



# Особенности чешской кухни

# Самые известные рестораны Праги

---

**Na Korci**



# Krystal Bistro



# U Kroka



**Чешская кухня** образовалась из местных кулинарных пристрастий и многочисленных заимствований. Она отличается сытными блюдами из свинины и продуктов ее переработки а также из натурального мяса, телятины, дичи и обилием мучных изделий . И все это заливается большим количеством лучшего в мире чешского пива.





Картофель



Свинина



Капуста

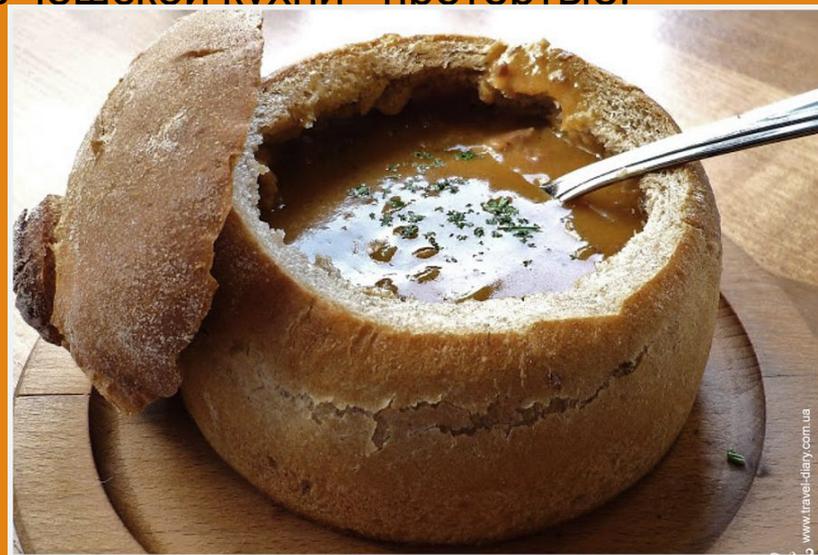


Дичь

Все основные блюда чешской кухни, как правило, отличаются убойной калорийностью и для неподготовленных желудков могут составить некоторую проблему. Ее решение просто как все гениальное – пейте как можно больше пива в процессе еды. Вторая характерная черта чешской кулинарной традиции – очень большие порции. Любителям классического ритуала перемены блюд (закуска, первое, второе, десерт) придется здесь нелегко. Одним салатом, который принесет вам официант перед горячим блюдом, можно как правило прекрасно пообедать и еще друга угостить. Так что лучше ограничивать свои аппетиты одним, максимум двумя блюдами, иначе большую часть заказанного придется либо оставлять в заведении (что обидно), либо просить завернуть с собой (что не так вкусно).



Обычно суп чешской кухни - "polevka" - напоминает по консистенции густой кисель или жидкое картофельное пюре. В этом супе вы можете найти пару немного мяса или картошки, фрикадельку или птичьих потроха. В супах чешской кухни требуемая плотная консистенция достигается благодаря тому, что в эти супы при варке добавляется мука, манка и пюре из протертых овощей, также в чешские супы добавляют масло и яичные желтки. Чехи часто добавляют в суп немного свежих дрожжей, пережаренных в масле, - они придают блюду особый вкус. Из муки готовят, что то наподобие соуса - "ишку".. В некоторых случаях смесь поджаривают - тогда получается темная "ишка". А уже затем эту ишку добавляют в суп и варят до тех пор, пока не пропадет мучной привкус. Большинство овощных и рыбных супов в чешской кухне - протертые.



Одним из столпов, известнейшим из блюд чешской кухни является "**колено**" - нога молодого поросенка, запеченная в пиве, которая обычно подается в керамическом или деревянном поддоне с соусом или на дощечке с хреном и горчице



**Кнедлики**-разогретье на пару куски варёного мучного или картофельного теста. Без кнедликов нет чешской кухни. Потому что именно кнедлики, считают чехи, является идеальным дополнением к различным рецептам кнедликов в чешской кухне очень много: картофельные кнедлики, кнедлики из сухой булки, кнедлики с добавлением мяса, твердые кнедлики из сырого картофеля и муки, а также сладкие кнедлики с фруктами (самые оригинальные).



# Десерты



**Мороженое  
с фруктами  
(Zmrzlinový pohár  
s čerstvým ovocem)**



**Трдельник**

# Масопуст в Чехии

Масленица по-чешски – «masopust». Перевод этого слова звучит примерно так: пост от мяса. Масленица начинается после праздника Трех королей, то есть после 6-го января, и длится до начала пасхального поста. Празднуется в последнюю неделю перед «пепельной средой» (popelcni streda), то есть до начала сорокадневного поста. Обычай веселиться и пировать в конце зимы пришел в Чехию в 13 веке из Германии. В период масленицы в большом количестве готовят классические, весьма питательные блюда. Печеные утки, поросята, студни, калачи и пышки, елиито и йитрнице. Елиито готовят из свинины и свиной крови и подают к столу вместе с лепеницей, а йитрнице - это колбаса из рубленой свинины и

ливера. Тлаченка с луком, ароматный овар, суп из попок, вяленая ветчина, запеченные колбаски, жареный сыр гермелин, аппетитные сладости, и это еще не весь масленичный ассортимент. Символ русской Масленицы – блины, а масопуст славится пончиками.



## ЧЕШСКИЙ КРУМЛОВ ПРАЗДНИК ПЯТИЛЕПЕСТКОВОЙ РОЗЫ

Основателем Чешского Крумлова считается дворянин пан Витэк из Прчице, который был дружинником князя из рода Пршемысловичей. Получив в награду за службу земли на юге Чехии, Витэк основал несколько градов — укрепленных замков, одним из которых был Крумлов. Чтобы избежать распрей при делении наследства, основатель города разделил свои владения на пять частей и роздал сыновьям. С тех пор эмблемой Крумлова стала пятилепестковая роза, символизирующая единство рода Витковичей.

В Чешском Крумлове исторический "Праздник пятилепестковой розы" проводится в середине июня. Гвоздь программы - историческое костюмированное шествие во главе с монархом и его свитой. Это создаёт уникальную атмосферу средневековья.

Три дня и три ночи в городе будут проводиться рыцарские турниры, бойкие ремесленные торги, уличные театральные представления, а впечатляющая средневековая музыка не позволит никому из гостей пойти спать. В полночь на в небе засияет фейерверк, а на улицах вы увидите эффектные огневые представления.



# Меню

Наименование блюда / выход в гр	Напитки / выход в cl
<p><b>Закуски</b></p> <p>Ростбиф с корнем сельдерея, огурчиками и маслинами /80</p> <p>Телячий язык с гурийской капустой /80</p> <p>Телячий язык с гурийской капустой /80</p> <p>Буженина по-домашнему с телячьей печенью /80</p>	<p><b>Аперитивы</b></p> <p>Херес Fino 6cl</p> <p>Вермут Campari, Bianco, Rosso; Martini Extra Dry, Bianco, Rosso 6cl</p> <p><i>Шампанское</i></p> <p>Dom Perignon 12 cl/75 cl</p> <p>Prosecco di Valdobbiadene Superiore di Cartizze cl/75 cl</p>

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!!!!

