

2024. Květen 6. - Pondělí

06,00: John Torode - středovýchodní chutě (12)

(John Torode's Middle East) (2018)

(29')

1. série 2. epizoda

Dubaj, Emiráty

John Torode se vydává na úžasnou cestu, aby našel nejlepší pokrmy Blízkého východu. Setkává se s vysoce inspirativními místními kuchaři a objevuje charakteristické chuti kuchyně jednotlivých zemí. V každé epizodě natočené v původním prostředí připraví za asistence domorodých kolegů tři vynikající pokrmy.

06,30: Sbíhají se sliny na těstoviny

(Spaghetti And Noodles) (2021)

(29')

1. série 7. epizoda

Setkání Západu s Východem. Australsko-italský mistr kuchař Adam Swanson se vydává na objevnou cestu, neboť chce pořádně poznat fúzi italské a asijské kuchyně. V různých částech Asie se setkává se slavnými místními šéfy, s nimiž si vyměňuje zkušenosti i suroviny. Nakonec spojí a sladí dohromady prvky tradiční lokální a italské kuchyně, ze kterých vykouzlí lákavé nové jídlo - pastvu pro oči i pro mlsný jazyk.

07,00: Pohodové hody

(Ainsley's Good Mood Food) (2022)

(55')

2. série 8. epizoda

Studie v zeleném

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 dráždivkem 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.

07,55: Moje venkovská kuchyně (12)

(My Country Kitchen) (2020)

(30')

1. série 29. 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)

(29')

1. série 30. 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')

5. série 8. epizoda

Hybridy

Režisér: Walsh Brian

Na základě zaslouženě populárního anglického seriálu byla natočena australská verze, ve které se dvanáct zanícených cukrářů snaží plnit nelehké úkoly. Před očima se jim totiž rýsuje vize, že by mohli soutěž vyhrát a získat titul Nejlepší australský cukrář amatér. Zápolení trvá deset týdnů a soutěžící, jejichž každý pohyb bedlivě pozoruje porota, čeká celkem třicet výzev. Trouby jsou neustále zahřáté a soupeření je čím dál tím vyhrcořenější, ale soutěžící si odhodlaně uvazují zástěry a staví se na svá místa v dobře známém stanu, ve kterém Mistrovské pečení tradičně probíhá, postaveného tentokrát v australské krajině. Pestrý a odhodlaný tým amatérských cukrářů bude muset vzít do hrsti všechen svůj um, všechnu svoji kreativitu, aby se soutěžními dny probojovali až na konec pořadu, kde jednoho z nich čeká kýžený titul "Nejlepší australský cukrář amatér".

10,05: Mistrovské pečení - Kanada

(The Great Canadian Baking Show) (2021)

(55')

4. série 1. epizoda

Dortový 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: Jednoduše s Raymondem

(Simply Raymond Blanc) (2021)

(30')

1. série 3. epizoda

Britská gastrorevoluce



Režisér: Wheeler Matthew

Raymond Blanc tentokrát v osobně laděném seriálu nabízejícím řadu novinek prozrazuje tajemství nejoblíbenějších jídel svého života a nabídne divákům i několik zbrusu nových receptů, které ho upoutaly jako odborníka. Jeho vášeň pro čerstvé plodiny můžeme poznat při návštěvě obrovských zahrad a kromě toho Raymond požádá nejslavnější kuchaře své země, aby se s diváky podělili o své vlastní recepty.

11,30: Jednoduše s Raymondem

(Simply Raymond Blanc) (2021)

(30')

1. série 4. epizoda

Francouzská klasika trochu jinak

Režisér: Wheeler Matthew

Raymond Blanc tentokrát v osobně laděném seriálu nabízejícím řadu novinek prozrazuje tajemství nejoblíbenějších jídel svého života a nabídne divákům i několik zbrusu nových receptů, které ho upoutaly jako odborníka. Jeho vášeň pro čerstvé plodiny můžeme poznat při návštěvě obrovských zahrad a kromě toho Raymond požádá nejslavnější kuchaře své země, aby se s diváky podělili o své vlastní recepty.

12,00: Gino: Maminčina kuchyně

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

(30')

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.

12,30: Ginova jihoitalská kuchyně

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

(24')

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.

12,55: John Torode - středovýchodní chutě (12)

(John Torode's Middle East) (2018)

(29')

1. série 2. epizoda

Dubaj, Emiráty

John Torode se vydává na úžasnou cestu, aby našel nejlepší pokrmy Blízkého východu. Setkává se s vysoce inspirativními místními kuchaři a objevuje charakteristické chuti kuchyně jednotlivých zemí. V každé epizodě natočené v původním prostředí připraví za asistence domorodých kolegů tři vynikající pokrmy.

13,25: Sbíhají se sliny na těstoviny
(Spaghetti And Noodles) (2021)
(29')
1. série 7. epizoda

Setkání Západu s Východem. Australsko-italský mistr kuchař Adam Swanson se vydává na objevnou cestu, neboť chce pořádně poznat fúzi italské a asijské kuchyně. V různých částech Asie se setkává se slavnými místními šéfy, s nimiž si vyměňuje zkušenosti i suroviny. Nakonec spojí a sladí dohromady prvky tradiční lokální a italské kuchyně, ze kterých vykouzlí lákavé nové jídlo - pastvu pro oči i pro mlsný jazyk.

13,55: Pohodové hody
(Ainsley's Good Mood Food) (2022)
(55')
2. série 8. epizoda
Studie v zeleném

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 dráždivkem 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.

14,50: Moje venkovská kuchyně (12)
(My Country Kitchen) (2020)
(30')
1. série 29. 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)
(29')
1. série 30. 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)

(71')

5. série 9. epizoda

Na party

Režisér: Walsh Brian

Na základě zaslouženě populárního anglického seriálu byla natočena australská verze, ve které se dvanáct zanícených cukrářů snaží plnit nelehké úkoly. Před očima se jim totiž rýsuje vize, že by mohli soutěž vyhrát a získat titul Nejlepší australský cukrář amatér. Zápolení trvá deset týdnů a soutěžící, jejichž každý pohyb bedlivě pozoruje porota, čeká celkem třicet výzev. Trouby jsou neustále zahráté a soupeření je čím dál tím vyhrcořenější, ale soutěžící si odhodlaně uvazují zástěry a staví se na svá místa v dobře známém stanu, ve kterém Mistrovské pečení tradičně probíhá, postaveného tentokrát v australské krajině. Pestrý a odhodlaný tým amatérských cukrářů bude muset vzít do hrsti všechen svůj um, všechnu svoji kreativitu, aby se soutěžními dny probojovali až na konec pořadu, kde jednoho z nich čeká kýžený titul "Nejlepší australský cukrář amatér".

17,05: Mistrovské pečení - Kanada

(The Great Canadian Baking Show) (2021)

(55')

4. série 2. 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: Jednoduše s Raymondem

(Simply Raymond Blanc) (2021)

(30')

1. série 5. epizoda

Maman Blanc

Režisér: Wheeler Matthew

Raymond Blanc tentokrát v osobně laděném seriálu nabízejícím řadu novinek prozrazuje tajemství nejoblíbenějších jídel svého života a nabídne divákům i několik zbrusu nových receptů, které ho upoutaly jako odborníka. Jeho vášeň pro čerstvé plodiny můžeme poznat při návštěvě obrovských zahrad a kromě toho Raymond požádá nejslavnější kuchaře své země, aby se s diváky podělili o své vlastní recepty.

18,30: Jednoduše s Raymondem

(Simply Raymond Blanc) (2021)

(29')

1. série 6. epizoda

Bylinky a koření

Režisér: Wheeler Matthew

Raymond Blanc tentokrát v osobně laděném seriálu nabízejícím řadu novinek prozrazuje tajemství nejoblíbenějších jídel svého života a nabídne divákům i několik zbrusu nových receptů, které ho upoutaly jako odborníka. Jeho vášeň pro čerstvé plodiny můžeme poznat při návštěvě obrovských zahrad a kromě toho Raymond požádá nejslavnější kuchaře své země, aby se s diváky podělili o své vlastní recepty.

19,00: 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.

19,30: 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 zasvětila 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.

20,00: John Torode - středovýchodní chutě (12)

(John Torode's Middle East) (2018)

(28')

1. série 3. epizoda

Rudé moře

John Torode se vydává na úžasnou cestu, aby našel nejlepší pokrmy Blízkého východu. Setkává se s vysoce inspirativními místními kuchaři a objevuje charakteristické chuti kuchyně jednotlivých zemí. V každé epizodě natočené v původním prostředí připraví za asistence domorodých kolegů tři vynikající pokrmy.

20,30: Sbíhají se sliny na těstoviny

(Spaghetti And Noodles) (2021)

(25')

1. série 8. epizoda

Setkání Západu s Východem. Australsko-italský mistr kuchař Adam Swanson se vydává na objevnou cestu, neboť chce pořádně poznat fúzi italské a asijské kuchyně. V různých částech Asie se setkává se slavnými místními šéfy, s nimiž si vyměňuje zkušenosti i suroviny. Nakonec spojí a sladí dohromady prvky tradiční lokální a italské kuchyně, ze kterých vykouzlí lákavé nové jídlo - pastvu pro oči i pro mlsný jazyk.

21,00: Pohodové hody

(Ainsley's Good Mood Food) (2022)

(58')

2. série 9. epizoda

Rozličné plody

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 varí vynikající pochoutky a oslavuje sílu jídla jako prostředku lidské soudržnosti.

