

2024. Květen 20. - Pondělí

06,00: John Torode: Jak chutná Irsko

(John Torode's Ireland) (2022)

(57')

1. série 4. epizoda

Kinsale a Dingle na drsné cestě k Atlantiku

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.

07,00: Blázni do receptů

(Recipe Freaks) (2018)

(30')

1. série 5. epizoda

Hodí se pro každou příležitost

Režisér: Molska Gosia

Naše polská hostitelka, Daria Ładocha, divákům předvede velice jednoduché, účinné a dobře použitelné triky, které se nám budou v kuchyni výborně hodit. Dokáže třeba v pěti minutách vykoupit jídlo, nad kterým žasnou nejen hosté, ale i celá rodina. Ve společnosti svých dcer nám v každém dílu svého seriálu prozradí zajímavé tipy a inovace těsně spojené s užším tématem aktuální epizody.

07,30: Blázni do receptů

(Recipe Freaks) (2018)

(27')

1. série 6. epizoda

Večeře

Režisér: Molska Gosia

Naše polská hostitelka, Daria Ładocha, divákům předvede velice jednoduché, účinné a dobře použitelné triky, které se nám budou v kuchyni výborně hodit. Dokáže třeba v pěti minutách vykoupit jídlo, nad kterým žasnou nejen hosté, ale i celá rodina. Ve společnosti svých dcer nám v každém dílu svého seriálu prozradí zajímavé tipy a inovace těsně spojené s užším tématem aktuální epizody.

07,55: Moje venkovská kuchyně (12)

(My Country Kitchen) (2020)

(32')

1. série 49. epizoda

Režisér: Walsh Brian

V dnešní době, jež není skoupá na výzvy, mnozí sníme o prostějším životě. O starých zlatých časech, kdy jsme si s rodinou a přáteli mohli pochutnávat na pokrmech, jejichž základ jsme vypěstovali na vlastní zahrádce. O nepříliš dávných dobách, kdy centrem každého bytu byla kuchyně. A kdo by si v představách nemaloval život někde v ústraní, kam nedolehne hluk velkoměsta? Venkovskou chalupu, čerstvý vzduch a dost místa k pohybu. Někdo tu správnou chvíli nepropásne! Australský kuchař Paul West začíná hospodařit na venkově, vrací se ke kořenům a od základů si buduje nový život, jehož dějištěm se stává jeho malebná chalupa. Znovu



objevuje praktiky a recepty, které dobře znaly naše babičky a prababičky a které mělo řadu generací v malíčku celé lidstvo.

08,25: Moje venkovská kuchyně (12)

(My Country Kitchen) (2020)

(30')

1. série 50. epizoda

Režisér: Walsh Brian

V dnešní době, jež není skoupá na výzvy, mnozí sníme o prostějším životě. O starých zlatých časech, kdy jsme si s rodinou a přáteli mohli pochutnávat na pokrmech, jejichž základ jsme vypěstovali na vlastní zahrádce. O nepříliš dávných dobách, kdy centrem každého bytu byla kuchyně. A kdo by si v představách nemaloval život někde v ústraní, kam nedolehne hluk velkoměsta? Venkovskou chalupu, čerstvý vzduch a dost místa k pohybu. Někdo tu správnou chvíli nepropásne! Australský kuchař Paul West začíná hospodařit na venkově, vrací se ke kořenům a od základů si buduje nový život, jehož dějištěm se stává jeho malebná chalupa. Znovu objevuje praktiky a recepty, které dobře znaly naše babičky a prababičky a které mělo řadu generací v malíčku celé lidstvo.

08,55: Mistrovské pečení - Austrálie

(The Great Australian Bake Off) (2022)

(70')

6. série 8. epizoda

Mezinárodní týden

V mezinárodním týdnu se z pohodlí kuchyně vydáme na cestu kolem světa. Našich pět zbývajících amatérských pekařů se pustí do dvou slaných tureckých pides. V technické části připraví jeden z Racheliných oblíbených dortů z dětství - duhového dortu Rainbow Lapis, který je oblíbeného po celé jihovýchodní Asii. Francie přiveze ukázkou v podobě supervelkého makronového balíčku. Porotci Rachel Khoo a Darren Purchase budou dohlížet na to, kdo bude korunován hvězdou týdne a kdo půjde domů.

10,05: Mistrovské pečení - Kanada

(The Great Canadian Baking Show) (2021)

(55')

5. série 3. epizoda

Týden oslav

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.

11,00: Raymond Blanc a královské kuchyňské zahrady

(Raymond Blanc's Royal Kitchen Gardens) (2023)

(57')

1. série 7. epizoda

Hrad Mey 2

Opět na nejvzdálenějším cípu pevninského Skotska, Raymond je na hradě Mey. Při druhé návštěvě nejseverněji položených zahrad obehnaných zdí si ve skleníku povídá se zahradníkem Chrisem o tom, jak dlouho trvá tu pěstování plodin.

12,00: Gordon, Gino a Fred na cestách (12)

(Gordon, Gino And Fred - The Ultimate Road Trip) (2018)

(55')

1. série 2. epizoda

Francouzská spojka

Gordon, Gino a Fred naloží vše potřebné do svého obytného vozu a vydají se na cestu do Evropy. Každý díl tohoto seriálu seznámí diváky s milovanou rodnou vlastí jednoho z protagonistů a na závěr naši kuchaři vždycky uspořádají slavnostní hostinu. Mezi dobrodružství, která cestovatelé prožívají, se zaplete i pár havárií – a obětí není pokaždé jen jejich pojízdný hotel –, ale přitom spolu neustále soutěží, kdo je na cestě vedoucí úchvatnými kraji šikovnější v hledání těch nejlepších ingrediencí do plánovaných jídel. Seriál startuje v Itálii, kde Gordon a Fred společnými silami pomáhají Ginovi připravit nádherný gastronomický zážitek, který má být zlatým hřebem neobvyklého svatebního obřadu konaného na mořském pobřeží. Ve Francii naše trio pomáhá organizátorům prvního ústřicového festivalu, zatímco v epizodě věnované Skotsku se nechají zlákat k tomu, aby se stali účastníky speciálních horských zábav a her.

12,55: John Torode: Jak chutná Irsko

(John Torode's Ireland) (2022)

(57')

1. série 4. epizoda

Kinsale a Dingle na drsné cestě k Atlantiku

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 Michelinovými hvězdami a John nám to všechno naservíruje, protože on už ví, že tato země a její lidé milují kulinářské rozkoše a že lokální kultura patří k nejpozoruhodnějším na světě.

13,55: Blázni do receptů

(Recipe Freaks) (2018)

(30')

1. série 5. epizoda

Hodí se pro každou příležitost

Režisér: Molska Gosia

Naše polská hostitelka, Daria Ładocha, divákům předvede velice jednoduché, účinné a dobře použitelné triky, které se nám budou v kuchyni výborně hodit. Dokáže třeba v pěti minutách vykouzlit jídlo, nad kterým žasnou nejen hosté, ale i celá rodina. Ve společnosti svých dcer nám v každém dílu svého seriálu prozradí zajímavé tipy a inovace těsně spojené s užším tématem aktuální epizody.

14,25: Blázni do receptů

(Recipe Freaks) (2018)

(27')

1. série 6. epizoda

Večeře

Režisér: Molska Gosia

Naše polská hostitelka, Daria Ładocha, divákům předvede velice jednoduché, účinné a dobře použitelné triky, které se nám budou v kuchyni výborně hodit. Dokáže třeba v pěti minutách vykouzlit jídlo, nad kterým žasnou nejen hosté, ale i celá rodina. Ve společnosti svých dcer nám v každém dílu svého seriálu prozradí zajímavé tipy a inovace těsně spojené s užším tématem aktuální epizody.

14,50: Moje venkovská kuchyně (12)

(My Country Kitchen) (2020)

(32')

1. série 49. epizoda

Režisér: Walsh Brian

V dnešní době, jež není skoupá na výzvy, mnozí sníme o prostějším životě. O starých zlatých časech, kdy jsme si s rodinou a přáteli mohli pochutnávat na pokrmech, jejichž základ jsme vypěstovali na vlastní zahrádce. O nepříliš dávných dobách, kdy centrem každého bytu byla kuchyně. A kdo by si v představách nemaloval život někde v ústraní, kam nedolehne hluk velkoměsta? Venkovskou chalupu, čerstvý vzduch a dost místa k pohybu. Někdo tu správnou chvíli nepropásne! Australský kuchař Paul West začíná hospodařit na venkově, vrací se ke kořenům a od základů si buduje nový život, jehož dějištěm se stává jeho malebná chalupa. Znovu objevuje praktiky a recepty, které dobře znaly naše babičky a prababičky a které mělo řadu generací v malíčku celé lidstvo.

15,20: Moje venkovská kuchyně (12)

(My Country Kitchen) (2020)

(30')

1. série 50. epizoda

Režisér: Walsh Brian

V dnešní době, jež není skoupá na výzvy, mnozí sníme o prostějším životě. O starých zlatých časech, kdy jsme si s rodinou a přáteli mohli pochutnávat na pokrmech, jejichž základ jsme vypěstovali na vlastní zahrádce. O nepříliš dávných dobách, kdy centrem každého bytu byla kuchyně. A kdo by si v představách nemaloval život někde v ústraní, kam nedolehne hluk velkoměsta? Venkovskou chalupu, čerstvý vzduch a dost místa k pohybu. Někdo tu správnou chvíli nepropásne! Australský kuchař Paul West začíná hospodařit na venkově, vrací se ke kořenům a od základů si buduje nový život, jehož dějištěm se stává jeho malebná chalupa. Znovu objevuje praktiky a recepty, které dobře znaly naše babičky a prababičky a které mělo řadu generací v malíčku celé lidstvo.

15,50: Mistrovské pečení - Austrálie

(The Great Australian Bake Off) (2022)

(70')

6. série 9. epizoda

Týden čokolády

Je tu semifinále šesté řady. A aby si naši čtyři zbývající amatérští pekaři vybojovali místo ve finále, musejí dokázat, že zvládají nejoblíbenější ingredienci všech - čokoládu. Musejí upéct svůj nejlepší zdobený čokoládový dort. V technickém výzvě je to úkol zadaný oběma porotci: temperované čokoládové srdce se dvěma různými petitkami uvnitř, jedno pro každého porotce. A nakonec předvedou své dovednosti a přinesou nám dva různé dorty se zrcadlovou polevou! Porotci Rachel Khoo a Darren Purchase budou dohlížet a rozhodnou, kdo bude korunován hvězdným pekařem týdne a kdo půjde domů.

17,05: Mistrovské pečení - Kanada

(The Great Canadian Baking Show) (2021)



(55')

5. série 4. 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.

18,00: Raymond Blanc a královské kuchyňské zahrady

(Raymond Blanc's Royal Kitchen Gardens) (2023)

(57')

1. série 8. epizoda

Dumfries House 2

Raymond se vrací do Dumfries House, kde je toho k vidění mnohem více, a navštěvuje Vzdělávací zahradu, aby se podíval, co Julie a její třída dělají. Poté, co Raymond nahlédne do vzdělávací části zahrady a uvidí, jak děti zdatně vaří, připraví svůj oblíbený pokrm Aubergine Parmigiana.

19,00: Gordon, Gino a Fred na cestách (12)

(Gordon, Gino And Fred - The Ultimate Road Trip) (2018)

(58')

1. série 3. epizoda

Horské vzplanutí

Gordon, Gino a Fred naloží vše potřebné do svého obytného vozu a vydají se na cestu do Evropy. Každý díl tohoto seriálu seznámí diváky s milovanou rodnou vlastí jednoho z protagonistů a na závěr naši kuchaři vždycky uspořádají slavnostní hostinu. Mezi dobrodružství, která cestovatelé prožívají, se zaplete i pár havárií – a obětí není pokaždé jen jejich pojízdný hotel –, ale přitom spolu neustále soutěží, kdo je na cestě vedoucí úchvatnými kraji šikovnější v hledání těch nejlepších ingrediencí do plánovaných jídel. Seriál startuje v Itálii, kde Gordon a Fred společnými silami pomáhají Ginovi připravit nádherný gastronomický zážitek, který má být zlatým hřebem neobvyklého svatebního obřadu konaného na mořském pobřeží. Ve Francii naše trio pomáhá organizátorům prvního ústřicového festivalu, zatímco v epizodě věnované Skotsku se nechají lákat k tomu, aby se stali účastníky speciálních horských zábav a her.

20,00: John Torode: Jak chutná Irsko

(John Torode's Ireland) (2022)

(56')

1. série 5. epizoda

Hrabství Clare a Burren

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 Michelinými 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.

21,00: Blázni do receptů

(Recipe Freaks) (2018)

(30')

1. série 7. epizoda

Večeře, která stolovníky nesmírně potěší

Režisér: Molska Gosia

Naše polská hostitelka, Daria Ładocha, divákům předvede velice jednoduché, účinné a dobře použitelné triky, které se nám budou v kuchyni výborně hodit. Dokáže třeba v pěti minutách vykouzlit jídlo, nad kterým žasnou nejen hosté, ale i celá rodina. Ve společnosti svých dcer nám v každém dílu svého seriálu prozradí zajímavé tipy a inovace těsně spojené s užším tématem aktuální epizody.

21,30: Blázni do receptů

(Recipe Freaks) (2018)

(30')

1. série 8. epizoda

Pestrobarevné pokrmy

Režisér: Molska Gosia

Naše polská hostitelka, Daria Ładocha, divákům předvede velice jednoduché, účinné a dobře použitelné triky, které se nám budou v kuchyni výborně hodit. Dokáže třeba v pěti minutách vykouzlit jídlo, nad kterým žasnou nejen hosté, ale i celá rodina. Ve společnosti svých dcer nám v každém dílu svého seriálu prozradí zajímavé tipy a inovace těsně spojené s užším tématem aktuální epizody.

22,00: Moje venkovská kuchyně (12)

(My Country Kitchen) (2020)

(31')

1. série 51. epizoda

Režisér: Walsh Brian

V dnešní době, jež není skoupá na výzvy, mnozí sníme o prostějším životě. O starých zlatých časech, kdy jsme si s rodinou a přáteli mohli pochutnávat na pokrmech, jejichž základ jsme vypěstovali na vlastní zahrádce. O nepříliš dávných dobách, kdy centrem každého bytu byla kuchyně. A kdo by si v představách nemaloval život někde v ústraní, kam nedolehne hluk velkoměsta? Venkovskou chalupu, čerstvý vzduch a dost místa k pohybu. Někdo tu správnou chvíli nepropásne! Australský kuchař Paul West začíná hospodařit na venkově, vrací se ke kořenům a od základů si buduje nový život, jehož dějištěm se stává jeho malebná chalupa. Znovu objevuje praktiky a recepty, které dobře znaly naše babičky a prababičky a které mělo řadu generací v malíčku celé lidstvo.

22,30: Moje venkovská kuchyně (12)

(My Country Kitchen) (2020)

(33')

1. série 52. epizoda

Režisér: Walsh Brian

V dnešní době, jež není skoupá na výzvy, mnozí sníme o prostějším životě. O starých zlatých časech, kdy jsme si s rodinou a přáteli mohli pochutnávat na pokrmech, jejichž základ jsme vypěstovali na vlastní zahrádce. O nepříliš dávných dobách, kdy centrem každého bytu byla kuchyně. A kdo by si v představách nemaloval život někde v ústraní, kam nedolehne hluk velkoměsta? Venkovskou chalupu, čerstvý vzduch a dost místa k pohybu. Někdo tu správnou chvíli nepropásne! Australský kuchař Paul West začíná hospodařit na venkově, vrací se ke

kořenům a od základů si buduje nový život, jehož dějištěm se stává jeho malebná chalupa. Znovu objevuje praktiky a recepty, které dobře znaly naše babičky a prababičky a které mělo řadu generací v malíčku celé lidstvo.

23,00: Mistrovské pečení - Kanada

(The Great Canadian Baking Show) (2021)

(55')

5. série 4. 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.

00,00: Raymond Blanc a královské kuchyňské zahrady

(Raymond Blanc's Royal Kitchen Gardens) (2023)

(45')

1. série 8. epizoda

Dumfries House 2

Raymond se vrací do Dumfries House, kde je toho k vidění mnohem více, a navštěvuje Vzdělávací zahradu, aby se podíval, co Julie a její třída dělají. Poté, co Raymond nahlédne do vzdělávací části zahrady a uvidí, jak děti zdatně varí, připraví svůj oblíbený pokrm Aubergine Parmigiana.

00,50: Gordon, Gino a Fred na cestách (12)

(Gordon, Gino And Fred - The Ultimate Road Trip) (2018)

(46')

1. série 3. epizoda

Horské vzplanutí

Gordon, Gino a Fred naloží vše potřebné do svého obytného vozu a vydají se na cestu do Evropy. Každý díl tohoto seriálu seznámí diváky s milovanou rodnou vlastí jednoho z protagonistů a na závěr naši kuchaři vždycky uspořádají slavnostní hostinu. Mezi dobrodružství, která cestovatelé prožívají, se zaplete i pár havárií – a obětí není pokaždé jen jejich pojízdný hotel –, ale přitom spolu neustále soutěží, kdo je na cestě vedoucí úchvatnými kraji šikovnější v hledání těch nejlepších ingrediencí do plánovaných jídel. Seriál startuje v Itálii, kde Gordon a Fred společnými silami pomáhají Ginovi připravit nádherný gastronomický zážitek, který má být zlatým hřebem neobvyklého svatebního obřadu konaného na mořském pobřeží. Ve Francii naše trio pomáhá organizátorům prvního ústřicového festivalu, zatímco v epizodě věnované Skotsku se nechají zlákat k tomu, aby se stali účastníky speciálních horských zábav a her.

