

2024. Září 23. - Pondělí

06,00: Hladoví motorkáři poblíž domova

(Hairy Bikers Go Local) (2022)

(71')

1. série 8. epizoda

Hjem, Northumberland

Titul naznačuje, že hladoví motorkáři tentokrát nevyjíždějí do širého světa ani do jediného vybraného regionu, ale procestují celou svou domovinu – území Spojeného království, aby na své pouti poznali úžasné, všestranně talentované majitele restaurací, chovatele a pěstitele, přičemž se budou snažit úspěšně ukončit jeden z nejtěžších roků své odborné kariéry.

07,10: Mary Berry peče jednoduše (12)

(Mary Berry's Simply Comforts) (2019)

(35')

1. série 2. epizoda

Temže

Režisér: Crerar David, Myland Sarah

Seriál Mary Berry se točí kolem pokrmů, které jsou mimořádně chutné a každému správně náladu, ačkoli jejich příprava je poměrně jednoduchá. V šesti zábavných epizodách musí Mary často vzdorovat i žvlům, pokud chce objevit a naservírovat jídla, pro která má většina z nás slabost, ať už pocházejí z receptáře Spojeného království, nebo z jiných zemí. Jsou mezi nimi neodolatelné pařížské pochoutky, skryté poklady z obou břehů majestátní Temže, kupu tradičních ingrediencí z žirných irských pastvin, domácí chutě navozující útulnou domácí atmosféru, báječné mořské plody ulovené u nádherných mořských břehů Yorkshiru a kouřící teplá jídla, která za sychravých skotských večerů člověka dokonale zahřejí. Mary putuje všemi těmito podivuhodnými místy, objevuje jejich krásy a čerpá inspiraci v lokálních kuchyních. Pilně ochutnává jejich nabídku, aby pak divákům předvedla jídla, která si každý snadno sám uvaří, a přesto vnesou špetku obveselení a radosti i do těch nejšedivějších dnů. Zahřát lidské srdce a rozveselit duši tak jednoduchými pokrmy, to snad opravdu umí jedině Mary Berry.

07,45: Dezerty nepřekonatelné Michaely

(Deserturi Magice cu Prăjiturela) (2023)

(30')

1. série 4. epizoda

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

08,15: Mistrovské pečení - Nejlepší z nejlepších

(Bake Off: The Professionals) (2022)

(58')

5. série 7. epizoda

Chaussons aux Pommes a nádherné viennoiserie

V rámci první výzvy musí družstva vytvořit cukrářskou klasiku, chaussons aux pommes, a předložit porotě zbrusu nové viennoiserie. Obou dezertů musí upéct 24 kusů, přičemž mají na



práci všehovšudy tři a půl hodiny.

09,10: Příběhy ze zahrady kuchyně

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

(36')

2. série 12. epizoda

Kuřata

Marcus Wareing zkoumá nové možnosti, jak rozšířit svou sbírku hospodářských zvířat na svém malém hospodářství ve východním Sussexu, a navštíví místního chovatele ekologických kuřat, aby si osvojil další dvě slepice.

09,45: Justininy malajské pochoutky

(Malaysia Gourmet With Justine Schofield) (2023)

(30')

1. série 1. epizoda

Vydejte se do pulzujícího světa malajské kuchyně, kde Justine pod vedením geniálního Pearlyho Kee zahájí svou cestu po rušných trzích Penangu. Odtud se vydá do historické tapiserie Sarawaku a nabídne své kreativní zpracování oblíbených malajských jídel.

10,15: Mistrovské pečení - Kanada

(The Great Canadian Baking Show) (2018)

(52')

2. série 6. epizoda

Čokoládový týden

Režisér: Russell Dave

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

11,10: Tom Kerridge: nedělní oběd

(Tom Kerridge's Sunday Lunch) (2022)

(25')

1. série 6. epizoda

Itálie

Toma inspirovaly chutě domácích italských kuchyní, a tak začal připravovat lákavé vegetariánské cannelloni. Nádherně upečené těstoviny jsou plněné houbami, lilky a rajčaty, na vrchu je vrstva bešamelu se sýrem. K tomu nabízí chutný česnekový chléb a salát z červené cikoriky a špenátu. Řadu italských chodů uzavírá dezert, kterým je dort s polenty s citronem a rozmarýnem. Před podáváním se nazdobí šlehačkou.

11,35: Zachradní kuchyně (12)

(Kerti konyha) (2020)

(30')

1. série 4. epizoda



Režisér: Pataky Csaba

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

12,05: Sophie Grigson ochutnává Itálii

(Sophie Grigson: Slice Of Italy) (2023)

(28')

2. série 4. epizoda

Inovátoři

Sophie tentokrát v okolí svého bydliště mapuje nové nápady, nové produkty a nápaditá ozvláštnění tradičních jídel. Novou restauraci, která prodává hostům pokrmy na doma, nektar z luku svatojánského chleba, jakož i automat, který je v provozu 24 hodin denně a nabízí i prosecco.

12,35: Koláče a nákypy (12)

(Paul Hollywood's Pies And Puds) (2013)

(56')

1. série 19. epizoda

V každé z epizod tohoto seriálu připravuje Paul Hollywood tři pokrmy. Zároveň jezdí po celém území Spojeného království a hledá tradiční, lokálně zabarvené recepty, jakož i příběhy, které se k nim pojí.

13,30: Hladoví motorkáři poblíž domova

(Hairy Bikers Go Local) (2022)

(71')

1. série 8. epizoda

Hjem, Northumberland

Titul naznačuje, že hladoví motorkáři tentokrát nevyjíždějí do širého světa ani do jediného vybraného regionu, ale procestují celou svou domovinu – území Spojeného království, aby na své pouti poznali úžasné, všestranně talentované majitele restaurací, chovatele a pěstitele, přičemž se budou snažit úspěšně ukončit jeden z nejtěžších roků své odborné kariéry.

14,40: Mary Berry peče jednoduše (12)

(Mary Berry's Simply Comforts) (2019)

(35')

1. série 2. epizoda

Temže

Režisér: Crerar David, Myland Sarah

Seriál Mary Berry se točí kolem pokrmů, které jsou mimořádně chutné a každému správně náladu, ačkoli jejich příprava je poměrně jednoduchá. V šesti zábavných epizodách musí Mary často vzdorovat i živlům, pokud chce objevit a naservírovat jídla, pro která má většina z nás slabost, ať už pocházejí z receptáře Spojeného království, nebo z jiných zemí. Jsou mezi nimi neodolatelné pařížské pochoutky, skryté poklady z obou břehů majestátní Temže, kupa tradičních ingrediencí z žirných irských pastvin, domácí chutě navozující útulnou domácí atmosféru, báječné mořské plody ulovené u nádherných mořských břehů Yorkshiru a kouřící teplá jídla, která za

sychravých skotských večerů člověka dokonale zahřejí. Mary putuje všemi těmito podivuhodnými místy, objevuje jejich krásy a čerpá inspiraci v lokálních kuchyních. Pilně ochutnává jejich nabídku, aby pak divákům předvedla jídla, která si každý snadno sám uvaří, a přesto vnesou špetku obveselení a radosti i do těch nejšedivějších dnů. Zahřát lidské srdce a rozveselit duši tak jednoduchými pokrmy, to snad opravdu umí jediné Mary Berry.

15,15: Mistrovské pečení - Nejlepší z nejlepších

(Bake Off: The Professionals) (2022)

(58')

5. série 7. epizoda

Chaussons aux Pommes a nádherné viennoiserie

V rámci první výzvy musí družstva vytvořit cukrářskou klasiku, chaussons aux pommes, a předložit porotě zbrusu nové viennoiserie. Obou dezertů musí upéct 24 kusů, přičemž mají na práci všehovšudy tři a půl hodiny.

16,10: Zachradní kuchyně (12)

(Kerti konyha) (2020)

(30')

1. série 4. epizoda

Režisér: Pataky Csaba

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

16,40: Mistrovské pečení - Kanada

(The Great Canadian Baking Show) (2018)

(52')

2. série 7. epizoda

Francouzský cukrářský týden

Režisér: Russell Dave

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

17,35: Příběhy ze zahradí kuchyně

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

(36')

2. série 13. epizoda

Charcuterie

Marcus Wareing zkoumá nové způsoby rozvoje své farmy ve Východním Sussexu a rád by se naučil umění Charcuterie. Také pěstuje zimní zeleninu.

18,10: Justininy malajské pochoutky

(Malaysia Gourmet With Justine Schofield) (2023)

(30')

1. série 2. epizoda

V této epizodě se do blíže seznámíme s divokou přírodou. Justine se v Kuala Lumpur potká s papoušky a v Semenggohu s orangutany. Poté, co šéfkuchař Wong ochutná klasiku z Penangu, Justine připraví místní oblíbené pokrmy, jako je Mee Kolok a vynikající kari.

18,40: Sophie Grigson ochutnává Itálii

(Sophie Grigson: Slice Of Italy) (2023)

(27')

2. série 5. epizoda

Vůně a chuť slunce

V kraji, kde nyní Sophie žije, se nachází řada polí, na nichž si člověk může natrhat spoustu bylinek a koření. Sophie si vezme k ruce odborníky a spolu s nimi hledá letní rostliny, které poslouží jako koření. Doma pak umíchá jednoduchý obilný salát s bazalkou, petrželí, mátou a loupáným chřestem.

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

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

(27')

1. série 7. epizoda

Je po válce

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

19,40: Tom Kerridge: nedělní oběd

(Tom Kerridge's Sunday Lunch) (2022)

(27')

1. série 7. epizoda

Zima

Tomovým zimním pokrmem je vydatné hovězí ragú s celerovobramborovou kaší a listovou zeleninou. Hlavní chod je ještě příjemnější s křupavými šalotkami. A co se dezertu týče, přichází ke slovu Tomova oblíbená zimní sladkost - crumble s ovocem a se šodó.

20,10: Hladoví motorkáři v západní Anglii

(Hairy Bikers Go West) (2023)

(70')

1. série 1. epizoda

Ostrov Bute

Hladoví motorkáři se vydají na ostrov Bute. Místo, na které mají oba zvláštní vzpomínky. Zjistí, že místní obyvatelé sice přijímají změny, ale zároveň udržují důležité tradice.

