

Чехи люблять добре і смачно поїсти, а чеська кухня дуже ситна і досить різноманітна, оскільки крім чисто чеських кулінарних рецептів ввібрала в себе традиції австрійської, німецької та словацької кухонь.

Чеська республіка відрізняється великою різноманітністю місць, де можна поїсти, починаючи з народних пивних, трактирів і буфетів і закінчуючи першокласними ресторанами і винними підвалами.

На сніданок чехи найчастіше подають європейські сніданки, в готелі вам його і запропонують у вигляді шведського столу. А от традиційна чеська трапеза завжди

починається з полівки - супу. Чеські супи цікаві своєю смаковою гаммою. Вони, як правило, кисло-солодкі: суп із квашеної капусти, в який обов'язково додають кмин, нарізану цибулю і два-три яблука; грибні супи, супи з фрикадельками з печінки, овочевий суп із кнедликами. Вони надзвичайно прості в приготуванні. У супи обов'язково додають свіжу петрушку, а також кріп і кмин.

Необхідно відзначити, що традиційна чеська кухня використовує не дуже різноманітний асортимент пряностей. Поряд з кмином і кропом часто використовується імбир і майоран.

Найпопулярніші супи - картопляний і часниковий, смачні також курячий суп з локшиною або яловичий суп з фрикадельками. Традиційно в Чехії готують блюда зі свіжої свинини, а також свинячої печінки, легенів та інших органів.

Головна страва складається з гарніру і м'яса, частіше за все це яловичина, свинина або курка, які зазвичай подаються з різноманітними соусами. Печене або тушковане м'ясо, полите ніжним вершковим або сметанним соусом - типове чеське головне блюдо. Зазвичай це яловича печеня з соусом з томату або кропу і філейна вирізка. У чеських ресторанах дуже добре готують рибу і подають як головну страву. Вам можуть запропонувати форель на грилі, коропа, лосося і навіть акулу. Короп до речі є головною Різдвяною стравою. Є унікальні страви, які вважаються чисто чеськими, наприклад - кнедлики (парове тісто, нарізане круглими скибками), зазвичай подаються як гарнір до м'яса із соусом. Є класичні дріжджові і картопляні кнедлики, кнедлики з м'ясними і солодкими (з фруктів, повидла, сиру) начинками. Більшість туристів, приїжджаючи до Чехії і бажаючи познайомитися з національною кухнею, насамперед прагнуть спробувати кнедлики.

Блюдо це стало візитною карткою чеської кухні, поряд з пивом і "печеним свинячим (вепровим) коліном". Млинці також вважаються традиційною борошняною чеською стравою. Чехи люблять робити барбекю і улюбленим блюдом є шпекачки - сердельки в щільній натуральній оболонці, яка добре смажиться на вогні. Перед поданням їжі Вам завжди поставлять запитання: «Що будете пити?» Традиційно чехи замовляють пиво, що рекомендуємо і вам, тому що не можна зрозуміти смак чеської кухні без цього традиційного чеського напою. Національна чеська кухня - це невід'ємна частина чеської культури, тому відвідуючи цю країну намагайтеся спробувати всі її делікатеси і не засмучуйтесь якщо не встигнете, буде привід приїхати ще раз.

весілля та
одруження