

## Deník Dity P. II.

3. března 2016

**Originální kuchařská show, která zobrazuje realitu: Jak vaří a žije Dita Pecháčková, bývalá „single holka od vedle“, která se vdala a najednou je všechno jinak. Neboli víceméně tak, jak to má být. Stejně jako první kulinářskou televizní sérii předběhla i natáčení té další Dityna výpravná druhá kuchařka. Jejím nevyřčeným mottem je „Jak se dělá rodina“. Pochopitelně v kuchyni. S producentem a režisérem Davidem Ondříčkem a režisérem Jiřím Volkem ochutnávali, slavili, vymýšleli. Byli spolu. Na obrazovkách České televize se druhá řada Deníku Dity P. objeví od 11. března, vždy v pátek od 18:25 na ČT1.**



*„V druhé sezóně Deníku Dity P. znovu vycházíme z její excelentní kuchařky. Věrně vykreslujeme její životní příběh, přátele, pocity, cesty, ale především vaříme skvělá jídla. Dita otěhotní, porodí a je prostě maminkou. Z toho vychází i skladba receptů a její životní příběhy. Já osobně spatřuji tři příběhové roviny. Rodinné díly, kde uvidíte Ditu stanovat, vařit fotbalistům a slavit narozeniny syna Davida, podivné až psychedelické díly, kdy Dita stráví den sama se sebou, nebo se ocitne v hrozivém snu a cestovatelské díly, kdy se s Ditou podíváme na Slovensko a do Itálie. Jsem naprosto*

*presvědčený, že Dita je v nové sérii suverénnější, něžnější a možná dokonce i vtipnější," říká režisér a producent **David Ondříček**.*

Pokračování Deníku Dity P. je pokračováním Ditina skutečného života. Nic není vymyšlené, všechno se stalo, nebo mohlo stát. Všechno se také uvařilo, ochutnalo, vylepšilo. Jídlo je pro Ditu stále „nejvíc“ na světě. Brigitte Bardot kdysi prostomyslně pronesla: *„Jednou se všichni sejdeme v posteli.“* Dita by ji mohla citovat, jen by – podle svých slov - změnila lokaci: *„Všichni se jednou musíme sejit u stolu.“* Přesně tak to cítí, podle toho vaří a prostírá. Dobré jídlo je podstatou jejího, našeho života. Domov začíná u plotny. Stojí u ní máma, všude to voní a všichni jsou vítáni.

Deník Dity P. se od jiných pořadů o vaření liší především svojí autentičností. Dita P. si nehraje na dokonalou šéfkuchařku, nekrájí cibuli raketovou rychlostí, ale přesně tak, jako diváci doma u obrazovky.

Filmově a esteticky je její série blízka natáčení celovečerních filmů. Pro dosažení kultivovaného filmového obrazu je Deník Dity P. natočen ve formátu HD na kameru osazenou filmovými skly, za použití steadicamu, kamerového jeřábu a filmových světel. Tvůrčí štáb režiséra Davida Ondříčka a Jiřího Volka, s kameramanem Janem Šusterem, scenáristkou Marcelou Pecháčkovou a průvodkyní pořadem Ditou Pecháčkovou dokazuje, že moderní pořad o vaření může spojit vizuální atraktivitu s originalitou a láskou.

Jak říká Dita: *„Probudte mě o půlnoci, že máte hlad. A já jsem tu pro vás. Hlad a chuť jsou pro mě veliteli života. Nepřemýšlím, plním rozkaz. S největší láskou vám přání splním.“*

## Kdo je Dita Pecháčková?

Narodila se prý bez chuti k jídlu, což Dita moc nechápe. Protože jídlo zbožňuje, dokonce tak, že se stalo její profesí a motorem života. Vždycky si přála svoji rodinu. Přišla trochu pozdě. Ale je tady!

Původně se chtěla stát soudkyní, po čtyřech letech studia z práv odešla a několik let se živila kdečím. V Praze, v San Franciscu, na chalupě na Chodsku. Teprve pak, když krátce pracovala v iDnes, narazila na časopis *Apetit*, který za půl roku vedla – celých pět let. Dnes je šéfredaktorkou magazínu *Albert* v kuchyni. Vedle toho si nechala skupinou architektů vytvořit design svého nádobí, vydala ve vlastním nákladu už svoji druhou *Kuchařku Deník Dity P.*, - i ta se jako první ocitla na špičce prodejnosti a má za sebou několik dotisků. *Kuchařka Deník Dity P.* zaujala režiséra Davida Ondříčka, se kterým natočili první šestnáctidílnou kulinářskou sérii *Deník Dity P.* Je v ní, stejně jako ve druhé řadě, nejen spousta ověřených receptů, ale také autentický příběh *Dity P.*, která se mezi oběma natáčeními vdala, otěhotněla a narodil se jí syn David.

