



---

# PEČE

## CELÁ ZEMĚ

---



\* Při natáčení bylo spotřebováno:

360 kilogramů mouky

96 kilogramů čokolády

120 kilogramů čerstvého ovoce

140 kilogramů másla

2650 kusů vajec

\* Pořad Peče celá země se natáčel v areálu zámku Bon Repos

\* Do natáčení tak kromě proměnlivého počasí promlouval několikrát i páv svým pronikavým křikem

\* Licence pořadu Bake Off byla prodána již do 33 zemí, naposledy do Keni

\* Ve Velké Británii letos skončila desátá řada

\* Finále deváté série sledovalo neuvěřitelných 9,9 miliónu diváků

\* V letech 2015 a 2016 se stal The Great British Bake Off nejsledovanějším vysílaným pořadem ve Velké Británii



Naše republika je vyhlášená svým domácím pečením a tradičními recepty, které se u nás podobně jako pekařské a cukrářské „fígle“ předávají v rámci rodinného dědictví v ohmataných sešitcích z generace na generaci. Ochutnejte s námi dobroty ze všech koutů naší země, odkud do soutěže přijelo dvanáct soutěžících. Peče celá země je tady!

Výpravná a laskavá soutěž o nejlepšího tvůrce bábovek, koláčů, dortů a moučnicků. Jejím cílem a smyslem je ukázat lásku k tak zdánlivě banální „práci“, jakou je pečení. Ve skutečnosti se totiž za touto činností skrývá mnohem více, počínaje úctou k tradicím a umu předků. Pořad vzdává hold fascinující zručnosti lidských rukou a vyslovuje uznání zápalu pro věc, který nejlepší domácí pekaři musí mít. V neposlední řadě je posláním zprostředkovat divákům pohled na neuvěřitelné skvosty české, moravské, slezské, ale i světové kuchyně, které si budou chtít doma ihned po zhlédnutí sami upéct. Peče celá země nabídne tradiční receptury, ale i inovativní postupy. Dvanáct finalistů bude muset čelit kreativním výzvám, kdy mohou doma trénovat a vylepšovat, čekají je rovněž úkoly, se kterými se setkají někdy i poprvé v životě. Asistovat u pečení jim bude moderátorská dvojice Tereza Bebarová a Václav Kopta. Rozhodovat o vítězných pekařích a cukrářích daných kol budou porotci Josef Maršálek a Mirka van Gils Slavíková. Uznávaní odborníci, kteří šíří cukrářské umění i za hranicemi Česka.

PEČE  
CELÁ ZEMĚ



## PETR MÜHL

*kreativní producent*

„Když jsem viděl poprvé pořad The British Bake Off, byl jsem okamžitě okouzlen milou atmosférou, hezkým prostředím a celým tím detailním procesem pečení všech možných i nemožných sladkostí, včetně sledování obrovské zručnosti a fantazie soutěžících. Vůbec se nedivím, že se tato sladká soutěž už natáčí ve více než třiceti zemích světa a jsem velmi rád, že máme tu možnost představit divákům České televize českou verzi soutěže s názvem Peče celá země. Jsem přesvědčený, že budete překvapeni stejně jako já, jak tento formát dokáže s neuvěřitelnou autentičností přenést intimní atmosféru domácího pečení na televizní obrazovky.

Diváci se mohou v průběhu deseti dílů těšit na 160 receptů. Jeden díl se skládá ze třech zadání. První je osobní výzva, kde zadáme například mřížkový koláč a soutěžící ho upečou tak jako doma. Potom následuje technická výzva, kterou zadává porota a recept je pro soutěžící překvapení. Třetím zadáním je výzva kreativní, kde od soutěžících chceme, aby se kreativně vydali doslova do poslední krupičky cukru. Do toho všeho pečení vstupuje porota, která snažení bedlivě sleduje a hodnotí.“





## MIRKA VAN GILS SLAVÍKOVÁ

„Cukrařina je profese vyžadující koncentraci, pevnou ruku, perfekcionismus, obrazotvornost, výtvarný talent a vztah k umění, protože je to estetické řemeslo.

U soutěžících vyžadují přesnost a kreativitu, ale i čistotu, nápaditost a prezentaci výrobků. Vždy jsem byla brána jako přísná, nekompromisní a pedantská, ale spravedlivá. Já prostě svoji profesi miluji a žiji jí, takže jen těžko akceptuji lajdáctví a povrchnost.“

Je držitelkou francouzského titulu „Mistr cukrářského umění“.

Její dortíky ochutnali Daniel Craig, Nelson Mandela, Angela Merkelová či Condoleeza Riceová.

Věnuje se umělecké cukrařině, je lektorkou cukrářských kurzů, odbornou konzultantkou, moderátorkou TV seriálů o pečení, foodstylistkou, youtuberkou a autorkou kuchařských knih.

Je spoluzakladatelkou prvního českého cukrářského a kulinářského studia v Praze.

Její vášní je modelování z čokolády a karamelu a kromě cukrařiny se věnuje amatérské malbě obrazů.



## JOSEF MARŠÁLEK

„Život je krátký a krásný a má být sladký. Cukrařina je královnou kulinářského umění, je to výsostně precizní řemeslo, které zpracovává ingredience do formy užitého umění. Vše je o detailech. Cukráři mají skrytou zbraň ve formě cukru a čokolády, která i na tváři těch nejzapšklejších dokáže vykouzlit úsměv od ucha k uchu.

U soutěžících vyžadují preciznost a dodržování receptur. Zajímá mě nápaditost, představivost a fantazie. O mně se říká, že nechválím a že jsem neomylný. Obojí není naštěstí pravda. Jen si toho málokdo všimne.“

Cukrář, filantrop, životní filozof a bohém Josef je podnikatelem, konzultantem a spoluzakladatelem firmy „Fat Brothers“. Pravidelně píše do tištěných médií, tvoří recepty, píše knihy a vede specializované cukrářské kurzy.

Jako šéfcukrář londýnského obchodního domu Harrods pekl třeba pro královnu Alžbětu, Lady Gaga, Karla Lagerfelda, Eltona Johna nebo Baracka Obamu. V Indii pak pro mahárádže nebo filmové hvězdy „Bollywoodu“.