22,00: Moje venkovská kuchyně (12)

(My Country Kitchen) (2020)

(30')

1. série 31. 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)

(30')

1. série 32. 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')

4. série 2. 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: Jednoduše s Raymondem

(Simply Raymond Blanc) (2021)

(24')

1. série 5. epizoda

Maman Blanc

Režisér: Wheeler Matthew

Raymond Blanc tentokrát v osobně laděném seriálu nabízejícím řadu novinek prozrazuje tajemství nejoblíbenějších jídel svého života a nabídne divákům i několik zbrusu nových receptů, které ho upoutaly jako odborníka. Jeho vášeň pro čerstvé plodiny můžeme poznat při návštěvě obrovských zahrad a kromě toho Raymond požádá nejslavnější kuchaře své země, aby se s diváky podělili o své vlastní recepty.

00,25: Jednoduše s Raymondem

(Simply Raymond Blanc) (2021)

(23')

1. série 6. epizoda

Bylinky a koření

Režisér: Wheeler Matthew

Raymond Blanc tentokrát v osobně laděném seriálu nabízejícím řadu novinek prozrazuje tajemství nejoblíbenějších jídel svého života a nabídne divákům i několik zbrusu nových receptů, které ho upoutaly jako odborníka. Jeho vášeň pro čerstvé plodiny můžeme poznat při návštěvě obrovských zahrad a kromě toho Raymond požádá nejslavnější kuchaře své země, aby se s diváky podělili o své vlastní recepty.

00,50: Gino: Maminčina kuchyně

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

(22')

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 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.

01,15: Ginova jihoitalská kuchyně

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

(22')

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 zasvětila 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.

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

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

(15')

1. série 4. epizoda

Program Recepty pro radost se vrací s novým seriálem. Populární moderátorka kanálu TV Paprika, Markéta Hrubešová, 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 7. - Úterý

06,00: John Torode - středovýchodní chutě (12)

(John Torode's Middle East) (2018)

(28')

1. série 3. epizoda

Rudé moře

John Torode se vydává na úžasnou cestu, aby našel nejlepší pokrmy Blízkého východu. Setkává se s vysoce inspirativními místními kuchaři a objevuje charakteristické chuti kuchyně jednotlivých zemí. V každé epizodě natočené v původním prostředí připraví za asistence domorodých kolegů tři vynikající pokrmy.

06,30: Sbíhají se sliny na těstoviny

(Spaghetti And Noodles) (2021)

(25')

1. série 8. epizoda



Setkání Západu s Východem. Australsko-italský mistr kuchař Adam Swanson se vydává na objevnou cestu, neboť chce pořádně poznat fúzi italské a asijské kuchyně. V různých částech Asie se setkává se slavnými místními šéfy, s nimiž si vyměňuje zkušenosti i suroviny. Nakonec spojí a sladí dohromady prvky tradiční lokální a italské kuchyně, ze kterých vykouzlí lákavé nové jídlo - pastvu pro oči i pro mlsný jazyk.

07,00: Pohodové hody

(Ainsley's Good Mood Food) (2022)

(55')

2. série 9. epizoda

Rozličné plody

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 dráždivkem 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.

07,55: Moje venkovská kuchyně (12)

(My Country Kitchen) (2020)

(29')

1. série 31. 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)

(29')

1. série 32. 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)

(69')



5. série 9. epizoda

Na party

Režisér: Walsh Brian

Na základě zaslouženě populárního anglického seriálu byla natočena australská verze, ve které se dvanáct zanícených cukrářů snaží plnit nelehké úkoly. Před očima se jim totiž rýsuje vize, že by mohli soutěž vyhrát a získat titul Nejlepší australský cukrář amatér. Zápolení trvá deset týdnů a soutěžící, jejichž každý pohyb bedlivě pozoruje porota, čeká celkem třicet výzev. Trouby jsou neustále zahřáté a soupeření je čím dál tím vyhocenější, ale soutěžící si odhodlaně uvazují zástěry a staví se na svá místa v dobře známém stanu, ve kterém Mistrovské pečení tradičně probíhá, postaveného tentokrát v australské krajině. Pestrý a odhodlaný tým amatérských cukrářů bude muset vzít do hrsti všechen svůj um, všechnu svoji kreativitu, aby se soutěžními dny probodovali až na konec pořadu, kde jednoho z nich čeká kýžený titul "Nejlepší australský cukrář amatér".

10,05: Mistrovské pečení - Kanada

(The Great Canadian Baking Show) (2021)

(55')

4. série 2. 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: Jednoduše s Raymondem

(Simply Raymond Blanc) (2021)

(29')

1. série 5. epizoda

Maman Blanc

Režisér: Wheeler Matthew

Raymond Blanc tentokrát v osobně laděném seriálu nabízejícím řadu novinek prozrazuje tajemství nejoblíbenějších jídel svého života a nabídne divákům i několik zbrusu nových receptů, které ho upoutaly jako odborníka. Jeho vášeň pro čerstvé plodiny můžeme poznat při návštěvě obrovských zahrad a kromě toho Raymond požádá nejslavnější kuchaře své země, aby se s diváky podělili o své vlastní recepty.

11,30: Jednoduše s Raymondem

(Simply Raymond Blanc) (2021)

(29')

1. série 6. epizoda

Bylinky a koření

Režisér: Wheeler Matthew

Raymond Blanc tentokrát v osobně laděném seriálu nabízejícím řadu novinek prozrazuje tajemství nejoblíbenějších jídel svého života a nabídne divákům i několik zbrusu nových receptů, které ho upoutaly jako odborníka. Jeho vášeň pro čerstvé plodiny můžeme poznat při návštěvě obrovských zahrad a kromě toho Raymond požádá nejslavnější kuchaře své země, aby se s diváky



podělili o své vlastní recepty.

12,00: Gino: Maminčina kuchyně

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

(29')

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.

12,30: Ginova jihoitalská kuchyně

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

(24')

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 zasvětila 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.

12,55: John Torode - středovýchodní chutě (12)

(John Torode's Middle East) (2018)

(28')

1. série 3. epizoda

Rudé moře

John Torode se vydává na úžasnou cestu, aby našel nejlepší pokrmy Blízkého východu. Setkává se s vysoce inspirativními místními kuchaři a objevuje charakteristické chuti kuchyně jednotlivých zemí. V každé epizodě natočené v původním prostředí připraví za asistence domorodých kolegů tři vynikající pokrmy.

13,25: Sbíhají se sliny na těstoviny

(Spaghetti And Noodles) (2021)

(25')

1. série 8. epizoda

Setkání Západu s Východem. Australsko-italský mistr kuchař Adam Swanson se vydává na objevnou cestu, neboť chce pořádně poznat fúzi italské a asijské kuchyně. V různých částech Asie se setkává se slavnými místními šéfy, s nimiž si vyměňuje zkušenosti i suroviny. Nakonec spojí a sladí dohromady prvky tradiční lokální a italské kuchyně, ze kterých vykouzlí lákavé nové jídlo - pastvu pro oči i pro mlsný jazyk.

13,55: Pohodové hody

(Ainsley's Good Mood Food) (2022)

(55')

2. série 9. epizoda



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 dráždivkem 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.

14,50: Moje venkovská kuchyně (12)

(My Country Kitchen) (2020)

(30')

1. série 31. 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 32. 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)

(74')

5. série 10. epizoda

Finále

Režisér: Walsh Brian

Na základě zaslouženě populárního anglického seriálu byla natočena australská verze, ve které se dvanáct zanícených cukrářů snaží plnit nelehké úkoly. Před očima se jim totiž rýsuje vize, že by mohli soutěž vyhrát a získat titul Nejlepší australský cukrář amatér. Zápolení trvá deset týdnů a soutěžící, jejichž každý pohyb bedlivě pozoruje porota, čeká celkem třicet výzev. Trouby jsou neustále zahráté a soupeření je čím dál tím vyhrcořenější, ale soutěžící si odhodlaně uvazují zástěry a staví se na svá místa v dobře známém stanu, ve kterém Mistrovské pečení tradičně

probíhá, postaveného tentokrát v australské krajině. Pestrý a odhodlaný tým amatérských cukrářů bude muset vzít do hrsti všechen svůj um, všechnu svoji kreativitu, aby se soutěžními dny probodovali až na konec pořadu, kde jednoho z nich čeká kýžený titul "Nejlepší australský cukrář amatér".

17,05: Mistrovské pečení - Kanada

(The Great Canadian Baking Show) (2021)

(54')

4. série 3. epizoda

Koláčkový 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: Jednoduše s Raymondem

(Simply Raymond Blanc) (2021)

(29')

1. série 7. epizoda

Raymond na cestách

Režisér: Wheeler Matthew

Raymond Blanc tentokrát v osobně laděném seriálu nabízejícím řadu novinek prozrazuje tajemství nejoblíbenějších jídel svého života a nabídne divákům i několik zbrusu nových receptů, které ho upoutaly jako odborníka. Jeho vášeň pro čerstvé plodiny můžeme poznat při návštěvě obrovských zahrad a kromě toho Raymond požádá nejslavnější kuchaře své země, aby se s diváky podělili o své vlastní recepty.

18,30: Jednoduše s Raymondem

(Simply Raymond Blanc) (2021)

(29')

1. série 8. epizoda

Roční doby

Režisér: Wheeler Matthew

Raymond Blanc tentokrát v osobně laděném seriálu nabízejícím řadu novinek prozrazuje tajemství nejoblíbenějších jídel svého života a nabídne divákům i několik zbrusu nových receptů, které ho upoutaly jako odborníka. Jeho vášeň pro čerstvé plodiny můžeme poznat při návštěvě obrovských zahrad a kromě toho Raymond požádá nejslavnější kuchaře své země, aby se s diváky podělili o své vlastní recepty.