21,25: Mary Berry peče jednoduše (12)
(Mary Berry's Simply Comforts) (2019)
(35')
1. série 3. epizoda
Irsko
Režisér: Crerar David, Myland Sarah

Seriál Mary Berry se točí kolem pokrmů, které jsou mimořádně chutné a každému správně náladu, ačkoli jejich příprava je poměrně jednoduchá. V šesti zábavných epizodách musí Mary často vzdorovat i živlům, pokud chce objevit a naservírovat jídla, pro která má většina z nás slabost, ať už pocházejí z receptáře Spojeného království, nebo z jiných zemí. Jsou mezi nimi neodolatelné pařížské pochoutky, skryté poklady z obou břehů majestátní Temže, kupu tradičních ingrediencí z žirných irských pastvin, domácí chutě navozující útulnou domácí atmosféru, báječné mořské plody ulovené u nádherných mořských břehů Yorkshiru a kouřící teplá jídla, která za sychravých skotských večerů člověka dokonale zahřejí. Mary putuje všemi těmito podivuhodnými místy, objevuje jejich krásy a čerpá inspiraci v lokálních kuchyních. Pilně ochutnává jejich nabídku, aby pak divákům předvedla jídla, která si každý snadno sám uvaří, a přesto vnesou špetku obveselení a radosti i do těch nejšedivějších dnů. Zahřát lidské srdce a rozveselit duši tak jednoduchými pokrmy, to snad opravdu umí jedině Mary Berry.

22,00: Dezerty nepřekonatelné Michaely
(Deserturi Magice cu Prăjiturela) (2023)
(30')
1. série 5. epizoda

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

22,30: Mistrovské pečení - Nejlepší z nejlepších
(Bake Off: The Professionals) (2022)
(59')
5. série 8. epizoda
Dezertové iluze a singapurský zmrzlinový sendvič

V prvním kole mají týmy za úkol připravit 24 dezertových iluzí, které bude porota jíst s pocitem, že konzumuje hot dog. Musí vymyslet pro Cherish svoji vlastní variantu její oblíbené pochoutky z dětských let, singapurského zmrzlinového sendviče. Mají na to jenom tři a půl hodiny.

23,30: Justininy malajské pochoutky
(Malaysia Gourmet With Justine Schofield) (2023)
(30')
1. série 2. epizoda

V této epizodě se do blíže seznámíme s divokou přírodou. Justine se v Kuala Lumpur potká s papoušky a v Semenggohu s orangutany. Poté, co šéfkuchař Wong ochutná klasiku z Penangu, Justine připraví místní oblíbené pokrmy, jako je Mee Kolok a vynikající kari.

00,00: Mistrovské pečení - Kanada

(The Great Canadian Baking Show) (2018)

(42')

2. série 7. epizoda

Francouzský cukrářský týden

Režisér: Russell Dave

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.

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

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

(21')

1. série 7. epizoda

Je po válce

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

01,10: Tom Kerridge: nedělní oběd

(Tom Kerridge's Sunday Lunch) (2022)

(22')

1. série 7. epizoda

Zima

Tomovým zimním pokrmem je vydatné hovězí ragú s celerovobramborovou kaší a listovou zeleninou. Hlavní chod je ještě příjemnější s křupavými šalotkami. A co se dezertu týče, přichází ke slovu Tomova oblíbená zimní sladkost - crumble s ovocem a se šodó.

01,35: Sophie Grigson ochutnává Itálii

(Sophie Grigson: Slice Of Italy) (2023)

(22')

2. série 5. epizoda

Vůně a chuť slunce

V kraji, kde nyní Sophie žije, se nachází řada polí, na nichž si člověk může natrhat spoustu bylinek a koření. Sophie si vezme k ruce odborníky a spolu s nimi hledá letní rostliny, které poslouží jako koření. Doma pak umíchá jednoduchý obilný salát s bazalkou, petrželí, mátou a loupáním chřestem.

02,00: Programové tipy
(240')

2024. Září 24. - Úterý

06,00: Hladoví motorkáři v západní Anglii
(Hairy Bikers Go West) (2023)
(70')
1. série 1. epizoda
Ostrov Bute

Hladoví motorkáři se vydají na ostrov Bute. Místo, na které mají oba zvláštní vzpomínky. Zjistí, že místní obyvatelé sice přijímají změny, ale zároveň udržují důležité tradice.

07,10: Mary Berry peče jednoduše (12)
(Mary Berry's Simply Comforts) (2019)
(35')
1. série 3. epizoda
Irsko
Režisér: Crerar David, Myland Sarah

Seriál Mary Berry se točí kolem pokrmů, které jsou mimořádně chutné a každému správně naladí, ačkoli jejich příprava je poměrně jednoduchá. V šesti zábavných epizodách musí Mary často vzdorovat i živlům, pokud chce objevit a naservírovat jídla, pro která má většina z nás slabost, ať už pocházejí z receptáře Spojeného království, nebo z jiných zemí. Jsou mezi nimi neodolatelné pařížské pochoutky, skryté poklady z obou břehů majestátní Temže, kupu tradičních ingrediencí z žirných irských pastvin, domácí chutě navozující útulnou domácí atmosféru, báječné mořské plody ulovené u nádherných mořských břehů Yorkshiru a kouřící teplá jídla, která za sychravých skotských večerů člověka dokonale zahřejí. Mary putuje všemi těmito podivuhodnými místy, objevuje jejich krásy a čerpá inspiraci v lokálních kuchyních. Pilně ochutnává jejich nabídku, aby pak divákům předvedla jídla, která si každý snadno sám uvaří, a přesto vnesou špetku obveselení a radosti i do těch nejšedivějších dnů. Zahřát lidské srdce a rozveselit duši tak jednoduchými pokrmy, to snad opravdu umí jedině Mary Berry.

07,45: Dezerty nepřekonatelné Michaely
(Deserturi Magice cu Prăjiturela) (2023)
(30')
1. série 5. epizoda

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

08,15: Mistrovské pečení - Nejlepší z nejlepších
(Bake Off: The Professionals) (2022)
(59')
5. série 8. epizoda
Dezertové iluze a singapurský zmrzlinový sendvič

V prvním kole mají týmy za úkol připravit 24 dezertových iluzí, které bude porota jíst s pocitem, že konzumuje hot dog. Musí vymyslet pro Cherish svoji vlastní variantu její oblíbené pochoutky z dětských let, singapurského zmrzlinového sendviče. Mají na to jenom tři a půl hodiny.

09,10: Příběhy ze zahrady kuchyně

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

(36')

2. série 13. epizoda

Charcuterie

Marcus Wareing zkoumá nové způsoby rozvoje své farmy ve Východním Sussexu a rád by se naučil umění Charcuterie. Také pěstuje zimní zeleninu.

09,45: Justininy malajské pochoutky

(Malaysia Gourmet With Justine Schofield) (2023)

(29')

1. série 2. epizoda

V této epizodě se do blíže seznámíme s divokou přírodou. Justine se v Kuala Lumpur potká s papoušky a v Semenggohu s orangutany. Poté, co šéfkuchař Wong ochutná klasiku z Penangu, Justine připraví místní oblíbené pokrmy, jako je Mee Kolok a vynikající kari.

10,15: Mistrovské pečení - Kanada

(The Great Canadian Baking Show) (2018)

(52')

2. série 7. epizoda

Francouzský cukrářský týden

Režisér: Russell Dave

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

11,10: Tom Kerridge: nedělní oběd

(Tom Kerridge's Sunday Lunch) (2022)

(25')

1. série 7. epizoda

Zima

Tomovým zimním pokrmem je vydatné hovězí ragú s celerovobramborovou kaší a listovou zeleninou. Hlavní chod je ještě příjemnější s křupavými šalotkami. A co se dezertu týče, přichází ke slovu Tomova oblíbená zimní sladkost - crumble s ovocem a se šodó.

11,35: Zachradní kuchyně (12)

(Kerti konyha) (2020)

(30')

1. série 5. epizoda

Režisér: Pataky Csaba

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

12,05: Sophie Grigson ochutnává Itálii

(Sophie Grigson: Slice Of Italy) (2023)

(28')

2. série 5. epizoda

Vůně a chuť slunce

V kraji, kde nyní Sophie žije, se nachází řada polí, na nichž si člověk může natrhat spoustu bylinek a koření. Sophie si vezme k ruce odborníky a spolu s nimi hledá letní rostliny, které poslouží jako koření. Doma pak umíchá jednoduchý obilný salát s bazalkou, petrželí, mátou a loupáným chřestem.

12,35: Koláče a nákypy (12)

(Paul Hollywood's Pies And Puds) (2013)

(56')

1. série 20. epizoda

V každé z epizod tohoto seriálu připravuje Paul Hollywood tři pokrmy. Zároveň jezdí po celém území Spojeného království a hledá tradiční, lokálně zabarvené recepty, jakož i příběhy, které se k nim pojí.

13,30: Hladoví motorkáři v západní Anglii

(Hairy Bikers Go West) (2023)

(70')

1. série 1. epizoda

Ostrov Bute

Hladoví motorkáři se vydají na ostrov Bute. Místo, na které mají oba zvláštní vzpomínky. Zjistí, že místní obyvatelé sice přijímají změny, ale zároveň udržují důležité tradice.

14,40: Mary Berry peče jednoduše (12)

(Mary Berry's Simply Comforts) (2019)

(35')

1. série 3. epizoda

Irsko

Režisér: Crerar David, Myland Sarah

Seriál Mary Berry se točí kolem pokrmů, které jsou mimořádně chutné a každému správně náladu, ačkoli jejich příprava je poměrně jednoduchá. V šesti zábavných epizodách musí Mary často vzdorovat i živlům, pokud chce objevit a naservírovat jídla, pro která má většina z nás slabost, ať už pocházejí z receptáře Spojeného království, nebo z jiných zemí. Jsou mezi nimi neodolatelné pařížské pochoutky, skryté poklady z obou břehů majestátní Temže, kupa tradičních ingrediencí z žírných irských pastvin, domácí chutě navozující útulnou domácí atmosféru, báječné mořské plody ulovené u nádherných mořských břehů Yorkshiru a kouřící teplá jídla, která za sychravých skotských večerů člověka dokonale zahřejí. Mary putuje všemi těmito podivuhodnými místy, objevuje jejich krásy a čerpá inspiraci v lokálních kuchyních. Pilně ochutnává jejich



nabídku, aby pak divákům předvedla jídla, která si každý snadno sám uvaří, a přesto vnesou špetku obveselení a radosti i do těch nejšedivějších dnů. Zahřát lidské srdce a rozveselit duši tak jednoduchými pokrmy, to snad opravdu umí jedině Mary Berry.

