapa 3

MUSHROOM & SHERRY SOUP

Ingredientes:
2 colheres de sopa manteiga sem sal
2 colheres de sopa azeite
1 cebola média cortada em cubos médios (para produzir cerca de 1-1 / 2 xícaras)
4 dentes de alho picados
02 xícaras cogumelos selvagens frescos, limpo, cortado (hastes removidas do shiitakes), e em fatias finas
Tomilho fresco
Flor de Sal e pimenta do reino moída
4 xícaras Fundo de legumes
1/4 xícara meia- e-meia
3 colheres de sopa xerez seco
1 colher de sopa molho de soja

Modo Preparo

Derreta a manteiga e o azeite em uma panela em fogo médio-alto. Adicione a cebola e cozinhe até que ele está começando a marrom, cerca de 4 minutos. Junte o alho e cozinhe por 1 minuto. Adicione os cogumelos, 2 colheres de sopa do tomilho, ajuste sal e pimenta; cozinhe até que os cogumelos tornam-se flácido, de 2 a 4 minutos.

Adicione o caldo, deixe ferver em fogo alto, reduza o fogo para manter, e cozinhe até que os cogumelos estejam macios, de 7 a 10 minutos. Retire do fogo e deixe esfriar um pouco.

Transferir cerca de metade da sopa para um liquidificador suporte e processo até ficar liso. Volte a mistura para a panela e mexa adicione o xerez e molho de soja. Acertar sal e pimenta.

PARSNIP SOUP WITH GINGER & ORANGE

Ingredientes:

Manteiga 1 colher de sopa mais 2 colheres de chá de manteiga sem sal
1 xícara de cebola picada
500g Baroa
1 laranja grande
1 gengibre
1 colher de sopa de farinha
2 1/2 xícaras Fundo Legumes
Flor se Sal
Água quando necessário
1/2 xícara de Cream Cheese batido

Modo Preparo

Derreta a manteiga em uma panela grande em fogo médio. Adicione a cebola e cozinhe por 5-8 minutos, mexendo sempre, até que a cebola é amolecida, mas não colorido.

Enquanto isso, descasque os Nabos, em seguida, corte-as em pequenos pedaços de tamanho igual. Rale a casca da laranja sobre a cebola na panela, em seguida, esprema o suco de laranja em um copo medidor líquido.

Use uma colher para descascar o gengibre, em seguida, rale o gengibre na panela. Adicione os Nabos e farinha; mexa até incorporar. Aumente o fogo para médio-alto, mexendo no caldo gradualmente, de modo a farinha não se amontoar. Uma vez que a mistura começar a ferver, reduza o fogo para médio-baixo. Cubra e cozinhe por cerca de 20 minutos.

Trabalhando em lotes, transferir conchadas da mistura para um mixer até formar um Purê sopa lisa, em seguida, despeje em uma tigela. Prove e tempere com incrementos de 1/8 colher de chá de sal até que você pode provar os ingredientes individuais. Repita com a mistura restante da panela. Se a sopa parece demasiado espesso, adicionar água, conforme necessário para conseguir a consistência desejada.

Despeje a sopa de volta para a panela e aqueça por em fogo médio-baixo. Misture o suco de laranja; gosto, e adicione sal se necessário.

Neste ponto, o caldo pode ser dividido entre as taças individuais. Finalizar com cream.

FONDUE TRADICIONAL QUEIJO

Ingredientes

150g de Queijo Gruyère

150g de Queijo Emmental

1 dente de alho cortado ao meio

1 xícara (chá) de vinho branco seco

1 colher (sopa) de amido de milho

2 colheres (sopa) kirsch (aguardente de cereja)

Sal, Pimenta-do-reino e noz-moscada a gosto

Modo de Preparo

Esfregue os dentes de alho no fundo e nas laterais internas da panela de fondue. Coloque os queijos tipo Gruyère e Estepe com o vinho e leve o fogo baixo, mexendo sempre até obter um creme liso. Junte o amido do milho dissolvido no kirsch e mexa até ferver. Tempere com sal, pimenta e noz-moscada. Mantenha a panela aquecida sobre um réchaud. Sirva com pão italiano cortado em cubos pequenos

FONDUE CHOCOLATE

Ingredientes:

.200 g de chocolate meio amargo ralado no ralo grosso

.1 xícara (chá) de creme de leite

.1/4 de xícara (chá) de conhaque

.Frutas picadas variadas: banana, morango, pêssego, gomos de tangerina, manga, cerejas, uva, kiwi, pêra, carambola, mamão, abacaxi

Modo de preparo:

Em uma panela própria para fondue, coloque o creme de leite para aquecer. Adicione o chocolate ralado e mexa até derreter por completo e formar uma mistura homogênea. Adicione o conhaque e mexa bem. Deixe a chama baixa do aparelho do fondue e mergulhe com o garfo próprio um pedaço picado da fruta escolhida.

Dica:
Pedaços de pão-de-ló também podem ser mergulhados no chocolate.