

# PEČE

*celá země*



### Při natáčení bylo spotřebováno:

- 232 kilogramů mouky, z toho 160 kilogramů hladké
- 86 kilogramů cukru krupice a 43 kilogramů moučkového
- 120 kilogramů másla
- 115 kilogramů čokolády
- 12 kilogramů kakaa
- 14 kilogramů marcipánu
- 94 litrů mléka
- 61 kilogramů smetany
- 23 kilogramů mascarpone
- 9 kilogramů sýrů
- 3 kilogramy bílého jogurtu
- 2700 vajec
- 40 kostek droždí
- 40 litrů oleje



### Pořad se natáčel opět v areálu zámku Bon Repos.

Kromě oblíbeného maskota první řady – páva tentokrát do vyprávění promluví také mlsný pes ze zámku nebo osel.

V současnosti je pořad licencován v pětadvaceti zemích včetně Brazílie, Keni, Japonska, Francie nebo Slovenska.

Loňská dvanáctá sezóna The Great British Bake Off dosáhla průměrné sledovanosti 9,56 miliónu diváků na epizodu.

Peče celá země sledovalo v roce 2020 v průměru 1,34 miliónu diváků, první program České televize tak měl v průměru třetinový podíl na sledovanosti, u dětí mezi čtyřmi a čtrnácti lety to bylo celých čtyřicet procent sledujících.

Edice ČT aktuálně chystá druhý dotisk knihy Peče celá země s recepty z první řady.

Historicky první vítězkou se stala Petra Burianová, která se začala naplno věnovat pečení – její kniha se stala bestsellerem, s Českou televizí natočila pořad Pečení na neděli, momentálně vznikají nové díly.

## PEČENÍ JE UMĚNÍ!

Již podruhé představí Česká televize fenomén všech kulinářských soutěží. Po úspěšné první řadě pořadu, jehož finále sledovaly téměř dva miliony diváků, se na obrazovkách v sobotu 12. března objeví nový tucet soutěžících. Výrobky bude se známým cukrářem Josefem Maršálkem tentokrát hodnotit blogerka, lektorka cukrářských kurzů, spisovatelka a velká milovnice makronek Míša Landová. Moderování se opět chopili Tereza Bebarová a Václav Kopta. I nová řada ukáže tradiční rodinné recepty, technologické figle a kreativitu účastníků. I když někomu možná přijde zadání náročnější, atmosféra zůstává v soutěžním stanu stejně laskavá a přátelská



## PEČE CELÁ ZEMĚ JE ZPĚT!

Jsem moc rád, že toto mohu říct, protože příprava i samotné natáčení bylo díky covidové situaci značně náročné. Se sto padesáti lidmi na place každý den to byla velká výzva pro celý štáb a soutěžící.

Po úspěšném odvysílání první řady se ukázalo, že pečení diváky opravdu hodně baví. Důkazem toho byl jednak velký divácký zájem a taky to, že se na konkurz do druhé řady přihlásilo čtyřikrát víc zájemců, kteří byli poměrně dost vyrovnaní, co se týče pečení a cukrařiny. Věděli taky už velmi přesně, co je čeká, laskavá soutěž zaměřená pouze na jejich umění a chuť péct a tvořit. Bylo těžké z nich vybírat.

Diváky tedy opět čekají tři soutěžní výzvy v každém díle a s nimi spousta původních i moderních receptů, výrobních postupů, různých cukrářských vychytávek, tipů na pečení a hlavně strhující atmosféra dovedností, fantazie a obrovského zápalu soutěžících pro pečení.



kreativní producent  
Petr Mühl



MODERÁTORKA

## Terera Bebarová



### **Myslíte, že soutěž Peče celá země přinesla do našeho pečícího prostoru nějakou změnu?**

Jestliže Češi rádi pekli, tak se to během první řady určitě potvrdilo a obrovsky zpopularizovalo. O pečení se začali zajímat i lidé, kteří předtím nepekli. Myslím, že je to žánr, který lidé potřebovali a úplně si ho zamilovali. Mohou tedy fandit, ale zároveň se něco nového naučit a dozvědět. Jde o sdílení několika rovin, které však sdílí nejen diváci, ale během natáčení také celý štáb.

### **Je něco, co Vás překvapilo?**

Rozhodně jsme byli překvapeni tím ohlasem. Sice jsme během natáčení měli dojem, že jde o dobrý pořad, ale je příjemné, že nám tento pocit potvrdili i diváci. Vlna toho ohlasu byla navíc každý týden větší. Překvapila mě i má vlastní reakce, jelikož jsem se i já nechala nečekaně strhnout atmosférou. Už během druhého dílu první řady jsem začala péct technické výzvy. Udělala jsem tehdy sachr, který představoval první technickou výzvu, a přála bych vám pocítit to následné blaho, že i domnělé kopyto, za které jsem se považovala, to zvládne!

### **Změnil pořad nějaké Vaše návyky?**

Ano, u nás v lednici byste předtím například marně hledal máslo, jelikož jsem skoro vůbec nepekla. Nyní si třeba pravidelně dělám svůj vlastní kváskový chléb. A řeknu vám, že ta atmosféra domácností, kde voní čerstvě napečený chléb nebo legendární babiččín štrůdl, který jsem se naučila dělat, je nepopsatelně krásná. Díky pečení se mi ožívují vzpomínky, děti se těší na mé kulinářské výtvořky a hlavně máme nového člena rodiny a tím je můj kvásek jménem Evžen!

### **Obrazení se na Vás známí s prosbou o pekařské či cukrářské rady?**

Je pravda, že už se v kuloárech rozkřiklo, že umím péct, když moderuji soutěž Peče celá země. Už z toho důvodu jsem na YouTube kanálu Čas na TeBe rozjela s mým báječným kolegou a porotcem Josefem Maršálkem takzvanou Univerzitu pečení, ve které se naučí péct opravdu každý. Nesmírně mě to baví a za tu krátkou dobu jsem se díky Josifkovi naučila upéct úžasné dobroty. Je docela úsměvné, že mám teď pověst pekařky či cukrářky, navzdory tomu, že jsem byla vždycky propagátorkou asketického způsobu života. Přišla jsem ale na způsob, jak na to vyzrát. Abych mohla mlsat, najela jsem na metodu přerušovaného půstu, to znamená, že například jím pouze od devíti do pěti odpoledne. A věřte nebo ne, pak si můžu v klidu dovolit jíst i ty dortíky.

### **Probíhala z Vaší strany nějaká speciální příprava na natáčení druhé řady?**

Ano, připravovala jsem se velmi, už jsem zmínila onen přerušovaný půst, abych byla na kameru šlang, a samozřejmě jsem si zašla ke kadeřníkovi Jendovi Jirkovi, našemu bývalému soutěžícímu, kde jsme všechno probrali. To představuje velice milou součást téhle soutěže, že mám spoustu milých známých. Tak jsem zvědavá, co za vazby vznikne v této řadě.

### **Máte před soutěží nějaká očekávání? I právě z hlediska soutěžících...**

Do druhé řady šli lidé, kteří asi rámcově věděli, co mají čekat. První řada v tomto byla více spontánní, soutěžící nevěděli, do čeho jdou. Tady naopak vidím připravené jedince, kteří si už možná plánují nějakou profesionální dráhu. Soutěž pro ně představuje obrovskou příležitost a šanci se zviditelnit. Fascinuje mě, kolik lidí je ochotných věnovat pečení svůj veškerý volný čas. A co je hlavní, ti to nadšenci jsou nesmírně pracovití a trpěliví. Myslím si, že takových lidí se po druhé řadě vyrodí ještě víc!