01,40: Recepty pro radost s Markétou a Honzou (12)

(Recepty pro radost s Markétou a Honzou) (2016)

(14')

1. série 14. epizoda

Program Recepty pro radost se vrací s novým seriálem. Populární moderátorka kanálu TV Paprika, Markéta Hrušešová, Vám tentokrát varí po boku pražského hvězdného šéfkuchaře Jana



Kvasničky. Předvádějí ve veselé atmosféře chutná, příjemnými rozhovory kořeněná jídla, která dokáže každý snadno zhotovit. Nenechte si ujít Markétiny toskánské crostini nebo Honzovu zeleninovou tempuru! Pokud máte chuť na nějakou sladkost, podívejte se na přípravu moučníku bombalasca, nebo osvěžujícího dezertu ovocná šarlota. Markéta a Jan uvítají v kuchyni i hvězdné hosty, protože vařit je výborné, ale vařit společně je ta největší radost!

VĚřpadek

NO_CATCHUP7

NO_nPVR

02,00: Programové tipy
(240')

2024. Květen 21. - Úterý

06,00: John Torode: Jak chutná Irsko
(John Torode's Ireland) (2022)
(56')
1. série 5. epizoda
Hrabství Clare a Burren

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 Michelinovými 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.

07,00: Blázní do receptů
(Recipe Freaks) (2018)
(30')
1. série 7. epizoda
Večeře, která stolovníky nesmírně potěší
Režisér: Molska Gosia

Naše polská hostitelka, Daria Ładocha, divákům předvede velice jednoduché, účinné a dobře použitelné triky, které se nám budou v kuchyni výborně hodit. Dokáže třeba v pěti minutách vykouzlit jídlo, nad kterým žasnou nejen hosté, ale i celá rodina. Ve společnosti svých dcer nám v každém dílu svého seriálu prozradí zajímavé tipy a inovace těsně spojené s užším tématem aktuální epizody.

07,30: Blázní do receptů
(Recipe Freaks) (2018)
(27')
1. série 8. epizoda
Pestrobarevné pokrmy
Režisér: Molska Gosia

Naše polská hostitelka, Daria Ładocha, divákům předvede velice jednoduché, účinné a dobře použitelné triky, které se nám budou v kuchyni výborně hodit. Dokáže třeba v pěti minutách vykouzlit jídlo, nad kterým žasnou nejen hosté, ale i celá rodina. Ve společnosti svých dcer nám v každém dílu svého seriálu prozradí zajímavé tipy a inovace těsně spojené s užším tématem



aktuální epizody.

07,55: Moje venkovská kuchyně (12)

(My Country Kitchen) (2020)

(31')

1. série 51. epizoda

Režisér: Walsh Brian

V dnešní době, jež není skoupá na výzvy, mnozí sníme o prostějším životě. O starých zlatých časech, kdy jsme si s rodinou a přáteli mohli pochutnávat na pokrmech, jejichž základ jsme vypěstovali na vlastní zahrádce. O nepříliš dávných dobách, kdy centrem každého bytu byla kuchyně. A kdo by si v představách nemaloval život někde v ústraní, kam nedolehne hluk velkoměsta? Venkovskou chalupu, čerstvý vzduch a dost místa k pohybu. Někdo tu správnou chvíli nepropásne! Australský kuchař Paul West začíná hospodařit na venkově, vrací se ke kořenům a od základů si buduje nový život, jehož dějištěm se stává jeho malebná chalupa. Znovu objevuje praktiky a recepty, které dobře znaly naše babičky a prababičky a které mělo řadu generací v malíčku celé lidstvo.

08,25: Moje venkovská kuchyně (12)

(My Country Kitchen) (2020)

(33')

1. série 52. epizoda

Režisér: Walsh Brian

V dnešní době, jež není skoupá na výzvy, mnozí sníme o prostějším životě. O starých zlatých časech, kdy jsme si s rodinou a přáteli mohli pochutnávat na pokrmech, jejichž základ jsme vypěstovali na vlastní zahrádce. O nepříliš dávných dobách, kdy centrem každého bytu byla kuchyně. A kdo by si v představách nemaloval život někde v ústraní, kam nedolehne hluk velkoměsta? Venkovskou chalupu, čerstvý vzduch a dost místa k pohybu. Někdo tu správnou chvíli nepropásne! Australský kuchař Paul West začíná hospodařit na venkově, vrací se ke kořenům a od základů si buduje nový život, jehož dějištěm se stává jeho malebná chalupa. Znovu objevuje praktiky a recepty, které dobře znaly naše babičky a prababičky a které mělo řadu generací v malíčku celé lidstvo.

08,55: Mistrovské pečení - Austrálie

(The Great Australian Bake Off) (2022)

(70')

6. série 9. epizoda

Týden čokolády

Je tu semifinále šesté řady. A aby si naši čtyři zbývající amatérští pekaři vybojovali místo ve finále, musejí dokázat, že zvládají nejoblíbenější ingredienci všech - čokoládu. Musejí upéct svůj nejlepší zdobený čokoládový dort. V technickém výzvě je to úkol zadaný oběma porotci: temperované čokoládové srdce se dvěma různými petitkami uvnitř, jedno pro každého porotce. A nakonec předvedou své dovednosti a přinesou nám dva různé dorty se zrcadlovou polevou! Porotci Rachel Khoo a Darren Purchase budou dohlížet a rozhodnou, kdo bude korunován hvězdným pekařem týdne a kdo půjde domů.

10,05: Mistrovské pečení - Kanada

(The Great Canadian Baking Show) (2021)

(55')

5. série 4. 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.

11,00: Raymond Blanc a královské kuchyňské zahrady

(Raymond Blanc's Royal Kitchen Gardens) (2023)

(57')

1. série 8. epizoda

Dumfries House 2

Raymond se vrací do Dumfries House, kde je toho k vidění mnohem více, a navštěvuje Vzdělávací zahradu, aby se podíval, co Julie a její třída dělají. Poté, co Raymond nahlédne do vzdělávací části zahrady a uvidí, jak děti zdatně varí, připraví svůj oblíbený pokrm Aubergine Parmigiana.

12,00: Gordon, Gino a Fred na cestách (12)

(Gordon, Gino And Fred - The Ultimate Road Trip) (2018)

(55')

1. série 3. epizoda

Horské vzplanutí

Gordon, Gino a Fred naloží vše potřebné do svého obytného vozu a vydají se na cestu do Evropy. Každý díl tohoto seriálu seznámí diváky s milovanou rodnou vlastí jednoho z protagonistů a na závěr naši kuchaři vždycky uspořádají slavnostní hostinu. Mezi dobrodružství, která cestovatelé prožívají, se zaplete i pár havárií – a obětí není pokaždé jen jejich pojízdný hotel –, ale přitom spolu neustále soutěží, kdo je na cestě vedoucí úchvatnými kraji šikovnější v hledání těch nejlepších ingrediencí do plánovaných jídel. Seriál startuje v Itálii, kde Gordon a Fred společnými silami pomáhají Ginovi připravit nádherný gastronomický zážitek, který má být zlatým hřebem neobvyklého svatebního obřadu konaného na mořském pobřeží. Ve Francii naše trio pomáhá organizátorům prvního ústřicového festivalu, zatímco v epizodě věnované Skotsku se nechají zlákat k tomu, aby se stali účastníky speciálních horských zábav a her.

12,55: John Torode: Jak chutná Irsko

(John Torode's Ireland) (2022)

(56')

1. série 5. epizoda

Hrabství Clare a Burren

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 Michelinými 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.

13,55: Blázni do receptů

(Recipe Freaks) (2018)

(30')

1. série 7. epizoda



Večeře, která stolovníky nesmírně potěší

Režisér: Molska Gosia

Naše polská hostitelka, Daria Ładocha, divákům předvede velice jednoduché, účinné a dobře použitelné triky, které se nám budou v kuchyni výborně hodit. Dokáže třeba v pěti minutách vykouzlit jídlo, nad kterým žasnou nejen hosté, ale i celá rodina. Ve společnosti svých dcer nám v každém dílu svého seriálu prozradí zajímavé tipy a inovace těsně spojené s užším tématem aktuální epizody.

14,25: Blázni do receptů

(Recipe Freaks) (2018)

(27')

1. série 8. epizoda

Pestrobarevné pokrmy

Režisér: Molska Gosia

Naše polská hostitelka, Daria Ładocha, divákům předvede velice jednoduché, účinné a dobře použitelné triky, které se nám budou v kuchyni výborně hodit. Dokáže třeba v pěti minutách vykouzlit jídlo, nad kterým žasnou nejen hosté, ale i celá rodina. Ve společnosti svých dcer nám v každém dílu svého seriálu prozradí zajímavé tipy a inovace těsně spojené s užším tématem aktuální epizody.

14,50: Moje venkovská kuchyně (12)

(My Country Kitchen) (2020)

(31')

1. série 51. epizoda

Režisér: Walsh Brian

V dnešní době, jež není skoupá na výzvy, mnozí sníme o prostějším životě. O starých zlatých časech, kdy jsme si s rodinou a přáteli mohli pochutnávat na pokrmech, jejichž základ jsme vypěstovali na vlastní zahrádce. O nepříliš dávných dobách, kdy centrem každého bytu byla kuchyně. A kdo by si v představách nemaloval život někde v ústraní, kam nedolehne hluk velkoměsta? Venkovskou chalupu, čerstvý vzduch a dost místa k pohybu. Někdo tu správnou chvíli nepropásne! Australský kuchař Paul West začíná hospodařit na venkově, vrací se ke kořenům a od základů si buduje nový život, jehož dějištěm se stává jeho malebná chalupa. Znovu objevuje praktiky a recepty, které dobře znaly naše babičky a prababičky a které mělo řadu generací v malíčku celé lidstvo.

15,20: Moje venkovská kuchyně (12)

(My Country Kitchen) (2020)

(33')

1. série 52. epizoda

Režisér: Walsh Brian

V dnešní době, jež není skoupá na výzvy, mnozí sníme o prostějším životě. O starých zlatých časech, kdy jsme si s rodinou a přáteli mohli pochutnávat na pokrmech, jejichž základ jsme vypěstovali na vlastní zahrádce. O nepříliš dávných dobách, kdy centrem každého bytu byla kuchyně. A kdo by si v představách nemaloval život někde v ústraní, kam nedolehne hluk velkoměsta? Venkovskou chalupu, čerstvý vzduch a dost místa k pohybu. Někdo tu správnou chvíli nepropásne! Australský kuchař Paul West začíná hospodařit na venkově, vrací se ke kořenům a od základů si buduje nový život, jehož dějištěm se stává jeho malebná chalupa. Znovu objevuje praktiky a recepty, které dobře znaly naše babičky a prababičky a které mělo řadu generací v malíčku celé lidstvo.

15,50: Mistrovské pečení - Austrálie
(The Great Australian Bake Off) (2022)
(75')
6. série 10. epizoda
Velké finále

Ve velkém finále se naši poslední tři pekaři utkají v závěrečném souboji o korunu nejlepšího amatérského pekaře v Austrálii! Nejprve musí připravit svoji odpolední svačinu, pak je tu nezáluďnějšitechnického část sezóny - terinu z perličky, kterou připravila hostující porotkyně a královská rodina Bake Off Maggie Beer. Pro svůj poslední úkol sezóny musejí upéct trend, který bere sociální média útokem. Dort se 3D iluzí. Porotci Rachel Khoo a Darren Purchase rozhodnou, který z nich získal titul Nejlepší amatérský pekař v Austrálii.

17,05: Mistrovské pečení - Kanada
(The Great Canadian Baking Show) (2021)
(55')
5. série 5. epizoda
Týden koláčů a dortů

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.

18,00: Raymond Blanc a královské kuchyňské zahrady
(Raymond Blanc's Royal Kitchen Gardens) (2023)
(57')
1. série 9. epizoda
Hillsborough 2

Po návratu do nádherného Hillsborough si Raymond chce prohlédnout další části pozoruhodných zahrad. Setkává se s hlavní zahradnicí Claire, pomáhá jí se sklizní a zároveň se dozvídá o rozsáhlé obnově zahrady. Hojná úroda, kterou vidí, je pro Raymonda inspirací a připraví si zeleninovou omeletu Garden Omelette.

19,00: Gordon, Gino a Fred na cestách
(Gordon, Gino and Fred) (2020)
(61')
3. série 1. epizoda
Kréta, Santorini a Mykonos, Řecko

Gordon, Gino a Fred prožívají nová kulinářská dobrodružství, tentokrát na krásných řeckých ostrovech a v historickém centru Atén, kam zvou i televizní diváky, aby se s nimi o svoje zážitky podělili. Na řecké ostrovy je dopraví loď, ale zúčastní se i závodu v jízdě na jet ski a budou si moci vyzkoušet potápění mezi lodními vraky. Veselé cestování tří přátel se samozřejmě ani tentokrát neobejde bez škádlení a slovních potyček a každou epizodu korunují chutné pokrmy.

20,00: John Torode: Jak chutná Irsko
(John Torode's Ireland) (2022)
(57')



1. série 6. epizoda

Aranské ostrovy, Galwayský záliv a zpět do Dublinu

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 Michelinovými 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.

21,00: Blázni do receptů

(Recipe Freaks) (2019)

(28')

2. série 1. epizoda

Na sladké straně

Naše polská hostitelka, Daria Ładocha, divákům předvede velice jednoduché, účinné a dobře použitelné triky, které se nám budou v kuchyni výborně hodit. Dokáže třeba v pěti minutách vykouzlit jídlo, nad kterým žasnou nejen hosté, ale i celá rodina. Ve společnosti svých dcer nám v každém dílu svého seriálu prozradí zajímavé tipy a inovace těsně spojené s užším tématem aktuální epizody.

21,30: Blázni do receptů

(Recipe Freaks) (2019)

(29')

2. série 2. epizoda

Polévky

Naše polská hostitelka, Daria Ładocha, divákům předvede velice jednoduché, účinné a dobře použitelné triky, které se nám budou v kuchyni výborně hodit. Dokáže třeba v pěti minutách vykouzlit jídlo, nad kterým žasnou nejen hosté, ale i celá rodina. Ve společnosti svých dcer nám v každém dílu svého seriálu prozradí zajímavé tipy a inovace těsně spojené s užším tématem aktuální epizody.

22,00: Jak chutná venkov

(Taste of The Country) (2022)

(29')

1. série 1. epizoda

Mnozí sníme o tom, že se odstěhujeme na venkov, budeme pěstovat vlastní zeleninu, budeme chovat zvířata a podstatně více času strávíme v přírodě. Kdo to přesně takhle udělal, to je například bývalý londýnský kuchař Julius Roberts. V jeho hřejivém seriálu uvidíme, jak prožíval svoje první léto na malé, idylické dorsetské usedlosti.

22,30: Jak chutná venkov

(Taste of The Country) (2022)

(29')

1. série 2. epizoda

Mnozí sníme o tom, že se odstěhujeme na venkov, budeme pěstovat vlastní zeleninu, budeme chovat zvířata a podstatně více času strávíme v přírodě. Kdo to přesně takhle udělal, to je například bývalý londýnský kuchař Julius Roberts. V jeho hřejivém seriálu uvidíme, jak prožíval svoje první léto na malé, idylické dorsetské usedlosti.

23,00: Mistrovské pečení - Kanada

(The Great Canadian Baking Show) (2021)

(55')

5. série 5. epizoda

Týden koláčů a dortů

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.

00,00: Raymond Blanc a královské kuchyňské zahrady

(Raymond Blanc's Royal Kitchen Gardens) (2023)

(44')

1. série 9. epizoda

Hillsborough 2

Po návratu do nádherného Hillsborough si Raymond chce prohlédnout další části pozoruhodných zahrad. Setkává se s hlavní zahradnicí Claire, pomáhá jí se sklizní a zároveň se dozvídá o rozsáhlé obnově zahrady. Hojná úroda, kterou vidí, je pro Raymonda inspirací a připraví si zeleninovou omeletu Garden Omelette.

00,50: Gordon, Gino a Fred na cestách

(Gordon, Gino and Fred) (2020)

(55')

3. série 1. epizoda

Kréta, Santorini a Mykonos, Řecko

Gordon, Gino a Fred prožívají nová kulinářská dobrodružství, tentokrát na krásných řeckých ostrovech a v historickém centru Atén, kam zvou i televizní diváky, aby se s nimi o svoje zážitky podělili. Na řecké ostrovy je dopraví loď, ale zúčastní se i závodu v jízdě na jet ski a budou si moci vyzkoušet potápění mezi lodními vraky. Veselé cestování tří přátel se samozřejmě ani tentokrát neobejde bez škádlení a slovních potyček a každou epizodu korunují chutné pokrmy.