19,00: 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 pěje 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.

19,30: Ginova jihoitalská kuchyně

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

(29')

1. série 4. epizoda

Cisternino

Gino projíždí krajem masa v Apulii: navštíví město Cisternino a údolí Itria. V horku se prohání na kole a obdivuje svůj oblíbený druh domů: trulli (kamenné starobylé domy ve tvaru kužele), které jsou rozesety po celé krajině. Gino je zasvěcen do tajemství výroby capocollo, chutné uzeniny, která je pro tuto oblast jedinečná, a poté se vydá na místní farmu, aby pomohl s chovem volně se pasoucích prasat.

20,00: John Torode - středovýchodní chutě (12)

(John Torode's Middle East) (2018)

(27')

1. série 4. epizoda

Luxor

John Torode se vydává na úžasnou cestu, aby našel nejlepší pokrmy Blízkého východu. Setkává se s vysoce inspirativními místními kuchaři a objevuje charakteristické chuti kuchyně jednotlivých zemí. V každé epizodě natočené v původním prostředí připraví za asistence domorodých kolegů tři vynikající pokrmy.

20,30: Sbíhají se sliny na těstoviny

(Spaghetti And Noodles) (2021)

(28')

1. série 9. epizoda

Setkání Západu s Východem. Australsko-italský mistr kuchař Adam Swanson se vydává na objevnou cestu, neboť chce pořádně poznat fúzi italské a asijské kuchyně. V různých částech Asie se setkává se slavnými místními šéfy, s nimiž si vyměňuje zkušenosti i suroviny. Nakonec spojí a sladí dohromady prvky tradiční lokální a italské kuchyně, ze kterých vykouzlí lákavé nové jídlo - pastvu pro oči i pro mlsný jazyk.

21,00: Pohodové hody

(Ainsley's Good Mood Food) (2022)

(58')

2. série 10. epizoda

Pobřežní pochoutky

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 dráždivkem 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.

22,00: Moje venkovská kuchyně (12)

(My Country Kitchen) (2020)

(30')

1. série 33. 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)

(30')

1. série 34. 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')

4. série 3. epizoda

Koláčkový 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: Jednoduše s Raymondem

(Simply Raymond Blanc) (2021)

(23')

1. série 7. epizoda

Raymond na cestách

Režisér: Wheeler Matthew



Raymond Blanc tentokrát v osobně laděném seriálu nabízejícím řadu novinek prozrazuje tajemství nejoblíbenějších jídel svého života a nabídne divákům i několik zbrusu nových receptů, které ho upoutaly jako odborníka. Jeho vášeň pro čerstvé plodiny můžeme poznat při návštěvě obrovských zahrad a kromě toho Raymond požádá nejslavnější kuchaře své země, aby se s diváky podělili o své vlastní recepty.

00,25: Jednoduše s Raymondem

(Simply Raymond Blanc) (2021)

(24')

1. série 8. epizoda

Roční doby

Režisér: Wheeler Matthew

Raymond Blanc tentokrát v osobně laděném seriálu nabízejícím řadu novinek prozrazuje tajemství nejoblíbenějších jídel svého života a nabídne divákům i několik zbrusu nových receptů, které ho upoutaly jako odborníka. Jeho vášeň pro čerstvé plodiny můžeme poznat při návštěvě obrovských zahrad a kromě toho Raymond požádá nejslavnější kuchaře své země, aby se s diváky podělili o své vlastní recepty.

00,50: Gino: Maminčina kuchyně

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

(22')

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.

01,15: Ginova jihoitalská kuchyně

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

(22')

1. série 4. epizoda

Cisternino

Gino projíždí krajem masa v Apulii: navštíví město Cisternino a údolí Itria. V horku se prohání na kole a obdivuje svůj oblíbený druh domů: trulli (kamenné starobylé domy ve tvaru kužele), které jsou rozesety po celé krajině. Gino je zasvěcen do tajemství výroby capocollo, chutné uzeniny, která je pro tuto oblast jedinečná, a poté se vydá na místní farmu, aby pomohl s chovem volně se pasoucích prasat.

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

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

(15')

1. série 5. 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 8. - Středa

06,00: John Torode - středovýchodní chutě (12)
(John Torode's Middle East) (2018)
(27')
1. série 4. epizoda
Luxor

John Torode se vydává na úžasnou cestu, aby našel nejlepší pokrmy Blízkého východu. Setkává se s vysoce inspirativními místními kuchaři a objevuje charakteristické chuti kuchyně jednotlivých zemí. V každé epizodě natočené v původním prostředí připraví za asistence domorodých kolegů tři vynikající pokrmy.

06,30: Sbíhají se sliny na těstoviny
(Spaghetti And Noodles) (2021)
(28')
1. série 9. epizoda

Setkání Západu s Východem. Australsko-italský mistr kuchař Adam Swanson se vydává na objevnou cestu, neboť chce pořádně poznat fúzi italské a asijské kuchyně. V různých částech Asie se setkává se slavnými místními šéfy, s nimiž si vyměňuje zkušenosti i suroviny. Nakonec spojí a sladí dohromady prvky tradiční lokální a italské kuchyně, ze kterých vykouzlí lákavé nové jídlo - pastvu pro oči i pro mlsný jazyk.

07,00: Pohodové hody
(Ainsley's Good Mood Food) (2022)
(55')
2. série 10. epizoda
Pobřežní pochoutky

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 dráždidlem 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.

07,55: Moje venkovská kuchyně (12)
(My Country Kitchen) (2020)
(30')
1. série 33. 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 34. 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)

(69')

5. série 10. epizoda

Finále

Režisér: Walsh Brian

Na základě zaslouženě populárního anglického seriálu byla natočena australská verze, ve které se dvanáct zanícených cukrářů snaží plnit nelehké úkoly. Před očima se jim totiž rýsuje vize, že by mohli soutěž vyhrát a získat titul Nejlepší australský cukrář amatér. Zápolení trvá deset týdnů a soutěžící, jejichž každý pohyb bedlivě pozoruje porota, čeká celkem třicet výzev. Trouby jsou neustále zahřáté a soupeření je čím dál tím vyhocenější, ale soutěžící si odhodlaně uvazují zástěry a staví se na svá místa v dobře známém stanu, ve kterém Mistrovské pečení tradičně probíhá, postaveného tentokrát v australské krajině. Pestrý a odhodlaný tým amatérských cukrářů bude muset vzít do hrsti všechn svůj um, všechnu svoji kreativitu, aby se soutěžními dny probojovali až na konec pořadu, kde jednoho z nich čeká kýžený titul "Nejlepší australský cukrář amatér".

10,05: Mistrovské pečení - Kanada

(The Great Canadian Baking Show) (2021)

(55')

4. série 3. epizoda

Koláčkový 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.

11,00: Jednoduše s Raymondem

(Simply Raymond Blanc) (2021)

(29')

1. série 7. epizoda

Raymond na cestách

Režisér: Wheeler Matthew

Raymond Blanc tentokrát v osobně laděném seriálu nabízejícím řadu novinek prozrazuje tajemství nejoblíbenějších jídel svého života a nabídne divákům i několik zbrusu nových receptů, které ho upoutaly jako odborníka. Jeho vášeň pro čerstvé plodiny můžeme poznat při návštěvě obrovských zahrad a kromě toho Raymond požádá nejslavnější kuchaře své země, aby se s diváky podělili o své vlastní recepty.

11,30: Jednoduše s Raymondem

(Simply Raymond Blanc) (2021)

(30')

1. série 8. epizoda

Roční doby

Režisér: Wheeler Matthew

Raymond Blanc tentokrát v osobně laděném seriálu nabízejícím řadu novinek prozrazuje tajemství nejoblíbenějších jídel svého života a nabídne divákům i několik zbrusu nových receptů, které ho upoutaly jako odborníka. Jeho vášeň pro čerstvé plodiny můžeme poznat při návštěvě obrovských zahrad a kromě toho Raymond požádá nejslavnější kuchaře své země, aby se s diváky podělili o své vlastní recepty.

12,00: Gino: Maminčina kuchyně

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

(30')

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 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.

12,30: Ginova jihoitalská kuchyně

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

(24')

1. série 4. epizoda

Cisternino

Gino projíždí krajem masa v Apulii: navštíví město Cisternino a údolí Itria. V horku se prohání na kole a obdivuje svůj oblíbený druh domů: trulli (kamenné starobylé domy ve tvaru kužele), které jsou rozesety po celé krajině. Gino je zasvěcen do tajemství výroby capocollo, chutné uzeniny, která je pro tuto oblast jedinečná, a poté se vydá na místní farmu, aby pomohl s chovem volně se pasoucích prasat.

12,55: John Torode - středovýchodní chutě (12)

(John Torode's Middle East) (2018)

(27')

1. série 4. epizoda

Luxor

John Torode se vydává na úžasnou cestu, aby našel nejlepší pokrmy Blízkého východu. Setkává se s vysoce inspirativními místními kuchaři a objevuje charakteristické chuti kuchyně jednotlivých zemí. V každé epizodě natočené v původním prostředí připraví za asistence domorodých kolegů tři vynikající pokrmy.