15,15: Mistrovské pečení - Nejlepší z nejlepších

(Bake Off: The Professionals) (2022)

(59')

5. série 8. epizoda

Dezertové iluze a singapurský zmrzlinový sendvič

V prvním kole mají týmy za úkol připravit 24 dezertových iluzí, které bude porota jíst s pocitem, že konzumuje hot dog. Musí vymyslet pro Cherish svoji vlastní variantu její oblíbené pochoutky z dětských let, singapurského zmrzlinového sendviče. Mají na to jenom tři a půl hodiny.

16,10: Zachradní kuchyně (12)

(Kerti konyha) (2020)

(30')

1. série 5. epizoda

Režisér: Pataky Csaba

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

16,40: Mistrovské pečení - Kanada

(The Great Canadian Baking Show) (2018)

(52')

2. série 8. epizoda

Finále

Režisér: Russell Dave

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

17,35: Příběhy ze zahrady kuchyně

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

(36')

2. série 14. epizoda

Lov krabů

Marcus Wareing zkoumá nové možnosti svého malého hospodářství ve Východním Sussexu: vysazuje živý plot, aby podpořil volně žijící zvířata, učí se roubovat jabloně a loví kraby.

18,10: Justininy malajské pochoutky

(Malaysia Gourmet With Justine Schofield) (2023)

(32')

1. série 3. epizoda

Tento díl mám představit lákavý průzkum malajského pouličního jídla. Justine cestuje z Kuchingu do Penangu a ochutnává rozmanité místní chutě na pouličních trzích. Předvede také své kulinářské dovednosti při přípravě lepkavých křídýlek a odhalí inovativní pojetí klasického rizota šéfkuchaře Raphaela Jaye Petera Lee.

18,40: Sophie Grigson ochutnává Itálii

(Sophie Grigson: Slice Of Italy) (2023)

(27')

2. série 6. epizoda

Slané jako moře

Bez soli se dost dobře nedá vařit – nepoužívá se jen jako koření, ale i ke konzervování. Sophie navštíví nevšední solné pouště a setká se s hospodářem, který v písku poblíž mořského pobřeží pěstuje výsadbovou cibuli. Pak přijde na řadu trullo, kde se chystá slaná treska s rajčaty.

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

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

(27')

1. série 8. epizoda

Nový Saigon

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

19,40: Tom Kerridge: nedělní oběd

(Tom Kerridge's Sunday Lunch) (2022)

(27')

1. série 8. epizoda

Indie

Tomovu nedělnímu obědu v indickém stylu dominuje sametově jemné kuřecí karí na másle. Ke karí se velice hodí naanský chléb, rýžový pilaf s hráškem a špenátová raita s mátou. Dezertem, který oběd uzavírá, jsou pusinkové minidortíky pavlova, ochucené krásně barevným mangem a maracujou.

20,10: Hladoví motorkáři v západní Anglii

(Hairy Bikers Go West) (2023)

(71')

1. série 2. epizoda

Dumfries a Galloway

Při svém dalším dobrodružství na západě se motorkáři vracejí do Skotska. Doufají, že objeví skryté klenoty v nádherné oblasti Dumfries a Galloway.

21,25: Mary Berry peče jednoduše (12)

(Mary Berry's Simply Comforts) (2019)

(35')

1. série 4. epizoda

Domov

Režisér: Crerar David, Myland Sarah

Seriál Mary Berry se točí kolem pokrmů, které jsou mimořádně chutné a každému správně náladu, ačkoli jejich příprava je poměrně jednoduchá. V šesti zábavných epizodách musí Mary často vzdorovat i živlům, pokud chce objevit a naservírovat jídla, pro která má většina z nás slabost, ať už pocházejí z receptáře Spojeného království, nebo z jiných zemí. Jsou mezi nimi neodolatelné pařížské pochoutky, skryté poklady z obou břehů majestátní Temže, kupu tradičních ingrediencí z žirných irských pastvin, domácí chutě navozující útulnou domácí atmosféru, báječné mořské plody ulovené u nádherných mořských břehů Yorkshiru a kouřící teplá jídla, která za sychravých skotských večerů člověka dokonale zahřejí. Mary putuje všemi těmito podivuhodnými místy, objevuje jejich krásy a čerpá inspiraci v lokálních kuchyních. Pilně ochutnává jejich nabídku, aby pak divákům předvedla jídla, která si každý snadno sám uvaří, a přesto vnesou špetku obveselení a radosti i do těch nejšedivějších dnů. Zahřát lidské srdce a rozveselit duši tak jednoduchými pokrmy, to snad opravdu umí jedině Mary Berry.

22,00: Dezerty nepřekonatelné Michaely

(Deserturi Magice cu Prăjiturela) (2023)

(30')

1. série 6. epizoda

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

22,30: Mistrovské pečení - Nejlepší z nejlepších

(Bake Off: The Professionals) (2022)

(59')

5. série 9. epizoda

Semifinále

Prvním soutěžním úkolem pro týmy je příprava talířů obsahujících několik dezertových prvků pro jednotlivé porotce. Žádný návod nebo recept, pomocí jsou pouze ingredience, náčiní a kuchyňské stroje. Musí mobilizovat všechny své zkušenosti, aby týmovou prací porotu dokonale ohromily.

23,30: Justininy malajské pochoutky

(Malaysia Gourmet With Justine Schofield) (2023)

(32')

1. série 3. epizoda

Tento díl mám představit lákavý průzkum malajského pouličního jídla. Justine cestuje z Kuchingu do Penangu a ochutnává rozmanité místní chutě na pouličních trzích. Předvede také své



kulinářské dovednosti při přípravě lepkavých křídýlek a odhalí inovativní pojetí klasického rizota šéfkuchaře Raphaela Jaye Petera Lee.

00,00: Mistrovské pečení - Kanada

(The Great Canadian Baking Show) (2018)

(42')

2. série 8. epizoda

Finále

Režisér: Russell Dave

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.

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

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

(21')

1. série 8. epizoda

Nový Saigon

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

01,10: Tom Kerridge: nedělní oběd

(Tom Kerridge's Sunday Lunch) (2022)

(22')

1. série 8. epizoda

Indie

Tomovu nedělnímu obědu v indickém stylu dominuje sametově jemné kuřecí karí na másle. Ke karí se velice hodí naanský chléb, rýžový pilaf s hráškem a špenátová raita s mátou. Dezertem, který oběd uzavírá, jsou pusinkové minidortíky pavlova, ochucené krásně barevným mangem a maracujou.

01,35: Sophie Grigson ochutnává Itálii

(Sophie Grigson: Slice Of Italy) (2023)

(22')

2. série 6. epizoda

Slané jako moře

Bez soli se dost dobře nedá vařit – nepoužívá se jen jako koření, ale i ke konzervování. Sophie navštíví nevšední solné pouště a setká se s hospodářem, který v písku poblíž mořského



pobřeží pěstuje výsadbovou cibuli. Pak přijde na řadu trullo, kde se chystá slaná treska s rajčaty.

02,00: Programové tipy
(240')

2024. Září 25. - Středa

06,00: Hladoví motorkáři v západní Anglii
(Hairy Bikers Go West) (2023)
(71')
1. série 2. epizoda
Dumfries a Galloway

Při svém dalším dobrodružství na západě se motorkáři vracejí do Skotska. Doufají, že objeví skryté klenoty v nádherné oblasti Dumfries a Galloway.

07,10: Mary Berry peče jednoduše (12)
(Mary Berry's Simply Comforts) (2019)
(35')
1. série 4. epizoda
Domov
Režisér: Crerar David, Myland Sarah

Seriál Mary Berry se točí kolem pokrmů, které jsou mimořádně chutné a každému správně naladu, ačkoli jejich příprava je poměrně jednoduchá. V šesti zábavných epizodách musí Mary často vzdorovat i živlům, pokud chce objevit a naservírovat jídla, pro která má většina z nás slabost, ať už pocházejí z receptáře Spojeného království, nebo z jiných zemí. Jsou mezi nimi neodolatelné pařížské pochoutky, skryté poklady z obou břehů majestátní Temže, kupa tradičních ingrediencí z žirných irských pastvin, domácí chutě navozující útulnou domácí atmosféru, báječné mořské plody ulovené u nádherných mořských břehů Yorkshiru a kouřící teplá jídla, která za sychravých skotských večerů člověka dokonale zahřejí. Mary putuje všemi těmito podivuhodnými místy, objevuje jejich krásy a čerpá inspiraci v lokálních kuchyních. Pilně ochutnává jejich nabídku, aby pak divákům předvedla jídla, která si každý snadno sám uvaří, a přesto vnesou špetku obveselení a radosti i do těch nejšedivějších dnů. Zahřát lidské srdce a rozveselit duši tak jednoduchými pokrmy, to snad opravdu umí jedině Mary Berry.

07,45: Dezerty nepřekonatelné Michaely
(Deserturi Magice cu Prăjiturela) (2023)
(30')
1. série 6. epizoda

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

08,15: Mistrovské pečení - Nejlepší z nejlepších
(Bake Off: The Professionals) (2022)
(59')
5. série 9. epizoda



Semifinále

Prvním soutěžním úkolem pro týmy je příprava talířů obsahujících několik dezertových prvků pro jednotlivé porotce. Žádný návod nebo recept, pomocí jsou pouze ingredience, náčiní a kuchyňské stroje. Musí mobilizovat všechny své zkušenosti, aby týmovou práci porotu dokonale ohromily.

09,10: Příběhy ze zahrady kuchyně

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

(36')

2. série 14. epizoda

Lov krabů

Marcus Wareing zkoumá nové možnosti svého malého hospodářství ve Východním Sussexu: vysazuje živý plot, aby podpořil volně žijící zvířata, učí se roubovat jabloně a loví kraby.

09,45: Justininy malajské pochoutky

(Malaysia Gourmet With Justine Schofield) (2023)

(31')

1. série 3. epizoda

Tento díl mám představí lákavý průzkum malajského pouličního jídla. Justine cestuje z Kuchingu do Penangu a ochutnává rozmanité místní chutě na pouličních trzích. Předvede také své kulinářské dovednosti při přípravě lepkavých křídylek a odhalí inovativní pojetí klasického rizota šéfkuchaře Raphaela Jaye Petera Lee.