01,45: Recepty pro radost s Markétou a Honzou (12)

(Recepty pro radost s Markétou a Honzou) (2016)

(14')

1. série 15. epizoda

Program Recepty pro radost se vrací s novým seriálem. Populární moderátorka kanálu TV Paprika, Markéta Hruběšová, Vám tentokrát vaří po boku pražského hvězdného šéfkuchaře Jana Kvasničky. Předvádějí ve veselé atmosféře chutná, příjemnými rozhovory kořeněná jídla, která dokáže každý snadno zhotovit. Nenechte si ujít Markétiny toskánské crostini nebo Honzovu zeleninovou tempuru! Pokud máte chuť na nějakou sladkost, podívejte se na přípravu moučníku bombalasca, nebo osvěžujícího dezertu ovocná šarlota. Markéta a Jan uvítají v kuchyni i hvězdné hosty, protože vařit je výborné, ale vařit společně je ta největší radost!

VĚřte

NO_CATCHUP7



02,00: Programové tipy
(240')

2024. Květen 22. - Středa

06,00: John Torode: Jak chutná Irsko
(John Torode's Ireland) (2022)
(57')

1. série 6. epizoda

Aranské ostrovy, Galwayský záliv a zpět do Dublinu

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 Michelinovými 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.

07,00: Blázní do receptů
(Recipe Freaks) (2019)
(28')

2. série 1. epizoda

Na sladké straně

Naše polská hostitelka, Daria Ładocha, divákům předvede velice jednoduché, účinné a dobře použitelné triky, které se nám budou v kuchyni výborně hodit. Dokáže třeba v pěti minutách vykouzlit jídlo, nad kterým žasnou nejen hosté, ale i celá rodina. Ve společnosti svých dcer nám v každém dílu svého seriálu prozradí zajímavé tipy a inovace těsně spojené s užším tématem aktuální epizody.

07,30: Blázní do receptů
(Recipe Freaks) (2019)
(29')

2. série 2. epizoda

Polévky

Naše polská hostitelka, Daria Ładocha, divákům předvede velice jednoduché, účinné a dobře použitelné triky, které se nám budou v kuchyni výborně hodit. Dokáže třeba v pěti minutách vykouzlit jídlo, nad kterým žasnou nejen hosté, ale i celá rodina. Ve společnosti svých dcer nám v každém dílu svého seriálu prozradí zajímavé tipy a inovace těsně spojené s užším tématem aktuální epizody.

08,00: Jak chutná venkov
(Taste of The Country) (2022)
(24')

1. série 1. epizoda

Mnozí sníme o tom, že se odstěhujeme na venkov, budeme pěstovat vlastní zeleninu, budeme chovat zvířata a podstatně více času strávíme v přírodě. Kdo to přesně takhle udělal, to je například bývalý londýnský kuchař Julius Roberts. V jeho hřejivém seriálu uvidíme, jak prožíval

svoje první léto na malé, idylické dorsetské usedlosti.

08,25: Jak chutná venkov

(Taste of The Country) (2022)

(30')

1. série 2. epizoda

Mnozí sníme o tom, že se odstěhujeme na venkov, budeme pěstovat vlastní zeleninu, budeme chovat zvířata a podstatně více času strávíme v přírodě. Kdo to přesně takhle udělal, to je například bývalý londýnský kuchař Julius Roberts. V jeho hřejivém seriálu uvidíme, jak prožíval svoje první léto na malé, idylické dorsetské usedlosti.

08,55: Mistrovské pečení - Austrálie

(The Great Australian Bake Off) (2022)

(70')

6. série 10. epizoda

Velké finále

Ve velkém finále se naši poslední tři pekaři utkají v závěrečném souboji o korunu nejlepšího amatérského pekaře v Austrálii! Nejprve musí připravit svoji odpolední svačinu, pak je tu nezávadnější technická část sezóny - terinu z perličky, kterou připravila hostující porotkyně a královská rodina Bake Off Maggie Beer. Pro svůj poslední úkol sezóny musejí upéct trend, který bere sociální média útokem. Dort se 3D iluzí. Porotci Rachel Khoo a Darren Purchase rozhodnou, který z nich získal titul Nejlepší amatérský pekař v Austrálii.

10,05: Mistrovské pečení - Kanada

(The Great Canadian Baking Show) (2021)

(54')

5. série 5. epizoda

Týden koláčů a dortů

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.

11,00: Raymond Blanc a královské kuchyňské zahrady

(Raymond Blanc's Royal Kitchen Gardens) (2023)

(57')

1. série 9. epizoda

Hillsborough 2

Po návratu do nádherného Hillsborough si Raymond chce prohlédnout další části pozoruhodných zahrad. Setkává se s hlavní zahradnicí Claire, pomáhá jí se sklizní a zároveň se dozvídá o rozsáhlé obnově zahrady. Hojná úroda, kterou vidí, je pro Raymonda inspirací a připraví si zeleninovou omeletu Garden Omelette.

12,00: Gordon, Gino a Fred na cestách

(Gordon, Gino and Fred) (2020)

(59')



3. série 1. epizoda

Kréta, Santorini a Mykonos, Řecko

Gordon, Gino a Fred prožívají nová kulinářská dobrodružství, tentokrát na krásných řeckých ostrovech a v historickém centru Atén, kam zvou i televizní diváky, aby se s nimi o svoje zážitky podělili. Na řecké ostrovy je dopraví loď, ale zúčastní se i závodu v jízdě na jet ski a budou si moci vyzkoušet potápění mezi loďními vraky. Veselé cestování tří přátel se samozřejmě ani tentokrát neobejde bez škádlení a slovních potyček a každou epizodu korunují chutné pokrmy.

13,00: John Torode: Jak chutná Irsko

(John Torode's Ireland) (2022)

(57')

1. série 6. epizoda

Aranské ostrovy, Galwayský záliv a zpět do Dublinu

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.

14,00: Blázní do receptů

(Recipe Freaks) (2019)

(28')

2. série 1. epizoda

Na sladké straně

Naše polská hostitelka, Daria Ładocha, divákům předvede velice jednoduché, účinné a dobře použitelné triky, které se nám budou v kuchyni výborně hodit. Dokáže třeba v pěti minutách vykouzlit jídlo, nad kterým žasnou nejen hosté, ale i celá rodina. Ve společnosti svých dcer nám v každém dílu svého seriálu prozradí zajímavé tipy a inovace těsně spojené s užším tématem aktuální epizody.

14,30: Blázní do receptů

(Recipe Freaks) (2019)

(29')

2. série 2. epizoda

Polévky

Naše polská hostitelka, Daria Ładocha, divákům předvede velice jednoduché, účinné a dobře použitelné triky, které se nám budou v kuchyni výborně hodit. Dokáže třeba v pěti minutách vykouzlit jídlo, nad kterým žasnou nejen hosté, ale i celá rodina. Ve společnosti svých dcer nám v každém dílu svého seriálu prozradí zajímavé tipy a inovace těsně spojené s užším tématem aktuální epizody.

15,00: Jak chutná venkov

(Taste of The Country) (2022)

(29')

1. série 1. epizoda

Mnozí sníme o tom, že se odstěhujeme na venkov, budeme pěstovat vlastní zeleninu, budeme chovat zvířata a podstatně více času strávíme v přírodě. Kdo to přesně takhle udělal, to je například bývalý londýnský kuchař Julius Roberts. V jeho hřejivém seriálu uvidíme, jak prožíval



svoje první léto na malé, idylické dorsetské usedlosti.

15,30: Jak chutná venkov

(Taste of The Country) (2022)

(29')

1. série 2. epizoda

Mnozí sníme o tom, že se odstěhujeme na venkov, budeme pěstovat vlastní zeleninu, budeme chovat zvířata a podstatně více času strávíme v přírodě. Kdo to přesně takhle udělal, to je například bývalý londýnský kuchař Julius Roberts. V jeho hřejivém seriálu uvidíme, jak prožíval svoje první léto na malé, idylické dorsetské usedlosti.

16,00: Vegetariánem náhodou - nejlepší vegetariánská jídla (12)

(Véletlenül vega - a világ legfinomabb zöldséges ételei) (2020)

(29')

1. série 1. epizoda

Režisér: Pataky Csaba

Světové gastronomické trendy se čím dál tím zřetelněji pohybují po ose méně masa, více zeleniny. Životní prostředí, ale i vlastní zdraví ochráníme nejlépe v tom případě, bude-li naše strava obsahovat hodně čerstvé, sezónní zeleniny. Z mezinárodních kuchyní můžeme načerpat množství nápadů a inspirace, jež s trochou vtupu a invence můžeme snadno přesadit do domácího prostředí, na které jsme zvyklí. Předvedeme vám, jak pestrou a chutnou kulinářskou nabídku lze vytvořit z pouhé zeleniny. A dokonce tak, že si ani nejzarytější jedlík masa nevšimne, že na talíři vůbec maso nemá. V každém dílu tohoto seriálu se podíváme do kuchyně jiného národa. Odporujeme, jaké používá ingredience a techniky, a zamyslíme se nad tím, které z nich bychom mohli snadno převzít i my.

16,30: Dezerty nepřekonatelné Michaely

(Deserturi Magice cu Prăjiturela) (2023)

(30')

1. série 1. 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.

17,05: Mistrovské pečení - Kanada

(The Great Canadian Baking Show) (2021)

(54')

5. série 6. epizoda

Karamelový 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.

18,00: Raymond Blanc a královské kuchyňské zahrady

(Raymond Blanc's Royal Kitchen Gardens) (2023)

(57')

1. série 10. epizoda

Highgrove 2

Raymond pokračuje v prohlídce úchvatného areálu Highgrove. Zahradnice Mel provede Raymonda některými zeleninovými záhony a přitom si povídá o tom, jak se stala královskou zahradnicí. Bohatá úroda zeleniny v Highgrove motivuje Raymonda k tomu, aby co nejlépe využil vlastní úrodu a připravil skvělou zahradní zeleninovou polévku.

19,00: Gordon, Gino a Fred na cestách

(Gordon, Gino and Fred) (2020)

(59')

3. série 2. epizoda

Athény, Attika a Meteora, Řecko

Gordon, Gino a Fred prožívají nová kulinářská dobrodružství, tentokrát na krásných řeckých ostrovech a v historickém centru Atén, kam zvou i televizní diváky, aby se s nimi o svoje zážitky podělili. Na řecké ostrovy je dopraví loď, ale zúčastní se i závodu v jízdě na jet ski a budou si moci vyzkoušet potápění mezi loďními vraky. Veselé cestování tří přátel se samozřejmě ani tentokrát neobejde bez škádlení a slovních potyček a každou epizodu korunují chutné pokrmy.

20,00: John a Lisa: Doma v kuchyni

(John & Lisa's Weekend Kitchen) (2019)

(56')

3. série 1. epizoda

Dvojice milující vaření, John Torode a Lisa Faulkner, zve diváky na hodinku do své útulné kuchyně a tu hodinku naplní příjemnými a velice chutnými pokrmy. Díky jejich přirozené vlídnosti a vzájemnému souladu se s kuchařským párem ověřeným řadou ocenění každý cítí bezvadně; ať už to jsou začínající šéfové, amatéři, kteří se s kulinářskou abecedou teprve seznamují, nebo už pokročilejší nadšenci. V jednotlivých dílech seriálu jsou ve středu dění pokaždé jednoduchá jídla, která může zkusit uvařit kdokoli, a moderátoři pořadu nás mezitím obohatí nejen o recepty, zlepšováky zjednodušující práci a vynikající tipy, prostě o inspiraci tu není nouze.

21,00: Blázni do receptů

(Recipe Freaks) (2019)

(28')

2. série 3. epizoda

Rychlovky

Naše polská hostitelka, Daria Ładocha, divákům předvede velice jednoduché, účinné a dobře použitelné triky, které se nám budou v kuchyni výborně hodit. Dokáže třeba v pěti minutách vykouzlit jídlo, nad kterým žasnou nejen hosté, ale i celá rodina. Ve společnosti svých dcer nám v každém dílu svého seriálu prozradí zajímavé tipy a inovace těsně spojené s užším tématem aktuální epizody.

21,30: Blázni do receptů

(Recipe Freaks) (2019)

(29')



2. série 4. epizoda

Nudle a těsto

Naše polská hostitelka, Daria Ładocha, divákům předvede velice jednoduché, účinné a dobře použitelné triky, které se nám budou v kuchyni výborně hodit. Dokáže třeba v pěti minutách vykouzlit jídlo, nad kterým žasnou nejen hosté, ale i celá rodina. Ve společnosti svých dcer nám v každém dílu svého seriálu prozradí zajímavé tipy a inovace těsně spojené s užším tématem aktuální epizody.

22,00: Jak chutná venkov

(Taste of The Country) (2022)

(29')

1. série 3. epizoda

Mnozí sníme o tom, že se odstěhujeme na venkov, budeme pěstovat vlastní zeleninu, budeme chovat zvířata a podstatně více času strávíme v přírodě. Kdo to přesně takhle udělal, to je například bývalý londýnský kuchař Julius Roberts. V jeho hřejivém seriálu uvidíme, jak prožíval svoje první léto na malé, idylické dorsetské usedlosti.

22,30: Jak chutná venkov

(Taste of The Country) (2022)

(29')

1. série 4. epizoda

Mnozí sníme o tom, že se odstěhujeme na venkov, budeme pěstovat vlastní zeleninu, budeme chovat zvířata a podstatně více času strávíme v přírodě. Kdo to přesně takhle udělal, to je například bývalý londýnský kuchař Julius Roberts. V jeho hřejivém seriálu uvidíme, jak prožíval svoje první léto na malé, idylické dorsetské usedlosti.

23,00: Mistrovské pečení - Kanada

(The Great Canadian Baking Show) (2021)

(55')

5. série 6. epizoda

Karamelový 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.

00,00: Raymond Blanc a královské kuchyňské zahrady

(Raymond Blanc's Royal Kitchen Gardens) (2023)

(44')

1. série 10. epizoda

Highgrove 2

Raymond pokračuje v prohlídce úchvatného areálu Highgrove. Zahradnice Mel provede Raymonda některými zeleninovými záhony a přitom si povídá o tom, jak se stala královskou zahradnicí. Bohatá úroda zeleniny v Highgrove motivuje Raymonda k tomu, aby co nejlépe využil

vlastní úrodu a připravil skvělou zahradní zeleninovou polévku.

00,50: Gordon, Gino a Fred na cestách

(Gordon, Gino and Fred) (2020)

(55')

3. série 2. epizoda

Athény, Attika a Meteora, Řecko

Gordon, Gino a Fred prožívají nová kulinářská dobrodružství, tentokrát na krásných řeckých ostrovech a v historickém centru Atén, kam zvou i televizní diváky, aby se s nimi o svoje zážitky podělili. Na řecké ostrovy je dopraví loď, ale zúčastní se i závodu v jízdě na jet ski a budou si moci vyzkoušet potápění mezi lodními vraky. Veselé cestování tří přátel se samozřejmě ani tentokrát neobejde bez škádlení a slovních potyček a každou epizodu korunuji chutné pokrmy.

01,45: Recepty pro radost s Markétou a Honzou (12)

(Recepty pro radost s Markétou a Honzou) (2016)

(14')

1. série 16. epizoda

Program Recepty pro radost se vrací s novým seriálem. Populární moderátorka kanálu TV Paprika, Markéta Hruběšová, Vám tentokrát vaří po boku pražského hvězdného šéfkuchaře Jana Kvasničky. Předvádějí ve veselé atmosféře chutná, příjemnými rozhovory kořeněná jídla, která dokáže každý snadno zhotovit. Nenechte si ujít Markétiny toskánské crostini nebo Honzovu zeleninovou tempuru! Pokud máte chuť na nějakou sladkost, podívejte se na přípravu moučníku bombalasca, nebo osvěžujícího dezertu ovocná šarlota. Markéta a Jan uvítají v kuchyni i hvězdné hosty, protože vařit je výborné, ale vařit společně je ta největší radost!

VÁŕpadek

NO_CATCHUP7

NO_nPVR

02,00: Programové tipy

(240')

2024. Květen 23. - Čtvrtek

06,00: John a Lisa: Doma v kuchyni

(John & Lisa's Weekend Kitchen) (2019)

(56')

3. série 1. epizoda

Dvojice milující vaření, John Torode a Lisa Faulkner, zve diváky na hodinku do své útulné kuchyně a tu hodinku naplní příjemnými a velice chutnými pokrmy. Díky jejich přirozené vlídnosti a vzájemnému souladu se s kuchařským párem ověřeným řadou ocenění každý cítí bezvadně; ať už to jsou začínající šéfové, amatéři, kteří se s kulinářskou abecedou teprve seznamují, nebo už pokročilejší nadšenci. V jednotlivých dílech seriálu jsou ve středu dění pokaždé jednoduchá jídla, která může zkusit uvařit kdokoli, a moderátoři pořadu nás mezitím obohatí nejen o recepty, zlepšováky zjednodušující práci a vynikající tipy, prostě o inspiraci tu není nouze.

07,00: Blázni do receptů

(Recipe Freaks) (2019)



(28')

2. série 3. epizoda

Rychlovky

Naše polská hostitelka, Daria Ładocha, divákům předvede velice jednoduché, účinné a dobře použitelné triky, které se nám budou v kuchyni výborně hodit. Dokáže třeba v pěti minutách vykouzlit jídlo, nad kterým žasnou nejen hosté, ale i celá rodina. Ve společnosti svých dcer nám v každém dílu svého seriálu prozradí zajímavé tipy a inovace těsně spojené s užším tématem aktuální epizody.