13,25: Sbíhají se sliny na těstoviny

(Spaghetti And Noodles) (2021)

(28')

1. série 9. epizoda

Setkání Západu s Východem. Australsko-italský mistr kuchař Adam Swanson se vydává na objevnou cestu, neboť chce pořádně poznat fúzi italské a asijské kuchyně. V různých částech Asie se setkává se slavnými místními šéfy, s nimiž si vyměňuje zkušenosti i suroviny. Nakonec spojí a sladí dohromady prvky tradiční lokální a italské kuchyně, ze kterých vykouzlí lákavé nové jídlo - pastvu pro oči i pro mlsný jazyk.

13,55: Pohodové hody

(Ainsley's Good Mood Food) (2022)

(55')

2. série 10. epizoda

Pobřežní pochoutky

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 dráždivkem 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 varí vynikající pochoutky a oslavuje sílu jídla jako prostředku lidské soudržnosti.

14,50: Moje venkovská kuchyně (12)

(My Country Kitchen) (2020)

(30')

1. série 33. 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 34. 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)

(74')

6. série 1. epizoda

Dortový týden

Týden dortů! Dvanáct nejlepších australských amatérských pekařů se vrací do Bake Off, kde je čeká první týden soutěží. Nervozita bude vysoká, až se pekaři pustí do svého dortu s osobním příběhem, poté do Rachelina dortu s malinami a tvarohem z černého pepře pro technickou komisi a následně do úkolu o dvoupatrový dort v pečící výzvě. Jeden z nich získá titul Hvězdný pekař týdne a jeden zamíří domů.

17,05: Mistrovské pečení - Kanada

(The Great Canadian Baking Show) (2021)

(55')

4. série 4. epizoda

Italský 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: Jednoduše s Raymondem

(Simply Raymond Blanc) (2021)

(30')

1. série 9. epizoda

Nabídka mé oblíbené brasserie

Režisér: Wheeler Matthew

Raymond Blanc tentokrát v osobně laděném seriálu nabízejícím řadu novinek prozrazuje tajemství nejoblíbenějších jídel svého života a nabídne divákům i několik zbrusu nových receptů, které ho upoutaly jako odborníka. Jeho vášeň pro čerstvé plodiny můžeme poznat při návštěvě obrovských zahrad a kromě toho Raymond požádá nejslavnější kuchaře své země, aby se s diváky podělili o své vlastní recepty.

18,30: Jednoduše s Raymondem

(Simply Raymond Blanc) (2021)

(30')

1. série 10. epizoda

Jen dva z nás

Režisér: Wheeler Matthew

Raymond Blanc tentokrát v osobně laděném seriálu nabízejícím řadu novinek prozrazuje tajemství nejoblíbenějších jídel svého života a nabídne divákům i několik zbrusu nových receptů, které ho upoutaly jako odborníka. Jeho vášeň pro čerstvé plodiny můžeme poznat při návštěvě obrovských zahrad a kromě toho Raymond požádá nejslavnější kuchaře své země, aby se s diváky podělili o své vlastní recepty.

19,00: Gino: Maminčina kuchyně

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

(28')

1. série 4. epizoda

Emilia Romagna

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.

19,30: Ginova jihoitalská kuchyně

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

(28')

1. série 5. epizoda

Salento

Gino se vydává na své Vespě dále na jih podél paty Apulie do Salenta. Jede podél jeho jadranského pobřeží do přístavu San Foca. Zde se setkává s italským mistrem ve volném potápění, který stále loví ryby jako staří Řekové, s oštěpem pod vodou. Gino se potápí a hledá okouny na večeri. Zpět se vydává na západní pobřeží Salenta, aby poznal tajemství ekologického zemědělství v bohaté salentské půdě.

20,00: John Torode - středovýchodní chutě (12)

(John Torode's Middle East) (2018)

(28')

1. série 5. epizoda

Dubajský emigrant

John Torode se vydává na úžasnou cestu, aby našel nejlepší pokrmy Blízkého východu. Setkává se s vysoce inspirativními místními kuchaři a objevuje charakteristické chuti kuchyně jednotlivých zemí. V každé epizodě natočené v původním prostředí připraví za asistence



domorodých kolegů tři vynikající pokrmy.

20,30: Sbíhají se sliny na těstoviny

(Spaghetti And Noodles) (2021)

(28')

1. série 10. epizoda

Setkání Západu s Východem. Australsko-italský mistr kuchař Adam Swanson se vydává na objevnou cestu, neboť chce pořádně poznat fúzi italské a asijské kuchyně. V různých částech Asie se setkává se slavnými místními šéfy, s nimiž si vyměňuje zkušenosti i suroviny. Nakonec spojí a sladí dohromady prvky tradiční lokální a italské kuchyně, ze kterých vykouzlí lákavé nové jídlo - pastvu pro oči i pro mlsný jazyk.

21,00: Radostné vaření

(Ainsley's Food We Love) (2021)

(59')

2. série 1. epizoda

Babička to umí nejlíp

Režisér: Reynolds Emma

Ještě nikdy jsme neměli lepší příležitost znovu poznat radost z vaření. Jeden z nejoblíbenějších televizních kuchařů Velké Británie, Ainsley Harriott, nabízí se svými hvězdnými hosty osvědčená jídla, která prostě není možné nemilovat, a jako přílohu k nim podává humor a příjemnou pohodu. V kuchyni si podávají kliku speciální hosté - známí interpreti, hudebníci a mistři kuchaři. Kdo nemůže přijít, zapojí se do pořadu na dálku z vlastní kuchyně, ale všichni se zčerstva a s chutí vrhnou do vaření, při kterém zavzpomínají na zážitky ze svých cest a snaží se podobně hezké zážitky připravit i divákům, ve formě spousty nových chutných gastronomických kresek. Tento pořad můžeme klidně nazvat vysokou školou pro kuchaře, na které lze studovat dávno zapomenuté retro recepty a klasické pokrmy zahřívající tělo i duši, ale i jednoduché večere, pochutiny, do kterých se rádi zakousneme u piva, nebo evergreeny mezinárodní kuchyně.

22,00: Moje venkovská kuchyně (12)

(My Country Kitchen) (2020)

(30')

1. série 35. 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 dálných 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)

(30')

1. série 36. 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')

4. série 4. epizoda

Italský 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: Jednoduše s Raymondem

(Simply Raymond Blanc) (2021)

(24')

1. série 9. epizoda

Nabídka mé oblíbené brasserie

Režisér: Wheeler Matthew

Raymond Blanc tentokrát v osobně laděném seriálu nabízejícím řadu novinek prozrazuje tajemství nejoblíbenějších jídel svého života a nabídne divákům i několik zbrusu nových receptů, které ho upoutaly jako odborníka. Jeho vášeň pro čerstvé plodiny můžeme poznat při návštěvě obrovských zahrad a kromě toho Raymond požádá nejslavnější kuchaře své země, aby se s diváky podělili o své vlastní recepty.

00,25: Jednoduše s Raymondem

(Simply Raymond Blanc) (2021)

(24')

1. série 10. epizoda

Jen dva z nás

Režisér: Wheeler Matthew

Raymond Blanc tentokrát v osobně laděném seriálu nabízejícím řadu novinek prozrazuje tajemství nejoblíbenějších jídel svého života a nabídne divákům i několik zbrusu nových receptů, které ho upoutaly jako odborníka. Jeho vášeň pro čerstvé plodiny můžeme poznat při návštěvě obrovských zahrad a kromě toho Raymond požádá nejslavnější kuchaře své země, aby se s diváky podělili o své vlastní recepty.

00,50: Gino: Maminčina kuchyně

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

(22')



1. série 4. epizoda
Emilia Romagna

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.

01,15: Ginova jihoitalská kuchyně
(Gino's Italy: Secrets of the South) (2022)
(22')
1. série 5. epizoda
Salento

Gino se vydává na své Vespě dále na jih podél paty Apulie do Salenta. Jede podél jeho jadranského pobřeží do přístavu San Foca. Zde se setkává s italským mistrem ve volném potápění, který stále loví ryby jako staří Řekové, s oštěpem pod vodou. Gino se potápí a hledá okouny na večeri. Zpět se vydává na západní pobřeží Salenta, aby poznal tajemství ekologického zemědělství v bohaté salentské půdě.

01,40: Recepty pro radost s Markétou a Honzou (12)
(Recepty pro radost s Markétou a Honzou) (2016)
(14')
1. série 6. 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 9. - Čtvrtek

06,00: John Torode - středovýchodní chutě (12)
(John Torode's Middle East) (2018)
(28')
1. série 5. epizoda
Dubajský emigrant



John Torode se vydává na úžasnou cestu, aby našel nejlepší pokrmy Blízkého východu. Setkává se s vysoce inspirativními místními kuchaři a objevuje charakteristické chuti kuchyně jednotlivých zemí. V každé epizodě natočené v původním prostředí připraví za asistence domorodých kolegů tři vynikající pokrmy.

06,30: Sbíhají se sliny na těstoviny

(Spaghetti And Noodles) (2021)

(28')

1. série 10. epizoda

Setkání Západu s Východem. Australsko-italský mistr kuchař Adam Swanson se vydává na objevnou cestu, neboť chce pořádně poznat fúzi italské a asijské kuchyně. V různých částech Asie se setkává se slavnými místními šéfy, s nimiž si vyměňuje zkušenosti i suroviny. Nakonec spojí a sladí dohromady prvky tradiční lokální a italské kuchyně, ze kterých vykouzlí lákavé nové jídlo - pastvu pro oči i pro mlsný jazyk.

