

## 2024. Září 30. - Pondělí

### 06,00: Hladoví motorkáři v západní Anglii

(Hairy Bikers Go West) (2023)

(70')

1. série 5. epizoda

*Severní Wales*

Motorkáři pokračují v cestě na západ, tentokrát do severozápadního Walesu, a objevují řadu inspirativních místních výrobců, kteří oslavují bohatou rozmanitost této oblasti.

### 07,10: Mary Berry: Vařím pro vás

(Mary Berry: Cook and Share) (2022)

(34')

1. série 1. epizoda

*Speciální příležitosti*

Mary Berry se podívá do zákulisí velké svatby, podělí se o vzpomínky na svůj vlastní výjimečný den a připraví několik vynikajících pokrmů, které se hodí při zvláštních příležitostech.

### 07,45: Dezerty nepřekonatelné Michaely

(Deserturi Magice cu Prăjiturela) (2023)

(30')

1. série 9. epizoda

Slavná rumunská královna dezertů, Mihaela Sava, zve diváky na vzrušující cestu do světa chutí. V každé epizodě se ocitneme v kouzelné říši mlsání a aromatických vůní, kde se s námi Mihaela podělí nejen o recepty na tradiční zákusky, zděděné po babičce, ale předvede nám i překvapivé novinky, které použité suroviny kombinují neobvyklým způsobem, a tak vznikají sladkosti, které působí na naše smysly nejen chutí, ale i barvami. A navíc se velmi snadno připravují. Ke každému receptu patří i nápoj, který vhodně zdůrazní sladký charakter a zároveň osvěžující vlastnosti nabízených cukrářských kreací.

### 08,15: Mistrovské pečení - Nejlepší z nejlepších

(Bake Off: The Professionals) (2023)

(58')

6. série 2. epizoda

*Tarty, péče melba a piéce montée jako umělecká díla*

Tento týden budou týmy muset mobilizovat všechny svoje cukrářské znalosti a prezentovat 24 stejných, nově pojatých tartů. Velkou dávku kreativity od nich bude vyžadovat broskvová melba, kterou musí připravit ve 24 porcích a v dosud neznámé podobě. Na tyto úkoly nedostanou víc než tři a půl hodiny.

### 09,10: Příběhy ze zahrady kuchyně

(Marcus Wareing's Tales From The Kitchen Garden) (2023)

(36')

2. série 17. epizoda

*Cider*

Marcus Wareing zkoumá nové možnosti na svém malém hospodářství v Sussexu. Objevuje tajemství výroby skvělého cideru a navštěvuje jedlý potravinový les.



### **09,45: Justininy malajské pochoutky**

(Malaysia Gourmet With Justine Schofield) (2023)

(31')

1. série 6. epizoda

Tato epizoda začíná osvěžujícím výletem na vyhlídku Ria Lookout v Sabahu a to při východu slunce. Poté bude následovat příprava snídaně s lahodnými malajskými nudlemi. Justine prozkoumá horu Penang a pochutná si na jídle Sarawak Laksa šéfkuchaře Christophera Wana, které představuje kulinářské zajímavosti tohoto regionu.

### **10,15: Mistrovské pečení - Kanada**

(The Great Canadian Baking Show) (2019)

(52')

3. série 3. epizoda

*Chlebový týden*

V tomto seriálu poznáme deset amatérských cukrářů a cukrářek z různých částí Kanady, kteří se budou muset vyrovnat s řadou tématických gastronomických výzev. Jednotlivé epizody pozůstávají ze tří částí: příprava jednoho oblíbeného dezertu, úkol prověřující odborné znalosti a třetí je mistrovská výzva. Po ochutnání a posouzení hotových moučníků porota rozhodne, kdo si vysloužil titul Mistr cukrář týdne a kdo bude se muset vrátit domů. Poslední tři cukráři, kteří v soutěži zůstanou, už budou soupeřit o titul Cukrářský mistr Kanady. Je to soutěž plná života, jež probíhá v přátelské atmosféře a oslavuje nejen hezký osobní výkon, ale i samotnou radost z pečení.

### **11,10: Tom Kerridge: další nedělní obědy**

(Tom Kerridge More Sunday Lunch) (2024)

(25')

2. série 3. epizoda

*Pečené jehně*

Tom divákům předvede recept na jehněčí pečení, která se připravuje rychle a dokonale ve dvou jednoduchých krocích; nejprve rychle opéci na rozpáleném grilu, potom rychle dopéci v troubě. Přílohu tvoří zelená salsa, brambory s mátou, cuketa a zelený hrášek. Po takovém jídle chutná jako dezert meruňkový koláč s křupavým vrškem.