## TEREZA BEBAROVÁ

„U nás u rodičů na Slovácku se dělají malinké svatební koláčky. To když někdo umí, tak to je skvost, to je jako jednohubka, strčíte do pusy a jenom to mlaskne, nádhera.“



## VÁCLAV KOPTA

„Jižní Čechy, kraj okolo Vodňan a Písku, mi k tomu pečení sedí u nás nejvíc. Ta pec a buchty s mazanci. I obrazově mi to lahodí. Domnívám se, že asi Jihočeši budou patřit mezi favority v pečení, ale třeba se zoufale mýlím a přijede někdo z Chomutova a vytře nám všem zrak.“



**KDYŽ DVANÁCT DĚLÁ TOTÉŽ,  
*není to totéž***



**ANIČKA**

„Vždycky když mám špatnou náladu, otevřu si kuchařku nebo internet, popřípadě popustím uzdu své fantazii, seženu suroviny a hned se do toho vrhnu. Pečení je pro mě obrovský relax, i když to dá někdy docela zabrat. Ale vždy to pak končí dobrým pocitem, že se mi něco podařilo. Miluji pečení a je to pro mě něco, u čeho se dokážu odreagovat a na nic nemyslet.“

Anička žije nedaleko Železného Brodu a je v invalidním důchodu. O pečení se zajímá už od malička, kdy pomáhala v kuchyni své babičce. Ta byla vynikající pekařka a dokonce se chtěla stát i cukrářkou. Nejraději peče koláče s tradičními náplněmi a různé druhy vánočního cukroví. Kromě pečení se věnuje především své chovatelské stanici jorkšírských teriérů. Jsou to pro ni především obrovští kamarádi a nositelé radosti. Má i trochu neobvyklého koníčka, a to závody rallye. Nějaký čas dokonce jezdila jako spolujezdec na amatérských soutěžích. Jejím největším životním cílem je mít šťastnou rodinu a být zdravá.



BÁRA

„Do každého výrobku se snažím dát kus něčeho originálního a speciálního. A proč mě pečení baví? Těžko říct, asi proto, že ostatním to mooc chutná.“

Barbora vyznává především svobodu. Nejráději žije kočovným životem ve svém obytném autě. Láká ji nebe nad hlavou a dálky, které může svobodně objevovat. Společnost jí dělá její border teriérka Lomasi. Doma je však u rodičů v Olomouci. Mezi její koníčky patří příroda, surf, zdravý životní styl, ekologie, káva a zvířata. Pečení má spojené od mala hlavně s babičkou na chalupě, kde se jí dostalo pod kůži a inspiruje ji to až doteď. Jejím největším životním cílem je početná a spokojená rodina.



DANIELA

„Pečení mě baví z celé řady důvodů. Mám ráda tu radost v očích a úsměvy těch, kteří si na mých výrobcích pochutnávají. Mám ráda vůni, kterou se celý byt naplní, a společný čas, jenž mohu trávit s dcerkami, když mi pomáhají.“

Daniela žije se svým manželem v Praze a nyní je na rodičovské dovolené se svými dvěma dcerkami. Rodina je pro ni největší radost. Peče již od malička a vše se především naučila od maminky. Byl to pro ni krásný čas plný smíchu, radosti a skvělé atmosféry. Mezi její koníčky, kromě pečení a vaření, patří četba a návštěva divadel. Jejím největším životním cílem je žít život v souladu s vnitřním přesvědčením.



HANA

„Pečení je můj relax, v kuchyni se cítím jako ryba ve vodě, je to moje místo u nás doma. Když můžu rukama hníst těsto, třít máslo s cukrem nebo ochutnávat krémy, moje hlava, namáhaná v práci, odpočívá. Navíc miluju vůni upečených sladkostí, to je moje droga.“

Hanka žije v Praze, vystudovala chemii a cukrařinu má nejen jako zálibu, ale i odpočinek. Mezi její koníčky patří knížky, pejsci, šití a treky po horách. Navíc v minipivovaru svého tatínka občas brigádníčí jako pomocný sládek. Její děda byl vášnivý myslivec, proto se v jejich rodině dědí především recepty na zvěřinu.. Co se týče sladkého to ji učila péct babička, ale tehdy ji spíš bavilo vše ochutnávat než připravovat. Jejím největším životním cílem je uživit se pečením na zakázku.



HONZA

„Pečení a vaření miluju. Baví mě pozorovat, jak se z různých surovin stane něco dobrého. Když se mi někdy něco nepovede, nevzdávám se. I z chyb se dá vždycky něco naučit..“

Honzovi je sedmnáct let a ještě studuje. I když procestoval Ameriku, je to pravověrný moravský patriot od Uherského Hradiště. Rád tančí, hraje divadlo, cestuje, baví ho grafika a práce na počítači. Brigádníčí v kavárně a přípravou dobré kávy považuje za umění. O pečení se zajímá už od deseti let a učila ho to maminka s tetou. Jeho oblíbenou specialitou jsou sušenky s burákovým máslem. Dnes se soustředí na dokončení střední školy.





JENDA

„Každý máme nějaký koníček. Já opravdu nerad sportuji a jak jinak trávit zimní večery než pečením? Pro mne je důležité kolem sebe vytvářet pohodovou atmosféru. Všechno se lépe řeší u kávy s bábovkou. Také je milé někoho obdarovat svým výtvořem, který se sní, než vymýšlet složité dárky.“

Kadeřník Jenda pochází z Červeného Kostelce u Náchoda a nyní žije v Praze. Spolu s ním bydlí i nerozlučná kamarádka, černá fenka z útulku. Společné procházky, především kolem Hamerského rybníka milují oba. Už jako malý často pekli s babičkou, která ho vše naučila. Jeho osobní specialitou je odpalované těsto na všechny způsoby. Podle svých slov nezná lepší dezert než domácí větrník. Kromě pečení a vaření má rád cestování, nakupování, historii, umění, divadlo, kino, vědu a techniku. Jeho největším životním cílem je najít životního partnera.



