

## République Tchèque et Slovaquie

### SITUATION GÉOGRAPHIQUE

Climat : continental avec des étés chauds et des hivers froids et rigoureux. Les t° oscillent entre 18°C à 26°C l'été et -3°C à 0°C l'hiver

Villes principales :

Rivières et fleuves :

### Présentation du Pays

Superficie : 78 870 km<sup>2</sup> et 49 035 km<sup>2</sup>  
 Nombre d'habitants : 10 200 000 et 5 431 363  
 Monnaie : 1€ → 25,16 CZK et  
 Langues parlées : Tchèques et slovaques  
 Religions : Catholiques, Protestants  
 Orthodoxes

### **Caractéristiques industrielles**

industries extractives (charbon, lignite), métallurgie (acier, aluminium), agroalimentaire (brasserie), ciment, textile, chaussure, automobile, verre et cristallerie, céramique, chimie

### **Production agricole**

Principales cultures : céréales (orge, blé, maïs, seigle), pomme de terre, betterave à sucre, houblon, lin, fruits. Élevage : ovins et porcins. La forêt, qui occupe environ 36 p. 100 du territoire, constitue une importante source de revenus.



### Tourisme

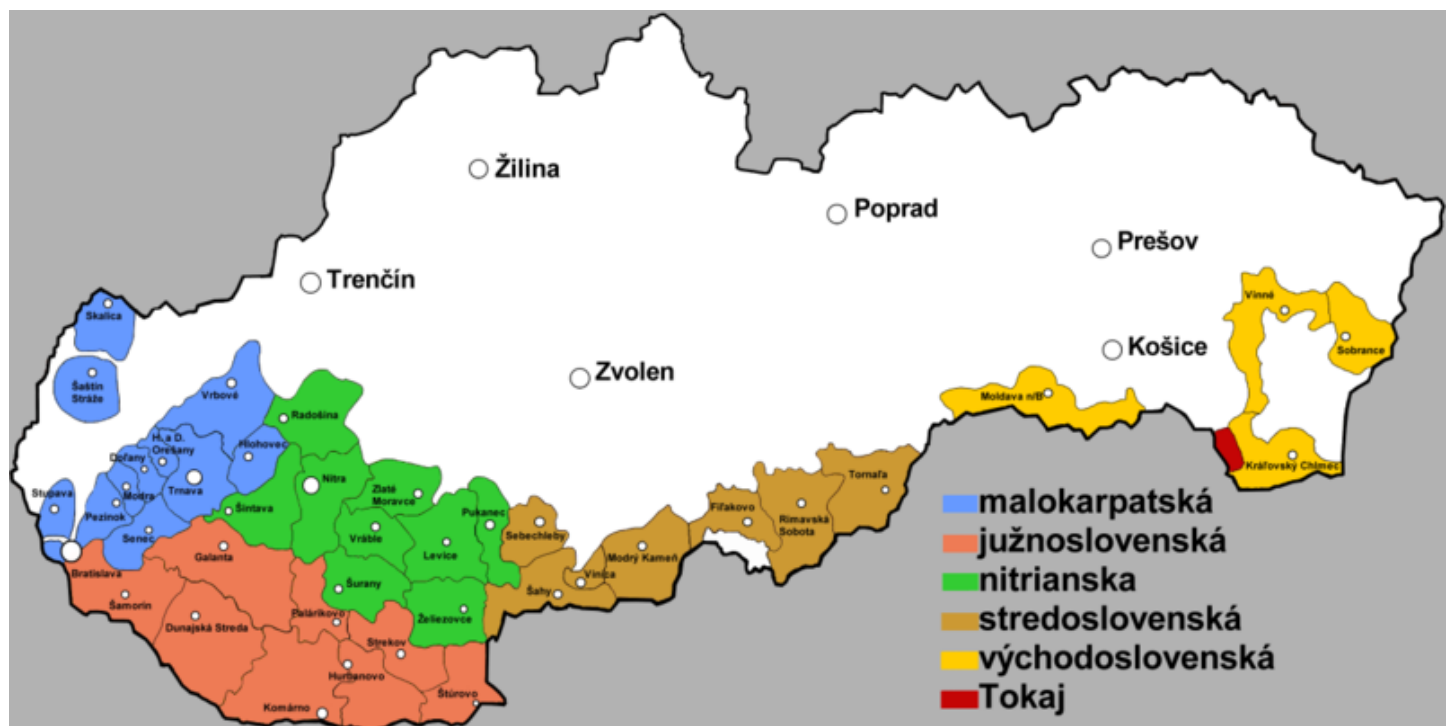
Prague est l'une des plus belles villes d'Europe

### Vignoble en chiffres

Superficie :

Production :

## Le vignoble



### Les vins

La Moldavie est réputée pour ses vins blancs légers et frais. Les principales zones de production sont Hustopèce-Hodonin sur les rives de la Morava et près de la frontière autrichienne.

La bohème a une toute petite production. Les vignobles sont localisés au N. O. de Prague, près de la frontière allemande. Les principaux centres de production sont : Melnik, Velké Zernoseky et Litomerice. Les vins qu'ils soient rouges ou blancs, ne sont pas sans rappeler les vins allemands

La Slovaquie produit des vins de table à part le vin de Tokaj qui est un produit à part. C'est l'unique « Appellation d'origine Contrôlée » par excellence, car les vignobles dans le Tokaj slovaque sont rigoureusement délimités et le vin est composé de trois cépages, dont les proportions doivent être scrupuleusement respectées : le [Furmint](#) (70%), la [Lipovina](#) (25%) et le [Muscat jaune](#) (5%).

Cépages blancs :

Cépages rouges :

Loi sur les vins slovaques

### Autres boissons





### Spécialités culinaires

#### République tchèque :

Knedlo : boulette de pommes de terre

Zelo : chou

Vepro : viande de porc

Chlebicky : sandwiches garnis de jambon, poisson, salami, rosbif, aux œufs et fromages

Veprovy rizek : escalope de porc frite accompagné de pdt chaudes et une salade froide de pdt au citron

Svickova na smetane : rôti de bœuf à la crème servi avec des airelles

Klobasy ou Klobésové parky : saucisses grillées servies dans la rue avec de la moutarde  
Pecene Kachna : canard rôti avec des knediliky et du chou rouge

Knediliky : farine, œufs, pains rassis formées en boulettes et cuites à l'eau, puis coupées en rondelles

Carpes et truites font partis de leur quotidien

Smazeny syr ou smazeny rizek ou smazeny karbanatek : fromage pané chaud, escalope panée ou boulettes de viandes panées sont préparées avec des dds de viande, des oignons et une sauce épaisse au paprika

Desserts parents avec les autrichiens : tarte au chocolat, strudel, tartes aux fruits et pavot.

Vetrnik : chou à la crème vanille et chantilly

#### Slovaquie :

Elle est pratiquement identique à celle de République Tchèque

Le halusky est le plat national Slovaque.

La base de la recette est constituée par un mélange de farine et de pommes de terre râpées que l'on fait bouillir dans l'eau à la manière des pâtes. L'intérêt vient de ce que l'on y ajoute : lardons et fromage frais de brebis (brindza).