



K příjemné a kvalitně prožité dovolené neodmyslitelně patří dobré jídlo a pití. Tradiční česká kuchyně je obvykle kaloricky náročná a je postavena především na několika druzích knedlíků, omáčkách, vepřovém a hovězím masu a vydatných polévkách. Dříve tomu tak nebylo. Základem staročeských receptů byly brambory, obiloviny, luštěniny, houby, ovoce, ryby a maso.

Klasické polední menu většinou sestává z polévky, hlavního jídla a sladkého dezertu, někdy zeleninového salátu. Polévky jsou všeobecně velmi oblíbené a k nejčastěji servírovaným patří masové vývary s nudlemi nebo játrovými knedlíčky, česneková polévka, dále pak sytější zahuštěné polévky jako bramborová, dršťková, gulášová nebo polévky luštěninové. K nejvyhlášenějším pokrmům patří svíčková na smetaně, lahodná kombinace křehkého hovězího masa, krémové omáčky a nezbytných knedlíků, dále vepřo-knedlo-zelo nebo kachna či husa s knedlíky a sladkým červeným zelím.

Za národní nápoj je považováno pivo. V domácnostech i restauracích jsou preferovány domácí značky. Mezi víny se těší velké oblibě především vína moravská.

Českou kuchyni do určité míry historicky ovlivnila i jídla připravovaná v sousedních zemích, později se tato jídla stala její součástí. Zdomácněl zde smažený vepřový řízek, smažený sýr nebo hovězí guláš. Oproti jiným kuchyním jsou za hlavní chod považována i sladká jídla. Mezi nejoblíbenější patří ovocné knedlíky, plněné například borůvkami, jahodami nebo švestkami. Sypané cukrem, tvarohem a přelité rozpuštěným máslem jsou vyhledávanou pochoutkou. K tradičním dezertům patří kynuté tvarohové, makové nebo povidlové koláče a buchty. Ryby se nestaly výraznou součástí české kuchyně, přesto je při štědrovečerní večeři tradičně podáván smažený

kapr s bramborovým salátem. V Čechách se na rozdíl od jiných evropských zemí jedí houby, a to v mnoha úpravách. Houbaření je považováno za národní vášeň. Rovněž místní zvyklosti při přípravě tradičních jídel učinily českou kuchyni velmi rozmanitou. Zde lze zmínit krkonošské kyselo a oblíbený bramborák.

Česká kuchyně umí opravdu překvapit. Češi, uzavření roky za železnou oponou, ji považovali za nejlepší na světě. S otevřením hranic se mnohé změnilo a rozdíly mezi českou gastronomií před rokem 1989 a tou současnou jsou evidentní. Do českých zemí začaly pronikat vlivy světových kuchyní. Poskytování gastronomických služeb, nabídka obchodů a stravovací návyky současné populace jsou toho důkazem. Tradiční česká jídla jsou stále žádána a podávána, ale domácí i zahraniční návštěvníci mají možnost využít služeb restaurací se středomořskou, italskou, asijskou, mexickou či jinou exotickou kuchyní. Pro zpestření lze navštívit i středověké krčmy s dobovou atmosférou, kejklíři, tanečnicemi a s obsluhou středověkých mravů a způsobů.

Především mezi mládeží jsou oblíbené řetězce rychlého občerstvení s nabídkou hranolků, hamburgerů, smaženého kuřecího masa a coca-coly.

S tímto vším a ještě s dalšími zajímavostmi se můžete potkat v Libereckém kraji. A jako suvenýr či dárek je možné koupit dárkové balení regionálního piva, lomnické suchary, kozí sýry, medicínální likéry nebo mošty z místních moštáren.

Chcete-li si být jisti, že na jídelním lístku najdete národní nebo regionální specialitu, poohlédněte se po restauracích označených logem Czech Specials. Tento certifikát vám zaručuje, že součástí nabídky takto označené restaurace či hospůdky bude jídlo typické pro danou oblast a také národní pokrm, svíčková na smetaně.