JOSEF

„Rád něco vytvářím, ať už je to cokoli. Rád jím a mám rád dobré věci. Upéct třeba hezký dort, který obdarovaného překvapí, a vidět jeho úžas, je k nezaplacení.“

Josef je profesí konstruktér kolejových vozidel, ale povahou hračka. Žije nedaleko štěchovické přehrady se svou přítelkyní a psem. Péct ho naučila maminka, které už od mala pomáhal s vánočním cukrovím, a také přítelkyně. Je to pro něj hlavně zábava. Jeho osobní specialitou jsou minicupcakes. Je nadšenec do všeho, co zavání technikou, má rád veterány, RC modely, ale také cestování a snowboarding. Jeho největším životním cílem je spokojenost a radost ze života.



LUCIE

„To, co upeču, také moc ráda jím. To je asi ten nehlavnější důvod, proč mě pečení baví. A dalším důvodem je také to, že většinou všem moc chutná.“

Zdravotnická záchranářka Lucie pochází z jižních Čech, kde žije se svým manželem a synem. Právě ukončila rodičovskou dovolenou. O pečení se zajímá prakticky od dětství, její rodiče měli svoji cukrárnu. Lásku k pečení jí předala maminka a té zase babička. Její osobní specialitou jsou makronky a čokoládový dort s malinami, který si také upekla na svou vlastní svatbu. Mezi její koníčky patří fotografování a hlavně její práce. Jejím největším životním snem je být šťastná, což se jí podle jejích slov celkem daří.



MARCELA

„Pečení mi nesmírně dobíjí baterie, umožňuje zapojit kreativitu, fantazii a hlavně vytvořit pochoutku pro ostatní. Navíc pak vidět ty spokojené jiskry v očích je něco úžasného.“

Projektová koordinátorka Marcela bydlí se svou rodinou v Kladně. Pravidelně nosí do práce svým kolegům sladké dobroty. Její osobní specialitou je šlehačková roláda, kterou miluje především její dcera. Pečení se věnuje už od deseti let a nejvíce ji naučila babička. Mezi její koníčky patří aranžování květin, práce na zahradě, tancování, plavání a sauna. Jejím největším životním cílem je udržet si životní optimismus a dobře vychovat dceru.





## PAVLÍNA

„Péct jsem se naučila víceméně sama podle kuchařky. Když se mi zalíbí něco na obrázku, je pro mě velká výzva zkusit si to upéct osobně. Velký vzor však pro mě byla i babička a maminka, které obě výborně pekly. Je to pro mě příjemný relax, který voní a chutná.“

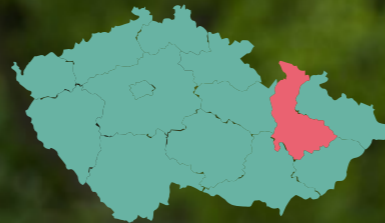
Pavlína pochází z malé obce u Lázní Bohdaneč, kde žije v rodinném domku se svým manželem a dětmi. Své rodině peče skoro každý den. Miluje čistý vzduch venkova a její domácnost je pro ni jako přístav. Peče už od plnoletosti a její specialitou jsou pražské koláče s mandlemi a pudinkovým krémem. Kromě pečení má ráda i rukodělné práce, jako třeba háčkování a pletení, které jsou pro ni odpočinkem. Vyhraněný životní cíl nemá, je prý nejdůležitější „zkusit od každého trochu“.



## PETRA

„Pečení je pro mě kreativní činnost. Spojení znalostí, šikovnosti, smyslů. Pečení zatepluje domov. Neumím si představit ráno bez vůně pečeného chleba, odpoledne bez nějaké té sladkosti ke kávě, neděli bez koláčů a Vánoce bez perníků.“

Právníčka Petra žije s manželem a pěti dětmi na statku v Jihomoravském kraji. Výhodou jejich každodenní tvrdé práce je téměř dokonalá potravinová soběstačnost. Peče už od třinácti let, nejdříve pro tři mladší bratry a nyní pro svou velkou rodinu. Základy ji naučila máma a speciality babička. Miluje zdobení perníčků a největším koníčkem je studium venkovských tradic a folklóru. Má ráda bylinkářství, včelaření, lidová řemesla jako vyšívání, pletení, tkaní, drátování nebo košíkaření. Jejím největším životním cílem je čestně žít, nikomu neškodit a předat něco z toho, co umí, svým dětem a ostatním.



## VERONIKA

„Pro mě je pečení prostorem pro fantazii. Mám ráda ten adrenalin, jak to dopadne, jestli se daná věc povede a hlavně jestli bude chutnat. Při pečení mám prostě čas jen pro sebe a odpočívám u toho.“

Veronika žije s manželem a dvěma dětmi nedaleko Mohelnice v Olomouckém kraji a svým pekařským uměním je vyhlášená nejen mezi kamarády. O pečení se zajímá už od mala, nejvíce ji naučila maminka, která jí dala také její první kuchařku. Pár skvělých receptů a důležitých rad má také od babičky. Její největší specialitou je quiche. Mezi její koníčky patří četba, sport, rodina, šití na stroji a setkávání se s přáteli u sklenky dobrého vína. Jejím největším životním cílem je mít zdravou a šťastnou rodinu. Moc ráda by si také otevřela vlastní celodenní podnik se spoustou dobrot – místo pro setkávání i oslavy.



## MIRKA VAN GILS SLAVÍKOVÁ porotkyně

### Pepa je méně kompromisní než já

#### Co Vás napadlo, když jste dostala pozvání do této soutěže – nabídku stát se jednou z tváří Peče celá země?

Že se mi splnil sen. Já jsem velice pečlivě sledovala originál, anglickou verzi Bake Off. A protože žiji v Nizozemsku, tak jsem samozřejmě začala sledovat také holandskou verzi. Miluji britskou porotkyni, skvělou spisovatelku a odborníci Mary Berry, takže to byla v podstatě jasná volba, protože když jsem poprvé odjížděla z Čech, tak první cukrářská kniha mimo Česko byla právě od Mary Berry. Ten pořad na mě dýchá laskavostí, humorem, samozřejmě je tam i to napětí, zda se zdaří práce, nebo ne. Nicméně je to pořad rozhodně druh takové laskavosti s cukrem a to mě samozřejmě strašně bavilo a dlouhou dobu jsem přemýšlela nad tím, proč vlastně ještě není u nás. Takže když přišla tato nabídka, tak mě to rozbrečelo.

