

**Otázka:** La cocina checa

**Předmět:** Španělský jazyk

**Přidal(a):** Eliška

### **La cocina checa**

- Cocina checa está muy influenciada por la posición de la República Checa.
- República Checa tiene una amplia gama de cultivos extensivos, frutas, verduras, pescado y caza. La República Checa también se extiende las setas colección

### **Las sopas**

- Una parte importante de la cocina checa y platos tradicionales es la sopa. La mayoría de los caldos a los que se añade la carne o las verduras o especias
- Las sopas tradicional: sopa de patatas, sopa de ajo, sopa goulash, sopa de frijoles, sopa de fideos.....

### **La comida principal**

- Los platos tradicionales son carne de cerdo, cerdo, albóndigas y chucrut, asado de cerdo, varios guiso, carpa frita, pastel de carne al horno. Son también salsas tradicionales.
- Salsas típicas son la salsa de eneldo, la salsa de setas, la salsa de tomate, slasa de crema, solomillo o salsa de pimienta
- Como un suplemento se usa diversamente cocido de repollo, la col rizada y las espinacas en adelante también la pasta, patatas, arroz

- Especialidad de checa soy los dumplings, se cocina también los platos de verduras (coliflor frita, guisado con huevos)
- La cocina de checa se usa amapola y mermelada
- En Navidad comimos la carpa, el filete y el salat de patatas

### **Los postres**

- Frecuentes postres son checos bollos y postres. La mayoría son asfixiada en el chocolate o con relleno o otro saborizante.
- Hacer pasteles con galletas añadido, crema, crema batida casera, decoraciones de mazapán y similares.
- En la Navidad se cuece dulces y pan de jengibre de masa de miel

### **Otros platos típos**

- Tortas, patata, bollos con crema, soufflé, dumplings de fruta y más