

Если Вы не предрасположены к полноте, если пара лишних килограмм не испортит Вашей фигуры, то Вы смело можете пробовать блюда **чешской кухни**. Так как основная составляющая чешских блюд – мучное, жареное, сладкое, они жирные, солёные и калорийные, причём размеры порций в разы больше. Каждое блюдо чешской кухни удивительно вкусное.

Чешская кухня имеет давнюю историю, но в основном она заимствованная, так, например, моду на овощи ввела Магдалена Добромилова-Реттигова-Дуборомирская, известная в Чехии личность и великолепный повар.

Мясо варёное, жаренное, печёное, свинина, утка, индейка, форель, карп – разнообразие удивляет, всё это подаётся с овощным гарниром или кнедликами (приготовленные на пару куски варёного мучного или картофельного теста). Гарниры разнообразны, картофель варёный, картофель печёный, картофель фри, различные овощи. Самые популярные блюда это бифштексы, отбивные. Каждое блюдо подаётся с соусом (томатный, чесночный, луковый, огуречный, укропный) приправленным мукой или жиром, вином или пивом, с добавлением специй (тмин, майоран). Соусы можно добавлять в мясо и употреблять как отдельное блюдо.

Супы чешской кухни имеют сладко-кислый вкус и густую консистенцию с добавлением яблок и квашеной капусты, чаще протёртые приправленные тмином. Густая консистенция супа получается за счёт того, что в него добавляют муку, манку, протёртые овощи и обжаренные дрожжи. В конце в суп добавляют укроп, петрушку и тмин. Рыба в Чешской кухне имеет особое значение, её готовят на праздники и в сезон вылова, также там где много прудов. Рыбу тушат, жарят, приправляют различными соусами, варят уху, отбивные из карпа, жаренный карп.

Из сладостей Чешская кухня представлена всевозможными выпечками, булки и калачи, которые отличает густая начинка с сыром, сверху они облиты джемом или повидлом, обсыпаны тмином и маком.

Чешское пиво - гордость чешской кухни.

Чешское пиво – национальный напиток, существует много сортов и каждый имеет свои отличительные вкусовые особенности. Пивоварение развито в Чехии с XVI века, оно широко известно и за пределами страны. Ещё один популярный напиток Чешской кухни сливовицы, крепкое вино из сброженного сливового сока.

Таким образом сытные блюда **чешской кухни** и сочно-сладкие десерты не оставят равнодушными любителей вкусно пообедать.

Чтобы понять подходит ли Вам чешская кухня, Вы можете посмотреть рецепты чешской кухни, попробовать блюда чешской кухни, а возможно и заказать доставку чешской кухни в ресторане.