

CzechRepublic

Sopas

delicias tchecas de invierno



Sopas

delícias tchecas de inverno

Os cozinheiros tchecos são mestres em fazer sopa. E, na cozinha tcheca as sopas têm uma longa tradição e lugar de destaque. Elas têm, sem dúvida, um capítulo importante na cozinha tradicional tcheca. Sopas tchecas, como a sopa de cogumelos e a sopa de alho são extremamente saborosas e com efeitos quase mágicos.

Que tal provar?

Cogumelos.....	05
Kulajda.....	06
Krokoše Sour	07
Vegetais	09
Sopa cremosa de outono	10
Sopa de abóbora	11
Sopa de chucrute com batatas.....	12
Sopa de batatas.....	13
Especiarias.....	15
Sopa Goulash	16
Sopa de alho.....	17

**Fotos e conteúdo parcialmente fornecidos por
czechspecials.cz**





Cogumelos

Cogumelos

Os tchecos são amantes de cogumelos. Ao contrário de outros países, eles podem retirar da floresta o quanto quiserem de cogumelos. De fato, as refeições com cogumelos são realmente tradicionais no país, assim como a colheita de frutas da floresta - a maioria dos tchecos se lembra de suas viagens de infância à floresta para colher cogumelos, bem como framboesas ou mirtilos.

Graças a esse hábito, os tchecos geralmente não têm problemas para identificar pelo menos as espécies mais comuns de cogumelos comestíveis, para não falar em usá-los em uma variedade de refeições deliciosas.

Kulajda, uma sopa grossa, é preparada de acordo com várias receitas em todo o país, da região de Šumava (floresta na Boêmia) à

região de Krkonoše (montanhas gigantes), na Morávia central ou nas montanhas de Jeseníky, onde as batatas tendem a ser cozidas separadamente, com a sopa derramada sobre elas nos pratos.

Esta sopa tem um sabor ótimo não apenas no verão, quando preparada com cogumelos frescos, mas também no inverno com cogumelos secos.

Em todas as regiões, e também em todas as famílias, há receitas próprias, algumas preferindo a sopa cremosa e saborosa, outras realmente ácidas.



Kulajda

Sopa da região da Šumava com cogumelos, endro e ovos pochês

Ingredientes

- 150g de cogumelos secos ou frescos
- 50 g de manteiga
- 2 colheres de sopa de farinha de trigo
- 800ml de água
- 250g de batata
- Sal e pimenta branca
- 200ml de creme de leite ou natas para bater
- Vinagre
- 50g de manteiga
- 1 galho de endro fresco ou 2 colheres de sopa de endro seco
- 4 ovos

Preparo

Se usar cogumelos secos, coloque de molho em água, para reidratar, por pelo menos uma hora ou de preferência durante toda a noite.

Misture a manteiga e a farinha para

preparar um roux, mexendo uniformemente enquanto despeja a água.

Limpe as batatas e corte-as em cubos, adicione-as à água da sopa, juntamente com cogumelos (e com a água em que estavam embebidos). Polvilhe com sal, pimenta e cozinhe até cogumelos e batatas ficarem macios, por cerca de 15 a 20 minutos.

Enquanto isso, prepare os ovos pochês: Leve água salgada e levemente ácida pela adição de vinagre quase até a fervura; faça movimentos circulares na água com ajuda de uma concha ou colher e coloque um ovo inteiro, cozinhando por cerca de 4 a 5 minutos; retire e repita o processo com outro ovo. Coloque um ovo em cada prato de sopa.

Quando a sopa estiver quase pronta, despeje o creme, tempere com vinagre (se você usar creme de leite, não é necessário adicionar muito vinagre), adicione a manteiga e o endro picado.



Krkonoše sour

Sopa de cogumelos e batatas das Montanhas Gigantes

Ingredientes

- 120 g de pão tipo italiano
- 40 g de manteiga
- Um punhado de cogumelos secos (o melhor é uma mistura de vários tipos)
- 300g de batata
- 1 cebola média
- 900ml de água
- 200ml de leite
- 2 - 4 ovos
- Sal
- Cominho

Preparo

Umedeça o pão com uma pequena quantidade de água morna e deixe estufar por algumas horas, de preferência durante a noite.

Coloque os cogumelos com cominho em uma panela, adicione as batatas descascadas, lavadas e cortadas em cubos.

Adicione água, sal e cozinhe delicadamente.

Em seguida, adicione o pão e cozinhe.

Frite a cebola picada na manteiga e adicione-a à sopa.

Servir com ovos levemente mexidos ou pochês, diretamente nos pratos.

Em algumas áreas, as batatas são descascadas; em outras, as batatas são cozidas separadamente, cortadas em cubos e adicionadas

Vegetais



Vegetais

Embora o outono com suas lindas cores possa ser surpreendentemente suave, os primeiros dias de frio também podem aparecer e este é o momento ideal para se aquecer com uma tigela de boa sopa cremosa.