07,00: Radostné vaření

(Ainsley's Food We Love) (2021)

(54')

2. série 1. epizoda

Babička to umí nejlíp

Režisér: Reynolds Emma

Ještě nikdy jsme neměli lepší příležitost znovu poznat radost z vaření. Jeden z nejoblíbenějších televizních kuchařů Velké Británie, Ainsley Harriott, nabízí se svými hvězdnými hosty osvědčená jídla, která prostě není možné nemilovat, a jako přílohu k nim podává humor a příjemnou pohodu. V kuchyni si podávají kliku speciální hosté - známí interpreti, hudebníci a mistři kuchaři. Kdo nemůže přijít, zapojí se do pořadu na dálku z vlastní kuchyně, ale všichni se zčerstva a s chutí vrhnou do vaření, při kterém zavzpomínají na zážitky ze svých cest a snaží se podobně hezké zážitky připravit i divákům, ve formě spousty nových chutných gastronomických kreací. Tento pořad můžeme klidně nazvat vysokou školou pro kuchaře, na které lze studovat dávno zapomenuté retro recepty a klasické pokrmy zahřívající tělo i duši, ale i jednoduché večere, pochutiny, do kterých se rádi zakousneme u piva, nebo evergreeny mezinárodní kuchyně.

07,55: Moje venkovská kuchyně (12)

(My Country Kitchen) (2020)

(30')

1. série 35. 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 36. 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 1. epizoda

Dortový týden

Týden dortů! Dvanáct nejlepších australských amatérských pekařů se vrací do Bake Off, kde je čeká první týden soutěží. Nervozita bude vysoká, až se pekaři pustí do svého dortu s osobním příběhem, poté do Rachelina dortu s malinami a tvarohem z černého pepře pro technickou komisi a následně do úkolu o dvoupatrový dort v pečící výzvě. Jeden z nich získá titul Hvězdný pekař týdne a jeden zamíří domů.

10,05: Mistrovské pečení - Kanada

(The Great Canadian Baking Show) (2021)

(55')

4. série 4. epizoda

Italský 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: Jednoduše s Raymondem

(Simply Raymond Blanc) (2021)

(30')

1. série 9. epizoda

Nabídka mé oblíbené brasserie

Režisér: Wheeler Matthew

Raymond Blanc tentokrát v osobně laděném seriálu nabízejícím řadu novinek prozrazuje tajemství nejoblíbenějších jídel svého života a nabídne divákům i několik zbrusu nových receptů, které ho upoutaly jako odborníka. Jeho vášeň pro čerstvé plodiny můžeme poznat při návštěvě obrovských zahrad a kromě toho Raymond požádá nejslavnější kuchaře své země, aby se s diváky podělili o své vlastní recepty.

11,30: Jednoduše s Raymondem

(Simply Raymond Blanc) (2021)



(30')

1. série 10. epizoda

Jen dva z nás

Režisér: Wheeler Matthew

Raymond Blanc tentokrát v osobně laděném seriálu nabízejícím řadu novinek prozrazuje tajemství nejoblíbenějších jídel svého života a nabídne divákům i několik zbrusu nových receptů, které ho upoutaly jako odborníka. Jeho vášeň pro čerstvé plodiny můžeme poznat při návštěvě obrovských zahrad a kromě toho Raymond požádá nejslavnější kuchaře své země, aby se s diváky podělili o své vlastní recepty.

12,00: Gino: Maminčina kuchyně

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

(28')

1. série 4. epizoda

Emilia Romagna

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.

12,30: Ginova jihoitalská kuchyně

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

(25')

1. série 5. epizoda

Salento

Gino se vydává na své Vespě dále na jih podél paty Apulie do Salenta. Jede podél jeho jadranského pobřeží do přístavu San Foca. Zde se setkává s italským mistrem ve volném potápění, který stále loví ryby jako staří Řekové, s oštěpem pod vodou. Gino se potápí a hledá okouny na večeri. Zpět se vydává na západní pobřeží Salenta, aby poznal tajemství ekologického zemědělství v bohaté salentské půdě.

12,55: John Torode - středovýchodní chutě (12)

(John Torode's Middle East) (2018)

(28')

1. série 5. epizoda

Dubajský emigrant

John Torode se vydává na úžasnou cestu, aby našel nejlepší pokrmy Blízkého východu. Setkává se s vysoce inspirativními místními kuchaři a objevuje charakteristické chuti kuchyně jednotlivých zemí. V každé epizodě natočené v původním prostředí připraví za asistence domorodých kolegů tři vynikající pokrmy.

13,25: Sbíhají se sliny na těstoviny

(Spaghetti And Noodles) (2021)

(28')

1. série 10. epizoda

Setkání Západu s Východem. Australsko-italský mistr kuchař Adam Swanson se vydává na objevnou cestu, neboť chce pořádně poznat fúzi italské a asijské kuchyně. V různých částech Asie se setkává se slavnými místními šéfy, s nimiž si vyměňuje zkušenosti i suroviny. Nakonec spojí a sladí dohromady prvky tradiční lokální a italské kuchyně, ze kterých vykouzlí lákavé nové jídlo - pastvu pro oči i pro mlsný jazyk.

13,55: Radostné vaření

(Ainsley's Food We Love) (2021)

(54')

2. série 1. epizoda

Babička to umí nejlíp

Režisér: Reynolds Emma

Ještě nikdy jsme neměli lepší příležitost znovu poznat radost z vaření. Jeden z nejoblíbenějších televizních kuchařů Velké Británie, Ainsley Harriott, nabízí se svými hvězdnými hosty osvědčená jídla, která prostě není možné nemilovat, a jako přílohu k nim podává humor a příjemnou pohodu. V kuchyni si podávají kliku speciální hosté - známí interpreti, hudebníci a mistři kuchaři. Kdo nemůže přijít, zapojí se do pořadu na dálku z vlastní kuchyně, ale všichni se zčerstva a s chutí vrhnou do vaření, při kterém zavzpomínají na zážitky ze svých cest a snaží se podobně hezké zážitky připravit i divákům, ve formě spousty nových chutných gastronomických kresek. Tento pořad můžeme klidně nazvat vysokou školou pro kuchaře, na které lze studovat dávno zapomenuté retro recepty a klasické pokrmy zahřívající tělo i duši, ale i jednoduché večere, pochutiny, do kterých se rádi zakousneme u piva, nebo evergreeny mezinárodní kuchyně.

14,50: Moje venkovská kuchyně (12)

(My Country Kitchen) (2020)

(30')

1. série 35. 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 36. 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)

(71')

6. série 2. epizoda

Týden sušenek

V týdnu sušenek se našich zbývajících jedenáct amatérských pekařů utká ve třech napínavých sušenkových výzvách v prémiových fondánových sušenkách, Darrenových arašídových a čokoládových kolečkách v rámci technické soutěže a v Showstopper soutěži v kouzelné sušenkové hře. Celým pořadem nás provedou porotci Rachel Khoo a Darren Purchase. Jeden z nich bude korunován hvězdným pekařem týdne a jeden bude poslán domů.

17,05: Mistrovské pečení - Kanada

(The Great Canadian Baking Show) (2021)

(54')

4. série 5. epizoda

Botanický 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 1. epizoda

Královský palác v Hamptonu

Raymondova cesta vede do působivého paláce Hampton Court. Ve stínu impozantního paláce najde nádherné oplocené zahrady a popovídá si se správkyní oplocené zahrady Hilary, která mu vypráví o fascinující historii a dlouhém dědictví pozemků, na nichž stojí.

19,00: Gino: Maminčina kuchyně

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

(28')

1. série 5. 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.

19,30: Ginova jihoitalská kuchyně

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

(29')

1. série 6. epizoda

Pollino

Gino se vrací do regionu Basilicata, tentokrát na koni, aby prozkoumal největší národní park v Itálii, Pollino. Tento region je nejhornatějším v Itálii a patří k odlehlým oblastem, kam se před 500 lety přišli usadit albánští uprchlíci, kteří utíkali před osmanskými utlačovateli. Horská vesnice San Paolo Albanese je nejmenší v celé Basilicatě a téměř zamrzla v čase.

20,00: John Torode - středovýchodní chutě (12)

(John Torode's Middle East) (2018)

(28')

1. série 6. epizoda

Asuán

John Torode se vydává na úžasnou cestu, aby našel nejlepší pokrmy Blízkého východu. Setkává se s vysoce inspirativními místními kuchaři a objevuje charakteristické chuti kuchyně jednotlivých zemí. V každé epizodě natočené v původním prostředí připraví za asistence domorodých kolegů tři vynikající pokrmy.

20,30: Sbíhají se sliny na těstoviny

(Spaghetti And Noodles) (2021)

(27')

1. série 11. epizoda

Setkání Západu s Východem. Australsko-italský mistr kuchař Adam Swanson se vydává na objevnou cestu, neboť chce pořádně poznat fúzi italské a asijské kuchyně. V různých částech Asie se setkává se slavnými místními šéfy, s nimiž si vyměňuje zkušenosti i suroviny. Nakonec spojí a sladí dohromady prvky tradiční lokální a italské kuchyně, ze kterých vykouzlí lákavé nové jídlo - pastvu pro oči i pro mlsný jazyk.