#### Co si podle Vašeho názoru najdou v tomto pořadu čeští diváci?

Popravdě vám řeknu, že sama za sebe jako cukrářka tím trošku sleduji, že tento pořad přiblíží to naše řemeslo ještě malinko více našim potenciálním zákazníkům. Nebo maminkám a mužům, kteří v dnešní době pečou. Já mám pocit, že se na to všichni budou dívat hrozně rádi a s chutí, protože tohle je pro mě osobně jedna z reality show, které nezvyšují adrenalin, nestresují, on to je prostě příjemný relax. Jasně že si tam ten stres někdo vytvoří, když bude mít svého favorita, tak bude říkat: „Jé, ta baba Slavíková, co je tam tak morduje.“ To je mi jasné. Ale na druhou stranu to není nikdy tak vyhocené.

#### Jaký je u nás podle Vás největší mýtus okolo pečení a cukrářství, který by mohla tato soutěž zbořit?

Strach z pečení, strach z toho, udělat si něco sám. Přitom já bych to všem doporučila, protože to je prostě brnkačka. Já vím, že se to jednoduše řekne a druhá věc je to provést, ale pakliže něco dělám s chutí, vášní, baví mě to a chci někoho překvapit, i když se to úplně nepovede, tak to má pořad obrovskou přidanou hodnotu toho lidství. Neposledně je to samozřejmě o používání surovin. Doma máte kontrolu nad surovinou, dáte si čerstvý a kvalitní tuk, ochutíte si to podle sebe tak, jak vás to baví. Já jsem velkým odpůrcem palmových olejů nebo trvanlivých výrobků, které mají zaručenou trvanlivost půl roku, to je pro mě jasná představa nějakého polystyrenu a umělých záležitostí, které nejsou zdravé.

#### V čem se může lišit tato soutěž od zahraničních verzí Bake Off? Může dostat česká verze nějaké specifikum?

Ano, s tvůrčím týmem jsme se snažili, abychom divákům připomněli klasické výrobky české cukrařiny. Jsme zahlceni mascarpone, makronkami, ale to pohlazení mé duše, když mi někdo upeče kynutou bábovku! Všichni uděláme hrnkovou bábovku s olejem, což je teda děsivé, no hlavně že jsme zacpali pusu rodině něčím sladkým, ale když jdete do rizika, že vám to nemusí vyknout, že se tam něco může nepovést... Výsledek je ale pak famózní! A to je česká klasika, kynutá bábovka s mákem nebo se skořicí nebo naplněná tvarohem.

#### Dokážete vybrat nějaký recept, který by zaštilil název Peče celá země?

To je neuvěřitelně složitá otázka, na kterou v podstatě nejde odpovědět. Samozřejmě že je to vždy o individuálním přístupu, co máme rádi. Já miluji výborné kremrole, vynikající závin, miluji kynutá těsta, buchty, ale neposledně jsou to i dortové záležitosti. Tuhle jsem objevila dezert Bedřicha Smetany, to jsou všechno klasické dezerty, kde máme ten výborný piškot, výborný máslový krém, ale vypíchnout jednu jedinou záležitost, to nejde.

#### Je něco, co na soutěžících obdivujete?

Jejich hravost, protože tu kdyby neměli, tak tam nemohou stát. Ve své podstatě cukráři nebo milovníci sladkého, kteří pečou, tak to je taková zvláštní rasa. A skutečně to tak je, mezi nimi je rivalita úplně v jiných dimenzích, než by byla mezi kuchaři. Oni jsou k sobě mírnější, laskavější, více si pomohou, jsou i skromnější. Mě na nich fascinuje třeba to jejich lumpačení v tom, že dostanou zadání a zřejmě si řeknou, že to je brnkačka, že to bude hrozně lehké. Já už jsem starší, takže nějakou tu zkušenost mám a vidím, jak ten recept vezmou hákem a najednou po třiceti minutách vidíte, že ztrácí situaci pod rukama, ale najednou dokážou zabrat a dotáhnou to do konce, což mě na nich fascinuje.

#### Jaká jste porotkyně? Jak to budou pociťovat samotní soutěžící?

Myslím, že z toho profesního úhlu je správné být přísným porotcem. Ale to ještě neznamená, že neumím být laskavá a shovívavá, že neumím pochopit, když se něco z nějakých důvodů vymkne z rukou, o tom to není. V každém případě i jako porotkyně mám hlubokou úctu a respekt ke všem soutěžícím a věřte mi, že to takhle třeba na obrazovce vypadat nebude, ale že s nimi neuvěřitelně trpím a že je pro mě docela silný emocionální tlak vyřknout jméno toho člověka, který má ze soutěže odejít.

#### Co říkáte na svého kolegu Josefa Maršálka?

Ono to tak třeba nevypadá, ale mně se někdy zdá, že je Pepa přísnější než já. Pepa je méně kompromisní než já. Ale mám pocit, že jsme se shodli docela dobře, jsme docela dobře spárovaní a vždy dospějeme k finálnímu verdiktu tak, abychom byli spokojeni oba.



