

# Cuisine Tchèque



**Barbora Maresova**

**Enseignante : Bouchra Bejjaj-Ardouni**

**Août 2011**

**ATELIER GASTRONOMIE, Niveau Débutant**



**Université  
Internationale  
d'Été de Nice**

## Présentation de la République Tchèque et de sa cuisine



La République tchèque est pays d' Europe centrale entourée par la Pologne, l'Allemagne, l'Autriche et la Slovaquie. La République est construite de la région de Bohême, de Moravie, et une partie de la Silésie. La République est née le 1er janvier 1969 de la fédération de la Tchécoslovaquie. Mais elle est indépendante depuis le 1er janvier 1993.

La cuisine tchèque utilise principalement le porc, le chou et les féculents, lesquels sont ordinairement et affectueusement surnommés Vepřo-knedlo-zelo (porc-quenelle-chou) par les tchèques. Par ailleurs, les knedliky sont connus des tchèques, Knödel en allemand, qui sont des quenelles cuites à la vapeur et servies coupées en tranches. Ils accompagnent la plupart des plats de viande. Il en existe deux sortes: les quenelles de farine et les quenelles de pomme.

C'est traditionnel qu'en République tchèque on commence son repas par une soupe. Il en existe plusieurs, surtout la soupe goulash et la soupe de pomme de terres.

Parmi les repas rapides, il existe les noyés (*utopenci*), des saucisses qui sont conservées dans le vinaigre ou un morceau d'édam pané et frit. Ils sont le plus souvent servis avec des pommes de terre et mayonnaise.

Enfin, les Tchèques sont les plus grands consommateurs de bière en Europe (150 litres/an). Les bières les plus connues sont la Pilsner Urquell ou la Gambrinus de Pilsen mais il existe une trentaine de bières tchèques différentes. La consommation de bière est très importante à cause de problèmes de santé en tchèque. Il est normal que chaque repas soit accompagné par de la bière.



utopenci

La sauce à l' aneth (pour 4 personnes)



## La liste des ingrédients:



- 5 grammes du beurre;
- 6 grammes de farine fine;
- $\frac{1}{2}$  litre d'eau ou de bouillon;
- 2 cuillères d'aneth coupé;
- $\frac{1}{2}$  verre de crème fermentée;
- 1 à 2 cuillères de vinaigre;
- 2 à 3 cuillères de sucre;
- une pincée de sel;

## La liste des ustensiles:



- deux casseroles;
- une cuillère en bois;
- un mixeur.

## La préparation:

On doit faire griller à sec la farine dans une casserole puis ajoutez du beurre qui est délayé. Versez le bouillon ou l' eau, mais c'est nécessaire de laisser une partie du liquide. Ajoutez le sel et laissez mijoter pendant 20 minutes. Dans une deuxième casserole, faites bouillir l'aneth qui sera coupé en petits morceaux et ajoutez-les à la sauce. Quand la sauce est terminée, versez la crème fermentée et chauffez pendant quelques minutes. La sauce doit avoir une consistance crémeuse. On peut ajouter du sel ou du vinaigre.



## Le conseil de chef:

Servez avec des pommes de terre et avec des oeufs durs, éventuellement avec des boulettes de pâte et de boeuf.