### **11,35: Zachradní kuchyně (12)**

(Kerti konyha) (2020)

(30')

1. série 9. epizoda

Režisér: Pataky Csaba

Není lepší koření než čerstvý vzduch - proto také není náhodou, že nejlepší jsou pokrmy připravené pod širým nebem. Mistr kuchařského umění Róbert Bede vám dokáže, že venku se nemusíte omezovat jen na opékání buřtů nebo slaniny, a pomůže každému, kdo si chce na rožni nebo v kotlíku, prostě nad otevřeným ohněm uvařit něco v přírodě nebo v letní kuchyni. Je načase si pozvat přátele, připravit potřebné ingredience a vařit, péct, ochutnávat, dobře si pochutnat a nasytit se na čerstvém vzduchu, v zahradě, pod korunami stromů!

### **12,05: Sophie Grigson ochutnává Itálii**

(Sophie Grigson: Slice Of Italy) (2023)

(28')

2. série 9. epizoda



## *Příběhy z podpatku italské boty*

Sophie se setkává s puglijským kuchařem, který vytváří online obsahy a kterého velice uznává, a potom se pokouší místní obyvatele přemluvit, aby ji naučili karetní hru zvanou scopa. V trullu připravuje hamburger z tuňáka s novými, lokálními chutěmi.

### **12,35: John Torode: Jak chutná Irsko**

(John Torode's Ireland) (2022)

(56')

1. série 1. epizoda

*Dublin - Wicklowské hory*

Oblíbený australský kuchař cestuje po jednom z nejkrásnějších ostrovů světa a zjistí, že našel skvělé místo v kouzelné krajině, kde se lidé v dokonalé vzájemné harmonii pyšní kreativními a chuťově bohatými pokrmy. Kerry předvádí svoje mořské plody, Connemara jehněčí, Dublin starobylé viktoriánské puby, poloostrov Dingle restaurace oceněné Michelinskými hvězdami a John nám to všechno naservíruje, protože on už ví, že tato země a její lid milují kulinářské rozkoše a že lokální kultura patří k nejpozoruhodnějším na světě.

### **13,30: Hladoví motorkáři v západní Anglii**

(Hairy Bikers Go West) (2023)

(70')

1. série 5. epizoda

*Severní Wales*

Motorkáři pokračují v cestě na západ, tentokrát do severozápadního Walesu, a objevují řadu inspirativních místních výrobců, kteří oslavují bohatou rozmanitost této oblasti.

### **14,40: Mary Berry: Vařím pro vás**

(Mary Berry: Cook and Share) (2022)

(34')

1. série 1. epizoda

*Speciální příležitosti*

Mary Berry se podívá do zákulisí velké svatby, podělí se o vzpomínky na svůj vlastní výjimečný den a připraví několik vynikajících pokrmů, které se hodí při zvláštních příležitostech.

### **15,15: Mistrovské pečení - Nejlepší z nejlepších**

(Bake Off: The Professionals) (2023)

(58')

6. série 2. epizoda

*Tarty, pâte melba a pièce montée jako umělecká díla*

Tento týden budou týmy muset mobilizovat všechny svoje cukrářské znalosti a prezentovat 24 stejných, nově pojatých tartů. Velkou dávku kreativity od nich bude vyžadovat broskvová melba, kterou musí připravit ve 24 porcích a v dosud neznámé podobě. Na tyto úkoly nedostanou víc než tři a půl hodiny.

### **16,10: Zachradní kuchyně (12)**

(Kerti konyha) (2020)

(30')

1. série 9. epizoda

Režisér: Pataky Csaba



Není lepší koření než čerstvý vzduch - proto také není náhodou, že nejlepší jsou pokrmy připravené pod širým nebem. Mistr kuchařského umění Róbert Bede vám dokáže, že venku se nemusíte omezovat jen na opékání buřtů nebo slaniny, a pomůže každému, kdo si chce na rožni nebo v kotlíku, prostě nad otevřeným ohněm uvařit něco v přírodě nebo v letní kuchyni. Je načase si pozvat přátele, připravit potřebné ingredience a vařit, péct, ochutnávat, dobře si pochutnat a nasytit se na čerstvém vzduchu, v zahradě, pod korunami stromů!