## JOSEF MARŠÁLEK porotce

### Modlím se, aby se v Česku začalo péct lépe

#### Jaká byla Vaše reakce, co jste si říkal, když Vás poprvé oslovili tvůrci pořadu?

Přesně si pamatuji, jak to bylo. Do firmy, kde jsem pracoval, mi volal producent Petr Mühl a říkal mi, že Česká televize koupila práva k této soutěži. Hned jsem mu odpověděl, že to je skvělé, protože když jsem pracoval v Londýně, tak jsme u nás točili finále juniorské verze s Mary Berry a Paulem Hollywoodem. Petr hledal někoho do role porotců, druhý den jsme se sešli na Kavčích horách, proti mně tam seděli v kanceláři čtyři lidi z produkce, všichni se znali, já jsem tam byl prakticky absolutně neznámý. Z krátkého pohovoru byly skoro čtyři hodiny. Přišla řeč i na ženskou roli v porotě. Ukázali mi seznam, minimálně k polovině jsem měl po profesní stránce výhrady, navíc mi tam chyběla jedna legenda. Zeptali se mě, kdo to je. Tak jsem jim řekl o Mirce. My jsme se viděli v roce 2006, kdy byla součástí poroty na cukráře roku, jehož živé finále jsem vyhrál. A to byla naše jediná interakce, já jsem o ní od té doby věděl, sledoval jsem jí, věděl jsem, že pracuje, že fungovala v zahraničí, že emigrovala a že toho má za sebou spoustu. Neznal jsem ji jako člověka, znal jsem nějakou část jejího životního příběhu, a znal jsem její produkty. Šel jsem domů, za dva dny mi na Instagramu od Mirky přistála zpráva. Po dvanácti letech od té doby, co jsme se poprvé a naposledy viděli. „Josífku, děkuji Vám, že jste se o mně zmínil panu Petru Mühlovi.“

#### Co Vás na této soutěži baví?

Já se modlím za to, aby se doma v Česku začalo péct lépe, než asi ve většině českých cukráren. Já jsem byl u toho, když v Anglii začínal Bake Off, a vím přesně, jak se ten trh ve velmi krátkém čase změnil k nepoznání. Samozřejmě tím, jak lidé začali nakupovat prostředky na pečení, mísy, metly a formy a začali péct doma, tak logicky ubyl kšeft majitelům kaváren, cukráren, pekáren a ti na to okamžitě zareagovali tím, že se zvedla úroveň toho, co nabízejí. A prospělo jim to, protože najednou měli lepší zákazníky, kteří utráceli více peněz, prospělo to ale i zákazníkovi, protože najednou se změnila nabídka, a změnila se nejen tím, jak vypadá, ale i tím, jak chutná. Já vždycky říkám, že padesát jedna procent toho, co se prodá, nebo neprodá, je to vizuálně, ale přesto těch čtyřicet devět procent je chuť. Takže typický český příklad, pětadvadesát procent cukráren nabízí větrníky, které jsou obrovské, ale nedají se jíst. Jsou z rostlinných šlehaček, z různých polokrémů, poloprad, jsou obalené v neuvěřitelné vrstvě fondánu přebarveného nevíjím čím, bývalo to karamelové, dnes to nechutná vůbec nijak, akorát je to hnědé. Nejparadoxnější na tom je to, že ta práce udělat hnusný věneček nebo větrník je skoro stejná jako udělat ho dobrý, akorát vstupní ingredience musí být jiné. Těším se na to, že proběhne nějaká změna. V této soutěži neuvěřitelně obdivuji ty lidi, kteří se přihlásili, věnují tomu svůj čas, zavřeli se s námi do stanu a celému národu a vlastně i sobě ukážou, jestli umí, nebo neumí péct. Nevím, jestli bych byl já schopný toto někdy udělat, asi spíš ne. A to jsem na soutěži byl, kde, byla Mirka jedním z porotců, jak už jsem zmiňoval. Teď už jsem ale zestárl a o těch soutěžích mám vlastní názor.



#### U nás je možná ještě daleko více soustředěná pozornost na pekárny, které jsou trochu jiné než cukrárny.

Všiml jste si toho, co se stalo v pekárnách za posledních pět let? Kváskový chléb, kváskové pečivo. Nic z toho byste tam nenašel. Já osobně znám paní, která s tím začala. Jeden z jejích rodičů je Slovák, ona se narodila v Česku a poté si ve dvaceti letech zajela do Ameriky, tam chvíli byla, hrozně jí chyběl český nebo slovenský chléb, nenašla tam ty vstupní ingredience, které potřebovala, tak si začala dělat vlastní kvas a začala si v Americe péct vlastní kváskový chléb. Po letech se z Ameriky vrátila sem s kvasem, který už měl nějaký věk a začala kváskové pečení jako bloggerka, jako máma od malého kluka. Takhle paní se jmenuje Juliana a funguje pod pseudonymem Maškrtnice. Takhle jedna jediná osoba může za to, že dnes každý

supermarket nabízí v nějaké větší nebo menší míře kváskový chléb. Tahle jediná ženská může za to, že se v Česku začala měnit receptura třeba na chléb Šumava, do kterého se historicky dávalo patnáct nebo dvacet procent starého chleba. No kde to jsme? Dávat do pečiva, které si lidé běžně koupí v supermarketu, starý chléb je prostě vražda. Teď si představte, že tam dáme dvacet procent starého chleba a ten chléb, co se znovu neprodá, se znovu usuší a znovu se dá do nového chleba, takže chléb se kazí, vydrží čím dál tím méně, plesniví po třech dnech. Díky jedné ženské si teď ale lidé doma pečou kváskový chléb. Ne proto, že nemají co dělat, ale proto, že prostě chutná lépe. A na to zareagovaly i supermarkety. Česko je jednou z těch zemí na prvních příčkách v Evropě, kde se kupují chlebové speciály, ale před pěti lety tomu tak nebylo.

#### **Proč podle Vás lidé doma pečou?**

Samozřejmě zaprvé je tam taková ta povinnost k nějakým vzpomínkám, babičky, maminky, domácí buchty a domácí koláč, nedělní bábovka, nedělní závin, vánoční pečivo. A druhá věc je, že prostě nabídka toho obrovského marketu není dostačující, není dobrá, není kvalitní, pořád ještě se nám snaží vecpat tu myšlenku, že Češi mají rádi množství na úkor kvality, a já jsem obklopen lidmi, kteří to mají přesně naopak. Polské potraviny koupené v Polsku jsou lepší než polské potraviny koupené v Česku. Proč? Za to může ve finále ten konzument, který to pořád kupuje, to nejsou ty obrovské korporace, které se vám snaží diktovat, co si koupíte. Spotřebitel si to koupí sám.