É justamente no início do outono, no mês de outubro, que as hortas tchecas colhem diversos tipos de vegetais, repolhos e outras verduras. A umidade do mês de outubro favorece os vegetais de raiz, embora seja necessário protegê-los das primeiras quedas de temperatura, que podem ocorrer. Alguns vegetais são até mesmo colhidos antes de estarem maduros, e completam a maturação dentro das casas. Fazer a colheita de vegetais no tempo certo garante que eles sejam ricos em vitaminas e minerais, o que afeta também o seu sabor.

A colheita no tempo certo também ajuda na conservação dos vegetais. Em geral, devem ser armazenados em um local ventilado e fresco (como celeiros ou garagens). Vegetais de raiz, como cenouras, aipo e raiz-forte são colhidos em outubro e, se forem armazenadas por um tempo maior, devem ser conservados em areia úmida. Outubro também é época de abóbora, couve-rábano, alho-poró, couve-flor e brócolis. A abóbora pode ser usada para preparo de sopas, mas também é usada em tortas. A couve-rábano, que pode ser comida crua, também é usada frita, gratinada e cozida, e é adicionada frequentemente a saladas e sopas. Outro vegetal favorito dos tchecos é o alho-poró, ideal para a sopa cremosa, mas também usado em tortas salgadas, misturas com carne, pratos com batata e arroz e também em saladas e patês.



Sopa cremosa de outono

Creme de vegetais para o começo dos dias frios

Ingredientes

- 500g dos seus vegetais favoritos - cenoura, aipo, couve-flor, brócoli, alho-poró. Faça seu mix!
- Uma cebola média
- Manteiga ou azeite (escolha o de sua preferência)
- Sal, pimenta, salsinha, cebolinha
- Creme de leite (opcional)
- Pão tostado (opcional)

Preparo

Se usar cogumelos secos, coloque de Sua preparação é fácil e não levará muito tempo. Tudo o que você precisa fazer é fritar a cebola na manteiga ou no azeite e adicionar seus vegetais favoritos . Junte água, tempere com os temperos e ervas (salsa, cebolinha) e cozinhe até que os legumes estejam macios. Depois bata no liquidificador. Para textura e sabor mais leves, adicione um pouco de creme de leite e uma noz de manteiga no final. Antes de servir, coloque em pão frito crocante - e a iguaria está pronta.



Dýňová Polévka

Sopa de abóbora cremosa
típica da cidade de Brno

Ingredientes

- 800 g de abóbora
- 1 cebola
- 2 dentes de alho
- 1 cenoura
- Curry – 1 colher (sopa)
- Açúcar – 1 colher (sopa)
- 600 ml de caldo de legumes
- 150 ml Creme de leite

Preparo

Em uma panela com fundo grosso derreta 2 colheres de sopa de manteiga e frite a cebola com 2 dentes de alho.

Adicione 800 g de polpa de abóbora cortada em cubos pequenos e refogue por cerca de 5 minutos.

Adicione uma cenoura ralada, uma colher de sopa de curry em pó e 1 colher de sopa de açúcar e acrescente 600 ml de caldo de legumes

Cozinhe aproximadamente 15 minutos até a abóbora ficar macia. Adicione o creme, tempere com sal e pimenta e deixe cozinhar.

Retire o fogo e bata no liquidificador.

Sirva com sementes de abóbora tostadas e um pouco de azeite.



Zelňačka

Sopa de chucrute com batatas e linguiça defumada

Ingredientes

- 300 g de batatas
- 400 g de chucrute
- 3 folhas de louro
- 6 grãos de pimenta
- 3 bagas de pimenta da Jamaica
- 1 cebola
- 1 linguiça bratwurst ou 100 g de linguiça defumada
- 100 g de bacon
- 2 colheres de manteiga
- 3 colheres de farinha de trigo
- 250 ml de creme ou leite
- Pimenta
- Sal e Açúcar
- Cominho
- Nata ou creme de leite

Preparo

Descasque as batatas, corte em cubos e ferva em água salgada com cominho.

Esprema o suco de chucrute na panela. Pique o chucrute e adicione à panela com pimenta, folhas de louro e pimenta da Jamaica. Despeje na água e cozinhe.

Pique cebola, bacon e a linguiça bratwurst (ou a linguiça). Derreta a manteiga na panela e frite a cebola, o bacon e a linguiça.

Polvilhe com farinha e despeje o creme. Em seguida, adicione ao chucrute com batatas cozidas.

Cozinhe por mais 15 minutos.

Tempere a gosto com sal, pimenta e açúcar, se estiver muito azedo.

Decore com creme de leite.