Ani v porodnici se ale nezastavila, protože porod přišel zrovna ve chvíli, kdy byla uzávěrka časopisu.



## **Dita P.: Přijďte někdy na svíčkovou, umím tu nejlepší na světě**

### **Pořád tak ráda vaříte? I přesto, že se Vám do toho plete malý syn David?**

O to víc, užíváme si to spolu. David má svoji oblíbenou „kvedlačku“, kterou musí všechno míchat, a já pro něj vymýšlím každý den něco, co si myslím, že by mu mohlo chutnat. Většinou tedy chutná, ale někdy prostě řekne NE a já klidně uvařím další. Dost živě si pamatuju, že mě máma s tátou nutili jíst, co jsem zrovna nechtěla a to já Davidkovi nedělám. Dostane jen to, co chce. A on si tedy umí poručit.

### **Co se stalo za tři roky, od doby, kdy jste se na obrazovce uvedla se svou cooking show poprvé?**

To nejdůležitější v mém životě – mám konečně rodinu! Všechno jsem si vyzkoušela s panenkami, naplánovala, nakoupila výbavu a ono to pak přišlo. Jsem opravdu šťastná. Mám pro koho stát u plotny.

### **Stačíte u toho pracovat, nebo jste jen na mateřské?**

Pracuju a ráda. Mám dost štěstí, protože můj muž Marek může pracovat doma – vlastně kdekoliv, je pořád na internetu, mobilu, iPadu – a tak zůstává každé dopoledne doma s Davidem, který už se od něj naučil v roce a půl bravurně ovládat iPhone, volá mi, píše esemesky, fotí se, zatímco já dělám časopis. Docela to všechno dáváme. Jen při natáčení to byl dost horor. Točilo se u nás doma, musela jsem nás odstěhovat k mámě... Třicet dva opravdu intenzivních dní, kdy jsem skoro nespala, protože jsem si dopřávala ten luxus, že Davídek byl pořád se mnou.

### **I v Itálii a na Slovensku, kde jste také natáčeli pár dílů?**

Do Itálie s námi jel, protože jsme tam byli čtyři noci a já si nedovedla představit, že ho tak dlouho neuvidím. Jela s námi moje máma, přijela i chůva, ale noci byly jen moje a Davidkovy. Spala jsem jen pár hodin, nikdy jsem nebyla víc unavená. Ale Itálie byla krásná. Jezdím tam odmalička, máme tam kamarády a já považuju, vedle české, italskou kuchyni za nejlepší na světě. To není jen příprava jídla, ale velká kultura. Bezprostřední, krásná, šťavnatá, plná emocí.

### **Změnil se Vám život po narození Davida?**

To víte, že jo. David s námi spí v posteli, takže každý den usínám a budím se vedle té naší miniaturní, která mě tahá za vlasy, mazlí se, strká prstíčky do nosu. Ale v rámci celé rodiny to není tak velká změna. Moje sestra Marika má tři syny a ti všichni se zbožňují, taky mám tři sourozence, babičky a dědy, kteří rádi pohlídají, když musím na důležitou večeři nebo právě natáčet. Takže život se mi změnil, to jo. Je krásnější.

### **A změnily se Vám při těhotenství chutě?**



To uvidíte v dílu Jím za dva. Žádné speciální chutě jsem bohužel nezažila. Jen jsem chtěla a potřebovala jíst. Pořád a hodně. Klidně jsem začala o půlnoci vařit, experimentovat a všechno hned snědla. Marek jen zíral, co se do mě vejde. Taky jsem pěkně ztloustla. Ale to nevadí, za Davida to stálo.

**Pořád říkáte, že rodinná setkání u jednoho stolu jsou důležitá. Myslíte, že tahle tradice je v České republice pořád dost silná a živá? Nebo na ústupu?**

Nejsem socioložka, takže vycházím jen ze svých zkušeností. My se scházíme pořád a vždycky to je pozvání na oběd, večeři, dort. U toho se probere, co kdo, jak, s kým, co komu schází, po čem touží. Jíme a přitom se naladíme do jedné party. Držíme se toho, ale možná to jde i jinak. Třeba jít někam na výlet a tam si normálně koupit oběd. Ale já jsem v tom asi dost tradiční: ráda vařím pro druhé a vím, že jim voní moje kuchyně. Jako mi dodnes voní kuchyně mojí mámy a táty. Je to prostě domov a bezpečí.



**Je pro Vás důležité, aby Vás strážníci pochválili, nebo se spokojíte s pocitem, že jste v konkrétní chvíli uvařila to nejlepší, co jste mohla?**

Absolutně a bezpodmínečně čekám na chválu. Od prvního sousta. Naštěstí to u nás v rodině máme zavedené tak, že se chválí dvakrát: po prvním soustu a při posledním. To je ale přece normální, že dostanu odměnu, když se třeba celé dopoledne snažím udělat zázrak.