#### **Na jaký produkt jste se těšil v této soutěži nejvíce?**

Já mám rád ty příběhy, miluji osobní výzvy, kdy jsme soutěžícím řekli, že budou péct třeba závin. Lidé se na to mohli připravit, ukazovali nám věci, se kterými jsou v pohodě, o kterých ví, že jejich okolí to má do nějaké míry rádo, a tady potom ve finále rozhodl spíše element stresu, nové prostředí, nové náčiní, spousta lidí, obrovský tým za kamerami, před kamerami... Toto rozhodovalo o tom, jestli se jim to povede, nebo ne, a mě zajímalo, odkud je recept a proč zrovna tohle přidají a co do toho sypou a proč do závinu dávají říčky... Zajímavé byly ale i kreativní výzvy, protože se zase mohli připravit a kreativní výzva je z mého pohledu k tomu, aby si mohli vylepšit skóre, protože nakonec přijdeme s technickou, o které oni nevěděli, o které jsme věděli jenom my, a nadiktovali jsme jim, co chceme upéct, z jakého množství surovin, kolik toho chceme a za jak dlouho. Tohle je jedna z věcí, které se v neznámém prostředí zvládají dost těžko. Navíc to jsou věci, o kterých lidé nemusí mít vůbec páru, a jednou mají jenom recept s postupem a časovým limitem. Ale zase to byly konformní věci, ne žádná podpásovka.

#### **Vy už jste zmiňoval, kolik věnují návštěvníci cukráren vizuálu a kolik chuti. Vy sám to máte při hodnocení stejně, nebo co rozhoduje o tom, jakému výrobku dáte přednost?**

Tady musíme být samozřejmě kati, takže vizuál je jedna věc, ale když je to nechutné, tak co je nám platný vizuál. Jde to ruku v ruce, nedá se oddělit jedno od druhého. Od dvanácti soutěžících dostanete upečených ze stejných ingrediencí dvanáct různých produktů. Včetně rozdílné barvy. Pak se jen ptáte, odkud se tam vzala ta barva. Tak to zkontroluji, stejné kakao, stejná čokoláda, stejný fondán, ale různá barva. Nedodržování teplot? Moc brzo do trouby nebo brzo vytažené? Ale jak se říká, sto kuchařů, sto gulášů a v cukrařině je to stejné. A co je vám platné, že ten guláš je na talíři hezký, ale nedá se sníst.





## TEREZA BEBAROVÁ moderátorka

**S babičkou jsem pekla, ale stejně nejsem schopná udělat ty buchty jako ona**



**Jak jste poprvé zareagovala, když Vás oslovili s tím, abyste se stala moderátorkou a částečně i tváří tohoto pořadu?**

Samozřejmě mě to velice potěšilo, protože to vypadalo, že budu moderovat s Vaškem Koptou, kterého mám osobně velice ráda jako herce i jako kolegu. Hezky se mi s ním pracovalo v divadle, vím, že je to bystrý, pohotový, inteligentní a příjemný člověk. A za druhé se mi líbilo to téma, protože miluji sladké, byť se mu trochu vyhýbám, abych nebyla jako skříň. Je to tak krásná práce, hezky to vypadá a je to super péct nebo dívat se na to, když někdo umí péct. A třetí reakce byla taková „aj aj“, protože jsem byla čerstvě těhotná a nevěděla jsem, jestli to vůbec budu dělat, protože samozřejmě bylo ve hvězdách, jak to všechno organizačně bude, jak to zvládnu já, jak to zvládne miminko. A nakonec jsem zariskovala, protože bylo potřeba říct, jestli ano, nebo ne. Tak jsem přislíbila účast s tím, že to nějak dopadne. Naštěstí vše klapalo, děťátko úžasně spolupracovalo a díky dobře vyřešenému zázemí jsem mohla bydlet přímo v místě natáčení, na zámku Bon Repos.

**Byl to opravdový život na zámku?**

Musím říct, že jsem si to užila, já tomu říkám lázně, protože jsme si chodili na čerstvém vzduchu v božském parku. Nádherné stromy, pávi, oslík, koně, bylo to moc příjemné včetně majitelů a štábu. I když to bylo dočasné, snažila jsem si to maximálně užít.

**Sledovala jste předtím tento formát?**

Ne, vůbec jsem ho neznala, nedívám se na televizi skoro vůbec. Takže jsem se samozřejmě nabířovala, viděla jsem i nějaké ukázky z polské nebo maďarské verze a líbilo se mi to. Kdyby se mi to nelíbilo, tak bych do toho asi nešla, ale opravdu mi to bylo sympatické, takže si myslím a doufám, že to bude sympatické i divákům.

**Sama doma pečete?**

Ne, protože po mně to nikdo nechce. My všichni se snažíme žít zdravě a víme, že do pečení se dávají samé sice dobré, ale lehce nezdravé ingredience, samé bílé jedy, jak se říká – bílý cukr, bílá mouka. Takže my si dopřáváme sladké vždy někde příležitostně, jsme třeba v dobré kavárně, tak si dáme dobrý dortík, ale jinak se tomu snažíme vyhýbat. Já ani cukrovinky nekupuji domů, protože vím, že ta skříň by byla hojně navštěvována i mým dítětem. A když to tam nemáme, tak to nejíme. U nás doma najdete spíš takové ty více méně sladké věci jako sušené ovoce. A na place jsem se cítila jako Alenka v říši divů, protože já vůbec nevím, co to je čokoládová ganache, protože jsem to v životě nedělala a ani asi dělat nebudu. Obdivuji trpělivost cukrářů, jak jsou zruční a očividně se řemeslu věnují. Protože je maminka z jižní Moravy a ráda peče, budu jí muset přetlumočit, co jsem se naučila a jaké figle používali porotci.

**Když už na to dojde, čemu dáváte přednost? Co Vás dostane?**

Miluji věnečky a hlavně větrníky. Takové ty lehké dorty na bázi odpalovaného těsta nebo listové těsto, štrúdl, to je myslím velmi vděčný dezert, působí lehce. Mirka mi vysvětlila, že nemusí být úplně lehký, to by se tam prý nesměl dát vůbec cukr, takže tyhle ty lehčí věci, odlehčené varianty dortů. Nepohrdnu samozřejmě sachrem, čokoládovými dorty, ale moje láska jsou právě ty šlehačky, Pavlova, všechno lehoučké. Bohužel kostým v divadle se nenafoukne. A my v rodině nemáme moc štíhlé lidi kolem sebe, nejsou to ty anglické typy. Takže já si postavu hlídám, nepřecpávám se sladkým. Na druhou stranu se miluji dívat na to, jak se opravdu ty dorty výtvarně povedou, a ráda se koukám na zahraniční pořady různých cukrářek a kuchařek. To je nádhera, takové dokumenty já prostě zbožňuji.