07,30: Blázni do receptů

(Recipe Freaks) (2019)

(29')

2. série 4. epizoda

Nudle a těsto

Naše polská hostitelka, Daria Ładocha, divákům předvede velice jednoduché, účinné a dobře použitelné triky, které se nám budou v kuchyni výborně hodit. Dokáže třeba v pěti minutách vykouzlit jídlo, nad kterým žasnou nejen hosté, ale i celá rodina. Ve společnosti svých dcer nám v každém dílu svého seriálu prozradí zajímavé tipy a inovace těsně spojené s užším tématem aktuální epizody.

08,00: Jak chutná venkov

(Taste of The Country) (2022)

(29')

1. série 3. epizoda

Mnozí sníme o tom, že se odstěhujeme na venkov, budeme pěstovat vlastní zeleninu, budeme chovat zvířata a podstatně více času strávíme v přírodě. Kdo to přesně takhle udělal, to je například bývalý londýnský kuchař Julius Roberts. V jeho hřejivém seriálu uvidíme, jak prožíval svoje první léto na malé, idylické dorsetské usedlosti.

08,30: Jak chutná venkov

(Taste of The Country) (2022)

(29')

1. série 4. epizoda

Mnozí sníme o tom, že se odstěhujeme na venkov, budeme pěstovat vlastní zeleninu, budeme chovat zvířata a podstatně více času strávíme v přírodě. Kdo to přesně takhle udělal, to je například bývalý londýnský kuchař Julius Roberts. V jeho hřejivém seriálu uvidíme, jak prožíval svoje první léto na malé, idylické dorsetské usedlosti.

09,00: Vegetariánem náhodou - nejlepší vegetariánská jídla (12)

(Véletlenül vega - a világ legfinomabb zöldséges ételei) (2020)

(29')

1. série 1. epizoda

Režisér: Pataky Csaba

Světové gastronomické trendy se čím dál tím zřetelněji pohybují po ose méně masa, více zeleniny. Životní prostředí, ale i vlastní zdraví ochráníme nejlépe v tom případě, bude-li naše strava obsahovat hodně čerstvé, sezónní zeleniny. Z mezinárodních kuchyní můžeme načerpat množství nápadů a inspirace, jež s trochou vtupu a invence můžeme snadno přesadit do domácího prostředí, na které jsme zvyklí. Předvedeme vám, jak pestrou a chutnou kulinářskou nabídku lze vytvořit z pouhé zeleniny. A dokonce tak, že si ani nejzarytější jedlík masa nevšimne, že na talíři



vůbec maso nemá. V každém dílu tohoto seriálu se podíváme do kuchyně jiného národa. Odporujeme, jaké používá ingredience a techniky, a zamyslíme se nad tím, které z nich bychom mohli snadno převzít i my.

09,30: Dezerty nepřekonatelné Michaely
(Deserturi Magice cu Prăjiturela) (2023)
(30')
1. série 1. 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.

10,05: Mistrovské pečení - Kanada
(The Great Canadian Baking Show) (2021)
(54')
5. série 6. epizoda
Karamelový 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.

11,00: Raymond Blanc a královské kuchyňské zahrady
(Raymond Blanc's Royal Kitchen Gardens) (2023)
(57')
1. série 10. epizoda
Highgrove 2

Raymond pokračuje v prohlídce úchvatného areálu Highgrove. Zahradnice Mel provede Raymonda některými zeleninovými záhony a přitom si povídá o tom, jak se stala královskou zahradnicí. Bohatá úroda zeleniny v Highgrove motivuje Raymonda k tomu, aby co nejlépe využil vlastní úrodu a připravil skvělou zahradní zeleninovou polévku.

12,00: Gordon, Gino a Fred na cestách
(Gordon, Gino and Fred) (2020)
(59')
3. série 2. epizoda
Athény, Attika a Meteora, Řecko

Gordon, Gino a Fred prožívají nová kulinářská dobrodružství, tentokrát na krásných řeckých ostrovech a v historickém centru Atén, kam zvou i televizní diváky, aby se s nimi o svoje zážitky podělili. Na řecké ostrovy je dopraví loď, ale zúčastní se i závodu v jízdě na jet ski a budou si moci vyzkoušet potápění mezi lodními vraky. Veselé cestování tří přátel se samozřejmě

ani tentokrát neobejde bez škádlení a slovních potyček a každou epizodu korunují chutné pokrmy.

13,00: John a Lisa: Doma v kuchyni

(John & Lisa's Weekend Kitchen) (2019)

(56')

3. série 1. epizoda

Dvojice milující vaření, John Torode a Lisa Faulkner, zve diváky na hodinku do své útulné kuchyně a tu hodinku naplní příjemnými a velice chutnými pokrmy. Díky jejich přirozené vlídnosti a vzájemnému souladu se s kuchařským párem ověřeným řadou ocenění každý cítí bezvadně; ať už to jsou začínající šéfové, amatéři, kteří se s kulinářskou abecedou teprve seznamují, nebo už pokročilejší nadšenci. V jednotlivých dílech seriálu jsou ve středu dění pokaždé jednoduchá jídla, která může zkusit uvařit kdokoli, a moderátoři pořadu nás mezitím obohatí nejen o recepty, zlepšováky zjednodušující práci a vynikající tipy, prostě o inspiraci tu není nouze.

14,00: Blázní do receptů

(Recipe Freaks) (2019)

(28')

2. série 3. epizoda

Rychlovky

Naše polská hostitelka, Daria Ładocha, divákům předvede velice jednoduché, účinné a dobře použitelné triky, které se nám budou v kuchyni výborně hodit. Dokáže třeba v pěti minutách vykouzlit jídlo, nad kterým žasnou nejen hosté, ale i celá rodina. Ve společnosti svých dcer nám v každém dílu svého seriálu prozradí zajímavé tipy a inovace těsně spojené s užším tématem aktuální epizody.

14,30: Blázní do receptů

(Recipe Freaks) (2019)

(29')

2. série 4. epizoda

Nudle a těsto

Naše polská hostitelka, Daria Ładocha, divákům předvede velice jednoduché, účinné a dobře použitelné triky, které se nám budou v kuchyni výborně hodit. Dokáže třeba v pěti minutách vykouzlit jídlo, nad kterým žasnou nejen hosté, ale i celá rodina. Ve společnosti svých dcer nám v každém dílu svého seriálu prozradí zajímavé tipy a inovace těsně spojené s užším tématem aktuální epizody.

15,00: Jak chutná venkov

(Taste of The Country) (2022)

(29')

1. série 3. epizoda

Mnozí sníme o tom, že se odstěhujeme na venkov, budeme pěstovat vlastní zeleninu, budeme chovat zvířata a podstatně více času strávíme v přírodě. Kdo to přesně takhle udělal, to je například bývalý londýnský kuchař Julius Roberts. V jeho hřejivém seriálu uvidíme, jak prožíval svoje první léto na malé, idylické dorsetské usedlosti.

15,30: Jak chutná venkov

(Taste of The Country) (2022)

(29')

1. série 4. epizoda

Mnozí sníme o tom, že se odstěhujeme na venkov, budeme pěstovat vlastní zeleninu, budeme chovat zvířata a podstatně více času strávíme v přírodě. Kdo to přesně takhle udělal, to je například bývalý londýnský kuchař Julius Roberts. V jeho hřejivém seriálu uvidíme, jak prožíval svoje první léto na malé, idylické dorsetské usedlosti.

16,00: Vegetariánem náhodou - nejlepší vegetariánská jídla (12) (Véletlenül vega - a világ legfinomabb zöldséges ételei) (2020) (29')

1. série 2. epizoda

Režisér: Pataky Csaba

Světové gastronomické trendy se čím dál tím zřetelněji pohybují po ose méně masa, více zeleniny. Životní prostředí, ale i vlastní zdraví ochráníme nejlépe v tom případě, bude-li naše strava obsahovat hodně čerstvé, sezónní zeleniny. Z mezinárodních kuchyní můžeme načerpat množství nápadů a inspirace, jež s trochou vtipu a invence můžeme snadno přesadit do domácího prostředí, na které jsme zvyklí. Předvedeme vám, jak pestrou a chutnou kulinářskou nabídku lze vytvořit z pouhé zeleniny. A dokonce tak, že si ani nejzarytější jedlík masa nevšimne, že na talíři vůbec maso nemá. V každém dílu tohoto seriálu se podíváme do kuchyně jiného národa. Odporujeme, jaké používá ingredience a techniky, a zamyslíme se nad tím, které z nich bychom mohli snadno převzít i my.

16,30: Dezerty nepřekonatelné Michaely (Deserturi Magice cu Prăjiturela) (2023) (29')

1. série 2. 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.

17,05: Mistrovské pečení - Kanada (The Great Canadian Baking Show) (2021) (54')

5. série 7. epizoda

Cukrářský týden

V tomto seriálu poznáme deset amatérských cukrářů a cukrářek z různých částí Kanady, kteří se budou muset vyrovnat s řadou tematických 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.

18,00: Příběhy ze zahrady kuchyně (Marcus Wareing's Tales From The Kitchen Garden) (2022) (34')

1. série 1. epizoda
Prasata

Marcus Wareing žije na svém malém statku v Sussexu pomalejším tempem. Chová nová prasata, dělí se o svou úrodu s místními obyvateli a vaří hostinu inspirovanou oblíbeným rodinným jídlem.

18,35: Mary se nedá vyvést z míry
(Mary Makes it Easy) (2022)
(24')
2. série 1. epizoda
Jako byste kousli do citronu

V tomto pořadu pomáhá Mary Berg různými tipy, triky a recepty řešit problémy, které se mohou vynořit každý den při úplně obyčejném vaření. Dokáže nám například poradit, co si máme počít se spoustou zbytků nahromaděných u nás v lednici nebo jak můžeme ozvláštnit poněkud nudná, ale sympaticky rychlá jídla z kuřecího masa. Mary svými jednoduchými nápady zvyšuje sebevědomí diváků, kteří si pak už i sami umějí poradit s výzvami nerozlučně patřícími ke každému kulinářskému dobrodružství.

19,00: Gordon, Gino a Fred na cestách
(Gordon, Gino and Fred) (2023)
(59')
3. série 1. epizoda
La Vida Loca

V nejlepších a gastronomicky nejzdatnějších evropských metropolích už byli, ale jedna země tvoří dosud neprobádanou výjimku. Jeden kulinářský klenot naše odhodlané trio ještě neobjevilo a brousí si na něj zuby nyní. Gordon, Gino a Fred míří do Španělska, aby z tamní kultury i gastronomie nasáli to nejlepší. První jejich zastávkou je prosluněná Andalusie; zde si naši hrdinové mohou pro začátek osobně vyzkoušet pouliční prodej mořských plodů, pak je čeká Málaga, kde ochutnají tapas. Odtud se vydají do starověké Rony. Tady Gino v odpočinkové pauze uvaří rychlou paellu, ale brzy nato už naši tři cestovatelé ochutnávají v Jerezu výborné likérové sherry a zjišťují, zdali mají přirozený smysl pro flamenco. Dále je cesta vede do skalnatého severozápadního regionu zvaného Galicie. Nejprve ve společnosti několika mimořádně inspirativních dam hledají v Cambadosu mušle, aby se už zanedlouho seznamovali se základy vinařského řemesla, jehož centrem je Ribeira Sacra. Kulinářská pouť našeho tria končí v Santiagu de Compostela, kde její úspěšné absolvování oslaví místním destilátem z vylisovaných hroznů orujo a chutnou lokální specialitou, přílipkami, což je druh odedávna konzumovaných mořských plžů.

20,00: John a Lisa: Doma v kuchyni
(John & Lisa's Weekend Kitchen) (2019)
(56')
3. série 2. epizoda

Dvojice milující vaření, John Torode a Lisa Faulkner, zve diváky na hodinku do své útulné kuchyně a tu hodinku naplní příjemnými a velice chutnými pokrmy. Díky jejich přirozené vlídnosti a vzájemnému souladu se s kuchařským párem ověřeným řadou ocenění každý cítí bezvadně; ať už to jsou začínající šéfové, amatéři, kteří se s kulinářskou abecedou teprve seznamují, nebo už pokročilejší nadšenci. V jednotlivých dílech seriálu jsou ve středu dění pokaždé jednoduchá jídla, která může zkusit uvařit kdokoli, a moderátoři pořadu nás mezitím obohatí nejen o recepty, zlepšováky zjednodušující práci a vynikající tipy, prostě o inspiraci tu

není nouze.

21,00: Blázni do receptů

(Recipe Freaks) (2019)

(30')

2. série 5. epizoda

Jídla koupená přes ulici

Naše polská hostitelka, Daria Ładocha, divákům předvede velice jednoduché, účinné a dobře použitelné triky, které se nám budou v kuchyni výborně hodit. Dokáže třeba v pěti minutách vykouzlit jídlo, nad kterým žasnou nejen hosté, ale i celá rodina. Ve společnosti svých dcer nám v každém dílu svého seriálu prozradí zajímavé tipy a inovace těsně spojené s užším tématem aktuální epizody.

21,30: Blázni do receptů

(Recipe Freaks) (2019)

(29')

2. série 6. epizoda

Všechno v jednom hrnci

Naše polská hostitelka, Daria Ładocha, divákům předvede velice jednoduché, účinné a dobře použitelné triky, které se nám budou v kuchyni výborně hodit. Dokáže třeba v pěti minutách vykouzlit jídlo, nad kterým žasnou nejen hosté, ale i celá rodina. Ve společnosti svých dcer nám v každém dílu svého seriálu prozradí zajímavé tipy a inovace těsně spojené s užším tématem aktuální epizody.

22,00: Jak chutná venkov

(Taste of The Country) (2022)

(29')

1. série 5. epizoda

Mnozí sníme o tom, že se odstěhujeme na venkov, budeme pěstovat vlastní zeleninu, budeme chovat zvířata a podstatně více času strávíme v přírodě. Kdo to přesně takhle udělal, to je například bývalý londýnský kuchař Julius Roberts. V jeho hřejivém seriálu uvidíme, jak prožíval svoje první léto na malé, idylické dorsetské usedlosti.

22,30: Jak chutná venkov

(Taste of The Country) (2022)

(29')

1. série 6. epizoda

Mnozí sníme o tom, že se odstěhujeme na venkov, budeme pěstovat vlastní zeleninu, budeme chovat zvířata a podstatně více času strávíme v přírodě. Kdo to přesně takhle udělal, to je například bývalý londýnský kuchař Julius Roberts. V jeho hřejivém seriálu uvidíme, jak prožíval svoje první léto na malé, idylické dorsetské usedlosti.

23,00: Mistrovské pečení - Kanada

(The Great Canadian Baking Show) (2021)

(55')

5. série 7. epizoda

Cukrářský týden

V tomto seriálu poznáme deset amatérských cukrářů a cukrářek z různých částí Kanady, kteří se budou muset vyrovnat s řadou tematických 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.

00,00: Příběhy ze zahrady kuchyně

(Marcus Wareing's Tales From The Kitchen Garden) (2022)

(30')

1. série 1. epizoda

Prasata

Marcus Wareing žije na svém malém statku v Sussexu pomalejším tempem. Chová nová prasata, dělí se o svou úrodu s místními obyvateli a vaří hostinu inspirovanou oblíbeným rodinným jídlem.

00,30: Mary se nedá vyvést z míry

(Mary Makes it Easy) (2022)

(20')

2. série 1. epizoda

Jako byste kousli do citronu

V tomto pořadu pomáhá Mary Berg různými tipy, triky a recepty řešit problémy, které se mohou vynořit každý den při úplně obyčejném vaření. Dokáže nám například poradit, co si máme počít se spoustou zbytků nahromaděných u nás v ledničce nebo jak můžeme ozvláštnit poněkud nudná, ale sympaticky rychlá jídla z kuřecího masa. Mary svými jednoduchými nápady zvyšuje sebevědomí diváků, kteří si pak už i sami umějí poradit s výzvami nerozlučně patřícími ke každému kulinářskému dobrodružství.

00,50: Gordon, Gino a Fred na cestách

(Gordon, Gino and Fred) (2023)

(46')

3. série 1. epizoda

La Vida Loca

V nejlepších a gastronomicky nejzdatnějších evropských metropolích už byli, ale jedna země tvoří dosud neprobádanou výjimku. Jeden kulinářský klenot naše odhodlané trio ještě neobjevilo a brousí si na něj zuby nyní. Gordon, Gino a Fred míří do Španělska, aby z tamní kultury i gastronomie nasáli to nejlepší. První jejich zastávkou je prosluněná Andalusie; zde si naši hrdinové mohou pro začátek osobně vyzkoušet pouliční prodej mořských plodů, pak je čeká Málaga, kde ochutnají tapas. Odtud se vydají do starověké Rondy. Tady Gino v odpočinkové pauze uvaří rychlou paellu, ale brzy nato už naši tři cestovatelé ochutnávají v Jerezu výborné likérové sherry a zjišťují, zdali mají přirozený smysl pro flamenco. Dále je cesta vede do skalnatého severozápadního regionu zvaného Galicie. Nejprve ve společnosti několika mimořádně inspirativních dam hledají v Cambadosu mušle, aby se už zanedlouho seznamovali se základy vinařského řemesla, jehož centrem je Ribeira Sacra. Kulinářská pouť našeho tria končí v Santiagu de Compostela, kde její úspěšné absolvování oslaví místním destilátem z vylisovaných hroznů orujo a chutnou lokální specialitou, přílipkami, což je druh odedávna konzumovaných mořských plžů.