### **Co podle Vás dnešní dobu v cukrařině či pekařině charakterizuje?**

Dnešní doba v sobě nese návrat k tradicím, lidé si rádi dají poctivou housku, bábovku nebo dobrou kynutou buchtu. Objevují se i nejrůznější variace na klasické recepty, jako jsou třeba koblihy, v kurzu je například francouzská cukrařina. Díky snadnému přístupu k informacím je možné zkusit si prakticky všechno Od pečení v tradiční peci, kde zatápníte dřevem, až po nejvyšší a nejnáročnější recepty. I my v soutěži jsme byli svědky neuvěřitelných kousků, které si v ničem nezadají s uměním.

### **Když ve Vás pořad probudil zájem o pečení, obohatila jste svoji kuchyň o nějaké nástroje či přístroje?**

Já mám svým způsobem výhodu v tom, že nemám velký dům, a tím pádem nemám kde skladovat předměty. Snažila jsem se spíše ve svých cukrářských či pekařských pokročích, abych měla co nejméně pomůcek, ale díky Josefovi jsem učinila velké objevy! Třeba taková cukrářská karta a digitální váha jsou úžasní pomocníci. A před Vánoci se mi doslova změnil život, protože mi partner koupil domácího robota a od té doby je pečení úplná pohodička. To se vždycky seběhne celá rodina a koukáme, jak se nám míchá těsto na housičky nebo bábovku a máme o zábavu postaráno.



MODERÁTOR

## Václav Kopta



### **Kam se u Vás za dva roky posunul vztah k pečení?**

V první řadě mě velmi potěšilo, že se potvrdilo, že jde o dobře vymyšlený formát. Před uvedením jsem měl totiž určité obavy, jestli je na přečpaném trhu pro podobný pořad místo. A ejhle, bylo ho tam hodně. Na vlastní kůži jsem to pocítil, když jsme s přímým přenosem Českého lva posunuli finále o týden. Moc mě potěšil zájem u diváků. Tímto pohledem se tedy zlepšil můj vztah k pečení. Ale nesedím každý den u trouby. Jsem rád, že jsem se v jistém ohledu mohl stát odborníkem na další disciplínu. Pan Spejbl ve mně má najednou pocit, že může manželce kafrat do vánočky a droždí. Do té doby pro mě naprosto cizí planeta. Taky jsem se naučil dělat tu nejlepší bábovku na světě. Peču si ji tak dvakrát do roka. A jsem rád, že díky nové řadě se moje schopnosti rozšířily ještě o jeden recept, který uvidí diváci v xy. díle. V dobrém smyslu slova mi soutěž změnila život.

### **Když si troufnete radit manželce, chodí za Vámi i nějací lidé pro radu?**

Do té míry jsem se odborníkem nestal. Spíš se mě lidé ptají na okolnosti vzniku a vysílání nové řady. To mě těší, i když nemohu nikdy moc prozrazovat. Občas se stane, že mě osloví s pozvánkou na křest nějaké gastronomické knihy. Dokonce jsem dostal i jiné nabídky z kulinářských pořadů, ale to už jsem odmítl, protože to by se vražedně podepsalo na mé kondici.

### **Vaše kolegyně Tereza Bebarová se přiznala, že před natáčením ladila formu. Co Vy?**

Já jsem trénoval průběžně dva roky. Jedl jsem pravidelně každé tři hodiny. Takže se dá říct, že jsem se udržoval v závodní formě. Během natáčení jsem k tomu přidal sladké, takže katastrofa byla na spadnutí. Děsím se chvíle, kdy nade mnou lékařka pozdvihne obočí a zvýší dávky léků na snížení krevního cukru. Ale s tím jsem počítal, je to u mě bohužel celoživotní boj.

### **Před první řadou jste se těšil, jak během soubojů o titul poteče maximálně rozteklé máslo a čokoládová poleva. Platí to i u nových soutěžících?**

Cítím změnu. Je to dáno tím, že nová parta už je poučená. Už přeci jen trochu tušíli, do čeho jdou. Nebyl to ledový bazén, do kterého jsme hodili první skupinu. Ale i nováčci zůstávají kolikrát zaskočení krutou realitou. Rozhodně o žádnou selanku provoněnou vanilkou nejde, ty hodiny strávené během jednoho natáčecího dne jsou náročné. Rozdíl vidím v přístupu účastníků, kteří věděli, jak pořad

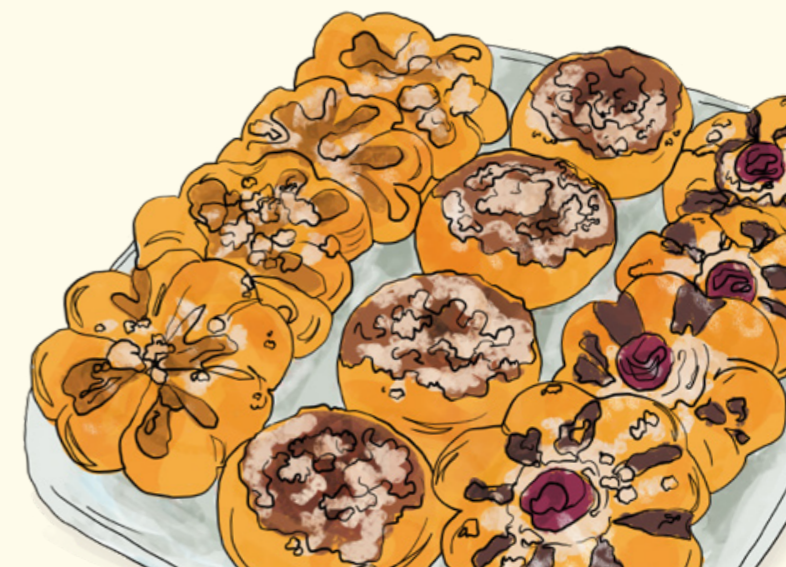
vypadá, co se divákům líbí, čím mohou zaujmout. Já, jako zkušený mazák, který vidí lidem do kuchyně, vnímám taktizování a svým způsobem i určitou roli, kterou si někteří pro pořad zvolili. Tím to získává pro diváka větší atraktivitu.

### **Nachystali jste si s Terezou Bebarovou nějaké změny v moderátorském přístupu pro pokračování Peče celá země?**

Ne a myslím, že to není ani žádoucí. Zaměření tohoto pořadu je podle mě konzervativní v tom nejlepší smyslu. Snažíme se připomínat ty nejmilejší tradice české kuchyně, to nejlepší z rodinného pečení. Obrazně řečeno, je to sázka na jistotu, kterou najdete v bábovkách, rozpálených troubách a ušmudlaných zástěrách našich babiček. Ani my s Terezou nemáme v popisu hrát mladé, moderní a dynamické moderátory. Jsme takoví, jací jsme byli v prvním díle, a myslím, že i většina diváček a diváků to od nás očekává. Žádné přelivy se nekonají.

### **Jak se podle Vás těší diváci na novou sérii?**

Jestli se zlomí rekord ze sledovanosti finále, na které se díval asi milion osm set tisíc, to nedovedu odhadnout. Strategická dramaturgie je ovlivnitelná jen do určité míry. Protože jde o soutěž, žije si pořad vlastním životem – jak se kdo ze soutěžících vyspí, komu kdy ujedou nervy nebo komu se vlivem tepla ve stanu rozteče náplň, to jsou tisíce faktorů, které promlouvají do výsledné podoby. A jestli se tucet účastníků zrovna nezalíbí divákům, nebo si je okamžitě získají, to vám neřekne ani psycholog. My dokážeme jen nabídnout kvalitní štáb, což se potvrdilo u první řady. Vezměte si jen množství toho materiálu, který vznikne na place a který je potřeba správně postříhat a sesadit. Stovky hodin, které napasujete na hudbu, dodáte komentář a máte z toho necelých dvanáct hodin. My odevzdáváme polotovary, ten produkt vzniká až v postprodukcii. To obdivuju – tam z toho dělají





Blogerka, lektorka cukrářských kurzů, autorka úspěšné knihy a vynikající cukrářka a makrónková královna. Má rád vůni skořice, vanilky i čokolády a nesnáší pudink.