**Když se řekne Peče celá země, jaký typický, charakteristický český recept na pečení byste jmenovala?**

Já to mám jednoduché, protože má babička Františka, která se dožila téměř sto tři let, byla úžasná žena a pekla velmi specifický štrúdl a specifické koláčky. Ona prostě měla vychytané těsto a vychytanou takovou tu troubu, ve které nikdo neuměl péct, jen ona. Neměla snad ani vodovod přivedený domů, ona pekla ve velmi jednoduchých podmínkách. A já dodnes vzpomínám na její štrúdl a koláčky, které vypadaly jako prsty. To těsto bylo geniální, dělala hodně z překládaného a kynutého těsta a já jsem si opravdu dala tu práci, že jsem s ní strávila několik dní, abych pozorovala, jak to dělá. Všechno jsem si to psala, ale stejně nejsem schopná udělat ty buchty jako ona. Ona tak hezky, lehce ty oříšky připálila, měly ten, jak by řekla Mirka, rustikální výraz a byly prostě od babičky. Jinak si myslím, že to je podle krajů. Někde letí frgály, někde kynuté buchty, někde štrúdl. U nás u rodičů na Slovácku, tam se dělají malinké svatební koláčky, to když někdo umí, tak to je také skvost, to je jako jednohubka, strčíte do pusy a jenom to mlaskne, to je nádhera.



## VÁCLAV KOPTA moderátor

### V téhle show nepoteče krev, ale maximálně tak vanilková poleva



#### Když Vás oslovili k moderování, abyste se stal jednou z tváří tohoto pořadu, jak jste na to reagoval?

Byl jsem trošku překvapen, protože to bylo zrovna v době, kdy jsem se s někým bavil o tom, že se nám zdá, že produkce gastronomických pořadů jde pořád rapidně nahoru. A tak jsem byl strašně zvědav, když mi z produkce zavolali, co se dá ještě nového na trhu najít, protože už jsme zažili hodně kuchaře, zlé kuchaře, vařilo se na lodi, na ostrovech, v podstatě už jsem měl pocit, že je ten formát vyčerpaný. Velice jsem se mýlil, protože díky odkazu na britskou řadu Bake Off, který mi poslali, jsem zjistil, že se objevil tento laskavý formát. Pořad, který sází na rodinnou tradici, který je i ve vizuálu velmi pečlivě zpracovaný a dává šanci vytvořit kontrast těm radikálně agresivním show, kde se téměř jde na krev a kde si soutěžící jdou po krku a nože se blýskají. Byl jsem velice potěšen, že jsem byl osloven zrovna na tuto rodinnou záležitost, kde neteče krev, ale maximálně tak vanilková poleva a voní tu smetana a máslo. Jsem rád, že jsem na tuto nabídku s povděkem kývl.

#### To i odpovídá na to, že Bake Off jste do té doby neznal.

Neznal jsem a znovu říkám, byl jsem mile překvapen i třeba tím, jakým způsobem ten formát zpracovali Skandinávci nebo v Polsku, jaký úspěch má pořad všude, kde se podařilo BBC licenci prodat. Už to samo dávalo tušit, že jde o pořad, který může mít své místo na českém mediálním trhu, a myslím si, že právě Česká televize je instituce, které takovýto formát bude slušet.

#### Co myslíte, že dokáže do tohoto formátu přinést právě česká verze? Odlíší se něčím?

Samozřejmě, nabízí se takový ten nejjednodušší nápad, co člověku přijde na mysl, a to je to, že každá kuchyně má svá specifika, své regionální suroviny, svou kulinární tradici, a právě sázka na rodinné know-how, teprve tam se objeví ty nuance. Například neznám člověka, který by uměl upéct

lepší vánočku než babička mé ženy, paní Bustová z Vodňan, která se dožila bezmála sta let. A i když máte stejné suroviny, stejný recept, použijete stejnou mouku, tak se vám to nikdy nepovede tak, jako když z trouby, která byla někdy z poloviny padesátých let minulého století, vytáhla vánočku právě tahle babička. A to jsou ty rodinné tradice, to je to, co chceme oživit, co chceme v lidech vzbudit, aby neztráceli v přetechnizované době zájem o předávání receptů, o sdílení věcí, které se osvědčily v minulých desetiletích, ba se dá říct už i staletích. Tradice je největší specifikum a v tom se právě projeví to, co je typické pro danou zemi. Předpokládám, že česká buchta chutná úplně jinak, než když si ji upečete ve Finsku.

#### Který z těch pečících regionů naší země Vás baví nejvíc, máte nějakého favorita?

My jako rodina pocházíme se severních Čech, je to v Českém středohoří. Což se mi nezdá, že by to byl tak úplně pečící kraj, na druhou stranu v životě jsem nejedl lepší rybízový koláč než od tety Máni z Evaně, to je pravda. Třeba dodnes nevím, proč se v této oblasti říká rebíz místo rybíz. Na druhou stranu si myslím, že jižní Čechy, kraj okolo Vodňan a Písku, tak tam mi tak nějak ta pec a ty buchty s mazanci sedí nejvíc, i obrazově. Domnívám se, že asi Jihočeši budou patřit mezi favority, ale třeba se zoufale mýlím a přijede někdo z Chomutova a vytře nám všem zrak.