01,40: Recepty pro radost s Markétou a Honzou (12)

(Recepty pro radost s Markétou a Honzou) (2016)

(15')



1. série 17. epizoda

Program Recepty pro radost se vrací s novým seriálem. Populární moderátorka kanálu TV Paprika, Markéta Hruběšová, Vám tentokrát vaří po boku pražského hvězdného šéfkuchaře Jana Kvasničky. Předvádějí ve veselé atmosféře chutná, příjemnými rozhovory kořeněná jídla, která dokáže každý snadno zhotovit. Nenechte si ujít Markétiny toskánské crostini nebo Honzovu zeleninovou tempuru! Pokud máte chuť na nějakou sladkost, podívejte se na přípravu moučníku bombalasca, nebo osvěžujícího dezertu ovocná šarlota. Markéta a Jan uvítají v kuchyni i hvězdné hosty, protože vařit je výborné, ale vařit společně je ta největší radost!

VÁŕpadek

NO_CATCHUP7

NO_nPVR

02,00: Programové tipy
(240')

2024. Květen 24. - Pátek

06,00: John a Lisa: Doma v kuchyni
(John & Lisa's Weekend Kitchen) (2019)
(56')
3. série 2. epizoda

Dvojice milující vaření, John Torode a Lisa Faulkner, zve diváky na hodinku do své útulné kuchyně a tu hodinku naplní příjemnými a velice chutnými pokrmy. Díky jejich přirozené vlídnosti a vzájemnému souladu se s kuchařským párem ověřeným řadou ocenění každý cítí bezvadně; ať už to jsou začínající šéfové, amatéři, kteří se s kulinářskou abecedou teprve seznamují, nebo už pokročilejší nadšenci. V jednotlivých dílech seriálu jsou ve středu dění pokaždé jednoduchá jídla, která může zkusit uvařit kdokoli, a moderátoři pořadu nás mezitím obohatí nejen o recepty, zlepšováky zjednodušující práci a vynikající tipy, prostě o inspiraci tu není nouze.

07,00: Blázni do receptů
(Recipe Freaks) (2019)
(30')
2. série 5. epizoda
Jídla koupená přes ulici

Naše polská hostitelka, Daria Ładocha, divákům předvede velice jednoduché, účinné a dobře použitelné triky, které se nám budou v kuchyni výborně hodit. Dokáže třeba v pěti minutách vykouzlit jídlo, nad kterým žasnou nejen hosté, ale i celá rodina. Ve společnosti svých dcer nám v každém dílu svého seriálu prozradí zajímavé tipy a inovace těsně spojené s užším tématem aktuální epizody.

07,30: Blázni do receptů
(Recipe Freaks) (2019)
(29')
2. série 6. epizoda
Všechno v jednom hrnci



Naše polská hostitelka, Daria Ładocha, divákům předvede velice jednoduché, účinné a dobře použitelné triky, které se nám budou v kuchyni výborně hodit. Dokáže třeba v pěti minutách vykouzlit jídlo, nad kterým žasnou nejen hosté, ale i celá rodina. Ve společnosti svých dcer nám v každém dílu svého seriálu prozradí zajímavé tipy a inovace těsně spojené s užším tématem aktuální epizody.

08,00: Jak chutná venkov

(Taste of The Country) (2022)

(29')

1. série 5. epizoda

Mnozí sníme o tom, že se odstěhujeme na venkov, budeme pěstovat vlastní zeleninu, budeme chovat zvířata a podstatně více času strávíme v přírodě. Kdo to přesně takhle udělal, to je například bývalý londýnský kuchař Julius Roberts. V jeho hřejivém seriálu uvidíme, jak prožíval svoje první léto na malém, idylickém dorsetské usedlosti.

08,30: Jak chutná venkov

(Taste of The Country) (2022)

(29')

1. série 6. epizoda

Mnozí sníme o tom, že se odstěhujeme na venkov, budeme pěstovat vlastní zeleninu, budeme chovat zvířata a podstatně více času strávíme v přírodě. Kdo to přesně takhle udělal, to je například bývalý londýnský kuchař Julius Roberts. V jeho hřejivém seriálu uvidíme, jak prožíval svoje první léto na malém, idylickém dorsetské usedlosti.

09,00: Vegetariánem náhodou - nejlepší vegetariánská jídla (12)

(Véletlenül vega - a világ legfinomabb zöldséges ételei) (2020)

(29')

1. série 2. epizoda

Režisér: Pataky Csaba

Světové gastronomické trendy se čím dál tím zřetelněji pohybují po ose méně masa, více zeleniny. Životní prostředí, ale i vlastní zdraví ochráníme nejlépe v tom případě, bude-li naše strava obsahovat hodně čerstvé, sezónní zeleniny. Z mezinárodních kuchyní můžeme načerpat množství nápadů a inspirace, jež s trochou vtipu a invence můžeme snadno přesadit do domácího prostředí, na které jsme zvyklí. Předvedeme vám, jak pestrou a chutnou kulinářskou nabídku lze vytvořit z pouhé zeleniny. A dokonce tak, že si ani nejzarytější jedlík masa nevšimne, že na talíři vůbec maso nemá. V každém dílu tohoto seriálu se podíváme do kuchyně jiného národa. Odporujeme, jaké používá ingredience a techniky, a zamyslíme se nad tím, které z nich bychom mohli snadno převzít i my.

09,30: Dezerty nepřekonatelné Michaely

(Deserturi Magice cu Prăjitura) (2023)

(29')

1. série 2. 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.

10,05: Mistrovské pečení - Kanada

(The Great Canadian Baking Show) (2021)

(54')

5. série 7. epizoda

Cukrářský 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.

11,00: Příběhy ze zahrady kuchyně

(Marcus Wareing's Tales From The Kitchen Garden) (2022)

(34')

1. série 1. epizoda

Prasata

Marcus Wareing žije na svém malém statku v Sussexu pomalejším tempem. Chová nová prasata, dělí se o svou úrodu s místními obyvateli a vaří hostinu inspirovanou oblíbeným rodinným jídlem.

11,35: Mary se nedá vyvést z míry

(Mary Makes it Easy) (2022)

(25')

2. série 1. epizoda

Jako byste kousli do citronu

V tomto pořadu pomáhá Mary Berg různými tipy, triky a recepty řešit problémy, které se mohou vynořit každý den při úplně obyčejném vaření. Dokáže nám například poradit, co si máme počít se spoustou zbytků nahromaděných u nás v lednici nebo jak můžeme ozvláštnit poněkud nudná, ale sympaticky rychlá jídla z kuřecího masa. Mary svými jednoduchými nápady zvyšuje sebevědomí diváků, kteří si pak už i sami umějí poradit s výzvami nerozlučně patřícími ke každému kulinářskému dobrodružství.

12,00: Gordon, Gino a Fred na cestách

(Gordon, Gino and Fred) (2023)

(59')

3. série 1. epizoda

La Vida Loca

V nejlepších a gastronomicky nejzdatnějších evropských metropolích už byli, ale jedna země tvoří dosud neprobádanou výjimku. Jeden kulinářský klenot naše odhodlané trio ještě neobjevilo a brousí si na něj zuby nyní. Gordon, Gino a Fred míří do Španělska, aby z tamní kultury i gastronomie nasáli to nejlepší. První jejich zastávkou je prosluněná Andalusie; zde si naši hrdinové mohou pro začátek osobně vyzkoušet pouliční prodej mořských plodů, pak je čeká Málaga, kde ochutnají tapas. Odtud se vydají do starověké Rondy. Tady Gino v odpočinkové pauze uvaří rychlou paellu, ale brzy nato už naši tři cestovatelé ochutnávají v Jerezu výborné likérové sherry a zjišťují, zdali mají přirozený smysl pro flamenco. Dále je cesta vede do

skalnatého severozápadního regionu zvaného Galicie. Nejprve ve společnosti několika mimořádně inspirativních dam hledají v Cambadosu mušle, aby se už zanedlouho seznamovali se základy vinařského řemesla, jehož centrem je Ribeira Sacra. Kulinařská pouť našeho tria končí v Santiagu de Compostela, kde její úspěšné absolvování oslaví místním destilátem z vylisovaných hroznů orujo a chutnou lokální specialitou, přílipkami, což je druh odedávna konzumovaných mořských plžů.

13,00: John a Lisa: Doma v kuchyni
(John & Lisa's Weekend Kitchen) (2019)
(56')
3. série 2. epizoda

Dvojice milující vaření, John Torode a Lisa Faulkner, zve diváky na hodinku do své útulné kuchyně a tu hodinku naplní příjemnými a velice chutnými pokrmy. Díky jejich přirozené vlídnosti a vzájemnému souladu se s kuchařským párem ověřeným řadou ocenění každý cítí bezvadně; ať už to jsou začínající šéfové, amatéři, kteří se s kulinářskou abecedou teprve seznamují, nebo už pokročilejší nadšenci. V jednotlivých dílech seriálu jsou ve středu dění pokaždé jednoduchá jídla, která může zkusit uvařit kdokoli, a moderátoři pořadu nás mezitím obohatí nejen o recepty, zlepšováky zjednodušující práci a vynikající tipy, prostě o inspiraci tu není nouze.

14,00: Blázni do receptů
(Recipe Freaks) (2019)
(30')
2. série 5. epizoda
Jídla koupená přes ulici

Naše polská hostitelka, Daria Ładocha, divákům předvede velice jednoduché, účinné a dobře použitelné triky, které se nám budou v kuchyni výborně hodit. Dokáže třeba v pěti minutách vykouzlit jídlo, nad kterým žasnou nejen hosté, ale i celá rodina. Ve společnosti svých dcer nám v každém dílu svého seriálu prozradí zajímavé tipy a inovace těsně spojené s užším tématem aktuální epizody.

14,30: Blázni do receptů
(Recipe Freaks) (2019)
(29')
2. série 6. epizoda
Všechno v jednom hrnci

Naše polská hostitelka, Daria Ładocha, divákům předvede velice jednoduché, účinné a dobře použitelné triky, které se nám budou v kuchyni výborně hodit. Dokáže třeba v pěti minutách vykouzlit jídlo, nad kterým žasnou nejen hosté, ale i celá rodina. Ve společnosti svých dcer nám v každém dílu svého seriálu prozradí zajímavé tipy a inovace těsně spojené s užším tématem aktuální epizody.

15,00: Jak chutná venkov
(Taste of The Country) (2022)
(29')
1. série 5. epizoda

Mnozí sníme o tom, že se odstěhujeme na venkov, budeme pěstovat vlastní zeleninu, budeme chovat zvířata a podstatně více času strávíme v přírodě. Kdo to přesně takhle udělal, to je například bývalý londýnský kuchař Julius Roberts. V jeho hřejivém seriálu uvidíme, jak prožíval

svoje první léto na malé, idylické dorsetské usedlosti.

15,30: Jak chutná venkov

(Taste of The Country) (2022)

(29')

1. série 6. epizoda

Mnozí sníme o tom, že se odstěhujeme na venkov, budeme pěstovat vlastní zeleninu, budeme chovat zvířata a podstatně více času strávíme v přírodě. Kdo to přesně takhle udělal, to je například bývalý londýnský kuchař Julius Roberts. V jeho hřejivém seriálu uvidíme, jak prožíval svoje první léto na malé, idylické dorsetské usedlosti.

16,00: Vegetariánem náhodou - nejlepší vegetariánská jídla (12)

(Véletlenül vega - a világ legfinomabb zöldséges ételei) (2020)

(29')

1. série 3. epizoda

Režisér: Pataky Csaba

Světové gastronomické trendy se čím dál tím zřetelněji pohybují po ose méně masa, více zeleniny. Životní prostředí, ale i vlastní zdraví ochráníme nejlépe v tom případě, bude-li naše strava obsahovat hodně čerstvé, sezónní zeleniny. Z mezinárodních kuchyní můžeme načerpat množství nápadů a inspirace, jež s trochou vtipu a invence můžeme snadno přesadit do domácího prostředí, na které jsme zvyklí. Předvedeme vám, jak pestrou a chutnou kulinářskou nabídku lze vytvořit z pouhé zeleniny. A dokonce tak, že si ani nejzarytější jedlík masa nevšimne, že na talíři vůbec maso nemá. V každém dílu tohoto seriálu se podíváme do kuchyně jiného národa. Odporujeme, jaké používá ingredience a techniky, a zamyslíme se nad tím, které z nich bychom mohli snadno převzít i my.

16,30: Dezerty nepřekonatelné Michaely

(Deserturi Magice cu Prăjiturela) (2023)

(30')

1. série 3. 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.

17,05: Mistrovské pečení - Kanada

(The Great Canadian Baking Show) (2021)

(54')

5. série 8. epizoda

Finále

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.

18,00: Příběhy ze zahrady kuchyně

(Marcus Wareing's Tales From The Kitchen Garden) (2022)

(34')

1. série 2. epizoda

Letní zelenina

Marcus Wareing žije na svém malém hospodářství v Sussexu pomalejším tempem. Vrací se do starých časů, aby získal tipy na pěstování zeleniny, a pomáhá místnímu farmáři s odvozem sena.

18,35: Mary se nedá vyvést z míry

(Mary Makes it Easy) (2022)

(24')

2. série 2. epizoda

Pokrm zvaný předkrm

V tomto pořadu pomáhá Mary Berg různými tipy, triky a recepty řešit problémy, které se mohou vnořit každý den při úplně obyčejném vaření. Dokáže nám například poradit, co si máme počít se spoustou zbytků nahromaděných u nás v lednici nebo jak můžeme ozvláštnit poněkud nudná, ale sympaticky rychlá jídla z kuřecího masa. Mary svými jednoduchými nápady zvyšuje sebevědomí diváků, kteří si pak už i sami umějí poradit s výzvami nerozlučně patřícími ke každému kulinářskému dobrodružství.

19,00: Gordon, Gino a Fred na cestách

(Gordon, Gino and Fred) (2023)

(59')

3. série 2. epizoda

Nekončící fiesta

V nejlepších a gastronomicky nejzdatnějších evropských metropolích už byli, ale jedna země tvoří dosud neprobádanou výjimku. Jeden kulinářský klenot naše odhodlané trio ještě neobjevilo a brousí si na něj zuby nyní. Gordon, Gino a Fred míří do Španělska, aby z tamní kultury i gastronomie nasáli to nejlepší. První jejich zastávkou je prosluněná Andalusie; zde si naši hrdinové mohou pro začátek osobně vyzkoušet pouliční prodej mořských plodů, pak je čeká Málaga, kde ochutnají tapas. Odtud se vydají do starověké Rondy. Tady Gino v odpočinkové pauze uvaří rychlou paellu, ale brzy nato už naši tři cestovatelé ochutnávají v Jerezu výborné likérové sherry a zjišťují, zdali mají přirozený smysl pro flamenco. Dále je cesta vede do skalnatého severozápadního regionu zvaného Galicie. Nejprve ve společnosti několika mimořádně inspirativních dam hledají v Cambadosu mušle, aby se už zanedlouho seznamovali se základy vinařského řemesla, jehož centrem je Ribeira Sacra. Kulinářská pout' našeho tria končí v Santiagu de Compostela, kde její úspěšné absolvování oslaví místním destilátem z vylisovaných hroznů orujo a chutnou lokální specialitou, přílipkami, což je druh odedávna konzumovaných mořských plžů.

20,00: John a Lisa: Doma v kuchyni

(John & Lisa's Weekend Kitchen) (2019)

(56')

3. série 3. epizoda

Dvojice milující vaření, John Torode a Lisa Faulkner, zve diváky na hodinku do své útulné kuchyně a tu hodinku naplní příjemnými a velice chutnými pokrmy. Díky jejich přirozené vlídnosti a vzájemnému souladu se s kuchařským párem ověřeným řadou ocenění každý cítí

bezvadně; ať už to jsou začínající šéfové, amatéři, kteří se s kulinářskou abecedou teprve seznamují, nebo už pokročilejší nadšenci. V jednotlivých dílech seriálu jsou ve středu dění pokaždé jednoduchá jídla, která může zkusit uvařit kdokoli, a moderátoři pořadu nás mezitím obohatí nejen o recepty, zlepšováky zjednodušující práci a vynikající tipy, prostě o inspiraci tu není nouze.

21,00: Blázní do receptů

(Recipe Freaks) (2019)

(30')

2. série 7. epizoda

Rychlé a krásné občerstvení pro neočekávané hosty

Naše polská hostitelka, Daria Ładocha, divákům předvede velice jednoduché, účinné a dobře použitelné triky, které se nám budou v kuchyni výborně hodit. Dokáže třeba v pěti minutách vykouzlit jídlo, nad kterým žasnou nejen hosté, ale i celá rodina. Ve společnosti svých dcer nám v každém dílu svého seriálu prozradí zajímavé tipy a inovace těsně spojené s užším tématem aktuální epizody.

21,30: Blázní do receptů

(Recipe Freaks) (2019)

(29')

2. série 8. epizoda

Jídla z různých koutů světa

Naše polská hostitelka, Daria Ładocha, divákům předvede velice jednoduché, účinné a dobře použitelné triky, které se nám budou v kuchyni výborně hodit. Dokáže třeba v pěti minutách vykouzlit jídlo, nad kterým žasnou nejen hosté, ale i celá rodina. Ve společnosti svých dcer nám v každém dílu svého seriálu prozradí zajímavé tipy a inovace těsně spojené s užším tématem aktuální epizody.