10,15: Mistrovské pečení - Kanada

(The Great Canadian Baking Show) (2018)

(52')

2. série 8. epizoda

Finále

Režisér: Russell Dave

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

11,10: Tom Kerridge: nedělní oběd

(Tom Kerridge's Sunday Lunch) (2022)

(25')

1. série 8. epizoda

Indie

Tomovu nedělnímu obědu v indickém stylu dominuje sametově jemné kuřecí karí na másle. Ke karí se velice hodí naanský chléb, rýžový pilaf s hráškem a špenátová raita s mátou. Dezertem, který oběd uzavírá, jsou pusinkové minidortíky pavlova, ochucené krásně barevným mangem a maracujou.

11,35: Zachradní kuchyně (12)

(Kerti konyha) (2020)

(30')

1. série 6. epizoda

Režisér: Pataky Csaba

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

12,05: Sophie Grigson ochutnává Itálii

(Sophie Grigson: Slice Of Italy) (2023)

(28')

2. série 6. epizoda

Slané jako moře

Bez soli se dost dobře nedá vařit – nepoužívá se jen jako koření, ale i ke konzervování. Sophie navštíví nevšední solné pouště a setká se s hospodářem, který v písku poblíž mořského pobřeží pěstuje výsadbovou cibuli. Pak přijde na řadu trullo, kde se chystá slaná treska s rajčaty.

12,35: Paul Hollywood hltá Japonsko

(Paul Hollywood Eats Japan) (2019)

(58')

1. série 1. epizoda

Tokio

Paul Hollywood je přesvědčen o tom, že Japonsko je zemí, která nemá chleba – a kde není chleba, tam nejsou ani pekaři. Ovšem jeden z nejoblíbenějších britských pekařů brzy přijde na to, že se pořádně zmýlil a že Japonsko aspiruje na to, aby se brzy stalo jednou z předních světových gastronomických destinací. V tomto seriálu Paul putuje ostrovní říší, ochutnává místní lahůdky a osvojí si i přípravu několika velice populárních japonských pokrmů.

13,30: Hladoví motorkáři v západní Anglii

(Hairy Bikers Go West) (2023)

(71')

1. série 2. epizoda

Dumfries a Galloway

Při svém dalším dobrodružství na západě se motorkáři vracejí do Skotska. Doufají, že objeví skryté klenoty v nádherné oblasti Dumfries a Galloway.

14,40: Mary Berry peče jednoduše (12)

(Mary Berry's Simply Comforts) (2019)

(35')

1. série 4. epizoda

Domov

Režisér: Crerar David, Myland Sarah

Seriál Mary Berry se točí kolem pokrmů, které jsou mimořádně chutné a každému správně náladu, ačkoli jejich příprava je poměrně jednoduchá. V šesti zábavných epizodách musí Mary často vzdorovat i živlům, pokud chce objevit a naservírovat jídla, pro která má většina z nás



slabost, ať už pocházejí z receptáře Spojeného království, nebo z jiných zemí. Jsou mezi nimi neodolatelné pařížské pochoutky, skryté poklady z obou břehů majestátní Temže, kupa tradičních ingrediencí z žirných irských pastvin, domácí chutě navozující útulnou domácí atmosféru, báječné mořské plody ulovené u nádherných mořských břehů Yorkshiru a kouřící teplá jídla, která za sychravých skotských večerů člověka dokonale zahřejí. Mary putuje všemi těmito podivuhodnými místy, objevuje jejich krásy a čerpá inspiraci v lokálních kuchyních. Pilně ochutnává jejich nabídku, aby pak divákům předvedla jídla, která si každý snadno sám uvaří, a přesto vnesou špetku obveselení a radosti i do těch nejšedivějších dnů. Zahřát lidské srdce a rozveselit duši tak jednoduchými pokrmy, to snad opravdu umí jedině Mary Berry.

15,15: Mistrovské pečení - Nejlepší z nejlepších

(Bake Off: The Professionals) (2022)

(59')

5. série 9. epizoda

Semifinále

Prvním soutěžním úkolem pro týmy je příprava talířů obsahujících několik dezertových prvků pro jednotlivé porotce. Žádný návod nebo recept, pomocí jsou pouze ingredience, náčiní a kuchyňské stroje. Musí mobilizovat všechny své zkušenosti, aby týmovou práci porotu dokonale ohromily.

16,10: Zachradní kuchyně (12)

(Kerti konyha) (2020)

(30')

1. série 6. epizoda

Režisér: Pataky Csaba

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

16,40: Mistrovské pečení - Kanada

(The Great Canadian Baking Show) (2019)

(52')

3. série 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.

17,35: Příběhy ze zahrady kuchyně

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

(36')

2. série 15. epizoda

Marcus Wareing zkoumá nové možnosti svého malého hospodářství ve východním Sussexu a rozšiřuje rodinu hospodářských zvířat o selata. Získá také tipy na vaření na otevřeném ohni.

18,10: Justininy malajské pochoutky

(Malaysia Gourmet With Justine Schofield) (2023)

(32')

1. série 4. epizoda

Dnes Justin pronikneme hlouběji do malajského kulturního dědictví, když navštívíme vesnici Terengganu. Zde odhalíme zajímavé kulinářské a hudební tradice. Později se se vydáme na kulinářské dobrodružství s šéfkuchařem Afiqem Matkhirem. Justine pak přidá malajskou obměnu francouzské klasiky, crudités.

18,40: Sophie Grigson ochutnává Itálii

(Sophie Grigson: Slice Of Italy) (2023)

(27')

2. série 7. epizoda

La mia campagna - co nového v kraji

Sophie objevuje další části kraje kolem svého bydliště a podívá se i na dříve nevyužívané místo, kde dnes probíhá regenerativní hospodaření. Ve své kuchyni vaří meruňkovou zavařeninu se šafránem a medem, která se výborně hodí k sýrům.

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

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

(27')

1. série 9. epizoda

Phnom Penh, nový start

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

19,40: Tom Kerridge: další nedělní obědy

(Tom Kerridge More Sunday Lunch) (2024)

(27')

2. série 1. epizoda

Hovězí pečeně

Tom potěší televizní diváky dalšími nápaditými recepty nedělních obědů, tentokrát to jsou nejoblíbenější jídla podávaná v pubech. Dozvíme se, jak se připravuje do růžova upečené hovězí, lehký a křupavý yorkshirský pudink, pórek se sýrem a výborný madeira sós. Jako moučník se podává jablečný koláč se slaným karamellem.

20,10: Hladoví motorkáři v západní Anglii

(Hairy Bikers Go West) (2023)

(70')

1. série 3. epizoda

Lancashire

V dalším dobrodružství na západě se motorkáři vydávají na emotivní výlet do vzpomínek a prozkoumávají Daveovo rodné hrabství Lancashire.

21,25: Mary Berry peče jednoduše (12)

(Mary Berry's Simply Comforts) (2019)

(35')

1. série 5. epizoda

Yorkshirské pobřeží

Režisér: Crerar David, Myland Sarah

Seriál Mary Berry se točí kolem pokrmů, které jsou mimořádně chutné a každému správně náladu, ačkoli jejich příprava je poměrně jednoduchá. V šesti zábavných epizodách musí Mary často vzdorovat i živlům, pokud chce objevit a naservírovat jídla, pro která má většina z nás slabost, ať už pocházejí z receptáře Spojeného království, nebo z jiných zemí. Jsou mezi nimi neodolatelné pařížské pochoutky, skryté poklady z obou břehů majestátní Temže, kupu tradičních ingrediencí z žirných irských pastvin, domácí chutě navozující útulnou domácí atmosféru, báječné mořské plody ulovené u nádherných mořských břehů Yorkshiru a kouřící teplá jídla, která za sychravých skotských večerů člověka dokonale zahřejí. Mary putuje všemi těmito podivuhodnými místy, objevuje jejich krásy a čerpá inspiraci v lokálních kuchyních. Pilně ochutnává jejich nabídku, aby pak divákům předvedla jídla, která si každý snadno sám uvaří, a přesto vnesou špetku obveselení a radosti i do těch nejšedivějších dnů. Zahřát lidské srdce a rozveselit duši tak jednoduchými pokrmy, to snad opravdu umí jediné Mary Berry.

22,00: Dezerty nepřekonatelné Michaely

(Deserturi Magice cu Prăjiturela) (2023)

(30')

1. série 7. epizoda

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

22,30: Mistrovské pečení - Nejlepší z nejlepších

(Bake Off: The Professionals) (2022)

(60')

5. série 10. epizoda

Finále

Hledání nejlepšího cukrářského týmu Velké Británie skončilo. Finále Mistrovského pečení - Nejlepší z nejlepších uvádějí Liam Charles a Stacey Solomon. Tři týmy, které zůstaly v soutěži, se musí spolehnout na svou vášeň pro sladkosti, na svoje umění a precizní práci, čeká je totiž poslední dramatické střetnutí. V této fázi soutěže nebude stačit nic menšího než nejvrcholnější schopnosti a znalosti.

23,30: Justininy malajské pochoutky

(Malaysia Gourmet With Justine Schofield) (2023)



(32')

1. série 4. epizoda

Dnes Justin pronikneme hlouběji do malajského kulturního dědictví, když navštívíme vesnici Terengganu. Zde odhalíme zajímavé kulinářské a hudební tradice. Později se se vydáme na kulinářské dobrodružství s šéfkuchařem Afiqem Matkhirem. Justine pak přidá malajskou obměnu francouzské klasiky, *crudités*.

00,00: Mistrovské pečení - Kanada

(The Great Canadian Baking Show) (2019)

(42')

3. 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.

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

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

(21')

1. série 9. epizoda

Phnom Penh, nový start

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

01,10: Tom Kerridge: další nedělní obědy

(Tom Kerridge More Sunday Lunch) (2024)

(22')

2. série 1. epizoda

Hovězí pečeně

Tom potěší televizní diváky dalšími nápaditými recepty nedělních obědů, tentokrát to jsou nejoblíbenější jídla podávaná v pubech. Dozvíme se, jak se připravuje do růžova upečené hovězí, lehký a křupavý yorkshirský pudink, pórek se sýrem a výborný madeira sós. Jako moučník se podává jablečný koláč se slaným karamellem.