„Když se peče s nadšením a láskou, tak to jde skoro samo.“

POROTKYNĚ

## Miša Landová



### Jak jste zareagovala na nabídku zúčastnit se pořadu Peče celá země?

Byla jsem z ní velmi překvapená! Do první řady mě kolegyně přihlásily jako soutěžící. Přišla jsem na casting, po kterém jsem dostala e-mail, ve kterém mi psali, že to bohužel nedopadlo... Hodně mě to tehdy mrzelo. Až když mi kreativní producent Petr Mühl po dvou letech volal s nabídkou toho, být porotkyní soutěže, tak jsem se dozvěděla, proč to tehdy nevyšlo: jelikož jsem měla živnost, což je v rozporu s pravidly – jde o soutěž amatérů. Prvotně jsem si teda znovu myslela, že mě chce oslovit jako soutěžící. Nabídka být porotkyní mě samozřejmě velice potěšila. Říkala jsem si, že i kdyby mě nevybrali, tak už to samotné oslovení je pro mě čest.

### Sledovala jste první sérii?

Ano, několik dílů jsem viděla. Nebyla jsem asi tak pozorovou divačkou jako fanoušci, kteří podle pořadu pečou, ale do dnešního dne si například pamatuji finále. Je pravda, že když jsem pak byla vybrána jako porotkyně, ještě jsem zpětně sledovala nějaké díly a začala děnit pozorovat jinými očima. Všimla jsem si věci okolo a zkoumala vše daleko pečlivěji. Samozřejmě jsem ale zaznamenala to šílenství kolem, už kvůli tomu, že se v tomto oboru pohybuji.

### Jak vlastně ze svého pohledu hodnotíte dopad pořadu Peče celá země?

Nedokážu to asi úplně dokonale porovnat s ostatními zeměmi, ale obecně si myslím, že jsme národ, který hodně peče.

Možná je to tím, že sleduji lidi, kteří mají podobné zájmy, ale i tak mi přijde, že dneska peče úplně každý. I to samozřejmě lidi ještě více nabudí – mohou se inspirovat, skvěle byly i výzvy a to, že se diváci mohli zapojit do soutěže. To nadšení lidí do pečení jen umocňuje. Takže nás vidím jako hodně pečící národ, ale jak říkám, možná je to i tím, že zkrátka sleduji lidi s podobnými zájmy.

### Jakých cukrářských a pekařských vlastností si obecně vážíte vůbec nejvíce?

Mám ráda pečlivost, preciznost, když jsou věci souměrné a symetrické. Takové detaily. Každý samozřejmě máme jinou chuť a vkus – dřív se mi líbily potahované dorty, kterým dnes třeba tolik nefandím. Nicméně se od toho dokážu oprostit. Zároveň taky dokážu posoudit, jestli je to čistá práce, byť se mi třeba vzhledově a tematicky nelíbí, i tak však vidím, jestli je výrobek dobře zpracovaný. Další hledisko pak samozřejmě představuje kreativita.

### Vyžadujete tyto vlastnosti i u soutěžících, nebo nad něčím přimhouříte oko?

Určitě se snažíme hodnotit celkově a objektivně. Nejen vzhled jako takový, ale i chuť a technické zpracování. Já jdu ale vždy v první řadě po pečlivosti. Ne že by to bylo přednější než samotná chuť, ale všichni víme, že jíme i očima.

### Máte nějaký svůj cukrářský vzor?

Určitě se inspiřuji řadou zahraničních cukrářů, ale není to tak, že bych měla nějakého svého vysněného cukráře. Vždy totiž záleží na tom, zda se mi daný produkt líbí. Věhlasnější cukráři se většinou věnují jedné dvěma věcem. Málokterý cukrář má široký záběr. Mám takhle vytipovaných pár destinací – ať už je to Francie či Jižní Korea... Dnes je cukrářský svět široký a je úžasné, co dokážou lidé vytvářet.

### Je Vám bližší linka hledání starých postupů, nebo spíše inovace, kdy dochází k různým fúzím?

V průběhu let se to u mě mění. Začínala jsem na modelování dortech, pak jsem se začala věnovat spíše moderním technikám. Nyní mě to zase táhne k české klasice. Nevím, jestli je to v souvislosti s pořadem, ale když dnes přijdete do cukrárny, tak málokterá má tu českou klasiku, kterou se naopak soutěž snaží podpořit. V průběhu let se tedy nechávám ovlivňovat okolím.

### Jak vnímáte Josefa Maršálka?

Překvapil mě. Přiznávám se, že doma nemám ani jednu z jeho knih. Jeho styl je na mě někdy možná až příliš rustikální a bohémský. Ale čím mě tedy neustále dostává, jsou jeho znalosti, zkušenosti a obrovský rozhled. Nejen v cukrářině, ale i v dalších věcech. To na něm obdivuji a jen tiše závidím. Já jsem na rozdíl od něj jako cukrář nepracovala ani jsem nebyla na žádné stáži v zahraničí, to je na něm strašně vidět.

### Když se podíváme na Vaše porotcování – byly ty role nějak dány?

Na začátku se řeklo, že jeden bude hodný a jeden zlý. To bylo ale samozřejmě míněno jen s humorem. Nemyslím si, že by jeden z nás nějak extrémně vyčníval, na některých

věcech se shodneme, na jiných ne. On je někdy možná ten šfouravější, já, i když říkám špatné věci, tak se to snažím tak nějak zaobalit, aby to pro toho člověka nebylo tak zraňující. Rozhodně spolu nijak nesoupeříme. To spíš naopak mám pocit, že účastníci soutěžili s námi, minimálně v některých dílech.

### Co Vy sama ráda ochutnáváte? A co naopak ráda připravujete?

Já sama dělám nejčastěji dorty, mám taky vyhlášené makronky. Na chuť mám však obzvláště nejrůznější kynuté těsto: vánočku, čerstvě upečený koláč. To samozřejmě neznamená, že si ten dort nebo zákusek nedám. Odvíjí se to také od situace, je asi jasné, že k snídani si nedám dort s krémem, ale spíš tu vánočku. Kdybych to nicméně vedle sebe měla postavit, tak dám asi opravdu spíše přednost tomu kynutému těstu. Naproti tomu ale ráda vytvářím věci, kde si můžu vyhrát s designem, ať už jde o dort, dortová lízátká nebo makronky.

### Zmínila jste, že Vaše makronky jsou pověštné – jak jste se k nim dostala?

Makronky už řadu let fascinují širokou veřejnost a stejně tak samozřejmě zajímaly i mě. I já jsem se u nich potýkala s počátečními neúspěchy, následně jsem si od nich dala pauzu. Pak ale přišla má spolupráce s pražskou školou vaření, která hned přišla s tím, že bych mohla dělat makronky. U mě v tu chvíli nastalo zděšení, jelikož u makronek je těch proměnných strašně moc. Nicméně jsem to v ten moment vzala jako výzvu: dělala jsem tedy k makronkám kurzy a od té doby jsem s nimi spjata. V tu dobu, kdy jsem je začala dělat, už tady sice existovali prodejci, ale kurzy na pečení makronek teprve začínaly. V tom jsme asi trefili ideální čas.