**Kdybyste si měla vybrat svou oblíbenou zahraniční kuchyni, která by to byla?**

Italská, jak už jsem říkala. Mám ráda i americkou, protože v ní je dovoleno absolutně všechno. Marmeláda se slaným burákovým máslem, přeslazené dorty, cokoliv. Ta svoboda mě dost baví a také jsem se jí nakazila.

**Mohla byste jmenovat tři věci, které by podle Vás neměly chybět v české kuchyni?**

Chleba, máslo a krupičná kaše. Nebo taky koprovka a žloutkové věnečky.

**Co Vás na české kuchyni nejvíce štve?**

Nečekejte, že řeknu „moc tuku, moc smažení“, protože podle mě je nejhorší „patlání“. Takové to rutinní spatlávání všeho bez pozornosti, bez lásky, jen aby toho bylo dost a všichni po jídle odpadli. Mám českou kuchyni hodně ráda, ale i knedlo zelo vepřo je pro mě příležitost uvařit zázrak. A což teprve taková svíčková! Přijďte někdy, umím tu nejlepší na světě.

## Anotace prvních šesti dílů

Pokračování skutečného příběhu Dity P., která zná kouzla vaření. Rozhodně se neskrývají jen v božských receptech a v bleskurychlém krájení cibule. Spíš v lásce, kterou do vaření vpravuje, aby pak chutnalo celé její velké rodině a přátelům.

Minulá série Deníku Dity P. končila svatbou. Další vychází z druhé knižní Kuchařky Deník Dity P., která má nevyslovené motto: Jak se dělá rodina? A Dita P., známá kulinární novinářka, svou novou rodinu skutečně začne „budovat“. Celkem lehce u toho stačí porodit syna, vést měsíčník Albert v kuchyni, vydat další bestseller - druhou Kuchařku Deník Dity P., rozšiřovat o další vzory svůj značkový porcelán, přibudou i nové zástěry nebo pyžama, ve kterých se dá celý den vařit. A pořád jí baví přidrží ironie, rychlá rozhodnutí a velké plány.

### 1. Šťastný Nový rok

Nevadí, že nekráčejí rovnou Pařížskou ulicí, na hory dorazí Dita i Petra Nesvačilová načančané, jako kdyby je čekaly pražské kavárny. Na zasněžené zastávce autobusu zjišťují, že parta nepřijede a Ditin tradiční Malý silvestr oslaví ve dvou. Hrabou se do stráně s kufrům na kolečkách. Váří se ve sněhu, mrznou, cpou se Ditinými utopenci, pak to vypoťí na běžkách, které si osladí pistáciiovými sušenkami. Smějí se, blbnou, je jim „skvěle, vid' Ditko!“ Ditě – pár měsíců vdané - je víc než 38 let, baví ji práce, život, manželství, ale stejně každý večer usíná s mnohaletou touhou: kdy už přijde miminko! Nebrečí u toho, nelituje se, protože jako vždycky všechno přece dobře dopadne. Petardy a šampaňské ve sněhu před horskou chatou bouchají na oslavu další roku. Ditina třicátého devátého. A ten bude veliký.

**Režie:** Jiří Volek

### 2. Na parníku

„Budu klidně řídit celou zeměkouli, ale grilovat prostě ne,“ řekne Dita na palubě parníku z roku 1935, když vidí, jak se její spolucestující sestra Emma a Petra Nesvačilová pokoušejí rozpálit gril. Emma se nechce nechat odradit a nějak zachraňuje absenci pozvaných mužů, kteří prostě zaspali. Dita ale rázně zavelí kapitánovi Tomášovi: Jedeme!, a parník se rozhoupe po Vltavě. Rozkolébá nejen žaludky všech holek, ale nejspíš i malého kluka, kterého si Dita veze v břicho. Pěkně „natřese“ i košíky plné naložených krkoviček, pljeskavicu, kuřátko a spoustu dalších dobrot, co čekají na „mužskou práci“. Kapitán si náhle všimne, že na druhém břehu řeky mávají opozdilci a nabírá na palubu mistra grilu Davida Ondříčka, labužníky Jakuba Žáčka, Vaška Neužila a bratra Honzu. „Krkovička je stejně nejlepší na světě, co Dito?“, řekne David Ondříček s plnou pusou a nalévá víno na oslavu... třeba parníku, krásného stmívání nebo všech a té chvíle.