01,35: Sophie Grigson ochutnává Itálii

(Sophie Grigson: Slice Of Italy) (2023)

(22')

2. série 7. epizoda



Sophie objevuje další části kraje kolem svého bydliště a podívá se i na dříve nevyužívané místo, kde dnes probíhá regenerativní hospodaření. Ve své kuchyni vaří meruňkovou zavařeninu se šafránem a medem, která se výborně hodí k sýrům.

02,00: Programové tipy
(240')

2024. Září 26. - Čtvrtek

06,00: Hladoví motorkáři v západní Anglii
(Hairy Bikers Go West) (2023)
(70')
1. série 3. epizoda
Lancashire

V dalším dobrodružství na západě se motorkáři vydávají na emotivní výlet do vzpomínek a prozkoumávají Daveovo rodné hrabství Lancashire.

07,10: Mary Berry peče jednoduše (12)
(Mary Berry's Simply Comforts) (2019)
(35')
1. série 5. epizoda
Yorkshirské pobřeží
Režisér: Crerar David, Myland Sarah

Seriál Mary Berry se točí kolem pokrmů, které jsou mimořádně chutné a každému správně naladu, ačkoli jejich příprava je poměrně jednoduchá. V šesti zábavných epizodách musí Mary často vzdorovat i žvlům, pokud chce objevit a naservírovat jídla, pro která má většina z nás slabost, ať už pocházejí z receptáře Spojeného království, nebo z jiných zemí. Jsou mezi nimi neodolatelné pařížské pochoutky, skryté poklady z obou břehů majestátní Temže, kupu tradičních ingrediencí z žitných irských pastvin, domácí chutě navozující útulnou domácí atmosféru, báječné mořské plody ulovené u nádherných mořských břehů Yorkshiru a kouřící teplá jídla, která za sychravých skotských večerů člověka dokonale zahřejí. Mary putuje všemi těmito podivuhodnými místy, objevuje jejich krásy a čerpá inspiraci v lokálních kuchyních. Pilně ochutnává jejich nabídku, aby pak divákům předvedla jídla, která si každý snadno sám uvaří, a přesto vnesou špetku obveselení a radosti i do těch nejšedivějších dnů. Zahřát lidské srdce a rozveselit duši tak jednoduchými pokrmy, to snad opravdu umí jedině Mary Berry.

07,45: Dezerty nepřekonatelné Michaely
(Deserturi Magice cu Prăjiturela) (2023)
(30')
1. série 7. epizoda

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

08,15: Mistrovské pečení - Nejlepší z nejlepších

(Bake Off: The Professionals) (2022)

(60')

5. série 10. epizoda

Finále

Hledání nejlepšího cukrářského týmu Velké Británie skončilo. Finále Mistrovského pečení - Nejlepší z nejlepších uvádějí Liam Charles a Stacey Solomon. Tři týmy, které zůstaly v soutěži, se musí spolehnout na svou vášeň pro sladkosti, na svoje umění a precizní práci, čeká je totiž poslední dramatické střetnutí. V této fázi soutěže nebude stačit nic menšího než nejvrcholnější schopnosti a znalosti.

09,10: Příběhy ze zahrady kuchyně

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

(36')

2. série 15. epizoda

Selata

Marcus Wareing zkoumá nové možnosti svého malého hospodářství ve východním Sussexu a rozšiřuje rodinu hospodářských zvířat o selata. Získá také tipy na vaření na otevřeném ohni.

09,45: Justininy malajské pochoutky

(Malaysia Gourmet With Justine Schofield) (2023)

(31')

1. série 4. epizoda

Dnes Justin pronikneme hlouběji do malajského kulturního dědictví, když navštívíme vesnici Terengganu. Zde odhalíme zajímavé kulinářské a hudební tradice. Později se se vydáme na kulinářské dobrodružství s šéfkuchařem Afiqem Matkhirem. Justine pak přidá malajskou obměnu francouzské klasiky, *crudités*.

10,15: Mistrovské pečení - Kanada

(The Great Canadian Baking Show) (2019)

(52')

3. 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.

11,10: Tom Kerridge: další nedělní obědy

(Tom Kerridge More Sunday Lunch) (2024)

(25')

2. série 1. epizoda

Hovězí pečeně



Tom potěší televizní diváky dalšími nápaditými recepty nedělních obědů, tentokrát to jsou nejoblíbenější jídla podávaná v pubech. Dozvíme se, jak se připravuje do růžova upečené hovězí, lehký a křupavý yorkshirský puding, pórek se sýrem a výborný madeira sós. Jako moučník se podává jablečný koláč se slaným karamellem.

11,35: Zachradní kuchyně (12)

(Kerti konyha) (2020)

(30')

1. série 7. epizoda

Režisér: Pataky Csaba

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

12,05: Sophie Grigson ochutnává Itálii

(Sophie Grigson: Slice Of Italy) (2023)

(28')

2. série 7. epizoda

La mia campagna - co nového v kraji

Sophie objevuje další části kraje kolem svého bydliště a podívá se i na dříve nevyužívané místo, kde dnes probíhá regenerativní hospodaření. Ve své kuchyni vaří meruňkovou zavařeninu se šafránem a medem, která se výborně hodí k sýrům.

12,35: Paul Hollywood hltá Japonsko

(Paul Hollywood Eats Japan) (2019)

(59')

1. série 2. epizoda

Kyoto, Okinava a Hirošima

Paul Hollywood je přesvědčen o tom, že Japonsko je zemí, která nemá chleba – a kde není chleba, tam nejsou ani pekaři. Ovšem jeden z nejoblíbenějších britských pekařů brzy přijde na to, že se pořádně zmýlil a že Japonsko aspiruje na to, aby se brzy stalo jednou z předních světových gastronomických destinací. V tomto seriálu Paul putuje ostrovní říší, ochutnává místní lahůdky a osvojí si i přípravu několika velice populárních japonských pokrmů.

13,30: Hladoví motorkáři v západní Anglii

(Hairy Bikers Go West) (2023)

(70')

1. série 3. epizoda

Lancashire

V dalším dobrodružství na západě se motorkáři vydávají na emotivní výlet do vzpomínek a prozkoumávají Daveovo rodné hrabství Lancashire.

14,40: Mary Berry peče jednoduše (12)

(Mary Berry's Simply Comforts) (2019)

(35')

1. série 5. epizoda

Yorkshirské pobřeží



Režisér: Crerar David, Myland Sarah

Seriál Mary Berry se točí kolem pokrmů, které jsou mimořádně chutné a každému správně náladu, ačkoli jejich příprava je poměrně jednoduchá. V šesti zábavných epizodách musí Mary často vzdorovat i živilům, pokud chce objevit a naservírovat jídla, pro která má většina z nás slabost, ať už pocházejí z receptáře Spojeného království, nebo z jiných zemí. Jsou mezi nimi neodolatelné pařížské pochoutky, skryté poklady z obou břehů majestátní Temže, kupa tradičních ingrediencí z žitných irských pastvin, domácí chutě navozující útulnou domácí atmosféru, báječné mořské plody ulovené u nádherných mořských břehů Yorkshiru a kouřící teplá jídla, která za sychravých skotských večerů člověka dokonale zahřejí. Mary putuje všemi těmito podivuhodnými místy, objevuje jejich krásy a čerpá inspiraci v lokálních kuchyních. Pilně ochutnává jejich nabídku, aby pak divákům předvedla jídla, která si každý snadno sám uvaří, a přesto vnesou špetku obveselení a radosti i do těch nejšedivějších dnů. Zahřát lidské srdce a rozveselit duši tak jednoduchými pokrmy, to snad opravdu umí jedině Mary Berry.

15,15: Mistrovské pečení - Nejlepší z nejlepších

(Bake Off: The Professionals) (2022)

(60')

5. série 10. epizoda

Finále

Hledání nejlepšího cukrářského týmu Velké Británie skončilo. Finále Mistrovského pečení - Nejlepší z nejlepších uvádějí Liam Charles a Stacey Solomon. Tři týmy, které zůstaly v soutěži, se musí spolehnout na svou vášeň pro sladkosti, na svoje umění a precizní práci, čeká je totiž poslední dramatické střetnutí. V této fázi soutěže nebude stačit nic menšího než nejvyšší schopnosti a znalosti.

16,10: Zachradní kuchyně (12)

(Kerti konyha) (2020)

(30')

1. série 7. epizoda

Režisér: Pataky Csaba

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

16,40: Mistrovské pečení - Kanada

(The Great Canadian Baking Show) (2019)

(52')

3. série 2. epizoda

Sušenkový týden

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

pečení.

17,35: Příběhy ze zahrady kuchyně

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

(36')

2. série 16. epizoda

Živé ploty

Marcus Wareing má nové plány na rozvoj své farmy ve Východním Sussexu, a tak absolvuje mistrovskou lekci v zakládání živého plotu a vyzkouší si soutěž v orbě s překvapivými výsledky.

18,10: Justininy malajské pochoutky

(Malaysia Gourmet With Justine Schofield) (2023)

(32')

1. série 5. epizoda

Objevte bujnou flóru Penangu v klidné Tropické zahradě koření a poté si pochutnejte na místní oblíbené ústřicové omeletě. Podél řeky Salak a v turistické vesnici Tegudon se Justine ponoří do místní kultury a připraví pikantní malajské kuřecí kari s lahodnou fialovou rýží.

18,40: Sophie Grigson ochutnává Itálii

(Sophie Grigson: Slice Of Italy) (2023)

(27')

2. série 8. epizoda

Když se slaví, tak se jí

Sophie s přáteli oslavuje svoje narozeniny. Ve městě je právě festival, takže všichni jsou v povznesné náladě. Sophie doma peče chutný fritter s droždím a citronem, zatímco v trullu peče rybu v papíru.

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

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

(27')

1. série 10. epizoda

Siem Reap Art zachraňuje Kambodžu

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

19,40: Tom Kerridge: další nedělní obědy

(Tom Kerridge More Sunday Lunch) (2024)

(27')

2. série 2. epizoda

Španělsko

Tomovo menu se nyní vyznačuje fantastickými španělskými chutěmi a ingrediencemi. Chutný vepřový guláš s fazolemi vaří doměčka na pomalém ohni a přidává do něho víno a koření.