### Vy sama jste absolvovala kurz v Paříži?

Ne, já jsem vyloženě samouk, měla jsem tu nevýhodu, že jsem postupovala metodou pokus omyl. Paradoxně jsem ani v Paříži nikdy nebyla, takže jedinou pravou makronku jsem ochutnala na dovolené v Dubaji, kde jsme si je koupili od Ladurée. Nemůžu říct, že by mě nějak extrémně okouzly. Vždycky neskromně říkám, že nejvíce mi chutnají ty moje. I ve Francii je to ale prý tak, že narazíte na dobrou a narazíte na špatnou, stejně jako u nás. Musím se přiznat, že ani nevím, jak by vlastně správná makronka měla chutnat. Každý z nás má také jiné chutě: někdo upřednostňuje ovocnou příchut, někdo čokoládu... Od toho se to samozřejmě také odvíjí.

### Jak v souvislosti s tímto hodnotíte technickou výzvu? Podle čeho hodnotíte konkrétní výrobek?

Měli jsme to s Josefem rozdělené, takže z poloviny šlo o moje recepty, které jsem znala a vyzkoušela. Každý výrobek, všechny technické výzvy jsem měla možnost ochutnat před hodnocením v tom vyhotovení, ke kterému nás měli dostat i samotní soutěžící. U těchto zadání jde navíc třeba o to, aby nebyl přepečený korpus nebo třeba sražený krém, což jsou věci ovlivňující nejen chuť, ale taky vzhled. Všichni by měli dojít ke stejnému výsledku, a když ne, tak někde musela nastat chyba. Nicméně je pravda, že technické výzvy se mi hodnotily nejhůře, daleko raději mám osobní a kreativní.



Uznávaný mistr cukrář, autor několika knih, muž s velkým srdcem a ještě větším talentem. Porotce, kterého všichni dobře znají. Jeho životní motto zní: péct, milovat a žít.

**„Ať už děláte v životě cokoli, dělejte to naplno a s láskou.“**

POROTCE

# Josef Maršálek



**Přede dvěma lety jste naznačil, že soutěž může ovlivnit vnímání pekařského řemesla a cukrářství. Proměnilo se prostředí?**

Myslím, že se lépe jí. Raketově vzrostla spotřeba másla na úkor rostlinných tuků. Stejně tak si lidé daleko více oblíbili šlehačku, kvalitní čokoládu nebo vanilku. Dneska máte k dispozici patnáct různých zdrojů vanilky v nejrůznějších podobách a zpracováních. I když šla její cena nahoru, zákazníci ji poptávali. Cítím u nás i zvýšení tlaku na profesionály, protože podobně jako v Anglii, kde sledovaly pořad od samého začátku miliony lidí, si i tady první řada získala obrovskou oblibu. A diváci zjistili, že se doma kolikrát peče lépe a kvalitněji než v cukrárnách. Což je špatná zpráva pro profesionály, ale zároveň to je pro ně příležitost. Podle mě tu dochází svým způsobem k renesanci české cukrářiny. Možná i díky pořadu Peče celá země, kdy jsme napoprvé nabídli větší vhlad do naší tradiční kuchyně, receptů ze světa tam tolik nebylo. V technických výzvách jsme se soustředili na oprášení českých receptur, ať už šlo o laskonky, věnečky nebo kremrole. Šlo jen o sestavení jasného receptu založeného na kvalitních surovinách. Dozvuky se objevily i předloni v létě, kdy jsme objížděli s Českou televizí republiku a lidi reagovali na soutěžící včetně vítězky Petry Burianové nebo i Lucky Vlkojanové, která vypadala v osmém kole. Já bydlím kousek od Lucky v jižních Čechách,

a když jsme byli na českobudějovickém náměstí, tak i když byla soutěžící v pořadu trochu ráznější, těm lidem to tu bylo úplně jedno. „To je naše Lucka,“ říkali Jihočeši. Vlastně bylo vtipné, jak kolikrát diváci fandili na základě geografické propojenosti, než aby kriticky hodnotili jejich zdatnost. Myslím, že se pořad povedl a splnil svůj účel. Přivedl národ zpátky k pečení. Taky jsme jediná země, kde se s příchodem covidu nevyprodala jako první dezinfekce, ale hladká mouka a hned potom droždí. Otázka zní, jak to bylo propojené s finálním večerem, který byl odvíšen v začátku pandemie.

**Co se naopak ještě nepovedlo? V čem je prostor pro pokračování pořadu Peče celá země?**

Rezervu vidím u profesionálů, jak věci vypadají. Kolikrát to může být dobré, ale jako zákazníka mě to nevybídne ke koupi. To mi madagaskarská vanilka s kostarickou tmavou čokoládou a čtyřicetiprocentní bio šlehačkou nepomůže. Měl bych dostat to, jak co zní. Jíme očima, a jak se dozvíme v nové řadě, jíme také ušima. Například když si vezmete chleba, tam to musí být slyšet, už jen když ho berete do rukou, a při zmáčknutí se ozve křupnutí krusty. Myslím si, že tomuto problému můžeme díky pořadu Peče celá země pomoci. O podobě jednotlivých zadání mluvíme často. Dbáme na správný vzhled, dáváme důraz na konzistenci. V cukrárně nemůžu prodávat za stejnou

cenu různě velké zákusky. Když mi nabídnete deset špiček, dobrovolně si vyberu tu největší, když za ni platím to samé. Na druhou stranu u nás vznikly projekty, které si skoro horší dobu nemohly vybrat. Ale když nabídnete poctivou práci – kynuté koláče, domácí oprášené recepty, které vás vrací k babičkám –, stačí vám pár výrobků, příchutí, a lidé u vás budou stát stometrovou frontu. Tak se ukázalo i u jednoho podniku na Vinohradech.

**Zrovna pekařství a cukrářství během prvního roku pandemie získalo šanci zazářit.**

Myslím, že nahráno měli i restauratěři a vůbec obor gastronomie. U nás je ale jedním z národních sportů schopnost rozumět všemu. Mimo ten daný obor. Někdo se toho chopil a ukázal, že se dá pracovat. Stačí se podívat na kolegu Ondřeje Slaninu z Kluků v akci, který podnik zavřel jen na dobu, kdy bylo zavřeno opravdu všechno, a v provozu zůstat nemohl. Ale jakmile to šlo, vymysleli si způsoby, jak se přiblížit zákazníkům. Možnosti měli všichni velké, ale většina si raději stěžovala. Svoji obrodu zažil v uplynulých letech taky kvásek, který bohužel z časových možností v našem pořadu asi nikdy nezhodnotíme.

**Momentálně mlynáři ohlásili zdražení, pekárny se navíc potýkají se zvýšenými náklady a nedostatkem pracovníků, takže část funkcí zastávají cizinci. Věříte nové řadě? Půjde těmto nepříznivým zprávám naproti a třeba pomůže oboru i ekonomice?**

Jestli něčemu opravdu věřím, tak je to nová řada pořadu Peče celá země. Spousta lidí v ní doslova a do písmene nechala celé své velké srdce. Nemyslím si, že by lidé přestali péct anebo navštěvovat cukrárny a pekárny jenom proto, že se zdrazí. Možná budou nakupovat méně, ale budou moci nakupovat kvalitněji a také ze surovin, které mají hlavu a patu. TV je obrovské masmédiem, které výborně spojuje audio a video. Dokáže diváky navnadit a věřte mi, že už u prvního dílu, který se vysílá 12. března, bude mít každá rodina při sledování našeho krásného sladkého pořadu, který sblíží lidi napříč generacemi, něco sladkého či slaného doma upečeného na stole. V jídle jsou vzpomínky – a v tom sladkém obzvlášť.