21,00: Radostné vaření

(Ainsley's Food We Love) (2021)

(58')

2. série 2. epizoda

Koláč, tomu se to žije

Režisér: Reynolds Emma

Ještě nikdy jsme neměli lepší příležitost znovu poznat radost z vaření. Jeden z nejoblíbenějších televizních kuchařů Velké Británie, Ainsley Harriott, nabízí se svými hvězdnými hosty osvědčená jídla, která prostě není možné nemilovat, a jako přílohu k nim podává humor a příjemnou pohodu. V kuchyni si podávají kliku speciální hosté - známí interpreti, hudebníci a mistři kuchaři. Kdo nemůže přijít, zapojí se do pořadu na dálku z vlastní kuchyně, ale všichni se zčerstva a s chutí vrhnou do vaření, při kterém zavzpomínají na zážitky ze svých cest a snaží se podobně hezké zážitky připravit i divákům, ve formě spousty nových chutných gastronomických kreací. Tento pořad můžeme klidně nazvat vysokou školou pro kuchaře, na které lze studovat dávno zapomenuté retro recepty a klasické pokrmy zahřívající tělo i duši, ale i jednoduché večere, pochutiny, do kterých se rádi zakousneme u piva, nebo evergreeny mezinárodní kuchyně.

22,00: Moje venkovská kuchyně (12)

(My Country Kitchen) (2020)

(30')



1. série 37. 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)

(30')

1. série 38. 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')

4. série 5. epizoda

Botanický 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: Raymond Blanc a královské kuchyňské zahrady

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

(44')

1. série 1. epizoda

Královský palác v Hamptonu

Raymondova cesta vede do působivého paláce Hampton Court. Ve stínu impozantního paláce najde nádherné oplocené zahrady a popovídá si se správkyní oplocené zahrady Hilary, která mu vypráví o fascinující historii a dlouhém dědictví pozemků, na nichž stojí.

00,50: Gino: Maminčina kuchyně

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

(22')

1. série 5. 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 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 figurují i Florencie a Bologna. Tam ochutná lokální pochutiny připravované matkami tamějších rodin.

01,15: Ginova jihoitalská kuchyně

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

(22')

1. série 6. epizoda

Pollino

Gino se vrací do regionu Basilicata, tentokrát na koni, aby prozkoumal největší národní park v Itálii, Pollino. Tento region je nejhornatějším v Itálii a patří k odlehlým oblastem, kam se před 500 lety přišli usadit albánští uprchlíci, kteří utíkali před osmanskými utlačovateli. Horská vesnice San Paolo Albanese je nejmenší v celé Basilicatě a téměř zamrzla v čase.

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

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

(14')

1. série 7. 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 10. - Pátek

06,00: John Torode - středovýchodní chutě (12)

(John Torode's Middle East) (2018)

(28')

1. série 6. epizoda



John Torode se vydává na úžasnou cestu, aby našel nejlepší pokrmy Blízkého východu. Setkává se s vysoce inspirativními místními kuchaři a objevuje charakteristické chuti kuchyně jednotlivých zemí. V každé epizodě natočené v původním prostředí připraví za asistence domorodých kolegů tři vynikající pokrmy.

06,30: Sbíhají se sliny na těstoviny
(Spaghetti And Noodles) (2021)
(27')
1. série 11. epizoda

Setkání Západu s Východem. Australsko-italský mistr kuchař Adam Swanson se vydává na objevnou cestu, neboť chce pořádně poznat fúzi italské a asijské kuchyně. V různých částech Asie se setkává se slavnými místními šéfy, s nimiž si vyměňuje zkušenosti i suroviny. Nakonec spojí a sladí dohromady prvky tradiční lokální a italské kuchyně, ze kterých vykouzlí lákavé nové jídlo - pastvu pro oči i pro mlsný jazyk.

07,00: Radostné vaření
(Ainsley's Food We Love) (2021)
(55')
2. série 2. epizoda
Koláč, tomu se to žije
Režisér: Reynolds Emma

Ještě nikdy jsme neměli lepší příležitost znovu poznat radost z vaření. Jeden z nejoblíbenějších televizních kuchařů Velké Británie, Ainsley Harriott, nabízí se svými hvězdnými hosty osvědčená jídla, která prostě není možné nemilovat, a jako přílohu k nim podává humor a příjemnou pohodu. V kuchyni si podávají kliku speciální hosté - známí interpreti, hudebníci a mistři kuchaři. Kdo nemůže přijít, zapojí se do pořadu na dálku z vlastní kuchyně, ale všichni se zčerstva a s chutí vrhnou do vaření, při kterém zavzpomínají na zážitky ze svých cest a snaží se podobně hezké zážitky připravit i divákům, ve formě spousty nových chutných gastronomických kreací. Tento pořad můžeme klidně nazvat vysokou školou pro kuchaře, na které lze studovat dávno zapomenuté retro recepty a klasické pokrmy zahřívající tělo i duši, ale i jednoduché večere, pochutiny, do kterých se rádi zakousneme u piva, nebo evergreeny mezinárodní kuchyně.

07,55: Moje venkovská kuchyně (12)
(My Country Kitchen) (2020)
(30')
1. série 37. 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 38. 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 2. epizoda

Týden sušenek

V týdnu sušenek se našich zbývajících jedenáct amatérských pekařů utká ve třech napínavých sušenkových výzvách v prémiových fondánových sušenkách, Darrenových arašídových a čokoládových kolečkách v rámci technické soutěže a v Showstopper soutěži v kouzelné sušenkové hře. Celým pořadem nás provedou porotci Rachel Khoo a Darren Purchase. Jeden z nich bude korunován hvězdným pekařem týdne a jeden bude poslán domů.

10,05: Mistrovské pečení - Kanada

(The Great Canadian Baking Show) (2021)

(54')

4. série 5. epizoda

Botanický 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.

11,00: Raymond Blanc a královské kuchyňské zahrady

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

(57')

1. série 1. epizoda

Královský palác v Hamptonu

Raymondova cesta vede do působivého paláce Hampton Court. Ve stínu impozantního paláce najde nádherné oplocené zahrady a popovídá si se správkyní oplocené zahrady Hilary, která mu vypráví o fascinující historii a dlouhém dědictví pozemků, na nichž stojí.

12,00: Gino: Maminčina kuchyně

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

(30')



1. série 5. 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 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.

12,30: Ginova jihoitalská kuchyně
(Gino's Italy: Secrets of the South) (2022)
(24')
1. série 6. epizoda
Pollino

Gino se vrací do regionu Basilicata, tentokrát na koni, aby prozkoumal největší národní park v Itálii, Pollino. Tento region je nejhornatějším v Itálii a patří k odlehlým oblastem, kam se před 500 lety přišli usadit albánští uprchlíci, kteří utíkali před osmanskými utlačovateli. Horská vesnice San Paolo Albanese je nejmenší v celé Basilicatě a téměř zamrzla v čase.

12,55: John Torode - středovýchodní chutě (12)
(John Torode's Middle East) (2018)
(28')
1. série 6. epizoda
Asuán

John Torode se vydává na úžasnou cestu, aby našel nejlepší pokrmy Blízkého východu. Setkává se s vysoce inspirativními místními kuchaři a objevuje charakteristické chuti kuchyně jednotlivých zemí. V každé epizodě natočené v původním prostředí připraví za asistence domorodých kolegů tři vynikající pokrmy.

13,25: Sbíhají se sliny na těstoviny
(Spaghetti And Noodles) (2021)
(27')
1. série 11. epizoda

Setkání Západu s Východem. Australsko-italský mistr kuchař Adam Swanson se vydává na objevnou cestu, neboť chce pořádně poznat fúzi italské a asijské kuchyně. V různých částech Asie se setkává se slavnými místními šéfy, s nimiž si vyměňuje zkušenosti i suroviny. Nakonec spojí a sladí dohromady prvky tradiční lokální a italské kuchyně, ze kterých vykouzlí lákavé nové jídlo - pastvu pro oči i pro mlsný jazyk.

13,55: Radostné vaření
(Ainsley's Food We Love) (2021)
(55')
2. série 2. epizoda
Koláč, tomu se to žije
Režisér: Reynolds Emma

Ještě nikdy jsme neměli lepší příležitost znovu poznat radost z vaření. Jeden z nejoblíbenějších televizních kuchařů Velké Británie, Ainsley Harriott, nabízí se svými hvězdnými hosty osvědčená jídla, která prostě není možné nemilovat, a jako přílohu k nim podává humor a



příjemnou pohodu. V kuchyni si podávají kliku speciální hosté - známí interpreti, hudebníci a mistři kuchaři. Kdo nemůže přijít, zapojí se do pořadu na dálku z vlastní kuchyně, ale všichni se zčerstva a s chutí vrhnou do vaření, při kterém zavzpomínají na zážitky ze svých cest a snaží se podobně hezké zážitky připravit i divákům, ve formě spousty nových chutných gastronomických kreací. Tento pořad můžeme klidně nazvat vysokou školou pro kuchaře, na které lze studovat dávno zapomenuté retro recepty a klasické pokrmy zahřívající tělo i duši, ale i jednoduché večere, pochutiny, do kterých se rádi zakousneme u piva, nebo evergreeny mezinárodní kuchyně.

14,50: Moje venkovská kuchyně (12)

(My Country Kitchen) (2020)

(30')

1. série 37. 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 38. 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)

(72')

6. série 3. epizoda

Týden chleba

V Týdnu chleba putuje našich 10 zbývajících amatérských pekařů do úžasného světa chleba. Ve své soutěži Signature budou vytvářet sladké bochníky chleba. V rámci soutěže Technical se ujmou Darrenova obtížného chleba Fougasse a v soutěži Showstopper vytvoří pod bedlivým dohledem porotců Rachel Khoo a Darrena Purchase poutavý a dekadentní chlebový středobod. Jeden z nich získá titul Hvězdný pekař týdne a jeden zamíří domů.