Jako příloha poslouží rýže na španělský způsob a mladé zelené fazolové lusky. Sladkým závěrem oběda je smetanový katalánský flan.

20,10: Hladoví motorkáři v západní Anglii

(Hairy Bikers Go West) (2023)

(70')

1. série 4. epizoda

Bristol

Cesta na západ pokračuje. Tentokrát zavede Davea a Si na 320 kilometrů dlouhou řeku Severn, do oblasti s bohatou historií a přírodními krásami, která je proslulá svou kombinací chutí.

21,25: Mary Berry peče jednoduše (12)

(Mary Berry's Simply Comforts) (2019)

(35')

1. série 6. epizoda

Zimní lesy

Režisér: Crerar David, Myland Sarah

Seriál Mary Berry se točí kolem pokrmů, které jsou mimořádně chutné a každému správně naladu, ačkoli jejich příprava je poměrně jednoduchá. V šesti zábavných epizodách musí Mary často vzdorovat i žvlům, pokud chce objevit a naservírovat jídla, pro která má většina z nás slabost, ať už pocházejí z receptáře Spojeného království, nebo z jiných zemí. Jsou mezi nimi neodolatelné pařížské pochoutky, skryté poklady z obou břehů majestátní Temže, kupa tradičních ingrediencí z žirných irských pastvin, domácí chutě navozující útulnou domácí atmosféru, báječné mořské plody ulovené u nádherných mořských břehů Yorkshiru a kouřící teplá jídla, která za sychravých skotských večerů člověka dokonale zahřejí. Mary putuje všemi těmito podivuhodnými místy, objevuje jejich krásy a čerpá inspiraci v lokálních kuchyních. Pilně ochutnává jejich nabídku, aby pak divákům předvedla jídla, která si každý snadno sám uvaří, a přesto vnesou špetku obveselení a radosti i do těch nejšedivějších dnů. Zahřát lidské srdce a rozveselit duši tak jednoduchými pokrmy, to snad opravdu umí jedině Mary Berry.

22,00: Dezerty nepřekonatelné Michaely

(Deserturi Magice cu Prăjiturela) (2023)

(30')

1. série 8. epizoda

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

22,30: Mistrovské pečení - Nejlepší z nejlepších

(Bake Off: The Professionals) (2023)

(59')

6. série 1. epizoda

Opéra Aux Fruit a koláč Banoffee

Hledání nejlepšího cukrářského týmu Velké Británie se vrací na obrazovky dnes večer s Liamem Charlesem a novou moderátorkou pro rok 2023, Ellie Taylor, aby mohli být přivítáni cukráři a cukrářky, kteří přijeli ze všech koutů Spojeného království, z hotelů, cukráren a



manufaktur. I nyní je čeká dvoudenní testovací výzva, jejíž výsledky hodnotí porotci, dvě cukrářské osobnosti světové úrovně, Benoit Blin a Cherish Finden.

23,30: Justininy malajské pochoutky

(Malaysia Gourmet With Justine Schofield) (2023)

(32')

1. série 5. epizoda

Objevte bujnou flóru Penangu v klidné Tropicke zahradě koření a poté si pochutnejte na místní oblíbené ústřicové omeletě. Podél řeky Salak a v turistické vesnici Tegudon se Justine ponoří do místní kultury a připraví pikantní malajské kuřecí kari s lahodnou fialovou rýží.

00,00: Mistrovské pečení - Kanada

(The Great Canadian Baking Show) (2019)

(42')

3. série 2. epizoda

Sušenkový 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.

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

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

(21')

1. série 10. epizoda

Siem Reap Art zachraňuje Kambodžu

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

01,10: Tom Kerridge: další nedělní obědy

(Tom Kerridge More Sunday Lunch) (2024)

(22')

2. série 2. epizoda

Španělsko

Tomovo menu se nyní vyznačuje fantastickými španělskými chutěmi a ingrediencemi. Chutný vepřový guláš s fazolemi vaří doměkka na pomalém ohni a přidává do něho víno a koření. Jako příloha poslouží rýže na španělský způsob a mladé zelené fazolové lusky. Sladkým závěrem oběda je smetanový katalánský flan.

01,35: Sophie Grigson ochutnává Itálii
(Sophie Grigson: Slice Of Italy) (2023)
(22')
2. série 8. epizoda
Když se slaví, tak se jí

Sophie s přáteli oslavuje svoje narozeniny. Ve městě je právě festival, takže všichni jsou v povznesné náladě. Sophie doma peče chutný fritter s droždím a citronem, zatímco v trullu peče rybu v papíru.

02,00: Programové tipy
(240')

2024. Září 27. - Pátek

06,00: Hladoví motorkáři v západní Anglii
(Hairy Bikers Go West) (2023)
(70')
1. série 4. epizoda
Bristol

Cesta na západ pokračuje. Tentokrát zavede Davea a Si na 320 kilometrů dlouhou řeku Severn, do oblasti s bohatou historií a přírodními krásami, která je proslulá svou kombinací chutí.

07,10: Mary Berry peče jednoduše (12)
(Mary Berry's Simply Comforts) (2019)
(35')
1. série 6. epizoda
Zimní lesy
Režisér: Crerar David, Myland Sarah

Seriál Mary Berry se točí kolem pokrmů, které jsou mimořádně chutné a každému správně náladu, ačkoli jejich příprava je poměrně jednoduchá. V šesti zábavných epizodách musí Mary často vzdorovat i žvlům, pokud chce objevit a naservírovat jídla, pro která má většina z nás slabost, ať už pocházejí z receptáře Spojeného království, nebo z jiných zemí. Jsou mezi nimi neodolatelné pařížské pochoutky, skryté poklady z obou břehů majestátní Temže, kupa tradičních ingrediencí z žirných irských pastvin, domácí chutě navozující útulnou domácí atmosféru, báječné mořské plody ulovené u nádherných mořských břehů Yorkshiru a kouřící teplá jídla, která za sychravých skotských večerů člověka dokonale zahřejí. Mary putuje všemi těmito podivuhodnými místy, objevuje jejich krásy a čerpá inspiraci v lokálních kuchyních. Pilně ochutnává jejich nabídku, aby pak divákům předvedla jídla, která si každý snadno sám uvaří, a přesto vnesou špetku obveselení a radosti i do těch nejšedivějších dnů. Zahřát lidské srdce a rozveselit duši tak jednoduchými pokrmy, to snad opravdu umí jedině Mary Berry.

07,45: Dezerty nepřekonatelné Michaely
(Deserturi Magice cu Prăjiturela) (2023)
(30')
1. série 8. epizoda

Slavná rumunská královna dezertů, Mihaela Sava, zve diváky na vzrušující cestu do světa chutí. V každé epizodě se ocitneme v kouzelné říši mlsání a aromatických vůní, kde se s námi Mihaela podělí nejen o recepty na tradiční zákusky, zděděné po babičce, ale předvede nám i překvapivé novinky, které použité suroviny kombinují neobvyklým způsobem, a tak vznikají sladkosti, které působí na naše smysly nejen chutí, ale i barvami. A navíc se velmi snadno



připravují. Ke každému receptu patří i nápoj, který vhodně zdůrazní sladký charakter a zároveň osvěžující vlastnosti nabízených cukrářských kreací.

08,15: Mistrovské pečení - Nejlepší z nejlepších

(Bake Off: The Professionals) (2023)

(59')

6. série 1. epizoda

Opéra Aux Fruit a koláč Banoffee

Hledání nejlepšího cukrářského týmu Velké Británie se vrací na obrazovky dnes večer s Liamem Charlesem a novou moderátorkou pro rok 2023, Ellie Taylor, aby mohli být přivítáni cukráři a cukrářky, kteří přijeli ze všech koutů Spojeného království, z hotelů, cukráren a manufaktur. I nyní je čeká dvoudenní testovací výzva, jejíž výsledky hodnotí porotci, dvě cukrářské osobnosti světové úrovně, Benoit Blin a Cherish Finden.

09,10: Příběhy ze zahrady kuchyně

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

(36')

2. série 16. epizoda

Živé ploty

Marcus Wareing má nové plány na rozvoj své farmy ve Východním Sussexu, a tak absolvuje mistrovskou lekci v zakládání živého plotu a vyzkouší si soutěž v orbě s překvapivými výsledky.

09,45: Justininy malajské pochoutky

(Malaysia Gourmet With Justine Schofield) (2023)

(31')

1. série 5. epizoda

Objevte bujnou flóru Penangu v klidné Tropické zahradě koření a poté si pochutnejte na místní oblíbené ústřicové omeletě. Podél řeky Salak a v turistické vesnici Tegudon se Justine ponoří do místní kultury a připraví pikantní malajské kuřecí kari s lahodnou fialovou rýží.

10,15: Mistrovské pečení - Kanada

(The Great Canadian Baking Show) (2019)

(52')

3. série 2. epizoda

Sušenkový týden

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

11,10: Tom Kerridge: další nedělní obědy

(Tom Kerridge More Sunday Lunch) (2024)

(25')

2. série 2. epizoda

Tomovo menu se nyní vyznačuje fantastickými španělskými chutěmi a ingrediencemi. Chutný vepřový guláš s fazolemi vaří doměkka na pomalém ohni a přidává do něho víno a koření. Jako příloha poslouží rýže na španělský způsob a mladé zelené fazolové lusky. Sladkým závěrem oběda je smetanový katalánský flan.

11,35: Zachradní kuchyně (12)

(Kerti konyha) (2020)

(29')

1. série 8. epizoda

Režisér: Pataky Csaba

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

12,05: Sophie Grigson ochutnává Itálii

(Sophie Grigson: Slice Of Italy) (2023)

(28')

2. série 8. epizoda

Když se slaví, tak se jí

Sophie s přáteli oslavuje svoje narozeniny. Ve městě je právě festival, takže všichni jsou v povznesné náladě. Sophie doma peče chutný fritter s droždím a citronem, zatímco v trullu peče rybu v papíru.

