**ČESKÁ GASTRONÓMIA**

**Základná charakteristika českej kuchyne**

Česká kuchyňa je spriaznené s nemeckou a rakúskou kuchyňou, najmä bavorskou. Oproti talianskej nie je natoľko zdravá a na trávenie ťažká.

Základom českej národnej kuchyne je ľudová kuchyňa a suroviny, ktoré sa pestovali a chovali doma. Predovšetkým bravčové, jahňacie a kozie mäso, hydina, zemiaky, obilie, strukoviny   
a v niektorých oblastiach tiež sladkovodné ryby a zverina.

České menu obyčajne začína polievkou, ktorých česká kuchyňa ponúka nepreberné množstvo, od mäsových vývarov s rôznymi vložkami až po biele polievky z mäsa i zeleniny. Ak chcete ochutnať polievku, ktorú nenájdete v žiadnej inej kuchyni, skúste "Krkonošské kyselo" - polievku z chlebového kvásku, sušených húb, zemiakov a vajec.

Fenoménom českej kuchyne sú omáčky. Pečené či dusené mäso preliate chutnou omáčkou spravidla smotanovou alebo omáčkou zjemnenou mliekom alebo maslom. Hovädzie pečené   
s paradajkovou alebo kôprovou omáčkou alebo sviečková na smotane nesmie chýbať na žiadnom jedálnom lístku. Pečená mäsá sú ďalšími typickými jedlami - dozlatista upečené husi, kačka alebo bravčové mäso ochutené rascou a cesnakom. V českej kuchyni tiež zdomácneli niektoré jedlá z cudzích národných kuchýň. Predovšetkým vyprážaný bravčový rezeň, ktorý je obdobou viedenského teľacieho rezňa a guláša alebo ragú z maďarskej kuchyne.

Úplne jedinečnou prílohou sú české knedle. Česká národná kuchyňa sa nezaobíde bez žemľových alebo zemiakových knedlí. Prílohovou zeleninou je najčastejšie biela a červená kapusta. Bramborák alebo zemiakové placky sú ďalšími typickými pokrmami.

České klasické múčniky sú neodmysliteľnou súčasťou typického menu - zemiakové šišky   
s makom, ovocné knedle, jablkový závin a ďalšie múčniky, ponúka česká národná kuchyňa ako gurmánsky záver.

České pivo má lahodnú chuť a skvele sa hodí k českej kuchyni. České pivo je svetoznáme   
a má dlhú tradíciu. Najznámejší je Plzenský Prazdroj (Pilsner Urquell). Pred rokom 1990 bolo v Česku veľmi veľa pivovarov, ich počet sa do dnešnej doby drasticky znížil. Dnes už existuje len niekoľko veľkých pivovarov. Česi sú na prvom mieste na svete v spotrebe piva na osobu. Pestuje sa tu aj hrozno a to najmä na Morave.

**Česká kuchyňa** má dlhú históriu, ovplyvnenú keltským a slovanským pôvodom. Často nemeckou kuchyňou, najmä bavorskou, rakúskou, ale tiež maďarskou kuchyňou. Je taktiež veľmi výrazne ovplyvnená polohou Česka. Česko má bohatú ponuku poľných plodín, ovocia, zeleniny, bobúl, rýb aj zveriny. Typická česká kuchyňa nie je veľmi zdravá, je bohatá na kalorické jedlá, prevláda v nej veľké množstvo tučných a múčnych jedál. Typické sú knedle do polievok (závarky), k hlavnému jedlu (rožkové, zemiakové) i ovocné knedle.

**Moravská kuchyňa** - často používaný pojem moravská kuchyňa je len viac menej nepresný názov. Vo väčšine prípadov sú recepty podobné alebo rovnaké, líšia sa iba názvom. Napríklad placky – stryky, názov je z Valašska, ale podobné placky pod názvom gorole a kucmoch sa pripravujú aj v ostatných regiónoch. Napriek tomu niektoré tradičné jedlá dostali prívlastky „moravské“, ako moravské údené mäso, moravský vrabec, a tak sú vo všeobecnosti považované za typicky moravské jedlá. Moravská kuchyňa sa prelína s českou, slovenskou   
a na Ostravsku cítiť vplyv poľskej kuchyne. Kapusta je zelenina obľúbená vo všetkých krajoch. Všade sa však pripravuje trochu inak. Česká kapusta je suchšia. Moravská je redšia, zahustená strúhaným syrom alebo zemiakom.

**Tradičné jedlá**

Prílohy

Knedle sú jedným z hlavných pilierov českej kuchyne a zvyčajne sa podávajú s jedlom. Môžu byť buď na báze pšenice alebo zemiakov a niekedy sa vyrábajú z kombinácie pšeničnej múky a kúskov zatuchnutého chleba alebo rožkov.

Existuje mnoho ďalších príloh vrátane rezancov a varenej alebo dusenej ryže, ktorá sa niekedy podáva vo forme ryžového nákypu. Zemiaky sa podávajú varené so soľou, často   
s rascou a maslom, bravčovým tukom alebo olejom. Ošúpané a varené zemiaky sa zmiešajú do zemiakovej kaše. Nové zemiaky sa niekedy varia vo svojej koži, nie ošúpané. Vďaka vplyvu cudzích krajín sa zemiaky aj vyprážajú, preto sú v reštauráciách bežné hranolky   
a krokety.