22,00: Hladoví motorkáři v severní Anglii

(Hairy Bikers Go North) (2021)

(58')

1. série 1. epizoda

Lancashire

Hladoví motorkáři při svém pátrání po nejlepších jídlech projezdili už celý svět. Ted' se však vracejí ke svým kořenům, a tak si naplánovali dobrodružnou cestu po nejkrásnějších částech severní Anglie. Si a Dave před i za hranicemi hrabství Derbyshire, Lancashire a Jižní Yorkshire ochutnávají charakteristickou kulturu a gastronomickou nabídku navštívených regionů. Vedou hovory s místními obyvateli, od nichž se dovídají, jak se jim v této hodně proměnlivé části britské ostrovní říše žije.

23,00: Mistrovské pečení - Kanada

(The Great Canadian Baking Show) (2021)

(55')

5. série 8. epizoda

Finále

V tomto seriálu poznáme deset amatérských cukrářů a cukrárek z různých částí Kanady, kteří se budou muset vyrovnat s řadou tematických 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.

00,00: Příběhy ze zahrady kuchyně

(Marcus Wareing's Tales From The Kitchen Garden) (2022)

(30')

1. série 2. epizoda

Letní zelenina

Marcus Wareing žije na svém malém hospodářství v Sussexu pomalejším tempem. Vrací se do starých časů, aby získal tipy na pěstování zeleniny, a pomáhá místnímu farmáři s odvozem sena.

00,30: Mary se nedá vyvést z míry

(Mary Makes it Easy) (2022)

(20')

2. série 2. epizoda

Pokrm zvaný předkrm

V tomto pořadu pomáhá Mary Berg různými tipy, triky a recepty řešit problémy, které se mohou vynořit každý den při úplně obyčejném vaření. Dokáže nám například poradit, co si máme počít se spoustou zbytků nahromaděných u nás v lednici nebo jak můžeme ozvláštnit poněkud nudná, ale sympaticky rychlá jídla z kuřecího masa. Mary svými jednoduchými nápady zvyšuje sebevědomí diváků, kteří si pak už i sami umějí poradit s výzvami nerozlučně patřícími ke každému kulinářskému dobrodružství.

00,50: Gordon, Gino a Fred na cestách

(Gordon, Gino and Fred) (2023)

(46')

3. série 2. epizoda

Nekončící fiesta

V nejlepších a gastronomicky nejzdatnějších evropských metropolích už byli, ale jedna země tvoří dosud neprobádanou výjimku. Jeden kulinářský klenot naše odhodlané trio ještě neobjevilo a brousí si na něj zuby nyní. Gordon, Gino a Fred míří do Španělska, aby z tamní kultury i gastronomie nasáli to nejlepší. První jejich zastávkou je prosluněná Andalusie; zde si naši hrdinové mohou pro začátek osobně vyzkoušet pouliční prodej mořských plodů, pak je čeká Málaga, kde ochutnají tapas. Odtud se vydají do starověké Rondy. Tady Gino v odpočinkové pauze uvaří rychlou paellu, ale brzy nato už naši tři cestovatelé ochutnávají v Jerezu výborné likérové sherry a zjišťují, zdali mají přirozený smysl pro flamenco. Dále je cesta vede do skalnatého severozápadního regionu zvaného Galicie. Nejprve ve společnosti několika mimořádně inspirativních dam hledají v Cambadosu mušle, aby se už zanedlouho seznamovali se základy vinařského řemesla, jehož centrem je Ribeira Sacra. Kulinářská pout' našeho tria končí v Santiagu de Compostela, kde její úspěšné absolvování oslaví místním destilátem z vylisovaných hroznů orujo a chutnou lokální specialitou, přílipkami, což je druh odedávna konzumovaných mořských plžů.

01,40: Recepty pro radost s Markétou a Honzou (12)

(Recepty pro radost s Markétou a Honzou) (2016)

(14')

1. série 18. epizoda

Program Recepty pro radost se vrací s novým seriálem. Populární moderátorka kanálu TV Paprika, Markéta Hruběšová, Vám tentokrát vaří po boku pražského hvězdného šéfkuchaře Jana Kvasničky. Předvádějí ve veselé atmosféře chutná, příjemnými rozhovory kořeněná jídla, která dokáže každý snadno zhotovit. Nenechte si ujít Markétiny toskánské crostini nebo Honzovu zeleninovou tempuru! Pokud máte chuť na nějakou sladkost, podívejte se na přípravu moučníku bombalasca, nebo osvěžujícího dezertu ovocná šarlota. Markéta a Jan uvítají v kuchyni i hvězdné hosty, protože vařit je výborné, ale vařit společně je ta největší radost!

VÁ"padek

NO_CATCHUP7

NO_nPVR

02,00: Programové tipy
(240')

2024. Květen 25. - Sobota

06,00: Ginova jihoitalská kuchyně
(Gino's Italy: Secrets of the South) (2022)
(29')
1. série 1. epizoda
Matera

Gino přijíždí do Matery ve stylu Jamese Bonda a prozkoumává jeskynní město Matera, kde ochutnává oblíbený nápoj svého otce Amaro Lucano a zákusek jménem "Jeptiška". Brzy hněte těsto s mistrem pekařem a poznává tajemství výroby "nejlepšího chleba v Itálii".

06,30: Gino: Maminčina kuchyně
(Gino's Italy: Like Mamma Used to Make) (2022)
(29')
1. série 1. epizoda
Torre Del Greco

Gino D'Acampo, který se naučil péci pizzu a na sporém ohni pomalu vařit ragú od babičky Flory, vyjíždí na cestu, jež by měla spojit několik generací jeho rozvětvené rodiny. Procestuje Itálii a píše ódy na ženy, které se vždy uměly postarat o plné misky a pohodu rodinného stolu a po řadu století formovaly gastronomii Ginovy rodné země. Nejprve navštíví místo, kde všechno začalo: Torre del Greco v Neapoli, kde se v kuchyni své babičky a maminky naučil vařit. Mezi dalšími zastaveními na jeho pouti figuruje i Florencie a Bologna. Tam ochutná lokální pochutiny připravované matkami tamějších rodin.

07,00: Masná mise (12)
(Secret Meat Business) (2013)
(29')
3. série 8. epizoda
Čínština

Mistr kuchař Adrien Richardson je velkým milovníkem všeho masa a nejšťastnější je, když může vařit jen a jen z masa. Zelenina ho příliš nedojímá. Šikovně připravuje lákové pochoutky, jako je svíčková Wellington nebo křehký jehněčí steak. Pozorně ho sledujte a přiučte se od něho několika drobným trikům. S jejich pomocí překvapíte i vy svoji rodinu vynikajícími jídly plnými



šťavnatých mas, na která stačí jen pohlédnout, aby se člověku sbíhaly sliny v ústech!

07,30: Masná mise (12)

(Secret Meat Business) (2013)

(29')

3. série 9. epizoda

Světové maso

Mistr kuchař Adrien Richardson je velkým milovníkem všeho masa a nejšťastnější je, když může vařit jen a jen z masa. Zelenina ho příliš nedojímá. Šikovně připravuje lákavé pochoutky, jako je svíčková Wellington nebo křehký jehněčí steak. Pozorně ho sledujte a přiučte se od něho několika drobným trikům. S jejich pomocí překvapíte i vy svoji rodinu vynikajícími jídly plnými šťavnatých mas, na která stačí jen pohlédnout, aby se člověku sbíhaly sliny v ústech!

08,00: Královna čokolády

(The Chocolate Queen) (2023)

(29')

3. série 5. epizoda

Dnes si udělejte slavnostní atmosféru s Kirsteniným působivým čokoládovým dortem s bobulemi. Pak se ponoříte do čokoládového nebe s nádherným čokoládovým flanem. Čokoládová královna také prozradí svůj tajný recept na rumovo-rašínovou pomazánku, která se skvěle hodí k lahodnému zlatavému ztracenému chleba.

08,30: Královna čokolády

(The Chocolate Queen) (2023)

(30')

3. série 6. epizoda

V dnešní epizodě se zamotejte do Kirstenina krémového semifredda spojeného s jahodami, nebo to nechte jednoduché a dopřejte si krásná čokoládová lízátka. Kirsten také připraví mramorový dort, který chutná stejně dobře, jako vypadá, a posune snídani na vyšší úroveň díky lahodným brioškovým buchtám.

09,00: Jamieho hospodárné vaření

(Jamie Cooking For Less) (2023)

(58')

1. série 6. epizoda

Jamie se vrací na obrazovky s vtipnými recepty, tipy a triky, které nám zaručeně sníží náklady spojené s vařením. Znovu promyslel svoje dosavadní metody práce a mění techniky přípravy jídel takovým způsobem, aby u jednotlivých pokrmů přišel na nejlepší využití energie. Mimoto si zve do pořadu hosty z kulinářské branže, kteří se s námi podělí o svoje profesní poznatky a prozradí nám vlastní kuchařské triky a vynálezy namířené proti přílišnému utrácení.

10,00: Šéfkuchařka Mary (12)

(Mary's Kitchen Crush) (2019)

(26')

1. série 11. epizoda

Hora svalů u stolu

Moderátorkou tohoto pořadu je Mary Berg, miláček kanadské gastronomické říše a zároveň vítězka kanadské verze kulinářské soutěže MasterChef. Ať už nás čeká narozeninová oslava, výročí, zdárné ukončení sportovního zápasu nebo chceme příjemným způsobem vyjádřit



vděčnost někomu ze svých milých, tento televizní cyklus nám nabídne recepty pro jakoukoli příležitost. Mary na obrazovce nejen vaří, ale podrobně divákům objasní i celý pracovní postup, a navíc jej doprovodí spoustou užitečných tipů a rad, které stojí za to si dobře zapamatovat.

10,30: Šéfkuchařka Mary (12)

(Mary's Kitchen Crush) (2019)

(26')

1. série 12. epizoda

Kanadský dlouhý víkend

Moderátorkou tohoto pořadu je Mary Berg, miláček kanadské gastronomické říše a zároveň vítězka kanadské verze kulinářské soutěže MasterChef. Ať už nás čeká narozeninová oslava, výročí, zdárné ukončení sportovního zápasu nebo chceme příjemným způsobem vyjádřit vděčnost někomu ze svých milých, tento televizní cyklus nám nabídne recepty pro jakoukoli příležitost. Mary na obrazovce nejen vaří, ale podrobně divákům objasní i celý pracovní postup, a navíc jej doprovodí spoustou užitečných tipů a rad, které stojí za to si dobře zapamatovat.

11,00: Mistrovské pečení - Švédsko

(Great Bake Off (Sweden), The) (2015)

(57')

4. série 7. epizoda

Sladký chlebiček

V tomto zábavném a napínavém pořadu se podle původního britského vzoru hledá nejlepší švédský cukrář amatér. Porota zadává nadšeným cukrářům nejrůznější úkoly, přičemž každý z nich ověřuje určitou schopnost či dovednost soutěžícího a diváci si mohou uvědomit, že základem cukrářského umění, ačkoli to není vždy vidět, je poměrně složitá soustava znalostí a velkých výzev. Po ochutnání a ohodnocení soutěžních kresek porota rozhodne, kdo bude cukrářským mistrem týdne a pro koho soutěž předčasně skončila. O titul nejlepšího švédského cukráře amatéra svedou v závěru seriálu souboj tři finalisté.

12,00: Pohodové hody

(Ainsley's Good Mood Food) (2021)

(58')

1. série 4. epizoda

Med

Ainsley Harriott nás ve svém novém pořadu věnovaném oblíbeným britským mistrům kuchařům zve na cestu po celém Spojeném království, jež bude balzámem na duši a dráždivem pro mlsné jazyčky, okořeněným vášní pro lokální potraviny a jídla, která se z nich připravují. Ainsley a jeho kolega Joseph cestují každý trochu jiným směrem, ale oba hledají nejlepší pokrmy, neuvěřitelné příběhy a fantastické lidi. V závěru Ainsley ve své kuchyni na břehu moře vaří vynikající pochoutky a oslavuje sílu jídla jako prostředku lidské soudržnosti.

13,00: Tareq Taylor - skandinávské chutě

(Tareq Taylor's Nordic Cookery) (2021)

(34')

5. série 6. epizoda

Vrcholy nordické kuchyně

Slavný švédský mistr kuchař Tareq Taylor vás zve na fantastickou gastronomicky zaměřenou okružní cestu po Skandinávii, abyste spolu s ním i vy mohli objevovat chuti Severu. Seriál byl takřka celý natočen pod širým nebem, jednotlivé díly se tedy odehrávají v

krásném přírodním prostředí Švédska, Norska, Dánska a Finska.

13,35: Italské chutě podle Davida Rocca (12)

(David Rocco's Dolce Italia) (2019)

(24')

1. série 6. epizoda

Vzkříšení starého Turínu

David se vrací do své milované Itálie, tentokrát však navštíví města, ve kterých ještě nikdy nebyl. Milán, Verona, Benátky, Cinque Terre, Bologna a italské hlavní město Řím, kolem těch se v seriálu všechno točí. Podívejme se s Davidem na všechna ta slavná místa, kde jsou lidé a jejich příběhy spoutáni s uměním, hudbou a kuchyní uvedených měst. Cestou z kosmopolitního, rušného Milána přes starobylý hlavní benátský kanál až do věčného města Říma, kam vede, jak známo, každá cesta, se můžeme poučit, z čeho se skládá pravá DOLCE VITA: potřebujeme výborná jídla, špetku humoru, lžičku vášně a spontaneitu podle chuti.

14,00: Z farmy až na stůl s Dórou Havasovou

(Termelőtől a tányérig Havas Dóra-val) (2023)

(29')

2. série 5. epizoda

V tomto desetidílném seriálu vlastní výroby navštíví Dóra několik inovativních tuzemských výrobců potravin, kteří dodávají na trh profesionální produkty vynikající kvality. Vzkazem tohoto pořadu je, abychom je nejen vyhledávali v prodejnách a konzumovali, ale abychom se zároveň zajímali, odkud tyto výrobky pocházejí, a jak je jejich dodavatelé vyrábějí nebo pěstují. Cílem našich exkurzí na farmy a do výrobních závodů je, abychom získali lepší přehled o tom, jakou přidanou hodnotu představují potraviny, které přinášíme domů na rodinný stůl.

14,30: Od sezony k sezoně

(Szezonról szezonra) (2023)

(29')

1. série 1. epizoda

Dóra Havas si jako klíčový pojem své nové gastronomické show zvolila sezonnost; postupuje od období k období a podrobně nás seznamuje s tím či oním druhem ovoce nebo zeleniny. Dozvíme se, kdy dozrávají a jaké má konzumace právě probíraného daru přírody účinky na lidský organismus. K tomu nám moderátorka dodá i pár nápadů, na jaký způsob můžeme toto ovoce a zeleninu připravit, abychom o sezonních surovinách nehovořili jen teoreticky, ale abychom zároveň diváky zásobili dostatečným počtem užitečných receptů.

15,00: Královna čokolády

(The Chocolate Queen) (2023)

(29')

3. série 7. epizoda

Od elegantních labutí až po jemné čokoládové trubičky - je čas na domácí dezerty, které jsou stejně dobré jako v jakékoli dobré restauraci. Další na jídelním lístku jsou Kirsteniny zářivé jahody v čokoládové polevě a chutné bezé z mushroom v čokoládě.

15,30: Královna čokolády

(The Chocolate Queen) (2023)

(30')

3. série 8. epizoda

V dnešní epizodě Kirsten prozradí tajemství přípravy svého pikantního ledového čokoládového nápoje a dokonalé ozdoby, která ho pozvedne ještě výše. V nabídce je také lepkavý nugát z bílé čokolády s příměsí ananasu, po kterém následuje čokoládový a moučník s karamellem, který je chuťově bohatý a křupavý.

16,00: Jamieho zázračné hrnce

(Jamie's One Pan Wonders) (2022)

(29')

1. série 1. epizoda

V tomto seriálu poznáme jednoduché recepty na velice chutná jídla, která se na stole uplatní kterýkoli den v týdnu, a navíc k jejich přípravě potřebujeme jen jediný hrnec nebo pekáč. K uvaření těchto jídel stačí jen několik ingrediencí a hlavní roli hraje právě onen hrnec nebo pekáč. A umývání nádobí po jídle trvá jen chvíli!

16,30: Jamieho zázračné hrnce

(Jamie's One Pan Wonders) (2022)

(29')

1. série 2. epizoda

V tomto seriálu poznáme jednoduché recepty na velice chutná jídla, která se na stole uplatní kterýkoli den v týdnu, a navíc k jejich přípravě potřebujeme jen jediný hrnec nebo pekáč. K uvaření těchto jídel stačí jen několik ingrediencí a hlavní roli hraje právě onen hrnec nebo pekáč. A umývání nádobí po jídle trvá jen chvíli!

17,00: Šéfkuchařka Mary (12)

(Mary's Kitchen Crush) (2019)

(26')

1. série 13. epizoda

Tohle chutná kapku líp

Moderátorkou tohoto pořadu je Mary Berg, miláček kanadské gastronomické říše a zároveň vítězka kanadské verze kulinářské soutěže MasterChef. Ať už nás čeká narozeninová oslava, výročí, zdárné ukončení sportovního zápasu nebo chceme příjemným způsobem vyjádřit vděčnost někomu ze svých milých, tento televizní cyklus nám nabídne recepty pro jakoukoli příležitost. Mary na obrazovce nejen vaří, ale podrobně divákům objasní i celý pracovní postup, a navíc jej doprovodí spoustou užitečných tipů a rad, které stojí za to si dobře zapamatovat.