12,35: Paul Hollywood hltá Japonsko

(Paul Hollywood Eats Japan) (2019)

(59')

1. série 3. epizoda

Ósaka

Paul Hollywood je přesvědčen o tom, že Japonsko je zemí, která nemá chleba – a kde není chleba, tam nejsou ani pekaři. Ovšem jeden z nejoblíbenějších britských pekařů brzy přijde na to, že se pořádně zmýlil a že Japonsko aspiruje na to, aby se brzy stalo jednou z předních světových gastronomických destinací. V tomto seriálu Paul putuje ostrovní říší, ochutnává místní lahůdky a osvojí si i přípravu několika velice populárních japonských pokrmů.

13,30: Hladoví motorkáři v západní Anglii

(Hairy Bikers Go West) (2023)

(70')

1. série 4. epizoda

Bristol

Cesta na západ pokračuje. Tentokrát zavede Davea a Si na 320 kilometrů dlouhou řeku Severn, do oblasti s bohatou historií a přírodními krásami, která je proslulá svou kombinací chutí.

14,40: Mary Berry peče jednoduše (12)

(Mary Berry's Simply Comforts) (2019)

(35')

1. série 6. epizoda

Zimní lesy

Režisér: Crerar David, Myland Sarah

Seriál Mary Berry se točí kolem pokrmů, které jsou mimořádně chutné a každému správně náladu, ačkoli jejich příprava je poměrně jednoduchá. V šesti zábavných epizodách musí Mary často vzdorovat i živlům, pokud chce objevit a naservírovat jídla, pro která má většina z nás slabost, ať už pocházejí z receptáře Spojeného království, nebo z jiných zemí. Jsou mezi nimi neodolatelné pařížské pochoutky, skryté poklady z obou břehů majestátní Temže, kupa tradičních ingrediencí z žirných irských pastvin, domácí chutě navozující útulnou domácí atmosféru, báječné mořské plody ulovené u nádherných mořských břehů Yorkshiru a kouřící teplá jídla, která za sychravých skotských večerů člověka dokonale zahřejí. Mary putuje všemi těmito podivuhodnými místy, objevuje jejich krásy a čerpá inspiraci v lokálních kuchyních. Pilně ochutnává jejich nabídku, aby pak divákům předvedla jídla, která si každý snadno sám uvaří, a přesto vnesou špetku obveselení a radosti i do těch nejšedivějších dnů. Zahřát lidské srdce a rozveselit duši tak jednoduchými pokrmy, to snad opravdu umí jedině Mary Berry.

15,15: Mistrovské pečení - Nejlepší z nejlepších

(Bake Off: The Professionals) (2023)

(59')

6. série 1. epizoda

Opéra Aux Fruit a koláč Banoffee

Hledání nejlepšího cukrářského týmu Velké Británie se vrací na obrazovky dnes večer s Liamem Charlesem a novou moderátorkou pro rok 2023, Ellie Taylor, aby mohli být přivítáni cukráři a cukrářky, kteří přijeli ze všech koutů Spojeného království, z hotelů, cukráren a manufaktur. I nyní je čeká dvoudenní testovací výzva, jejíž výsledky hodnotí porotci, dvě cukrářské osobnosti světové úrovně, Benoit Blin a Cherish Finden.

16,10: Zachradní kuchyně (12)

(Kerti konyha) (2020)

(29')

1. série 8. epizoda

Režisér: Pataky Csaba

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

16,40: Mistrovské pečení - Kanada

(The Great Canadian Baking Show) (2019)

(52')

3. série 3. epizoda

Chlebový 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.

17,35: Příběhy ze zahrady kuchyně

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

(36')

2. série 17. epizoda

Cider

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

18,10: Justininy malajské pochoutky

(Malaysia Gourmet With Justine Schofield) (2023)

(32')

1. série 6. epizoda

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

18,40: Sophie Grigson ochutnává Itálii

(Sophie Grigson: Slice Of Italy) (2023)

(27')

2. série 9. epizoda

Příběhy z podpatku italské boty

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

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

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

(27')

1. série 11. epizoda

Prostý život

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

19,40: Tom Kerridge: další nedělní obědy

(Tom Kerridge More Sunday Lunch) (2024)

(27')

2. série 3. epizoda

Pečené jehně



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

20,10: Hladoví motorkáři v západní Anglii

(Hairy Bikers Go West) (2023)

(70')

1. série 5. epizoda

Severní Wales

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

21,25: Mary Berry: Vařím pro vás

(Mary Berry: Cook and Share) (2022)

(34')

1. série 1. epizoda

Speciální příležitosti

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

22,00: Dezerty nepřekonatelné Michaely

(Deserturi Magice cu Prăjiturela) (2023)

(30')

1. série 9. epizoda

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

22,30: Mistrovské pečení - Nejlepší z nejlepších

(Bake Off: The Professionals) (2023)

(58')

6. série 2. epizoda

Tarty, pâte melba a pièce montée jako umělecká díla

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

23,30: Justininy malajské pochoutky

(Malaysia Gourmet With Justine Schofield) (2023)

(32')

1. série 6. epizoda

Tato epizoda začíná osvěžujícím výletem na vyhlídku Ria Lookout v Sabahu a to při východu slunce. Poté bude následovat příprava snídaně s lahodnými malajskými nudlemi. Justine



prozkoumá horu Penang a pochutná si na jídle Sarawak Laksa šéfkuchaře Christophera Wana, které představuje kulinářské zajímavosti tohoto regionu.

00,00: Mistrovské pečení - Kanada

(The Great Canadian Baking Show) (2019)

(42')

3. série 3. epizoda

Chlebový týden

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

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

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

(21')

1. série 11. epizoda

Prostý život

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

01,10: Tom Kerridge: další nedělní obědy

(Tom Kerridge More Sunday Lunch) (2024)

(22')

2. série 3. epizoda

Pečené jehně

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

01,35: Sophie Grigson ochutnává Itálii

(Sophie Grigson: Slice Of Italy) (2023)

(22')

2. série 9. epizoda

Příběhy z podpatku italské boty

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

02,00: Programové tipy
(240')

2024. Září 28. - Sobota

06,00: Masná mise (12)
(Secret Meat Business) (2013)
(30')
2. série 10. epizoda
Australsky

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

06,30: Italské chutě podle Davida Rocca (12)
(David Rocco's Dolce Italia) (2019)
(27')
1. série 10. epizoda
Starý, tradiční Řím

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.

07,00: John Torode: Jak chutná Irsko
(John Torode's Ireland) (2022)
(57')
1. série 6. epizoda
Aranské ostrovy, Galwayský záliv a zpět do Dublinu

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

08,00: Jamie Oliver - 5 středomořských ingrediencí
(Jamie's 5 Ingredient Mediterranean Meals) (2024)
(56')
1. série 4. epizoda

Jamie tentokrát připraví salát, jaký jste ještě určitě neviděli... se sýrem na vrchu! Nedělní pokrm ozvláštní rychlým a chutným zlepšovákem a uvaří jej celý v jediné pánvi; několik základních surovin ze spižirny bude hrát hlavní roli ve dvou vynikajících rodinných jídlech, která během několika minut nese na stůl. A nakonec se s námi slavná osobnost z YouTube, Alex Ainouz, podělí o vážně skvělou francouzskou klasiku, ke které nepotřebuje víc než pouhých pět



ingrediencí.

09,00: Od farmáře na talíř s Pepou Nemravou

(Od farmáře na talíř s Pepou Nemravou) (2024)

(30')

1. série 6. epizoda

Kulinářské dobrodružství s Pepou Nemravou začíná! V každém díle navštívíme jinou farmu, kde poznáte dřinu i radost, zajímavé příběhy, ale hlavně skvělé suroviny. Ty pak Pepa promění v klasické české pokrmy, na které se vám budou sbíhat sliny. Od vidlí až po vidličku - skutečná chuť Čech a Moravy!

09,30: Od farmára na tanier s Gabom Kocákom

(Od farmára na tanier s Gabom Kocákom) (2024)

(30')

2. série 6. epizoda

Slovenská kuchyně je založena v duchu starých tradic na mohutných a výrazných chutích. Zahrnuje v sobě však krásná elegantní řešení a spoustu originálních nápadů. Pokud vezme dirigentskou vařečku do ruky takový mistr kuchař, jakým je Gabriel Kocák, známý mimo jiné i z pořadů TV Paprika, obrátí se vaše očekávání vzhůru nohama. Způsob užití tradičních surovin, typický pro slovenskou gastronomii, upraví Gabo podle vlastních představ.

VÁŕpadek

NO_CATCHUP7

NO_nPVR

10,00: Pohodové hody

(Ainsley's Good Mood Food) (2021)

(58')

1. série 9. epizoda

Bylinky a koření

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.

11,00: John a Lisa: Doma v kuchyni

(John & Lisa's Weekend Kitchen) (2020)

(56')

4. série 3. epizoda

Retro stále živé

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



obohatí nejen o recepty, zlepšováky zjednodušující práci a vynikající tipy, prostě o inspiraci tu není nouze.

12,00: 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.

13,00: John Torode - středovýchodní chutě (12)

(John Torode's Middle East) (2018)

(28')

1. série 9. epizoda

Bahrajn

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.

13,30: 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.

14,00: Sbíhají se sliny na těstoviny

(Spaghetti And Noodles) (2021)

(31')

1. série 2. 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.

14,30: Jamieho zázračné hrnce

(Jamie's One Pan Wonders) (2022)

(30')

1. série 5. epizoda

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

15,00: Jamieho středomořské vaření

(Jamie Cooks The Mediterranean) (2023)

(59')

1. série 1. epizoda

Řecko

Jamie se tentokrát podívá do čtyř zemí – do Řecka, Tuniska, Španělska a Francie –, které jsou známé mimořádně pestrým jídelníčkem. Ale kromě gastronomie jsou zajímavé i jejich dějiny a lidé různých povah, které v těchto zemích žijí. Náš protagonista v každé epizodě dorazí na nějaké krásné místo a uvaří dva lákavé pokrmy, čímž diváky inspiruje, aby to s vynikajícími středomořskými chutěmi zkusili i doma.

16,00: Pohodové hody

(Ainsley's Good Mood Food) (2021)

(57')

1. série 10. epizoda

Káva a čokoláda

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.

17,00: Od farmáře na talíř s Markétou Hruběšovou (12)

(Od farmáře na talíř s Markétou Hruběšovou) (2023)

(30')

1. série 1. epizoda

Hana Součková

Markéta navštívila jednu z nejmladších farmárek v České republice, která pěstuje širokou škálu zeleniny podél Labe, jen kousek od hlavního města. Herečka si také vyzkoušela řízení traktoru na řepném poli, prohlédla si rajčatovou zahradu, seznámila se s pracovitými ovci a připravila si chutný oběd z místních bio surovin.