17,05: Mistrovské pečení - Kanada

(The Great Canadian Baking Show) (2021)



(53')

4. série 6. epizoda

Zákuskový 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)

(56')

1. série 2. epizoda

Hrad Mey

Raymond se vydává na severní cíp Skotska k majestátnímu hradu Mey, který byl kdysi domovem královny matky Alžběty a nyní je ceněným místem krále Karla III. V oplocené zahradě se Raymond setkává s hlavním zahradníkem Chrisem a zjišťuje, jaká byla historie zahrady za vlády královny matky a jak se pěstují plodiny na tak náročném místě.

19,00: Gino: Maminčina kuchyně

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

(28')

1. série 6. 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.

19,30: Ginova jihoitalská kuchyně

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

(29')

1. série 7. epizoda

Vánoční speciál

Jako slavnostní zakončení filmu "Ginova Itálie: Gino se vrací do hlavního města Apulie Bari a městečka Cisternino, aby objevil italské rybí alternativy k britskému krocanovi se vším všudy. Aby si připravil sváteční hostinu, přistane s nákupními taškami na trhu v Bari, kde si nakoupí místní ryby - dokonalou jihoitalskou vánoční hostinu.

20,00: John Torode - středovýchodní chutě (12)

(John Torode's Middle East) (2018)

(28')

1. série 7. epizoda



John Torode se vydává na úžasnou cestu, aby našel nejlepší pokrmy Blízkého východu. Setkává se s vysoce inspirativními místními kuchaři a objevuje charakteristické chuti kuchyně jednotlivých zemí. V každé epizodě natočené v původním prostředí připraví za asistence domorodých kolegů tři vynikající pokrmy.

20,30: Sbíhají se sliny na těstoviny
(Spaghetti And Noodles) (2021)
(26')
1. série 12. epizoda

Setkání Západu s Východem. Australsko-italský mistr kuchař Adam Swanson se vydává na objevnou cestu, neboť chce pořádně poznat fúzi italské a asijské kuchyně. V různých částech Asie se setkává se slavnými místními šéfy, s nimiž si vyměňuje zkušenosti i suroviny. Nakonec spojí a sladí dohromady prvky tradiční lokální a italské kuchyně, ze kterých vykouzlí lákavé nové jídlo - pastvu pro oči i pro mlsný jazyk.

21,00: Radostné vaření
(Ainsley's Food We Love) (2021)
(58')
2. série 3. epizoda
Sladkosti, cukrovinky
Režisér: Reynolds Emma

Ještě nikdy jsme neměli lepší příležitost znovu poznat radost z vaření. Jeden z nejoblíbenějších televizních kuchařů Velké Británie, Ainsley Harriott, nabízí se svými hvězdnými hosty osvědčená jídla, která prostě není možné nemilovat, a jako přílohu k nim podává humor a příjemnou pohodu. V kuchyni si podávají kliku speciální hosté - známí interpreti, hudebníci a mistři kuchaři. Kdo nemůže přijít, zapojí se do pořadu na dálku z vlastní kuchyně, ale všichni se zčerstva a s chutí vrhnou do vaření, při kterém zavzpomínají na zážitky ze svých cest a snaží se podobně hezké zážitky připravit i divákům, ve formě spousty nových chutných gastronomických kreací. Tento pořad můžeme klidně nazvat vysokou školou pro kuchaře, na které lze studovat dávno zapomenuté retro recepty a klasické pokrmy zahřívající tělo i duši, ale i jednoduché večere, pochutiny, do kterých se rádi zakousneme u piva, nebo evergreeny mezinárodní kuchyně.

22,00: Moje venkovská kuchyně (12)
(My Country Kitchen) (2020)
(30')
1. série 39. 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)

(30')

1. série 40. 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')

4. série 6. epizoda

Zákuskový 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)

(43')

1. série 2. epizoda

Hrad Mey

Raymond se vydává na severní cíp Skotska k majestátnímu hradu Mey, který byl kdysi domovem královny matky Alžběty a nyní je ceněným místem krále Karla III. V oplocené zahradě se Raymond setkává s hlavním zahradníkem Chrisem a zjišťuje, jaká byla historie zahrady za vlády královny matky a jak se pěstují plodiny na tak náročném místě.

00,50: Gino: Maminčina kuchyně

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

(22')

1. série 6. 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 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.

01,15: Ginova jihoitalská kuchyně

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

(22')

1. série 7. epizoda

Vánoční speciál

Jako slavnostní zakončení filmu "Ginova Itálie: Gino se vrací do hlavního města Apulie Bari a městečka Cisternino, aby objevil italské rybí alternativy k britskému krocanovi se vším všudy. Aby si připravil sváteční hostinu, přistane s nákupními taškami na trhu v Bari, kde si nakoupí místní ryby - dokonalou jihoitalskou vánoční hostinu.

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

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

(15')

1. série 8. 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 11. - Sobota

06,00: Gordon, Gino a Fred na cestách

(Gordon, Gino and Fred) (2020)

(60')

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.

07,00: Masná mise (12)

(Secret Meat Business) (2013)

(30')

2. série 13. epizoda

Thajsky



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 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)

(30')

3. série 1. epizoda

Anglicky

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 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: Čokoládový ráj (12)

(Chocolate Heaven) (2014)

(29')

1. série 1. epizoda

David Pallàs provozuje zajímavé řemeslo - vytváří plastiky z čokolády. A nyní nás naučí zhotovovat tak fantastické čokoládové výtvary, že si po nich každý olízne všech deset. V dvaadvacetidílném seriálu můžeme Davida sledovat, jak mu pod obratnými rukama vzniká čokoládové chiboust zdobené banánem, čokoládová váza i s "květinami" uvnitř, čokoládové nachos nebo nádherná plastika z čokoládového korálu zdobená ovocem.

08,30: Čokoládový ráj (12)

(Chocolate Heaven) (2014)

(29')

1. série 2. epizoda

David Pallàs provozuje zajímavé řemeslo - vytváří plastiky z čokolády. A nyní nás naučí zhotovovat tak fantastické čokoládové výtvary, že si po nich každý olízne všech deset. V dvaadvacetidílném seriálu můžeme Davida sledovat, jak mu pod obratnými rukama vzniká čokoládové chiboust zdobené banánem, čokoládová váza i s "květinami" uvnitř, čokoládové nachos nebo nádherná plastika z čokoládového korálu zdobená ovocem.

09,00: Jamieho hospodárné vaření

(Jamie Cooking For Less) (2023)

(57')

1. série 2. 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 3. epizoda
Myra, zdroj zábavy

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 4. epizoda
Snídaně k večeři

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 3. epizoda
Dortíky

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: Radostné vaření
(Ainsley's Food We Love) (2021)
(59')
2. série 5. epizoda
Pobřeží
Režisér: Reynolds Emma

Ještě nikdy jsme neměli lepší příležitost znovu poznat radost z vaření. Jeden z nejoblíbenějších televizních kuchařů Velké Británie, Ainsley Harriott, nabízí se svými hvězdnými hosty osvědčená jídla, která prostě není možné nemilovat, a jako přílohu k nim podává humor a příjemnou pohodu. V kuchyni si podávají kliku speciální hosté - známí interpreti, hudebníci a mistři kuchaři. Kdo nemůže přijít, zapojí se do pořadu na dálku z vlastní kuchyně, ale všichni se zčerstva a s chutí vrhnou do vaření, při kterém zavzpomínají na zážitky ze svých cest a snaží se podobně hezké zážitky připravit i divákům, ve formě spousty nových chutných gastronomických kresek. Tento pořad můžeme klidně nazvat vysokou školou pro kuchaře, na které lze studovat dávno zapomenuté retro recepty a klasické pokrmy zahřívající tělo i duši, ale i jednoduché večere,

pochutiny, do kterých se rádi zakousneme u piva, nebo evergreeny mezinárodní kuchyně.

13,00: Tareq Taylor - skandinávské chutě

(Tareq Taylor's Nordic Cookery) (2021)

(35')

5. série 2. epizoda

Stockholm

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)

(25')

1. série 2. epizoda

Staré Benátky na vodě

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) (2023)

(29')

2. série 1. 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 farmára na tanier s Gabom Kocákom

(From farm to plate with Gabo Kocak) (2023)

(30')

1. série 3. epizoda

Slovenská kuchyně je založena v duchu starých tradic na masivních a markantních chutích. Přesto však existuje řada krásně použitelných elegantních řešení a kreativních nápadů, pokud vezme dirigentskou vařečku do ruky takový mistr kuchař, jakým je Gabriel Kocák, kterého z pořadů TV Paprika mnozí znají a který se nebojí obrátit svět vzhůru nohama, když si princip používání tradičních surovin, typický pro slovenskou gastronomii, upraví podle vlastních potřeb.

15,00: Čokoládový ráj (12)

(Chocolate Heaven) (2014)

(29')



1. série 3. epizoda

David Pallàs provozuje zajímavé řemeslo - vytváří plastiky z čokolády. A nyní nás naučí zhotovovat tak fantastické čokoládové výtvary, že si po nich každý olízne všech deset. V dvaadvacetidílném seriálu můžeme Davida sledovat, jak mu pod obratnými rukama vzniká čokoládové chiboust zdobené banánem, čokoládová váza i s "květinami" uvnitř, čokoládové nachos nebo nádherná plastika z čokoládového korálu zdobená ovocem.