**Změnily se během pandemie u lidí i nějaké preference? Získala si nějaká chuť nebo trend značnější oblibu?**

S jakoukoliv krizí se všichni stahují do jeskyň. Hledáme jistotu u toho tepla, světla z ohně, známým zvukům. To samé platí i u preferencí chutí. Experimentům podle mě na dlouhou dobu odzvonilo. Když zmizeli turisté, vytratila se chuť po exotice. Lidé začali dávat přednost komfortnímu prostředí, povědomým chutím a jednoduchostí před naleštěností a efektností. I na sociálních sítích je v oblíbě knedlo zelo vepřo, šhubáňky, cmunda. Ve sladkém dominují tradiční příchutě jako karamel, vanilka, čokoláda. Taky se lidé vrátili k zahrádkaření, k potřebě vyrobit si sám. Z vlastního skleníku chutná víc než kupovaná. A s tím souvisí i trend šetření a úspor.

**V letošní řadě máte vedle sebe novou kolegyni. Máte nějak rozdělené své působení?**

Role jsme neměli rozhozené ani s Mirkou v první řadě. Míša byla vybrána konkurzem, stejně jako my ostatní. Neuvěřitelně

rychle se aklimatizovala, je vidět, že má díky on-line kurzům praxi s kamerou. Možná ještě při prvním díle si musela prostředí trochu ožukat, protože kolem sebe máte sto lidí, ale po otočení druhého už byla plnohodnotnou členkou a s Terezou i Vaškem jsme museli smeknout, jak rychle se s tím vypořádala. Sama si to začala užívat tak od čtvrtého dílu. Už se sžila s rolí, s hodnocením. I u soutěžících bylo znát, že její kritiku berou trochu jinak a snaží si z výměny názorů odnést co nejvíc. Pro svou vlídnost budou mít podle mě diváci Míšu velmi rádi. Podle produkce k tomu napomohl i nový účes, který umožnil porotkyni ukázat jinou roli, vystoupit ze své komfortní zóny a stát se někým jiným.

**A co Josef Maršálek – ten se změnil v druhé řadě?**

Tentokrát si to užívám. Což jsem poprvé nedokázal, protože jsem to bral jako roli spjatou s příležitostí a funkcí. Není to snadné. Musíte vždy rozhodnout, kdo vypadne. A ten někdo je favoritem pro spoustu lidí. Nejen svým přístupem a zdatností, ale třeba i svým chováním. Teď už to ale beru, že je to součást natáčení. Mám na sobě boty, které už jsem jednou obul. To mi dávalo prostor, abych něco podobného zprostředkoval Míše, která do toho vstoupila nově a logicky může mít podobné pocity. K tomu mému dobrému pocitu taky nahrávalo zázemí, které vytvářely známé tváře včetně naší technoložky Zlatky s maminkou a nově i s Petrou Burianovou. Myslím, že ani soutěžící netušili, jak velký poklad to je. To, že se vítězka podílí o dva roky později na nové řadě, že vypomáhá v zázemí, o pořadu strašně moc vypoví. Nejhorší je rodinná sešlost, na které se sejdou příbuzní, protože musí. Když chce být ale soutěžící součástí dalšího pořadu, změnilo to nejen prostředí při natáčení, ale podle mě to pocítí i diváci.

**A změnili se soutěžící?**

Před dvěma lety nastupovali všichni na novou loď. Bylo to neznámá voda pro všechny. Soutěžící neměli tak jasnou představu, do čeho jdou a jaké mohou být možnosti. Stačí se podívat na Petru Burianovou, která zanechala právnícké praxe a začala se naplno věnovat pečení. Má nejprodávanější knihu, u České televize vlastní pořad, získala nové obchodní partnery. I tohle může být pro účastníky motivace. Tentokrát už jsem neměl pocit tak velké týmové hry, naopak se projevují individuality. V první řadě byla znatelná větší bezprostřednost, noví soutěžící už více přemýšlejí nad tím, co jim může účast přinést.

**A co jim třeba může říct porotce...**

Já mám obavu, že v televizi zazní častokrát, že to Maršálek nemá rád. Což mě mrzí, protože takto to nastavené nemám, naopak se rád nechám překvapit. Ano, k něčemu můžu mít nějaký postoj, ale to neznamena, že mě někdo nevyvede z omylu. O tom to je – aby přišli a ukázali sebe. To nejhorší je, když třicet let dodržuju jeden postup, a během dvou hodin v soutěži to změním jen proto, abych se zavděčil porotě. Všem rádím, aby zůstali autentičtí. Kdo chce přijít na konkurz, ať nepeče nic, co v životě nedělal, ale přinese výrobek, po kterém se můžou děti utlouct a celá ulice si chodí pro recept. Bohužel se to opakuje – jak v první, tak v druhé řadě se někdo rozhodne, že na poslední chvíli změnil koncept. A z většiny se to nevyplácí. Ani když jim dáme vlídnou otázku naznačující, že něco nemusí být v pořádku.

SOUTĚŽÍCÍ





HAVLÍČKŮV BROD

**Dominika**



**„Pečení je pro mě činnost, díky které dokážu v dnešním uspěchaném světě zpomalit. Ve chvíli, kdy se můj svět zastaví při tvoření těsta, si uvědomuji, co je pro mě v životě důležité. Mým cílem je být dobrou mámou a předat svým dětem správné hodnoty a úctu k našim předkům, přírodě i zemi.“**

Jsem člověk, který ke svému životu potřebuje kreativitu, říká o sobě sedmadvacetiletá Dominika Španková z Havlíčkova Brodu. Kromě pečení se kreativně projevuje i při šití, pletení a malování. Ráda také zpívá a hraje na klavír a kytaru. Pracovala jako učitelka v mateřské škole, v současnosti je na mateřské dovolené s dvouletou dcerou Miou. Pečení je pro ni synonymem tepla domova a s tím souvisejících vzpomínek na dětství a na prázdniny trávené u prarodičů. Ráda pomáhala babičce u trouby a pak dědovi hrdě ukazovala upečené, ještě teplé dobroty. Jejím vzorem je Petra Burianová, vítězka první řady Peče celá země. „Je pekařsky i lidsky přesně tam, kam bych se chtěla i já sama dostat,“ popisuje Dominika. Jednou by ráda vlastnila malou pekárničku, která by už od výlohy lákala k tomu, vejít dovnitř. Třeba pro křupavý chleba, voňavý koláč nebo nadýchanou bábovku. Jejich pečení se věnuje raději než moderní cukrařině, která pro ni byla v soutěži výzvou.



HORNÍ  
DUBŇANY

**Jana**



**„Pečení je disciplína, která mě učí trpělivosti. Když se mi pečení nepovede podle mých představ, jsem schopná péct tak dlouho, dokud se nezadaří. Jsem perfekcionista a špatně snáším, když něco není dle mých představ.“**

Šestadvacetiletá Jana Pokorná pochází z Horních Dubňan na Znojemsku a pracuje jako zootečnicka na rodinné farmě. Na stereotyp v zaměstnání si rozhodně nestěžuje. Její práce je prý náročná stejně tak jako krásná. Ve volném čase je ráda aktivní: běhá, jezdí na kole, chodí na procházky do přírody nebo se věnuje – jak jinak – pečení. Je pro ni radostí, odpočinkem i únikem. A co ještě jí pečení dává? Kila navíc, dodává se smíchem. Ráda zkusí nové recepty a posouvá se dál. Jejím celoživotním snem je mít vlastní cukrárnu. Inspiraci a recepty čerpá Jana především ze zahraničí, například z Francie či Ruska. V tuzemsku ji inspirují ti, kteří dělají poctivou cukrařinu a jsou zároveň inovativní. Pořad Peče celá země pro ni byl výzvou. I proto, že se do něj nepřihlásila sama, a ještě při prvním castingu netušila, kdo z jejího okolí za ni vyplnil přihlášku. Myslela si však, že dál nepostoupí, nakonec se dostala až do finální dvanáctky. Nejtěžší bylo podle ní pečení dortů, protože jsou nevyzpytatelné. Baví ji naopak moderní dezerty.