17,30: Od farmára na tanier s Gabom Kocákom

(Od farmára na tanier s Gabom Kocákom) (2023)

(29')

1. série 1. 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.

18,00: John a Lisa: Doma v kuchyni

(John & Lisa's Weekend Kitchen) (2020)



(56')

4. série 4. epizoda

Co byste řekli Orientu?

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

19,00: Vegetariánem náhodou - nejlepší vegetariánská jídla (12)

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

(30')

1. série 5. epizoda

Režisér: Pataky Csaba

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

19,30: John Torode - středovýchodní chutě (12)

(John Torode's Middle East) (2018)

(28')

1. série 10. epizoda

Best of

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.

20,00: Jednoduše s Raymondem

(Simply Raymond Blanc) (2021)

(31')

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.

20,30: Sbíhají se sliny na těstoviny
(Spaghetti And Noodles) (2021)
(27')
1. série 3. 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: Jamieho zázračné hrnce
(Jamie's One Pan Wonders) (2022)
(30')
1. série 6. epizoda

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

21,30: Italské chutě podle Davida Rocca (12)
(David Rocco's Dolce Italia) (2019)
(27')
1. série 11. epizoda
Římská hudba a imigranti

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.

22,00: Masná mise (12)
(Secret Meat Business) (2013)
(30')
2. série 11. epizoda
Skandinávsky

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: 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.

23,30: Pohodové hody

(Ainsley's Good Mood Food) (2021)

(48')

1. série 10. epizoda

Káva a čokoláda

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.

00,20: Jamieho středomořské vaření

(Jamie Cooks The Mediterranean) (2023)

(46')

1. série 1. epizoda

Řecko

Jamie se tentokrát podívá do čtyř zemí – do Řecka, Tuniska, Španělska a Francie –, které jsou známé mimořádně pestrým jídelníčkem. Ale kromě gastronomie jsou zajímavé i jejich dějiny a lidé různých povah, které v těchto zemích žijí. Náš protagonista v každé epizodě dorazí na nějaké krásné místo a uvaří dva lákavé pokrmy, čímž diváky inspiruje, aby to s vynikajícími středomořskými chutěmi zkusili i doma.

01,10: Od farmáře na talíř s Markétou Hruběšovou (12)

(Od farmáře na talíř s Markétou Hruběšovou) (2023)

(23')

1. série 1. epizoda

Hana Součková

Markéta navštívila jednu z nejmladších farmárek v České republice, která pěstuje širokou škálu zeleniny podél Labe, jen kousek od hlavního města. Herečka si také vyzkoušela řízení traktoru na řepném poli, prohlédla si rajčatovou zahradu, seznámila se s pracovitými ovci a připravila si chutný oběd z místních bio surovin.

01,35: Od farmára na tanier s Gabom Kocákom

(Od farmára na tanier s Gabom Kocákom) (2023)

(23')

1. série 1. 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.

02,00: Programové tipy

(240')



2024. Září 29. - Neděle

06,00: Masná mise (12)

(Secret Meat Business) (2013)

(30')

2. série 11. epizoda

Skandinávsky

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!

06,30: Italské chutě podle Davida Rocca (12)

(David Rocco's Dolce Italia) (2019)

(27')

1. série 11. epizoda

Římská hudba a imigranti

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.

07,00: 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.

08,00: Jamieho středomořské vaření

(Jamie Cooks The Mediterranean) (2023)

(59')

1. série 1. epizoda

Řecko

Jamie se tentokrát podívá do čtyř zemí – do Řecka, Tuniska, Španělska a Francie –, které jsou známé mimořádně pestrým jídelníčkem. Ale kromě gastronomie jsou zajímavé i jejich dějiny a lidé různých povah, které v těchto zemích žijí. Náš protagonista v každé epizodě dorazí na nějaké krásné místo a uvaří dva lákavé pokrmy, čímž diváky inspiruje, aby to s vynikajícími středomořskými chutěmi zkusili i doma.

09,00: Od farmáře na talíř s Markétou Hruběšovou (12)

(Od farmáře na talíř s Markétou Hruběšovou) (2023)

(30')

1. série 1. epizoda



Markéta navštívila jednu z nejmladších farmárek v České republice, která pěstuje širokou škálu zeleniny podél Labe, jen kousek od hlavního města. Herečka si také vyzkoušela řízení traktoru na řepném poli, prohlédla si rajčatovou zahradu, seznámila se s pracovitými ovci a připravila si chutný oběd z místních bio surovin.

09,30: Od farmára na tanier s Gabom Kocákom

(Od farmára na tanier s Gabom Kocákom) (2023)

(29')

1. série 1. 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.

10,00: Pohodové hody

(Ainsley's Good Mood Food) (2021)

(57')

1. série 10. epizoda

Káva a čokoláda

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

11,00: John a Lisa: Doma v kuchyni

(John & Lisa's Weekend Kitchen) (2020)

(56')

4. série 4. epizoda

Co byste řekli Orientu?

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

12,00: 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.

13,00: John Torode - středovýchodní chutě (12)

(John Torode's Middle East) (2018)

(28')

1. série 10. epizoda

Best of

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.

13,30: Jednoduše s Raymondem

(Simply Raymond Blanc) (2021)

(31')

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.

14,00: Sbíhají se sliny na těstoviny

(Spaghetti And Noodles) (2021)

(27')

1. série 3. 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.

14,30: Jamieho zázračné hrnce

(Jamie's One Pan Wonders) (2022)

(30')

1. série 6. epizoda

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

15,00: Jamieho středomořské vaření

(Jamie Cooks The Mediterranean) (2023)

(59')

1. série 2. epizoda

Tunisko



Jamie se tentokrát podívá do čtyř zemí – do Řecka, Tuniska, Španělska a Francie –, které jsou známé mimořádně pestrým jídelníčkem. Ale kromě gastronomie jsou zajímavé i jejich dějiny a lidé různých povah, které v těchto zemích žijí. Náš protagonista v každé epizodě dorazí na nějaké krásné místo a uvaří dva lákavé pokrmy, čímž diváky inspiruje, aby to s vynikajícími středomořskými chutěmi zkusili i doma.

16,00: Pohodové hody

(Ainsley's Good Mood Food) (2022)

(57')

2. série 1. epizoda

Čokoláda a káva

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.

17,00: Od farmáře na talíř s Markétou Hruběšovou (12)

(Od farmáře na talíř s Markétou Hruběšovou) (2023)

(30')

1. série 2. epizoda

Včelařství Pospíšil

Spousta dětí, spousta včel, spousta pracovních postupů: návštěva rodinného včelařství s Markétou, kde se dozvíte o podstatě tohoto úžasného hmyzu, o jeho fascinujícím chování a o všech fázích a činnostech spojených s přeměnou pylu na med, který se hodí ke křehkým, měkkým a růžovým kachním prsíčkům.

17,30: Od farmára na tanier s Gabom Kocákom

(Od farmára na tanier s Gabom Kocákom) (2023)

(30')

1. série 2. 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.

18,00: John a Lisa: Doma v kuchyni

(John & Lisa's Weekend Kitchen) (2020)

(56')

4. série 5. epizoda

Skvělé saláty

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

není nouze.

19,00: Vegetariánem náhodou - nejlepší vegetariánská jídla (12)
(Véletlenül vega - a világ legfinomabb zöldséges ételei) (2020)
(30')
1. série 6. epizoda
Režisér: Pataky Csaba

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

19,30: Paul Hollywood hltá Japonsko
(Paul Hollywood Eats Japan) (2019)
(58')
1. série 1. epizoda
Tokio

Paul Hollywood je přesvědčen o tom, že Japonsko je zemí, která nemá chleba – a kde není chleba, tam nejsou ani pekaři. Ovšem jeden z nejoblíbenějších britských pekařů brzy přijde na to, že se pořádně zmýlil a že Japonsko aspiruje na to, aby se brzy stalo jednou z předních světových gastronomických destinací. V tomto seriálu Paul putuje ostrovní říší, ochutnává místní lahůdky a osvojí si i přípravu několika velice populárních japonských pokrmů.

20,30: Sbíhají se sliny na těstoviny
(Spaghetti And Noodles) (2021)
(31')
1. série 4. 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: Jamieho zázračné hrnce
(Jamie's One Pan Wonders) (2022)
(29')
1. série 7. epizoda

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

21,30: Italské chutě podle Davida Rocca (12)
(David Rocco's Dolce Italia) (2019)
(27')



1. série 12. epizoda
Pravé římské sousedství

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.

22,00: Masná mise (12)
(Secret Meat Business) (2013)
(30')
2. série 12. epizoda
Francouzsky

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: 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.

23,30: Pohodové hody
(Ainsley's Good Mood Food) (2022)
(48')
2. série 1. epizoda
Čokoláda a káva

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.

00,20: Jamieho středomořské vaření
(Jamie Cooks The Mediterranean) (2023)
(46')
1. série 2. epizoda
Tunisko

Jamie se tentokrát podívá do čtyř zemí – do Řecka, Tuniska, Španělska a Francie –, které jsou známé mimořádně pestrým jídelníčkem. Ale kromě gastronomie jsou zajímavé i jejich dějiny a lidé různých povah, které v těchto zemích žijí. Náš protagonista v každé epizodě dorazí na nějaké krásné místo a uvaří dva lákavé pokrmy, čímž diváky inspiruje, aby to s vynikajícími středomořskými chutěmi zkusili i doma.

01,10: Od farmáře na talíř s Markétou Hruběšovou (12)

(Od farmáře na talíř s Markétou Hruběšovou) (2023)

(23')

1. série 2. epizoda

Včelařství Pospíšil

Spousta dětí, spousta včel, spousta pracovních postupů: návštěva rodinného včelařství s Markétou, kde se dozvíte o podstatě tohoto úžasného hmyzu, o jeho fascinujícím chování a o všech fázích a činnostech spojených s přeměnou pylu na med, který se hodí ke křehkým, měkkým a růžovým kachním prsíčkům.

01,35: Od farmára na tanier s Gabom Kocákom

(Od farmára na tanier s Gabom Kocákom) (2023)

(24')

1. série 2. 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.

02,00: Programové tipy

(240')