#### **16,40: Mistrovské pečení - Kanada**

(The Great Canadian Baking Show) (2019)

(52')

3. série 4. epizoda

*Staromódní týden*

V tomto seriálu poznáme deset amatérských cukrářů a cukrářek z různých částí Kanady, kteří se budou muset vyrovnat s řadou tématických gastronomických výzev. Jednotlivé epizody pozůstávají ze tří částí: příprava jednoho oblíbeného dezertu, úkol prověřující odborné znalosti a třetí je mistrovská výzva. Po ochutnání a posouzení hotových moučníků porota rozhodne, kdo si vysloužil titul Mistr cukrář týdne a kdo bude se muset vrátit domů. Poslední tři cukráři, kteří v soutěži zůstanou, už budou soupeřit o titul Cukrářský mistr Kanady. Je to soutěž plná života, jež probíhá v přátelské atmosféře a oslavuje nejen hezký osobní výkon, ale i samotnou radost z pečení.

#### **17,35: Příběhy ze zahrady kuchyně**

(Marcus Wareing's Tales From The Kitchen Garden) (2023)

(35')

2. série 18. epizoda

*Aukce*

Marcus Wareing zkoumá nové možnosti na svém malém hospodářství v Sussexu. Připojí se ke Stuartovi na aukci, kde prodává ovce, a dozví se vše o pěstování dýní.

#### **18,10: Justininy malajské pochoutky**

(Malaysia Gourmet With Justine Schofield) (2023)

(32')

1. série 7. epizoda

Justin pokračuje ve své cestě po Malajsii a objevuje jedinečné praktiky při podávání čaje, svět včel a medu v Sabahu. Také okusí autentické chuťově výrazné rybí pokrmy připravené místními šéfkuchaři. Epizodu uzavřeme pochoutkami Lobak a Nasi Dagang.

#### **18,40: Sophie Grigson ochutnává Itálii**

(Sophie Grigson: Slice Of Italy) (2023)

(27')

2. série 10. epizoda

*Věčná Puglia*

Sophie se vydává do barokního města Lecce a v trullu připraví jeden z nejslavnějších italských dezertů, tiramisu. Nakonec se postará o to, aby nikdy neupadlo v zapomnění její upřímné nadšení pro Puglii.

#### **19,10: Chutě jihovýchodní Asie podle Davida Rocca (12)**

(David Rocco's Dolce South-East Asia) (2020)

(27')

1. série 12. epizoda



Vzhledem k tomu, že David Rocco několikrát procestoval jihovýchodní část asijského kontinentu, nechal se naprosto strhnout krajinou, vůněmi a samozřejmě i chutěmi tohoto regionu. A rozhodl se, že nyní odhalí, co všechno před ním jeho oblíbená tropická oblast ještě skrývá. Na cestě do Vietnamu, Kambodži, Thajska, Malajska a Singapuru David objevuje tradiční pokrmy a ochutnává jídla prodávána na ulici, která už zná z doslechu, slyšel o nich totiž od labužníků z celého světa. Poté co se osobně seznámí s nevšední kulturou kvetoucí ve vesnickém prostředí a může ji porovnat s ruchem velkoměst, David hoří touhou podělit se s celým světem o příběhy lidí, které na své pouti poznal.

**19,40: Tom Kerridge: další nedělní obědy**

(Tom Kerridge More Sunday Lunch) (2024)

(27')

2. série 4. epizoda

*Blízký východ*

Tom zapaluje gril, aby připravil vynikající oběd s chuťovou paletou Blízkého východu. Hlavním chodem je kořeněný kotlet, grilovaný sýr halloumi s medem a chili papričkami a salát fattoush. Za dezert kuchař zvolil pistáciově-pomerančový dort s kandovanými plátky pomeranče.

**20,10: Hladoví motorkáři v západní Anglii**

(Hairy Bikers Go West) (2023)

(70')

1. série 6. epizoda

*Merseyside*

Při dalším dobrodružství na západě Dave a Si prozkoumávají Merseyside, oblast proslulou svým nepřekonatelným hudebním dědictvím a kulturní identitou, které se vyrovná i gastronomická scéna.

**21,25: Mary Berry: Vařím pro vás**

(Mary Berry: Cook and Share) (2022)

(34')

1. série 2. epizoda

*Vzpomínky*

Mary Berry znovu objevuje Bristol. Kromě toho, že se podělí o lahodné pokrmy od shakshuky po hruškovou a borůvkovou galetku. Ochutná menu s michelinskou hvězdou a vyzkouší si pouliční umění.