PRAHA

Lenka



**„Mám závislost na sladkém a na listování v kuchařkách. Při pohledu na obrázky neodolatelných dezertů cítím nezadržitelnou touhu onu sladkost hned ochutnat, a tak si ji zkrátka upeču. Časem mé výrobky ochutnávalo i mé okolí. Jejich pozitivní ohlasy a radost je právě ten důvod, proč mě pečení baví.“**

Pracuje jako účetní, žije v Praze, je jí 29 let a jmenuje se Lenka Svobodová. Vedle vášně pro pečení miluje i tanec, ráda běhá, cvičí a čte knihy v angličtině. Pečení je pro ni únik od okolního dění i způsob relaxace. Umožňuje jí soustředit se na přítomný okamžik a nezaobírat se hloupými myšlenkami na budoucnost, říká. Pekařský vzor a inspiraci objevila Lenka v Anglii v době, kdy tam žila. Je jí cukrářka Jemma Wilson z Londýna, kterou proslavily cupcaky, typický britský dezert. Doma má také řadu kuchařek od legendární Mary Berry. V českých vodách si oblíbila Míšu Landovou, se kterou se nakonec setkala i v pořadu Peče celá země. Po celou dobu natáčení ji prý provázel lehký pocit nervozity. „A co si budeme povídat, oddělit bílky od žloutků ve chvíli, kdy se vám klepou ruce, není úplná legrace,“ směje se Lenka. V budoucnu by ráda spolupracovala s nějakou zavedenou cukrárnou, případně založila vlastní výrobu, aby její dezerty ochutnalo co nejvíc lidí.



KUPAŘOVICE

Lucie



**„Pečení mě baví hned ze tří důvodů. Zaprvé, vždy se u něj kreativně vyřádím. Zadruhé, upečené výrobky dělají radost nejenom mně, ale i ostatním. A zatřetí, když mám na něco chuť, nemusím to shánět v obchodech, prostě si to upeču.“**

Soutěžící Lucii Dvořákové je 26 let a žije v malé vesnici v blízkosti Brna. Když zrovna nepeče, hraje tenis, jezdí na kole nebo se věnuje svým pejskům. Když se jí zeptáte, co pro ni pečení znamená, odpoví slovy jako „klid“, „radost“, „rovnováha“, ale také „stres“. Je prý velmi temperamentní a kuchyně je pro ni prostorem, kde může vybit energii a realizovat své představy. Jednou by ráda, kdyby jí pečení živilo a mohla uskutečnit všechny pekařské nápady, které zatím nosí jen v hlavě, ať už jsou jakkoli bláznivé. Vzhlíží k několika osobnostem z oboru, ale jen jeden pekařský vzor vybrat nedokáže. Inspiraci často čerpá v kuchařských knihách, jejich nákupy jsou jejím velkým koníčkem. Mnohdy si večer místo sledování televize raději listuje v kuchařkách a hledá recept, který může vyzkoušet. Jak přiznává, to jediné, čeho se v pořadu Peče celá země bála, byly časové limity.



STARÁ BĚLÁ

Markéta



**„Pečení je pro mě běžná součást dnů všedních i svátečních, znamená pro mě pospolitost. Nakrmit rodinu, nabídnout něco dobrého přátelům a známým, společně s dětmi tvořit to, co má smysl.“**

Mít spokojenou rodinu, to je životní cíl třiačtyřicetileté soutěžící Markéty Tomáškové. Spolu s manželem a pěti dětmi žije v Ostravě Staré Bělé. Markéta učila český jazyk na pedagogické škole, dnes je na mateřské dovolené a zároveň pomáhá své kamarádce na farmě poblíž Ostravy s pěstováním květin a zeleniny do bedýnek. Jejím velkým zájmem totiž je – kromě pečení – zahrada a vše, co se na ní dá vypěstovat. Je také manuálně zručná, baví ji šítí, plete i háčkuje. Na pečení má ráda, že je výsledek hned vidět, většinou udělá radost všem, a navíc je pořád spousta nových receptů, které může zkoušet. V její rozvětvené rodině prý výborně pekly všechny ženy, od babičky po tety. Ze svých pekařských vzorů vyjmenovává třeba Ivu Trhoňovou, Mirku van Gils Slavíkovou nebo Josefa Maršálka. Kdyby měla vybrat, co pro ni bylo v soutěži největší výzvou, zmínila by práci s čokoládou, protože se chová nevyzpytatelně. A také to, že si musela zvykat na novou troubu, kynárnu a další zařízení.



PRAHA

Martin



**„Na pečení mě baví samozřejmě ten výsledek. Člověk má před sebou něco hmatatelného, co sám vytvořil, už to je samo o sobě radost. Má to ale i zcela praktický dopad – výsledek si můžete dopřát u odpolední kávy a zpříjemnit si tak zbytek dne.“**

Pro jednatřicetiletého Martina Dvořáka je pečení hlavně relax. „Manuální činnost s tím spojená mi pomáhá odpoutat se na chvíli od mé práce, která je především intelektuální,“ popisuje Martin, vedoucí odboru účetnictví v Národním divadle. V Praze pobývá od vysokoškolských studií, narodil se ale na malé vsi nedaleko jihočeského Písku. Tvrdí, že žádný pekařský vzor nemá. Sleduje ale práci řady cukrářů, baví ho prohlížet si fotografie jejich finálních výrobků. Už to je pro něj velkou inspirací, třeba na různé chuťové kombinace, které by ho jinak nenapadly. Stále se zlepšuje také v samotných cukrářských postupech a tricích. Nechce, aby se pro něj cukrařina stala povinností, ale zůstala zábavou. Na začátku natáčení se obával kreativních výzev, na které prý nemá tak velkou fantazii. Naopak se nebál výzev technických. V napětí ho držely i časové limity na jednotlivé úkoly, protože v kuchyni běžně nepočítá minuty a dává pečení tolik času, kolik je zrovna potřeba.





PŘEROV

Martina



**„Pečení mě baví, protože tvořím něco za sebe. A také pro ten pocit, když vidíte, že člověku chutná, že se rozplývá třeba i nad obyčejným, mnou upraveným řezem Miša. I když pečů klasiku, dám do ní kousek sebe, svůj styl, svůj podpis.“**

Ukecaná, veselá, poctivá. Tak se popisuje jednatřicetiletá Martina Kynstlerová, soutěžící z Olomouckého kraje. Je zaměstnaná ve státní správě, aktuálně se ale na rodičovské dovolené stará o malého syna. Ten je zároveň jejím největším koníčkem. Baví ji také pečení a občasné háčkování. U pečení prý vždy přijde na jiné myšlenky, je to pro ni odreagování a relax. „I když je to samozřejmě někdy o nervy, přece jen každý den není posvícení,“ přiznává Martina. Bývá ale pyšná na každý svůj výtvar, někdy více, někdy méně. Pekařské vzory z ní nedostanete, inspiraci čerpá všude možně: z internetu, časopisů nebo televize. Jakmile ji však nějaký recept zaujme, okamžitě ho musí zkusit, ať je den či noc. Se smíchem dodává, že si občas připadá jako posedlá. V soutěži se nejvíc bála pečení bochníku chleba, ten nepovažuje zrovna za svou silnou stránku. Mít jednu malou cukrárnu s venkovním posezením je jejím snem, zároveň by se ale nechtěla vzdát ani svého zaměstnání a ráda by našla cestu, jak obojí skloubit.



