

Міністерство освіти та науки України  
Національний університет харчових технологій

**Міжнародна наукова конференція,  
присвячена 130-річчю  
Національного університету  
харчових технологій**

**«Нові ідеї в харчовій  
науці – нові продукти  
харчовій промисловості»**

**13-17 жовтня 2014 року**

---

Київ НУХТ 2014

## Традиції та новаторство у сучасній чеській кухні

Н.В. Науменко

*Національний університет харчових технологій*

Історично склалося так, що чеська кухня має багато спільних рис із українською. Для приготування страв використовують одні й ті самі продукти, проте застосовують різні технології. М'ясо чехи завжди готують із соусом (всесвітньовідома «свічкова на сметані» з яловичини, якою частують найповажніших гостей). Традиційними є також свинина з кнедликом та капустою, шніцель із картоплею. Далеко за кордоном відомі й «брамбораки», від слова «брамбори» (картопля) – аналог українських дерунів [1].

Обов'язковими для чеської кухні є кнедлики – невеликі кульки з тіста, картоплі чи сиру (невтаємничені інколи помилково приймають їх за нарізаний білий хліб). Саме кнедлики, вважають чехи, є ідеальним доповненням до різних страв, зокрема й до «свічкової на сметані». Рецептів кнедликів у чеській кухні дуже багато: картопляні, кнедлики із сухої булки, кнедлики з м'ясом, тверді кнедлики із сирію картоплі і борошна [2], а також солодкі кнедлики з фруктами (найоригінальніші, що їх можна скуштувати лише у дорогих ресторанах).

Вироби з тіста у чеській кухні («цукровінки») мають незабутні, «апетитні» назви – «колач», «гоуска», «роглик», «шатечек», «бухта», «кобліга» й виглядають як достеменні витвори мистецтва. Заклади громадського харчування (по-чеському «цукрарні» та «каварні») щоранку пропонують велику палітру свіжої випічки за помірну ціну (до 10 грн. за одиницю). Цікаво, що слово «черствий», яким українці називають непридатний до вживання хліб, у чеській мові має зовсім протилежне значення – «свіжий».

Численні сорти чеського пива відомі далеко за межами країни. Незалежно від місця приготування пива і його технології, усі сорти відрізняються особливо «по-чеському» насиченим смаком і ароматом; деякі з них можна скуштувати лише в ресторані, котрий має власну пивоварню.

До речі, й назви чеських ресторанів приваблюють відвідувачів своєю незвичністю, налаштовують їх на отримання задоволення від їжі. Частотними є назви на взірець «У Губерта», «У Червоного бика», «У Курочок», «У Двох привидів» – такого роду вислови викликають у клієнтів бажання зустрітися та поспілкуватися між собою та з символічним «хазяїном» за кавою або пивом. Є й забавні назви – «Прудка коза», «Швидка корова»; «Ресторан Кукуруку», у якому подають страви з птиці. Майже немає японських суші-барів, але багато піцерій, є й усюдисущі «Макдональдси». Однак, попри те що глобалізація торкнулася й Чехії, збереглося безліч старовинних рецептів, за якими тамтешні господині залюбки готують і зараз, радуючи як іноземців, так і своїх краян.

### Література

1. *Безлепкін, Ю. В.* Кухні народів світу / Ю. В. Безлепкін. – Х. : Фоліо, 2003. – 319 с.
2. *Линде, Г.* Кругосветка Десятой Музы : [кулинар. рецепти ; пер. с нем.] / Гюнтер Линде, Хайнц Кноблох. – Красноярск : Витал, 2004. – 350 с.