**22,00: Dezerty nepřekonatelné Michaely**

(Deserturi Magice cu Prăjiturela) (2023)

(29')

1. série 10. epizoda

Slavná rumunská královna dezertů, Mihaela Sava, zve diváky na vzrušující cestu do světa chutí. V každé epizodě se ocitneme v kouzelné říši mlsání a aromatických vůní, kde se s námi Mihaela podělí nejen o recepty na tradiční zákusky, zděděné po babičce, ale předvede nám i překvapivé novinky, které použité suroviny kombinují neobvyklým způsobem, a tak vznikají sladkosti, které působí na naše smysly nejen chutí, ale i barvami. A navíc se velmi snadno připravují. Ke každému receptu patří i nápoj, který vhodně zdůrazní sladký charakter a zároveň osvěžující vlastnosti nabízených cukrářských kreací.

## **22,30: Mistrovské pečení - Nejlepší z nejlepších**

(Bake Off: The Professionals) (2023)

(59')

6. série 3. epizoda

*Čokoládové figurky a šíleně oříškové dezerty*

Jako první výzvu musí týmy vyřešit 24 kopulovitých plastik a 24 dezertů, které budou šíleně oříškové. Ke splnění ukázkové výzvy musí mít družstva dost odvahy, aby vyrobila 48 tabulek čokolády a krásně je zabudovala do dramatické čokoládové podívané. Spektakulární dezerty musí obsahovat speciální pohyblivý prvek na téma archeologie.

## **23,30: Justininy malajské pochoutky**

(Malaysia Gourmet With Justine Schofield) (2023)

(32')

1. série 7. epizoda

Justin pokračuje ve své cestě po Malajsii a objevuje jedinečné praktiky při podávání čaje, svět včel a medu v Sabahu. Také okusí autentické chuťově výrazné rybí pokrmy připravené místními šéfkuchaři. Epizodu uzavřeme pochoutkami Lobak a Nasi Dagang.

## **00,00: Mistrovské pečení - Kanada**

(The Great Canadian Baking Show) (2019)

(42')

3. série 4. epizoda

*Staromódní týden*

V tomto seriálu poznáme deset amatérských cukrářů a cukrárek z různých částí Kanady, kteří se budou muset vyrovnat s řadou tématických gastronomických výzev. Jednotlivé epizody pozůstávají ze tří částí: příprava jednoho oblíbeného dezertu, úkol prověřující odborné znalosti a třetí je mistrovská výzva. Po ochutnání a posouzení hotových moučníků porota rozhodne, kdo si vysloužil titul Mistr cukrář týdne a kdo bude se muset vrátit domů. Poslední tři cukráři, kteří v soutěži zůstanou, už budou soupeřit o titul Cukrářský mistr Kanady. Je to soutěž plná života, jež probíhá v přátelské atmosféře a oslavuje nejen hezký osobní výkon, ale i samotnou radost z pečení.

## **00,45: Chutě jihovýchodní Asie podle Davida Rocca (12)**

(David Rocco's Dolce South-East Asia) (2020)

(21')

1. série 12. epizoda

*Ženy v Bangkoku*

Vzhledem k tomu, že David Rocco několikrát procestoval jihovýchodní část asijského kontinentu, nechal se naprosto strhnout krajinou, vůněmi a samořejmě i chutěmi tohoto regionu. A rozhodl se, že nyní odhalí, co všechno před ním jeho oblíbená tropická oblast ještě skrývá. Na cestě do Vietnamu, Kambodži, Thajska, Malajska a Singapur David objevuje tradiční pokrmy a ochutnává jídla prodávaná na ulici, která už zná z doslechu, slyšel o nich totiž od labužníků z celého světa. Poté co se osobně seznámí s nevšední kulturou kvetoucí ve vesnickém prostředí a může ji porovnat s ruchem velkoměst, David hoří touhou podělit se s celým světem o příběhy lidí, které na své pouti poznal.

## **01,10: Tom Kerridge: další nedělní obědy**

(Tom Kerridge More Sunday Lunch) (2024)

(22')

2. série 4. epizoda



## *Blízký východ*

Tom zapaluje gril, aby připravil vynikající oběd s chuťovou paletou Blízkého východu. Hlavním chodem je kořeněný kotlet, grilovaný sýr halloumi s medem a chili papričkami a salát fattoush. Za dezert kuchař zvolil pistácievo-pomerančový dort s kandovanými plátky pomeranče.

### **01,35: Sophie Grigson ochutnává Itálii**

(Sophie Grigson: Slice Of Italy) (2023)

(22')

2. série 10. epizoda

*Věčná Puglia*

Sophie se vydává do barokního města Lecce a v trullu připraví jeden z nejslavnějších italských dezertů, tiramisu. Nakonec se postará o to, aby nikdy neupadlo v zapomnění její upřímné nadšení pro Puglii.

### **02,00: Programové tipy**

(240')