BRNO

Michal



**„V pečení jsem našel velkou zálibu před státnicemi. Neuvěřitelně mě uklidňovalo a dávalo mi možnost aspoň trochu zapomenout na všechn ten stres z učení. Od té doby je pečení mým úžasným antistresovým koníčkem.“**

Majk. Tak říkají kamarádi Michalu Kamermeierovi, třicetiletému soutěžícímu, který prochází z Brna. Aktuálně pracuje v cytogenetické laboratoři, kde má na starosti oblast covidu a gynekologie. Když zrovna nepracuje, věnuje se cyklistice, cestování a samozřejmě pečení. Díky němu se dokáže, jak už zmiňoval výše, uklidnit a zrelaxovat. „Pokud teda zrovna nepeču před kamerou,“ směje se Michal. Jeho největším vzorem je švýcarsko-francouzský cukrář Amaury Guichon, který dle něj tvoří „naprosto dokonalé šílenosti“ převážně z čokolády. Inspiraci hledá také na svých cestách po světě a online na YouTube. V oblasti cukrářiny a pečení nemá žádné velké plány, chce, aby zůstaly jen jeho koníčkem a zálibou. Největší výzvou pro něj jsou dorty, osobně ho baví spíš menší zákusky, při jejichž pečení si věří. A jaký má životní cíl? Procestovat a ochutnat celý svět!



P R A H A

Václav



**„Není nad to, obdarovat někoho vlastnoručně upečeným výrobkem! Velmi rád tvořím něco, co potom udělá radost ostatním. I když sladké sám moc nejím, jsem rád, že pro ně mám pokusné králíky.“**

Soutěžícímu Václavu Halamovi je 26 let, pochází z Vysočiny a už pět let žije v Praze. Pracoval třeba v italském bistru nebo v kavárně Nové scény Národního divadla. V současnosti ho můžete potkávat v jednom snídaňovém bistru, za barem i na place. Kromě pečení a vaření ho baví sport a cestování. Navštěvuje také hodiny zpěvu, které bere jako muzikoterapii. Podobně jako mnoho ostatních soutěžících i on u pečení relaxuje a dává průchod kreativitě. Inspiraci hledá v zahraničních pekařských show či u instagramových blogerů. Spoléhá však i na vlastní nápady, které se rodí během přípravy pokrmů. Sám sebe popisuje jako soutěživého a bojovného člověka, který se nikdy nevzdává. Do pořadu šel s respektem i strachem a těšil se na všechny úkoly, které si pro něj porotci připravili. Přiznává, že účast ve finálové dvacíctce mu jeho plány obrátila o 360°: dřív chtěl mít malé bistro s jednoduchou kuchyní, teď se však spíš vidí jako majitel cukrárny s pekárnou, která bude nabízet sice pár druhů pečiva, zato připravovaných s láskou.



ÚSTÍ NAD LABEM

Veronika



**„Těší mě hledat recepty, kombinovat chutě a čekat, jak pečení dopadne. U složitějších dezertů mě baví už samotný proces výroby. U jednoduššího pečení mě pak baví konečný výsledek, požitek v puse z rozplývající se kynuté buchtý nebo šřavnaté bábovky.“**

Soutěžící Veronice Křížové je 39 let, bydlí na okraji Ústí nad Labem a pracuje na tamním krajském úřadě. Má dva syny, staršímu Šimonovi je 14 let, mladšímu Štěpánovi pak 4 roky. Většinu volného času se s manželem snaží věnovat právě jim. Veroničiným největším koníčkem je pečení, i když její muž prý v nadsázce říká, že už to přerostlo skoro v závislost. Ráda objevuje nové suroviny, které předtím neznala. Pokud si chce odpočinout od kuchyně, věnuje se zahradě, miluje totiž květiny a bylinky. Jsou pro ni zároveň i inspirací pro zdobení jejích sladkostí jedlými květy. Další nápady hledá v kuchařkách, na Instagramu a blozích. I ona se v budoucnu vidí jako provozovatelka malé kavárny. Ideálně někde v přírodě, kam si lidé budou chodit odpočinout od ruchu města, vyčistit si hlavu a relaxovat s dobrou kávou a buchtou v ruce. V soutěži měla největší respekt z technické výzvy. Nemá totiž ráda, když neví, co jí čeká, a nemůže se na to dopředu připravit.



STRAKONICE

Zdeněk



**„Říká se, že jídlo sblíží lidi, a o sladkém to platí dvojnásob. Dezert je většinou poslední chod, a proto v nás zanechává největší dojem. Sladké mám rád, dá se až říct, že jsem na něm závislý.“**

Zdeněk Tokár sice pochází z východního Slovenska, ale už skoro dvacet let žije v jihočeských Strakonících. Je mu 44 let a pracuje jako bioanalytik v Nemocnici na Homolce, kde se věnuje laboratorní hematologii a transfuziologii. A právě práce je jeho největším koníčkem, i když sám přiznává, že to může znít jako klišé. Hned na druhém místě má cukrařinu. „Ze začátku mě úplně pohltila tvorba cukrových květů a postupně jsem začal zkoušet i jiné disciplíny,“ popisuje Zdeněk. Rád také tráví čas se svým psem, dívá se na filmy nebo chodí na procházky do přírody. Řídí se prý mottem: V okamžiku, kdy nepracujete a ani se nic nového neučíte, umíráte. Jeho tuzemským vzorem v oboru je Julie Alexovičová, ze zahraničních osobností je to britský cukrář Robert Haynes. Inspiraci k novým technikám čerpá nejčastěji ze sociálních sítí, chutě vymýšlí jeho mlsný jazýček. V pořadu Peče celá země pro něj byl výzvou především čas – zatímco doma si dá pauzu, když se mu při pečení zrovna nedaří, v soutěži to tak úplně nešlo...



POLNÁ

Zuzana



**„Mám ráda práci, která je za mnou vidět. A to mi pečení splňuje. Ráda své výrobky ochutnávám a těší mě, že s nimi můžu dělat radost i svým známým.“**

I pro Zuzanu Janů, podobně jako pro řadu ostatních soutěžících, je pečení především odreagováním od každodenních povinností a způsobem relaxace. Zuzaně je 51 let a pochází z malého města Polná na Vysočině. Je majitelkou papírnictví, ve kterém prodává i školní pomůcky nebo časopisy. Jejím největším koníčkem je cestování. Pokud zrovna nejezdí po světě, jde ráda do divadla, kina nebo na koncert. Čas věnuje také svému psovi, ručním pracím, knihám a... pečení! Ráda zkusí nové recepty a postupy. Hledá je třeba na internetu, food blozích, v časopisech či kuchařských knihách. Svou zálibu by jednou ráda zhmotnila do kavárny, ve které by nabízela své výrobky. Hlavně z lokálních a sezónních produktů, jak dodává. A čeho se v soutěži nejvíc obávala? Pečení dortů, protože to prý není její parketa. A strach měla i z toho, že nezvládne upéct danou výzvu v nastaveném časovém limitu. Život se ale podle ní má brát s humorem, tak snad se to projeví i v soutěži...



# CUKRÁRNA U JOSEFA

**OD 16. BŘEZNA KAŽDOU STŘEDU AŽ DO PRÁZDNIN ZA PĚT PĚT NA DĚČKU**

**scénář:** Zora Jandová, Markéta Poláčková

**režie:** David Slabý

**dramaturgie:** Michaela Koliandrová

**kamera:** Petr Hykš

**výkonná producentka:** Klára Dražanová

**kreativní producent:** Petr Mühl

**pořadem provází:** Josef Maršálek



*„Mlsám med – běhám kned!“*

Cukrářský mistr Josef, věčně nespokojená Bublanina a malí „učedníci“ jsou protagonisty nového zábavně vzdělávacího seriálu České televize, ve kterém společně připravují, zdobí a prezentují nejrůznější pochoutky. Aby se děti naučily zvládat některé postupy samy nebo za pomoci někoho dospělého, ukazuje jim Josef spoustu řemeslných vychytávek, které překvapí i starší diváky. Nevynechá ani zásady bezpečnosti a hygieny práce v kuchyni. Jednotlivé díly jsou tematické a nenajdou se v nich jen sladkosti. Mlsat se totiž dá i zdravě, důležitý je také vzhled a nápaditost provedení jednotlivých jídel.