17,30: Šéfkuchařka Mary (12)

(Mary's Kitchen Crush) (2019)

(26')

1. série 14. epizoda

Raději to jíst než číst

Moderátorkou tohoto pořadu je Mary Berg, miláček kanadské gastronomické říše a zároveň vítězka kanadské verze kulinářské soutěže MasterChef. Ať už nás čeká narozeninová oslava, výročí, zdárné ukončení sportovního zápasu nebo chceme příjemným způsobem vyjádřit vděčnost někomu ze svých milých, tento televizní cyklus nám nabídne recepty pro jakoukoli příležitost. Mary na obrazovce nejen vaří, ale podrobně divákům objasní i celý pracovní postup, a navíc jej doprovodí spoustou užitečných tipů a rad, které stojí za to si dobře zapamatovat.

18,00: Mistrovské pečení - Švédsko

(Great Bake Off (Sweden), The) (2015)

(57')

4. série 8. epizoda

Čokoláda

V tomto zábavném a napínavém pořadu se podle původního britského vzoru hledá nejlepší švédský cukrář amatér. Porota zadává nadšeným cukrářům nejrůznější úkoly, přičemž každý z nich ověřuje určitou schopnost či dovednost soutěžícího a diváci si mohou uvědomit, že základem cukrářského umění, ačkoli to není vždy vidět, je poměrně složitá soustava znalostí a velkých výzev. Po ochutnání a ohodnocení soutěžních kreací porota rozhodne, kdo bude cukrářským mistrem týdne a pro koho soutěž předčasně skončila. O titul nejlepšího švédského cukráře amatéra svedou v závěru seriálu souboj tři finalisté.

19,00: Pohodové hody

(Ainsley's Good Mood Food) (2021)

(58')

1. série 5. epizoda

Ořechy a jiná jádra

Ainsley Harriott nás ve svém novém pořadu věnovaném oblíbeným britským mistrům kuchařům zve na cestu po celém Spojeném království, jež bude balzámem na duši a dráždivcem pro mlsné jazyčky, okořeněným vášní pro lokální potraviny a jídla, která se z nich připravují. Ainsley a jeho kolega Joseph cestují každý trochu jiným směrem, ale oba hledají nejlepší pokrmy, neuvěřitelné příběhy a fantastické lidi. V závěru Ainsley ve své kuchyni na břehu moře vaří vynikající pochoutky a oslavuje sílu jídla jako prostředku lidské soudržnosti.

20,00: Tareq Taylor - skandinávské chutě

(Tareq Taylor's Nordic Cookery) (2022)

(35')

6. série 1. epizoda

Läckö a Kinnekulle

Slavný švédský mistr kuchař Tareq Taylor vás zve na fantastickou gastronomicky zaměřenou okružní cestu po Skandinávii, abyste spolu s ním i vy mohli objevovat chuti Severu. Seriál byl takřka celý natočen pod širým nebem, jednotlivé díly se tedy odehrávají v krásném přírodním prostředí Švédska, Norska, Dánska a Finska.

20,35: Italské chutě podle Davida Rocca (12)

(David Rocco's Dolce Italia) (2019)

(24')

1. série 7. epizoda

Janov, město mořských vlků

David se vrací do své milované Itálie, tentokrát však navštíví města, ve kterých ještě nikdy nebyl. Milán, Verona, Benátky, Cinque Terre, Bologna a italské hlavní město Řím, kolem těch se v seriálu všechno točí. Podívejme se s Davidem na všechna ta slavná místa, kde jsou lidé a jejich příběhy spoutání s uměním, hudbou a kuchyní uvedených měst. Cestou z kosmopolitního, rušného Milána přes starobylý hlavní benátský kanál až do věčného města Říma, kam vede, jak známo, každá cesta, se můžeme poučit, z čeho se skládá pravá DOLCE VITA: potřebujeme výborná jídla, špetku humoru, lžičku vášně a spontaneitu podle chuti.

21,00: Ginova jihoitalská kuchyně

(Gino's Italy: Secrets of the South) (2022)



(29')

1. série 2. epizoda

Gallipoli

Gino cestuje do přístavu Gallipoli; proslulého svou konzumací syrových ryb. Je to tavící kotlem Apulie, nazývaným tak kvůli mnoha národům, které v průběhu staletí útočily na jeho hradby. Název Gallipoli, původně založený Řeky, znamená v řečtině "Krásné město". V nedalekém San Cataldu se Gino seznámí s potápěčkou Laurou, která se živí lovem mořských živočichů, a společně si na moři dají rybí snídani.

21,30: Gino: Maminčina kuchyně

(Gino's Italy: Like Mamma Used to Make) (2022)

(28')

1. série 2. epizoda

Procida

Gino D'Acampo, který se naučil péci pizzu a na sporém ohni pomalu vařit ragú od babičky Flory, vyjíždí na cestu, jež by měla spojit několik generací jeho rozvětvené rodiny. Procestuje Itálii a píše ódy na ženy, které se vždy uměly postarat o plné mísy a pohodu rodinného stolu a po řadu století formovaly gastronomii Ginovy rodné země. Nejprve navštíví místo, kde všechno začalo: Torre del Greco v Neapoli, kde se v kuchyni své babičky a maminky naučil vařit. Mezi dalšími zastaveními na jeho pouti figuruje i Florencie a Bologna. Tam ochutná lokální pochutiny připravované matkami tamějších rodin.

22,00: Masná mise (12)

(Secret Meat Business) (2013)

(29')

3. série 10. epizoda

Argentinský

Mistr kuchař Adrien Richardson je velkým milovníkem všeho masa a nejšťastnější je, když může vařit jen a jen z masa. Zelenina ho příliš nudojí. Šikovně připravuje lákavé pochoutky, jako je svíčková Wellington nebo křehký jehněčí steak. Pozorně ho sledujte a přiučte se od něho několika drobným triků. S jejich pomocí překvapíte i vy svoji rodinu vynikajícími jídly plnými šťavnatých mas, na která stačí jen pohlédnout, aby se člověku sbíhaly sliny v ústech!

22,30: Masná mise (12)

(Secret Meat Business) (2013)

(29')

3. série 11. epizoda

Japonský/Australský

Mistr kuchař Adrien Richardson je velkým milovníkem všeho masa a nejšťastnější je, když může vařit jen a jen z masa. Zelenina ho příliš nudojí. Šikovně připravuje lákavé pochoutky, jako je svíčková Wellington nebo křehký jehněčí steak. Pozorně ho sledujte a přiučte se od něho několika drobným triků. S jejich pomocí překvapíte i vy svoji rodinu vynikajícími jídly plnými šťavnatých mas, na která stačí jen pohlédnout, aby se člověku sbíhaly sliny v ústech!

23,00: Z farmy až na stůl s Dórou Havasovou

(Termelőtől a tányérig Havas Dórával) (2023)

(29')

2. série 5. epizoda



V tomto desetidílném seriálu vlastní výroby navštíví Dóra několik inovativních tuzemských výrobců potravin, kteří dodávají na trh profesionální produkty vynikající kvality. Vzkazem tohoto pořadu je, abychom je nejen vyhledávali v prodejnách a konzumovali, ale abychom se zároveň zajímali, odkud tyto výrobky pocházejí, a jak je jejich dodavatelé vyrábějí nebo pěstují. Cílem našich exkurzí na farmy a do výrobních závodů je, abychom získali lepší přehled o tom, jakou přidanou hodnotu představují potraviny, které přinášíme domů na rodinný stůl.

23,30: Od sezony k sezoně
(Szezonról szezonra) (2023)
(29')
1. série 1. epizoda

Dóra Havas si jako klíčový pojem své nové gastronomické show zvolila sezonnost; postupuje od období k období a podrobně nás seznamuje s tím či oním druhem ovoce nebo zeleniny. Dozvíme se, kdy dozrávají a jaké má konzumace právě probíraného daru přírody účinky na lidský organismus. K tomu nám moderátorka dodá i pár nápadů, na jaký způsob můžeme toto ovoce a zeleninu připravit, abychom o sezonních surovinách nehovořili jen teoreticky, ale abychom zároveň diváky zásobili dostatečným počtem užitečných receptů.

00,00: Královna čokolády
(The Chocolate Queen) (2023)
(24')
3. série 7. epizoda

Od elegantních labutí až po jemné čokoládové trubičky - je čas na domácí dezerty, které jsou stejně dobré jako v jakékoli dobré restauraci. Další na jídelním lístku jsou Kirsteniny zářivé jahody v čokoládové polevě a chutné bezé z mushroom v čokoládě.

00,25: Královna čokolády
(The Chocolate Queen) (2023)
(23')
3. série 8. epizoda

V dnešní epizodě Kirsten prozradí tajemství přípravy svého pikantního ledového čokoládového nápoje a dokonalé ozdoby, která ho pozvedne ještě výše. V nabídce je také lepkavý nugát z bílé čokolády s příměsí ananasu, po kterém následuje čokoládový a moučník s karamellem, který je chuťově bohatý a křupavý.

00,55: Jamieho zázračné hrnce
(Jamie's One Pan Wonders) (2022)
(23')
1. série 1. epizoda

V tomto seriálu poznáme jednoduché recepty na velice chutná jídla, která se na stole uplatní kterýkoli den v týdnu, a navíc k jejich přípravě potřebujeme jen jediný hrnec nebo pekáč. K uvaření těchto jídel stačí jen několik ingrediencí a hlavní roli hraje právě onen hrnec nebo pekáč. A umývání nádobí po jídle trvá jen chvilku!

01,20: Jamieho zázračné hrnce
(Jamie's One Pan Wonders) (2022)
(23')
1. série 2. epizoda

V tomto seriálu poznáme jednoduché recepty na velice chutná jídla, která se na stole uplatní kterýkoli den v týdnu, a navíc k jejich přípravě potřebujeme jen jediný hrnec nebo pekáč. K uvaření těchto jídel stačí jen několik ingrediencí a hlavní roli hraje právě onen hrnec nebo pekáč. A umývání nádobí po jídle trvá jen chvilku!

01,45: Jednohubky (12)

(Egy falat) (2015)

(12')

1. série 7. epizoda

Režisér: Seregi László

Tamás Dános nám pomůže poznat několik neobvyklých receptů, které nám přijdou vhod, když čekáme hosty, a které jsou pastvou nejen pro oči. Chuťové buňky každého konzumenta budou uchváceny, ať už se výsledky našich kuchařských snah budeme chtít pochlubit hostitelům na návštěvě, nebo dostaneme sami chuť na pár soust ke sklenici dobrého vína či při sledování zajímavého filmu. Ale ta sousta berte, prosím, doslova, protože jídla, kolem kterých se tento pořad točí, se všechna dají jíst jednou rukou, jsou to malinké, zato velice dobré pochoutčky.

02,00: Programové tipy

(240')

2024. Květen 26. - Neděle

06,00: Ginova jihoitalská kuchyně

(Gino's Italy: Secrets of the South) (2022)

(29')

1. série 2. epizoda

Gallipoli

Gino cestuje do přístavu Gallipoli; proslulého svou konzumací syrových ryb. Je to tavící kotlem Apulie, nazývaným tak kvůli mnoha národům, které v průběhu staletí útočily na jeho hradby. Název Gallipoli, původně založený Řeky, znamená v řečtině "Krásné město". V nedalekém San Cataldu se Gino seznámí s potápěčkou Laurou, která se živí lovem mořských živočichů, a společně si na moři dají rybí snídani.

06,30: Gino: Maminčina kuchyně

(Gino's Italy: Like Mamma Used to Make) (2022)

(28')

1. série 2. epizoda

Procida

Gino D'Acampo, který se naučil péci pizzu a na sporém ohni pomalu vařit ragú od babičky Flory, vyjíždí na cestu, jež by měla spojit několik generací jeho rozvětvené rodiny. Procestuje Itálii a pje ódy na ženy, které se vždy uměly postarat o plné misky a pohodu rodinného stolu a po řadu století formovaly gastronomii Ginovy rodné země. Nejprve navštíví místo, kde všechno začalo: Torre del Greco v Neapoli, kde se v kuchyni své babičky a maminky naučil vařit. Mezi dalšími zastaveními na jeho pouti figuruje i Florencie a Bologna. Tam ochutná lokální pochutiny připravované matkami tamějších rodin.

07,00: Masná mise (12)

(Secret Meat Business) (2013)

(29')

3. série 10. epizoda

Mistr kuchař Adrien Richardson je velkým milovníkem všeho masa a nejšťastnější je, když může vařit jen a jen z masa. Zelenina ho příliš nudojímá. Šikovně připravuje lákavé pochoutky, jako je svíčková Wellington nebo křehký jehněčí steak. Pozorně ho sledujte a přiučte se od něho několika drobným trikům. S jejich pomocí překvapíte i vy svoji rodinu vynikajícími jídly plnými šťavnatých mas, na která stačí jen pohlédnout, aby se člověku sbíhaly sliny v ústech!

07,30: Masná mise (12)

(Secret Meat Business) (2013)

(29')

3. série 11. epizoda

Japonský/Australský

Mistr kuchař Adrien Richardson je velkým milovníkem všeho masa a nejšťastnější je, když může vařit jen a jen z masa. Zelenina ho příliš nudojímá. Šikovně připravuje lákavé pochoutky, jako je svíčková Wellington nebo křehký jehněčí steak. Pozorně ho sledujte a přiučte se od něho několika drobným trikům. S jejich pomocí překvapíte i vy svoji rodinu vynikajícími jídly plnými šťavnatých mas, na která stačí jen pohlédnout, aby se člověku sbíhaly sliny v ústech!

08,00: Královna čokolády

(The Chocolate Queen) (2023)

(29')

3. série 7. epizoda

Od elegantních labutí až po jemné čokoládové trubičky - je čas na domácí dezerty, které jsou stejně dobré jako v jakékoli dobré restauraci. Další na jídelním lístku jsou Kirsteniny zářivé jahody v čokoládové polevě a chutné bezé z mushroom v čokoládě.

08,30: Královna čokolády

(The Chocolate Queen) (2023)

(30')

3. série 8. epizoda

V dnešní epizodě Kirsten prozradí tajemství přípravy svého pikantního ledového čokoládového nápoje a dokonalé ozdoby, která ho pozvedne ještě výše. V nabídce je také lepkavý nugát z bílé čokolády s příměsí ananasu, po kterém následuje čokoládový a moučník s karamellem, který je chuťově bohatý a křupavý.

09,00: Jamieho zázračné hrnce

(Jamie's One Pan Wonders) (2022)

(29')

1. série 1. epizoda

V tomto seriálu poznáme jednoduché recepty na velice chutná jídla, která se na stole uplatní kterýkoli den v týdnu, a navíc k jejich přípravě potřebujeme jen jediný hrnec nebo pekáč. K uvaření těchto jídel stačí jen několik ingrediencí a hlavní roli hraje právě onen hrnec nebo pekáč. A umývání nádobí po jídle trvá jen chvilku!

09,30: Jamieho zázračné hrnce

(Jamie's One Pan Wonders) (2022)

(29')

1. série 2. epizoda

V tomto seriálu poznáme jednoduché recepty na velice chutná jídla, která se na stole uplatní kterýkoli den v týdnu, a navíc k jejich přípravě potřebujeme jen jediný hrnec nebo pekáč. K uvaření těchto jídel stačí jen několik ingrediencí a hlavní roli hraje právě onen hrnec nebo pekáč. A umývání nádobí po jídle trvá jen chvíli!

10,00: Šéfkuchařka Mary (12)

(Mary's Kitchen Crush) (2019)

(26')

1. série 13. epizoda

Tohle chutná kapku líp

Moderátorkou tohoto pořadu je Mary Berg, miláček kanadské gastronomické říše a zároveň vítězka kanadské verze kulinářské soutěže MasterChef. Ať už nás čeká narozeninová oslava, výročí, zdárné ukončení sportovního zápasu nebo chceme příjemným způsobem vyjádřit vděčnost někomu ze svých milých, tento televizní cyklus nám nabídne recepty pro jakoukoli příležitost. Mary na obrazovce nejen vaří, ale podrobně divákům objasní i celý pracovní postup, a navíc jej doprovodí spoustou užitečných tipů a rad, které stojí za to si dobře zapamatovat.

10,30: Šéfkuchařka Mary (12)

(Mary's Kitchen Crush) (2019)

(26')

1. série 14. epizoda

Raději to jíst než číst

Moderátorkou tohoto pořadu je Mary Berg, miláček kanadské gastronomické říše a zároveň vítězka kanadské verze kulinářské soutěže MasterChef. Ať už nás čeká narozeninová oslava, výročí, zdárné ukončení sportovního zápasu nebo chceme příjemným způsobem vyjádřit vděčnost někomu ze svých milých, tento televizní cyklus nám nabídne recepty pro jakoukoli příležitost. Mary na obrazovce nejen vaří, ale podrobně divákům objasní i celý pracovní postup, a navíc jej doprovodí spoustou užitečných tipů a rad, které stojí za to si dobře zapamatovat.

11,00: Mistrovské pečení - Švédsko

(Great Bake Off (Sweden), The) (2015)

(57')

4. série 8. epizoda

Čokoláda

V tomto zábavném a napínavém pořadu se podle původního britského vzoru hledá nejlepší švédský cukrář amatér. Porota zadává nadšeným cukrářům nejrůznější úkoly, přičemž každý z nich ověřuje určitou schopnost či dovednost soutěžícího a diváci si mohou uvědomit, že základem cukrářského umění, ačkoli to není vždy vidět, je poměrně složitá soustava znalostí a velkých výzev. Po ochutnání a ohodnocení soutěžních kresek porota rozhodne, kdo bude cukrářským mistrem týdne a pro koho soutěž předčasně skončila. O titul nejlepšího švédského cukráře amatéra svedou v závěru seriálu souboj tři finalisté.