Cestoviny sú bežné, buď pečené, varené, varené s inými prísadami alebo podávané ako šalát.

Polievky

Polievky, ktoré sa podávajú predovšetkým ako prvý chod, tvoria tradičnú a nevyhnutnú súčasť obedového menu, čo sa odráža v širokej škále hustých vývarov. Hovädzí alebo kurací vývar - s rezancami, ryžou alebo zeleninou ochutenou soľou a jemným korením tvoria štandardnú voľbu vo väčšine reštaurácií. K dispozícii sú tiež špeciálne polievky, ako je bujón s lahodnými malými pečeňovými knedľami.

Mäsové jedlá

Bravčové mäso je najbežnejšie mäso, ktoré predstavuje viac ako polovicu celkovej spotreby mäsa. Populárne sú tiež hovädzie, teľacie a kuracie mäso. Ošípané sú často zdrojom mäsa na vidieku, pretože bravčové mäso má v porovnaní s hovädzím mäsom relatívne krátku výrobnú dobu.

Nápoje

Česká republika má najvyššiu spotrebu piva na obyvateľa na svete. Najbežnejším štýlom, ktorý tu vznikol, je Plzeň. Okrem piva Česi vyrábajú víno, najmä v regióne Moravy, a jedinečné likéry - Becherovka. Česká Slivovica a ďalšie pálenky sa v krajine tradične destilujú a považujú sa za národný nápoj.

Nápoj Kofola bol vznikol v komunistickom Československu ako náhrada za Coca-Colu, ktorú nedovážali, ale stala sa tak populárnou, že produkcia pokračovala aj po skončení komunizmu v krajine.

**České reštaurácie na Slovensku**

*Česká hospůdka u Slováka*

Nachádza sa v Nitre na ulici Dolnozoborská. Ponúkajú české jedlá, ktoré sú pripravované dlhoročnými skúsenosťami a k nemu odporučí obsluha tradičné české pivo.

*Česká hospoda*

Nachádza sa v Martine. Môžete si v nej vychutnať tradičné české jedlá a výborné pivo ako napr. tankové pivo Krušovice v elegantnom štýle.

*Pilsner resturant & beer pub*

Nachádza sa v Banskej Bystrici. Každý deň ponúkajú vlastné menu, zostavené z tradičných českých špecialít. Menu je obohatené a vždy doplnené o české pivá ale hlavné zastúpenie má pivo, ktoré je aj v názve, Pilsner-Urquell.

**Suroviny českej kuchyne**

Základom českej kuchyne je ľudová kuchyňa a suroviny, ktoré sa vypestovali doma. Každý kraj, dokonca každá dedina, má svoje zvyky. Medzi najčastejšie suroviny českej kuchyne patrí:

-pražská šunka a údeniny

-koreniny- najčastejšie rasca, majorán, cesnak,

-mäso- bravčové (Krkovička), rybacie (Kapor), hovädzie (Sviečková), hus, kačka, králik, zverina, utopenci, držky. Třeboňský kapor je regionálnou obchodnou značkou uznanou EU.

-zelenina a strukoviny- typické znojemské uhorky, (v českej kuchyni sa používa veľa koreňovej zeleniny- petržlen, mrkva, zeler ), kapusta kyslá, cibuľa, zemiaky, šošovica, fazuľa,

-pivný syr- (bol vyvinutý v Krkonošiach - syr z kravského mlieka), olomoucké syrečky

-ovocie- marhule, slivky, hrozno

-pivo PLZEŇ, becherovka, slivovica

-pardubické pečivo

-knedle- na tisíc spôsobov, zemiakový,chlpaty, houskový

-huby, múka,smotana

Chránené zemepisné označenie

***Český modrý mák***

***Valašský frgál***

***Chelčicko – Lhenické ovoce***

***Karlovarské oplatky***

***Karlovarské trojhránky***

***Olomoucké tvarůžky***

***Jihočeská Zlatá Niva***

***Jihočeská Niva***

***Černá Hora***

***Březnický ležák***

***Brněnské pivo; Starobrněnské pivo***

***Mariánskolázeňské oplatky***

***Znojemské pivo***

***České pivo***

***Chodské pivo***

***Pardubický perník***

***Třeboňský kapr***

***Lomnické suchary***

***Hořické trubičky***

***Karlovarský suchar***

***Štramberské uši***

***Budějovické pivo***

***Budějovický měšťanský var***

***Českobudějovické pivo***

Chránené označenie pôvodu

***Všestarská cibule***

***Chamomilla bohemica***

***Český kmín***

***Nošovické kysané zelí***

***Pohořelický kapr***

***Žatecký chmel***

Zaručená tradičná špecialita

***Pražská šunka***

***Liptovská saláma/Liptovský salám***

***Tradiční Lovecký salám/Tradičná lovecká saláma***

***Spišské párky***

***Tradiční Špekáčky/Tradičné Špekačky***