*„Nejprve chvilku zvedám činky, potom baštím palačinky“*

SCENÁRISTKA

## Zora Jandová

**Jak vypadá Cukrárna U Josefa? Je v něčem speciální?**

V Cukrárně U Josefa je hodně barev. Je nádherně barevně zařízená a také se v ní připravují různé úžasné barevné mlsy. Speciální je v tom, že vyráběné dobroty nejsou plné cukru, protože s cukrem se v ní pracuje velmi uváženě. Josef děti učí péct dokonce i slané pečivo. A vždycky zde zazní nějaké rýmované doporučení, např.: Po každém mlsání aspoň chvilka běhání!

**Jak vznikl nápad na takovýto pořad a kolik času bylo potřeba na zrození Bublaniny?**

Producent Petr Mühl mi určil hlavního „hrdinu“ Josefa Maršálka, s dramaturgyní Míšou Koliandrovou jsme vybraly pro každý díl tři různé recepty a Josef dodal recepty s přesnými pracovními postupy. Pak už jsem jen z původního nápadu – paní Koblíhy – udělala žbrblavou paní Bublaninu, která neustále zlobí, kibicuje a chce do všeho přidávat co nejvíc cukru. Navíc bublanina je výtvarně zajímavější než kobliha. Na mé přání dostala otevírací pusku, abych s ní jako herečka mohla ve svém temporytmu „mluvit“. Tohle byla ta nejsnadnější a nejrychlejší část práce. Tu viditelnou odvedli v dílnách České televize, ale vlastně i tu neviditelnou. Vyrobili mi pohodlnou kukaň, ve které jsem za kulisami seděla a hrála několik hodin v kuse s poměrně těžkým maňáskem Bublaniny na ruce prostrčeným do studia dvířky stylizované trouby. Klobouk dolů před perfektní řemeslnou prací, která nebyla vidět. Nezdářela jsem si jedinou třísku! Ale po návratu domů jsem měla namožené všechny svaly na ruce a mluvila ještě chvíli basem jako paní Bublanina.

**Co by měl pořad dětem nabídnout?**

V Českém rozhlase jsem před deseti lety vymyslela a pak i jako šéfredaktorka pět let vedla dětskou stanici Rádio Junior. Znam proto limity i zodpovědnost veřejnoprávního média, jakým je také Česká televize. Recepty jsou vybrány tak, aby spoustu práce zvládly děti samy, i když pod dohledem dospělého. Všechny nebezpečné aktivity – krájení ostrým nožem, pečení a vaření – dělá Josef. Neustále je nutné zdůrazňovat bezpečnost práce. Je také důležité zaručit i korektnost informací. Děti se dozvědí spoustu překvapivých zajímavostí o surovinách i technologických postupech, které ocení i dospělí. A tohle všechno musí být navenek především zábava a pastva pro oči. Obdobným způsobem jsem psala scénáře k pořadu Hudební perličky Pavla Šporcla, který vysílá Děčko. Když je legrace a zábava, získávají děti vědomosti úplně mimoděk a ani netuší, že se vlastně učí. Na skvělém výsledku pořadu se vedle

Josefa a dětských protagonistů podílel celý štáb pod vedením režiséra Davida Slabého. Společná dobrá nálada při práci je bezesporu i jeho zásluhou.

**Vy sama pečete? Jaké máte oblíbené cukrářské výrobky?**

Sladkosti pečou málo, tuhle činnost převzala u nás doma naše mladší dcera. Chleba zase peče manžel naší starší dcery. Nemám tedy potřebu. Do scénáře jsem dodala opak cukroví – „slanoví“. Je to slané pečivo, kterým u nás doma kompenzují vánoční sladkosti. Miluju pusinky z bílkového sněhu, ovšem musí být hodně žvýkací, nekřupavé. Ty mi dělala kdysi babička a nikdo jiný už to nedokázal. Stačila ovšem Josefova „vychytávka“ a dělám je přesně jako babička. Ostatně právě Josefovy rady a tipy ocení i méně zkušenější pekaři. Tím, že jsem byla neustále ve studiu přítomná nejenom jako scenáristka, ale také jako Bublanina, vyzvíдалa jsem na Josefovi, proč dělá to či ono. Co profesionálovi připadalo jako samozřejmost, bylo velmi důležité přiblížit začínajícím malým pekařkám a pekařům. Ostatně tyhle Josefovy praktické rady budou vedle receptů, pracovních postupů a zajímavostí obsaženy v knížce Cukrárna U Josefa. Tu připravuji spolu s Markétou Poláčkovou, která navázala na mých osm scénářů napsáním dalších osmi dílů.

**Cukrárna u Josefa má i svá motta. Jaké je Vaše nejoblíbenější? Proč?**

Jako Bublanina nemůžu jinak: Do všeho vraž třešně nebo višně! A proč? Po tom, kdo se tak hloupě ptá, střelím pecku!





# OBĚDY PRO DĚTI

Letošní vysílání Peče celá země doprovodí na televizních obrazovkách spotová kampaň na podporu projektu OBĚDY PRO DĚTI. Svoji účastí jej podpořily také dvě tváře oblíbené pečící soutěže moderátorka Tereza Bebarová a vítězka první řady Petra Burianová.

Obědy pro děti, projekt obecně prospěšné společnosti Women for Women (W4W), pomáhá v tomto školním roce již více než deseti tisícům dětem, což představuje částku 52 milionů korun. Rodiče těchto dětí si nemohou dovolit platit obědy ve školních jídelnách. Bez školních obědů však děti trpí nejen hladem, ale také vyloučením z kolektivu a zhoršením prospěchu. Společnost W4W si proto i v roce 2022 klade za cíl tyto děti finančně podpořit a školní obědy jim prostřednictvím finančních darů ze soukromých i veřejných zdrojů zaplatit. Firmy i jednotlivci mohou přispívat jak dlouhodobě, tak i jednorázově, a to na transparentní účet projektu, odkud odchází dary v plné výši přímo na obědy pro ty děti, které to potřebují nejvíce.

[www.obedyprodeti.cz](http://www.obedyprodeti.cz)







**PECE**  
*celá země*



OD 12. BŘEZNA KAŽDOU SOBOTU VE 20.10 HODIN NA ČTI

**scénář:** Markéta Věrická

**režie:** Jan Franc

**redaktoři:** David Slabý, Štěpán Kačírek, Zbyněk Fiala

**dramaturgie:** Martin Poláček, Ondřej Broukal

**hlavní kameramani:** Filip Havelka, Petr Czarda

**výkonná producentka:** Klára Dražanová

**kreativní producent:** Petr Mühl

**pořadem provázejí:** Tereza Bebarová, Václav Kopta

**porota:** Míša Landová, Josef Maršálek

**KONTAKT PRO MÉDIA**

Ondřej Bambas

tel.: (+420) 261 137 527

mob.: (+420) 724 708 703

ondrej.bambas@ceskatelevize.cz

**FOTOGRAFIE**

[www.ceskatelevize.cz/epress](http://www.ceskatelevize.cz/epress)

[pavel.kral@ceskatelevize.cz](mailto:pavel.kral@ceskatelevize.cz)

Fotografie k pořadu a jednotlivým dílům

vždy po odvysílání dostupné na:

<https://ctcloud1.czech-tv.cz/s/MRg4DbUIW9leSvz>

[www.ceskatelevize.cz/pececelazeme](http://www.ceskatelevize.cz/pececelazeme)

 **PECECELAZEME**

 **PECECELAZEME**

© Česká televize 2022