Bramboračka

Tradicional sopa de batatas

Ingredientes

- 1 litro de água
- 2 batatas cortadas em cubos
- 1 cenoura
- ½ salsão (só talos)
- ¼ de repolho
- 100g de cogumelo fresco ou
- 10 gramas de champignon seco
- Sal, cominho, manjerona
- 1 dente de alho
- 1 cubo de caldo de legumes
- 50g de manteiga
- 60g de farinha de trigo (2 colheres de sopa).

Preparo

Corte as batatas descascadas em quadradinhos, o repolho em fatias finas, rale a cenoura num ralador, pique o salsão em pedacinhos. Junte sal, cominho e manjerona, ponha tudo numa panela com água e deixe cozinhar.

À parte, ponha numa panela manteiga e farinha de trigo e leve ao fogo brando. Mexendo sempre deixe dourar um pouco, desmanche com o caldo, coloque na panela com a batata e deixe ferver ainda por uma meia hora.

Junte os cogumelos refogados (opcional), 1 cubo de caldo. Pouco antes de servir junte salsa picada e alho.

Especiarias



Especiarias

Pergunte para dez chefs, e todos dirão a mesma coisa: especiarias são fundamentais para tornar um prato simples em uma refeição muito especial.

Na gastronomia tcheca não é diferente, inclusive quando o assunto são as sopas. Todas levam uma ou mais especiarias, que acrescentam um sabor único.

Dentre as mais comuns, vale destacar o cominho, uma espécie de superstar das especiarias na Europa Central. Com um sabor pronunciado, é um bom acessório para as sopas cremosas e para aquelas com linguiças.

Outra especiaria bastante procurada é o endro (ou, como querem alguns, *dill*). Na república Tcheca, é usado fundamentalmente em sua forma fresca, em pequenos galhos. Mas, sendo incomum este tipo no Brasil, a versão seca pode ser usada.

Outra especiaria incomum é a páprica, tanto doce quanto picante, que vem como influência dos vizinhos húngaros. Na República Tcheca, a páprica é menos picante e se usa em menor quantidade, então não há risco de sair soltando fogo pela boca.

Por fim, é importante destacar o alho, que não é uma especiaria, mas é ao mesmo tempo tempero e ingrediente das sopas tchecas. A sopa de alho é, inclusive, tida como remédio certo para ressaca, e é frequentemente preparada nas manhãs de sábado para aliviar os efeitos etílicos da sexta a noite.



Sopa Goulash

Sopa de carne e batatas
com páprica e especiarias

Ingredientes

- 1 ½ litro de água,
- 500g de carne bovina (músculo, acém, alcatra),
- 50g de banha ou óleo,
- 1 cebola picada,
- 2 dentes de alho,
- 1 colher (sopa) de extrato de tomate
- Páprica doce e picante (a gosto)
- Sal, noz moscada
- 2 colheres de chá de cominho
- Pimenta do reino, manjerona,
- 300g de batatas em cubos,
- 1-2 cubinhos de caldo de carne

Preparo

Para engrossar: 50g de banha ou óleo, 50g de farinha de trigo (1 colher de sopa bem cheia). Mexer junto numa panela até ficar marrom claro. Reserve. Numa panela ponha a banha (ou óleo) com a cebola e deixe fritar. Corte a carne em pedacinhos e junte-a com páprica, extrato de tomate, cominho, noz moscada, manjerona, deixando refogar, pingando água para ficar sempre com um pouco de molho. Deixe cozinhar até a carne ficar bem mole. Quando a carne estiver bem macia, acrescente água, junte a mistura de engrossar reservada, a batata, o alho, a pimenta do reino, o caldo de carne. Prove o sal. Sirva bem quente com pão preto.



Česnečka

Sopa de alho ideal para curar ressacas

Ingredientes

- 1-2 cabeças de alho (cerca de 10 dentes)
- 1 cebola pequena
- 1 cubo de caldo (carne ou galinha)
- 3 batatas
- Sal e pimenta
- Manjerona
- Cominho
- Azeite
- Pão em croutons
- Queijo ralado

Preparo

Descasque a cebola, alho e batatas.

Pique a cebola e refogue em azeite. Adicione o alho picado à cebola.

Frite em seguida, despeje água quente na panela.

Corte as batatas e coloque na água. Coloque também o cubo de caldo de carne.

Junte o sal, a pimenta e o cominho.

Cozinhe até que as batatas estejam macias.

No final, junte a manjerona.



CzechRepublic

Sopas

delícias tchecas de inverno

Escritório de Turismo da
República Tcheca - CzechTourism

Telefone: + 55 11 3256-8288

Email: info-br@czechtourism.com

Site: czechtourism.com.br

Facebook: Visite Republica Tcheca

Twitter: @ Republica_Tcheca

Instagram: VisitCZ

Blog: DestinoTchequia.com

#VisitCzechRepublic

#DestinoTchequia