12,00: Pohodové hody

(Ainsley's Good Mood Food) (2021)

(58')

1. série 5. epizoda

Ořechy a jiná jádra

Ainsley Harriott nás ve svém novém pořadu věnovaném oblíbeným britským mistrům kuchařům zve na cestu po celém Spojeném království, jež bude balzámem na duši a dráždivem pro mlsné jazyčky, okořeněným vášní pro lokální potraviny a jídla, která se z nich připravují.

Ainsley a jeho kolega Joseph cestují každý trochu jiným směrem, ale oba hledají nejlepší pokrmy, neuvěřitelné příběhy a fantastické lidi. V závěru Ainsley ve své kuchyni na břehu moře vaří vynikající pochoutky a oslavuje sílu jídla jako prostředku lidské soudržnosti.

13,00: Tareq Taylor - skandinávské chutě

(Tareq Taylor's Nordic Cookery) (2022)

(34')

6. série 1. epizoda

Läckö a Kinnekulle

Slavný švédský mistr kuchař Tareq Taylor vás zve na fantastickou gastronomicky zaměřenou okružní cestu po Skandinávii, abyste spolu s ním i vy mohli objevovat chuti Severu. Seriál byl takřka celý natočen pod širým nebem, jednotlivé díly se tedy odehrávají v krásném přírodním prostředí Švédska, Norska, Dánska a Finska.

13,35: Italské chutě podle Davida Rocca (12)

(David Rocco's Dolce Italia) (2019)

(24')

1. série 7. epizoda

Janov, město mořských vlků

David se vrací do své milované Itálie, tentokrát však navštíví města, ve kterých ještě nikdy nebyl. Milán, Verona, Benátky, Cinque Terre, Bologna a italské hlavní město Řím, kolem těch se v seriálu všechno točí. Podívejme se s Davidem na všechna ta slavná místa, kde jsou lidé a jejich příběhy spoutáni s uměním, hudbou a kuchyní uvedených měst. Cestou z kosmopolitního, rušného Milána přes starobylý hlavní benátský kanál až do věčného města Říma, kam vede, jak známo, každá cesta, se můžeme poučit, z čeho se skládá pravá DOLCE VITA: potřebujeme výborná jídla, špetku humoru, lžičku vášně a spontaneitu podle chuti.

14,00: Z farmy až na stůl s Dórou Havasovou

(Termelőtől a tányérig Havas Dórával) (2023)

(29')

2. série 6. epizoda

V tomto desetidílném seriálu vlastní výroby navštíví Dóra několik inovativních tuzemských výrobců potravin, kteří dodávají na trh profesionální produkty vynikající kvality. Vzkazem tohoto pořadu je, abychom je nejen vyhledávali v prodejnách a konzumovali, ale abychom se zároveň zajímali, odkud tyto výrobky pocházejí, a jak je jejich dodavatelé vyrábějí nebo pěstují. Cílem našich exkurzí na farmy a do výrobních závodů je, abychom získali lepší přehled o tom, jakou přidanou hodnotu představují potraviny, které přinášíme domů na rodinný stůl.

14,30: Od sezony k sezoně

(Szezonról szezonra) (2023)

(29')

1. série 2. epizoda

Dóra Havas si jako klíčový pojem své nové gastronomické show zvolila sezonnost; postupuje od období k období a podrobně nás seznamuje s tím či oním druhem ovoce nebo zeleniny. Dozvíme se, kdy dozrávají a jaké má konzumace právě probíraného daru přírody účinky na lidský organismus. K tomu nám moderátorka dodá i pár nápadů, na jaký způsob můžeme toto ovoce a zeleninu připravit, abychom o sezonních surovinách nehovořili jen teoreticky, ale abychom zároveň diváky zásobili dostatečným počtem užitečných receptů.

15,00: Královna čokolády
(The Chocolate Queen) (2023)
(29')
3. série 9. epizoda

Dnes se ponoříme do ovocné čokoládové cesty s Kirsteninými chutnými choux buns s limetkou a kokosem. Následovat bude jednoduchým koláč se smetanou a malinami. Kirsten také připraví vláčné sněhové koule s twistem, po kterých následují lahodné čokoládové brownie.

15,30: Královna čokolády
(The Chocolate Queen) (2023)
(29')
3. série 10. epizoda

Ať žije čokoládová královna! Kirsten předvede svou čokoládovou úpravu oblíbeného pokrmu: churros (podobné koblihám) s bohatou čokoládovou omáčkou. Následuje Kirstenin neodolatelný recept na kokosové chlebičky a čokoládové baos v páře, která nepochybně většinu lidí zaujmou .

16,00: Jamieho zázračné hrnce
(Jamie's One Pan Wonders) (2022)
(30')
1. série 3. epizoda

V tomto seriálu poznáme jednoduché recepty na velice chutná jídla, která se na stole uplatní kterýkoli den v týdnu, a navíc k jejich přípravě potřebujeme jen jediný hrnec nebo pekáč. K uvaření těchto jídel stačí jen několik ingrediencí a hlavní roli hraje právě onen hrnec nebo pekáč. A umývání nádobí po jídle trvá jen chvilku!

16,30: Jamieho zázračné hrnce
(Jamie's One Pan Wonders) (2022)
(29')
1. série 4. epizoda

V tomto seriálu poznáme jednoduché recepty na velice chutná jídla, která se na stole uplatní kterýkoli den v týdnu, a navíc k jejich přípravě potřebujeme jen jediný hrnec nebo pekáč. K uvaření těchto jídel stačí jen několik ingrediencí a hlavní roli hraje právě onen hrnec nebo pekáč. A umývání nádobí po jídle trvá jen chvilku!

17,00: Šéfkuchařka Mary (12)
(Mary's Kitchen Crush) (2019)
(26')
1. série 15. epizoda
Téhle dobrotě zůstaneme věrni

Moderátorkou tohoto pořadu je Mary Berg, miláček kanadské gastronomické říše a zároveň vítězka kanadské verze kulinářské soutěže MasterChef. Ať už nás čeká narozeninová oslava, výročí, zdárné ukončení sportovního zápasu nebo chceme příjemným způsobem vyjádřit vděčnost někomu ze svých milých, tento televizní cyklus nám nabídne recepty pro jakoukoli příležitost. Mary na obrazovce nejen vaří, ale podrobně divákům objasní i celý pracovní postup, a navíc jej doprovodí spoustou užitečných tipů a rad, které stojí za to si dobře zapamatovat.

17,30: Šéfkuchařka Mary (12)
(Mary's Kitchen Crush) (2019)

(26')

1. série 16. epizoda

Kolik chutí skrývá ryba

Moderátorkou tohoto pořadu je Mary Berg, miláček kanadské gastronomické říše a zároveň vítězka kanadské verze kulinářské soutěže MasterChef. Ať už nás čeká narozeninová oslava, výročí, zdárné ukončení sportovního zápasu nebo chceme příjemným způsobem vyjádřit vděčnost někomu ze svých milých, tento televizní cyklus nám nabídne recepty pro jakoukoli příležitost. Mary na obrazovce nejen vaří, ale podrobně divákům objasní i celý pracovní postup, a navíc jej doprovodí spoustou užitečných tipů a rad, které stojí za to si dobře zapamatovat.

18,00: Mistrovské pečení - Švédsko

(Great Bake Off (Sweden), The) (2015)

(57')

4. série 9. epizoda

Semifinále

V tomto zábavném a napínavém pořadu se podle původního britského vzoru hledá nejlepší švédský cukrář amatér. Porota zadává nadšeným cukrářům nejrůznější úkoly, přičemž každý z nich ověřuje určitou schopnost či dovednost soutěžícího a diváci si mohou uvědomit, že základem cukrářského umění, ačkoli to není vždy vidět, je poměrně složitá soustava znalostí a velkých výzev. Po ochutnání a ohodnocení soutěžních kreací porota rozhodne, kdo bude cukrářským mistrem týdne a pro koho soutěž předčasně skončila. O titul nejlepšího švédského cukráře amatéra svedou v závěru seriálu souboj tři finalisté.

19,00: Pohodové hody

(Ainsley's Good Mood Food) (2021)

(57')

1. série 6. epizoda

Zelenina

Ainsley Harriott nás ve svém novém pořadu věnovaném oblíbeným britským mistrům kuchařům zve na cestu po celém Spojeném království, jež bude balzámem na duši a dráždivem pro mlsné jazýčky, okořeněným vášní pro lokální potraviny a jídla, která se z nich připravují. Ainsley a jeho kolega Joseph cestují každý trochu jiným směrem, ale oba hledají nejlepší pokrmy, neuvěřitelné příběhy a fantastické lidi. V závěru Ainsley ve své kuchyni na břehu moře vaří vynikající pochoutky a oslavuje sílu jídla jako prostředku lidské soudržnosti.

20,00: Tareq Taylor - skandinávské chutě

(Tareq Taylor's Nordic Cookery) (2022)

(34')

6. série 2. epizoda

Sjuhärad

Slavný švédský mistr kuchař Tareq Taylor vás zve na fantastickou gastronomicky zaměřenou okružní cestu po Skandinávii, abyste spolu s ním i vy mohli objevovat chuti Severu. Seriál byl takřka celý natočen pod širým nebem, jednotlivé díly se tedy odehrávají v krásném přírodním prostředí Švédska, Norska, Dánska a Finska.

20,35: Italské chutě podle Davida Rocca (12)

(David Rocco's Dolce Italia) (2019)

(24')

1. série 8. epizoda



Cinque Terre

David se vrací do své milované Itálie, tentokrát však navštíví města, ve kterých ještě nikdy nebyl. Milán, Verona, Benátky, Cinque Terre, Bologna a italské hlavní město Řím, kolem těch se v seriálu všechno točí. Podívejme se s Davidem na všechna ta slavná místa, kde jsou lidé a jejich příběhy spoutáni s uměním, hudbou a kuchyní uvedených měst. Cestou z kosmopolitního, rušného Milána přes starobylý hlavní benátský kanál až do věčného města Říma, kam vede, jak známo, každá cesta, se můžeme poučit, z čeho se skládá pravá DOLCE VITA: potřebujeme výborná jídla, špetku humoru, lžičku vášně a spontaneitu podle chuti.

21,00: Ginova jihoitalská kuchyně

(Gino's Italy: Secrets of the South) (2022)

(29')

1. série 3. epizoda

Bari

Gino projíždí rikšou po hlavním městě Apulie, Bari. Poznává místní dialekt a ochutnává neobvyklá pouliční jídla a zeleninu tohoto regionu. Při zastávce na venkovském náměstí ve starém městě se Gino setkává s prababičkou, která ho zasvěťte do starobylého způsobu přípravy krupicových těstovin bez vajec, orecchiette (těstoviny ve tvaru malého ucha), a poté ochutná pouliční pokrm z jedné z prvních obilovin vařených lidmi, polenty.

21,30: Gino: Maminčina kuchyně

(Gino's Italy: Like Mamma Used to Make) (2022)

(29')

1. série 3. epizoda

Toskánsko

Gino D'Acampo, který se naučil péci pizzu a na sporém ohni pomalu vařit ragú od babičky Flory, vyjíždí na cestu, jež by měla spojit několik generací jeho rozvětvené rodiny. Procestuje Itálii a pje ódy na ženy, které se vždy uměly postarat o plné mísy a pohodu rodinného stolu a po řadu století formovaly gastronomii Ginovy rodné země. Nejprve navštíví místo, kde všechno začalo: Torre del Greco v Neapoli, kde se v kuchyni své babičky a maminky naučil vařit. Mezi dalšími zastaveními na jeho pouti figuruje i Florencie a Bologna. Tam ochutná lokální pochutiny připravované matkami tamějších rodin.

22,00: Masná mise (12)

(Secret Meat Business) (2013)

(29')

3. série 12. epizoda

Korejština

Mistr kuchař Adrien Richardson je velkým milovníkem všeho masa a nejšťastnější je, když může vařit jen a jen z masa. Zelenina ho příliš nedojímá. Šikovně připravuje lákavé pochoutky, jako je svíčková Wellington nebo křehký jehněčí steak. Pozorně ho sledujte a přiučte se od něho několika drobným trikům. S jejich pomocí překvapíte i vy svoji rodinu vynikajícími jídly plnými šťavnatých mas, na která stačí jen pohlédnout, aby se člověku sbíhaly sliny v ústech!

22,30: Masná mise (12)

(Secret Meat Business) (2013)

(29')

3. série 13. epizoda

Turečtina

Mistr kuchař Adrien Richardson je velkým milovníkem všeho masa a nejšťastnější je, když může vařit jen a jen z masa. Zelenina ho příliš nedožívá. Šikovně připravuje lákavé pochoutky, jako je svíčková Wellington nebo křehký jehněčí steak. Pozorně ho sledujte a přiučte se od něho několika drobným trikům. S jejich pomocí překvapíte i vy svoji rodinu vynikajícími jídly plnými šťavnatých mas, na která stačí jen pohlédnout, aby se člověku sbíhaly sliny v ústech!

23,00: Z farmy až na stůl s Dórou Havasovou

(Termelőtől a tányérig Havas Dóra-val) (2023)

(29')

2. série 6. epizoda

V tomto desetidílném seriálu vlastní výroby navštíví Dóra několik inovativních tuzemských výrobců potravin, kteří dodávají na trh profesionální produkty vynikající kvality. Vzkazem tohoto pořadu je, abychom je nejen vyhledávali v prodejnách a konzumovali, ale abychom se zároveň zajímali, odkud tyto výrobky pocházejí, a jak je jejich dodavatelé vyrábějí nebo pěstují. Cílem našich exkurzí na farmy a do výrobních závodů je, abychom získali lepší přehled o tom, jakou přidanou hodnotu představují potraviny, které přinášíme domů na rodinný stůl.

23,30: Od sezony k sezoně

(Szezonról szezonra) (2023)

(29')

1. série 2. epizoda

Dóra Havas si jako klíčový pojem své nové gastronomické show zvolila sezonnost; postupuje od období k období a podrobně nás seznamuje s tím či oním druhem ovoce nebo zeleniny. Dozvíme se, kdy dozrávají a jaké má konzumace právě probíraného daru přírody účinky na lidský organismus. K tomu nám moderátorka dodá i pár nápadů, na jaký způsob můžeme toto ovoce a zeleninu připravit, abychom o sezonních surovinách nehovořili jen teoreticky, ale abychom zároveň diváky zásobili dostatečným počtem užitečných receptů.

00,00: Královna čokolády

(The Chocolate Queen) (2023)

(24')

3. série 9. epizoda

Dnes se ponoříme do ovocné čokoládové cesty s Kirsteninými chutnými choux buns s limetkou a kokosem. Následovat bude jednoduchým koláč se smetanou a malinami. Kirsten také připraví vláčné sněhové koule s twistem, po kterých následují lahodné čokoládové brownie.

00,25: Královna čokolády

(The Chocolate Queen) (2023)

(23')

3. série 10. epizoda

Ať žije čokoládová královna! Kirsten předvede svou čokoládovou úpravu oblíbeného pokrmu: churros (podobné koblihám) s bohatou čokoládovou omáčkou. Následuje Kirstenin neodolatelný recept na kokosové chlebičky a čokoládové baos v páře, která nepochybně většinu lidí zaujmou.

00,55: Jamieho zázračné hrnce

(Jamie's One Pan Wonders) (2022)

(23')

1. série 3. epizoda

V tomto seriálu poznáme jednoduché recepty na velice chutná jídla, která se na stole uplatní kterýkoli den v týdnu, a navíc k jejich přípravě potřebujeme jen jediný hrnec nebo pekáč. K uvaření těchto jídel stačí jen několik ingrediencí a hlavní roli hraje právě onen hrnec nebo pekáč. A umývání nádobí po jídle trvá jen chvilku!

01,20: Jamieho zázračné hrnce

(Jamie's One Pan Wonders) (2022)

(23')

1. série 4. epizoda

V tomto seriálu poznáme jednoduché recepty na velice chutná jídla, která se na stole uplatní kterýkoli den v týdnu, a navíc k jejich přípravě potřebujeme jen jediný hrnec nebo pekáč. K uvaření těchto jídel stačí jen několik ingrediencí a hlavní roli hraje právě onen hrnec nebo pekáč. A umývání nádobí po jídle trvá jen chvilku!

01,45: Jednohubky (12)

(Egy falat) (2015)

(14')

1. série 8. epizoda

Režisér: Seregi László

Tamás Dános nám pomůže poznat několik neobvyklých receptů, které nám přijdou vhod, když čekáme hosty, a které jsou pastvou nejen pro oči. Chuťové buňky každého konzumenta budou uchváceny, ať už se výsledky našich kuchařských snah budeme chtít pochlubit hostitelům na návštěvě, nebo dostaneme sami chuť na pár soust ke sklenici dobrého vína či při sledování zajímavého filmu. Ale ta sousta berte, prosím, doslova, protože jídla, kolem kterých se tento pořad točí, se všechna dají jíst jednou rukou, jsou to malinké, zato velice dobré pochoutčky.

02,00: Programové tipy

(240')