15,30: Čokoládový ráj (12)

(Chocolate Heaven) (2014)

(27')

1. série 4. epizoda

David Pallàs provozuje zajímavé řemeslo - vytváří plastiky z čokolády. A nyní nás naučí zhotovovat tak fantastické čokoládové výtvary, že si po nich každý olízne všech deset. V dvaadvacetidílném seriálu můžeme Davida sledovat, jak mu pod obratnými rukama vzniká čokoládové chiboust zdobené banánem, čokoládová váza i s "květinami" uvnitř, čokoládové nachos nebo nádherná plastika z čokoládového korálu zdobená ovocem.

16,00: Jamieho hospodárné vaření

(Jamie Cooking For Less) (2023)

(58')

1. série 3. 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.

17,00: Šéfkuchařka Mary (12)

(Mary's Kitchen Crush) (2019)

(26')

1. série 5. epizoda

Potkala Mary Aarona

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 6. epizoda

Jižanský šarm

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 4. epizoda

Dorty

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 1. epizoda

Pobřežní pochoutky

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) (2021)

(35')

5. série 3. epizoda

Skåne

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)

(25')

1. série 3. epizoda

Verona, město lásky

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: Gordon, Gino a Fred na cestách

(Gordon, Gino and Fred) (2020)

(60')

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.

22,00: Masná mise (12)

(Secret Meat Business) (2013)

(30')

3. série 2. epizoda

Tuniský

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)

(30')

3. série 3. epizoda

Kanadský

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!

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

(Termelőtől a tányérig Havas Dóra) (2023)

(29')

2. série 1. 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 farmára na tanier s Gabom Kocákom

(From farm to plate with Gabo Kocak) (2023)

(30')

1. série 3. epizoda

Slovenská kuchyně je založena v duchu starých tradic na masivních a markantních chutích. Přesto však existuje řada krásně použitelných elegantních řešení a kreativních nápadů, pokud vezme dirigentskou vařečku do ruky takový mistr kuchař, jakým je Gabriel Kocák, kterého z pořadů TV Paprika mnozí znají a který se nebojí obrátit svět vzhůru nohama, když si princip používání tradičních surovin, typický pro slovenskou gastronomii, upraví podle vlastních potřeb.

00,00: Čokoládový ráj (12)

(Chocolate Heaven) (2014)

(24')

1. série 3. epizoda

David Pallàs provozuje zajímavé řemeslo - vytváří plastiky z čokolády. A nyní nás naučí zhotovovat tak fantastické čokoládové výtvary, že si po nich každý olízne všech deset. V dvaadvacetidílném seriálu můžeme Davida sledovat, jak mu pod obratnými rukama vzniká čokoládové chiboust zdobené banánem, čokoládová váza i s "květinami" uvnitř, čokoládové nachos nebo nádherná plastika z čokoládového korálu zdobená ovocem.

00,25: Čokoládový ráj (12)

(Chocolate Heaven) (2014)

(20')

1. série 4. epizoda

David Pallàs provozuje zajímavé řemeslo - vytváří plastiky z čokolády. A nyní nás naučí zhotovovat tak fantastické čokoládové výtvary, že si po nich každý olízne všech deset. V dvaadvacetidílném seriálu můžeme Davida sledovat, jak mu pod obratnými rukama vzniká čokoládové chiboust zdobené banánem, čokoládová váza i s "květinami" uvnitř, čokoládové nachos nebo nádherná plastika z čokoládového korálu zdobená ovocem.

00,55: Jamieho hospodárné vaření

(Jamie Cooking For Less) (2023)

(45')

1. série 3. 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.

01,45: Jednohubky (12)

(Egy falat) (2015)

(14')

1. série 3. 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 12. - Neděle

06,00: 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.

07,00: Masná mise (12)
(Secret Meat Business) (2013)
(29')
3. série 2. epizoda
Tuniský

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 3. epizoda
Kanadský

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: Čokoládový ráj (12)
(Chocolate Heaven) (2014)
(29')
1. série 3. epizoda

David Pallàs provozuje zajímavé řemeslo - vytváří plastiky z čokolády. A nyní nás naučí zhotovovat tak fantastické čokoládové výtvary, že si po nich každý olízne všech deset. V dvaadvacetidílném seriálu můžeme Davida sledovat, jak mu pod obratnými rukama vzniká čokoládové chiboust zdobené banánem, čokoládová váza i s "květinami" uvnitř, čokoládové nachos nebo nádherná plastika z čokoládového korálu zdobená ovocem.

08,30: Čokoládový ráj (12)
(Chocolate Heaven) (2014)

(27')

1. série 4. epizoda

David Pallàs provozuje zajímavé řemeslo - vytváří plastiky z čokolády. A nyní nás naučí zhotovovat tak fantastické čokoládové výtvary, že si po nich každý olízne všech deset. V dvaadvacetidílném seriálu můžeme Davida sledovat, jak mu pod obratnými rukama vzniká čokoládové chiboust zdobené banánem, čokoládová váza i s "květinami" uvnitř, čokoládové nachos nebo nádherná plastika z čokoládového korálu zdobená ovocem.

09,00: Jamieho hospodárné vaření

(Jamie Cooking For Less) (2023)

(58')

1. série 3. 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 5. epizoda

Potkala Mary Aarona

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 6. epizoda

Jižanský šarm

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 4. epizoda

Dorty

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.

12,00: Pohodové hody

(Ainsley's Good Mood Food) (2021)

(58')

1. série 1. epizoda

Pobřežní pochoutky

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 dráždivkem 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.

13,00: Tareq Taylor - skandinávské chutě

(Tareq Taylor's Nordic Cookery) (2021)

(34')

5. série 3. epizoda

Skåne

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 3. epizoda

Verona, město lásky

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 2. 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 farmára na tanier s Gabom Kocákom

(From farm to plate with Gabo Kocak) (2023)

(30')

1. série 4. epizoda

Slovenská kuchyně je založena v duchu starých tradic na masivních a markantních chutích. Přesto však existuje řada krásně použitelných elegantních řešení a kreativních nápadů, pokud vezme dirigentskou vařečku do ruky takový mistr kuchař, jakým je Gabriel Kocák, kterého z pořadů TV Paprika mnozí znají a který se nebojí obrátit svět vzhůru nohama, když si princip používání tradičních surovin, typický pro slovenskou gastronomii, upraví podle vlastních potřeb.

15,00: Královna čokolády

(The Chocolate Queen) (2023)

(29')

3. série 1. epizoda

Čokoládová královna Kirsten Tibballs se vrací s dalšími čokoládovými pochoutkami: od bohatých, vzdušných pudinků po citrusové chlebičky! Ohromte své hosty jemnými košíčky z čokoládové krajky nebo úžasnými dacquoise z bílé čokolády s pistáciemi.

15,30: Královna čokolády

(The Chocolate Queen) (2023)

(29')

3. série 2. epizoda

Naučte se oklamat oči všech jemnými čokoládovými tužkami a pak zaplňte druhý žaludek dvěma čokoládovými dorty. Klasický, ale lahodný recept na lanýže, který nepochybně každého potěší, je dnes také v nabídce.

16,00: Jamieho hospodárné vaření

(Jamie Cooking For Less) (2023)

(56')

1. série 4. 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.

17,00: Šéfkuchařka Mary (12)

(Mary's Kitchen Crush) (2019)

(26')

1. série 7. epizoda

Svačinka v poločase

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 8. epizoda

Tatínek oslavenec

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 5. epizoda

Chléb

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.

19,00: Pohodové hody

(Ainsley's Good Mood Food) (2021)

(57')

1. série 2. epizoda

Rozličné plody

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.

20,00: Tareq Taylor - skandinávské chutě

(Tareq Taylor's Nordic Cookery) (2021)

(34')

5. série 4. epizoda

Jižní pobřeží Dánska

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 4. epizoda

Milán, město módy

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: 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. 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.

22,00: Masná mise (12)

(Secret Meat Business) (2013)

(29')

3. série 4. epizoda

Malajsky

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 5. epizoda

Cornwallský

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!

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

(Termelőtől a tányérig Havas Dóraval) (2023)

(29')

2. série 2. 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 farmára na tanier s Gabom Kocákom

(From farm to plate with Gabo Kocak) (2023)

(30')

1. série 4. epizoda

Slovenská kuchyně je založena v duchu starých tradic na masivních a markantních chutích. Přesto však existuje řada krásně použitelných elegantních řešení a kreativních nápadů, pokud vezme dirigentskou vařečku do ruky takový mistr kuchař, jakým je Gabriel Kocák, kterého z pořadů TV Paprika mnozí znají a který se nebojí obrátit svět vzhůru nohama, když si princip používání tradičních surovin, typický pro slovenskou gastronomii, upraví podle vlastních potřeb.

00,00: Královna čokolády

(The Chocolate Queen) (2023)

(24')

3. série 1. epizoda

Čokoládová královna Kirsten Tibballs se vrací s dalšími čokoládovými pochoutkami: od bohatých, vzdušných pudinků po citrusové chlebičky! Ohromte své hosty jemnými košíčky z čokoládové krajky nebo úžasnými dacquoise z bílé čokolády s pistáciemi.

00,25: Královna čokolády

(The Chocolate Queen) (2023)

(24')

3. série 2. epizoda

Naučte se oklamat oči všech jemnými čokoládovými tužkami a pak zaplňte druhý žaludek dvěma čokoládovými dorty. Klasický, ale lahodný recept na lanýže, který nepochybně každého potěší, je dnes také v nabídce.

00,55: Jamieho hospodárné vaření

(Jamie Cooking For Less) (2023)

(43')

1. série 4. 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.

01,45: Jednohubky (12)

(Egy falat) (2015)

(11')

1. série 4. 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')