**Režie:** Jiří Volek

### 3. Hnízdění

Pokoj pro syna je už skoro hotový, když si Dita vymyslí, že se ještě musí vymalovat ložnice světlemodrým válečkem. Zblázní tátu a bratra Honzu, kteří ten šílený nápad chápou. Nikdy předtím válečkem nic, natož světlemodré kačenky, na zed' nemalovali. Dita jim zatím peče plecko, dělá sulc a

smaží karbanátky. Už má vypranou a vyžehlenou celou výbavičku – na tuhle chvíli se těšila spousty let. Teď je tady a brzy už do „oblečků“ nebude oblékat jen panenky, ale krásné živé miminko. Převrátí pro tu chvíli celý byt vzhůru nohama, ze střechy visí horolezec a myje okna, Dita nahání svého muže, že se ještě musí koupit tohle a tohle, vymyslí si modrý kočárek, který už se dávno nevyrábí, ale – samozřejmě – ho sežene skoro nový v Bratislavě. Všechno se skládá a směřuje ke štěstí. „Je mi 39 let a budu mít miminko.“

**Režie:** Jiří Volek

#### 4. Když jím za dva

Jedna dlouhá noc... pak druhá... a skoro třetí. Do noci svítí v Ditině bytě jen jediné světlo. Žárovka z pořád dokola otevírané ledničky. I „kostým“ je dnes výmluvný: noční košile. Za té tiché dlouhé noci je jí těžko i veselo. Hlavou jí letí: je to pravda? Ono se to fakt stane? A tak si uvaří nejrychlejší špagety s ricottou – chutnají jako božská mana... jen se další kilo usadilo do těla. Nic ji ovšem nezastaví. Možná je to naposledy, kdy má věrohodnou omluvenku – jí za dva, tedy pořádné dávky. Probouzí se Marek a jen zírá na vyjedené talíře na gauči před televizí a Ditu, která ví, že musí. Marek mávne rukou, je to marné. Tak ještě krásného lososa, to už se Dita neudrží a jí ho rovnou z pekáče. Dítě zase kručí v dvojnásobně naplněném břiše, ale tahle noc je věnovaná slasti. Je jí těžko, ale dort pojmenovaném po proudu řeky Mississippi, jí předává sílu: stačí už jen šlehačka... Nestačí. Jede se.

**Režie:** Jiří Volek

#### 5. Jídla pro duši

Co udělat, když rezaví duše? Když jí nějak nesedí svět? Když duše dovolí, aby přišla bolest těla? A nechá stékat slzy? Dita se umí ubránit čemukoliv: není lepšího léku, než té rozhárané duši uvařit. Dá se do toho a přitom se z páry hrnce, ve kterém vaří slepičí polévku, linou sny. Zatím nenaplněné. Třeba se projet horskou dráhou, které se bojí jak čert kříže. Třeba na chvíli opustit všechny povinnosti a „dělat nic“. Jen tak jít sama Stromovkou, pro nic za nic. Jít, aby přišel hlad a chuť na nejlepší cheesecake. Třeba. Zařídí si „den Ditky s Ditkou“, čili sama se sebou a tu duši prostě překřídí. Jen musí dokázat umlčet Ditu č. 1, která „káže pravdu“, aby Dita č. 2 mohla blbnout, „hřešit“, nemyslet na nic a nikoho jiného, než sama na sebe. Kolikrát do roka si to může dovolit? Záleží na Dítě č. 2. A ta se umí nejen u plotny postarat, aby duše byla sytá.

#### 6. Nejlepší pesto na světě

Hledání a dělání toho nejlepšího na světě je Ditinou životní mantrou. Kdo by se tedy divil, že se vydala se sestrou Emmou do své milované Itálie nalézt „nejlepší bazalku na světě“. Tu která vidí na moře, dýchá její vzduch a nechá se vymazlovat jejím sluncem. Našla ji. Spolu s pěstitelům téhle bazalky dělají úžasné pesto a Dita ho pak uprostřed podzimní vinice vyrobí sama, k němu domácí špagety a další zázraky italské kuchyně, které vždycky dominuje italská „mama“. Ve skleničce si tuhle čerstvou vzácnost veze domů na Letnou. Pesto s těstovinami se pak stane nejoblíbenějším obědem malého Davida.

**Režie:** David Ondříček



**Další epizody**

7. V Itálii na laných židlích
8. Moje panelstory
9. Halušky ze Závady
10. Rodinný přebor
11. Buchty na plech
12. Prázdniny na chalupě
13. Olivy v Ligurii
14. Snídaně v trávě
15. Dort pro Davida
16. Pod stanem

**Deník Dity P. II.**

**režie:** David Ondříček, Jiří Volek // **scénář:** Marcela Pecháčková // **kamera:** Jan Šuster // **střih:** Tomáš Klímek // **produkce (Lucky Man Films):** Daria Špačková // **produkce ČT:** Barbora Bernardová // **dramaturgie:** Darja Macáková // **kreativní producent ČT:** Petr Kubica // **výkonná producentka ČT:** Veronika Slámová