#### Vy sám dáváte spíše přednost pečení, nebo zamíříte do kuchyně raději vařit?

Já jsem kuchař, dovolím si říct, že jsem velmi zručný a zkušený kuchař, pokud jde o hovězí guláš nebo svíčkovou a podobně. Takže moje doména není pečení a během natáčení jsem se chtěl něco naučit. Ale v rámci moderování tohoto pořadu jsem byl na tenkém ledě, protože se snažím dlouhodobě bojovat s nadváhou a s problémy mužů nad padesát. Což znamená, že se dostaví například takzvané vysoké limity krevního cukru. A tady já jsem v jámě lvové, když odevšud voní kynuté těsto a pečou se bábovky a koláče a závin, musím si dávat velký pozor.

#### Jaká byla specifika tohoto moderování?

Byla to naprosto odlišná práce od všech ostatních, co jsem měl možnost dělat. Dvakrát jsem si zkusil přímé přenosy v České televizi, je to velký adrenalin, ale tohle je odlišné v tom, že vy jste vlastně nepřetržitě v akci. Jsou tu dlouhé směny, to je pravda, ale nestěžuji si, je to prostě krásných osm deset hodin v krásném prostředí zámeckého parku. My ale zůstáváme pořád ve střehu, protože na place ve stanu se pořád něco děje. V uchu máme takzvaného pilota, jsme v kontaktu s režií a průběžně jsme upozorňováni na to, co se děje u pracovních ploch, a když dojde k nějaké nehodě nebo když se stane něco emotivně zajímavého pro přenos, tak nás okamžitě režisér volá do pohotovosti a nabíháme jako hasiči nebo záchranáři do akce a musíme být vlastně okamžitě k dispozici pro kameramany, kteří průběžně, jak oni říkají, kropí všechno to, co se tam děje. V tom je to velice odlišné, protože nereagujeme s Terezou podle scénáře, podle naučených replik, ty musí vycházet ze situace, která se mění každou vteřinou na pracovních plochách. To je věc, kterou jsem si neuvědomil, když jsem uvažoval o této spolupráci. A teď jsem právě nejvíc vděčný za to, že mě to drží v pohotovosti, že mě to učí improvizaci a že si člověk vlastně ani na vteřinu neodpočine, neodlehčí. Pobíhá tady druhý štáb natáčející venkovní záběry, redaktoři ze sociálních sítí, máme k dispozici dron, je to prostě poměrně akční záležitost. A to je ta věc, která mě na tom nejvíce baví.

#### Jednalo se o sladké natáčení? Nepředjedlo se Vám to?

Já se obávám, že předjedlo, řešil jsem to tak, že jsem si k posteli v noci dával kýbl se škvarky a sklenici teplého sádla, a ono se to tak přes noc vyrovnalo. Ale ráno jsem zase dostal takovou dávku cukru a sladkých vůní, že to bylo velice komplikované, a už jsem manželku musel pověřit, aby mi v lékárně koupila volně prodejné prostředky na snížení krevního cukru.



## ZLATA OTAVOVÁ technoložka

Mám v sobě touhu obrátit lidi ke klasice



### Co všechno obnáší práce technoložky?

Co jsem trošku podcenila, byly recepty soutěžících, protože samotné zpracování a vytažení surovin z těch receptů byl neuvěřitelný časový žrout. Opravdu zkontrolovat každý recept, každou položku, nezapomenout na nic, nezapomenout na pomůcky, které si vypisovali, to bylo hodně časově náročné. Dva týdny den co den jsem dvanáct hodin seděla nad papíry a psala číselka, komodity, a dokonce jsem se dostala na nějakých bezmála dvanáct set položek, kde nesměl člověk opravdu na nic zapomenout. Dalším úskalím bylo, když jsme začali točit. První tři dny byl hrozný zmatek, že to musíme vše z papíru přenést do reality, mít to nakoupené, a každý ze soutěžících si občas vymýšlel úplně extrémní věci, kdy jsem sama musela hledat na internetu, kde to mám vlastně koupit. Tohle byl asi největší zádrhel, ale i zajímavá zkušenost. Zbytek je už můj obor, co běžně dělám – připravit technický výcvik, taková rutina. I když je pravda, že je to trochu jiné prostředí, nemáte profesionální kuchyň, fungujete trochu v polních podmínkách. Já jsem cukrář z průmyslu, spolupracuji s cukrárnami a výrobkami i za hranicemi, ale tohle byl pro mě průšvih. Když jsem viděla v receptuře sto dvacet gramů cukru, tak to je pro nás něco, co nám spadne z lopatky. Já na to koukala, že z toho přece nemůžou v životě upéct dort, já na to domácí pečení vůbec nejsem. I moje mamka, která mi pomáhá jako technolog a navažuje, tak na to koukala, že je to strašně málo, z toho přece nemůže nic vzniknout. A oni z toho dělají neuvěřitelné skvosty. Musím říct, že mě tento pořad zase vrátil zpátky do toho domácího pečení, že jsem se musela naučit pracovat s malým množstvím surovin, což bylo pro mě ze začátku těžší, takový návrat zpátky do prehistorie cukrařiny.

### Dokážete popsat nějaký rozdíl mezi domácím pečením a profesionální cukrařinou?

Domácí pečení umožňuje nepřeberné množství úžasných surovin, po kterých cukrářny nebo cukrárenský průmysl nesáhne například kvůli ceně. Nebo to jsou i limity, že máte velké výrobky, které prostě nikdy nebudou pracovat s živočišnou šlehačkou, protože by nebyly schopné ten výrobek někam přepravit, pokud nemají třeba technologie mražených dortů. Domácí pečení nabízí úplně jiné možnosti, během natáčení jsme například spotřebovali obrovské množství vanilky, vanilkového lusku asi za patnáct tisíc korun, to je něco úplně fantastického, ale tohle vám v průmyslu nikdy nikdo dělat nebude. Rozdíl je určitě v technologickém postupu, kde si můžete dovolit zvlášť šlehat bílky s cukrem, pomazlit to másličko se žlutkem, nakonec si to hezky pospojovat. To v průmyslu nemůžete. Tam recept musíte vzít a zpracovat tak, aby se vyrobilo třeba dva tisíce kusů dortu denně. To je úplně jiná kategorie.

### Ve Velké Británii se pořadu povedlo změnit některé návyky pekařů a cukrářů. Myslíte, že se to povede i u nás?

Modlím se za to, aby to tak opravdu bylo, protože já jsem chvilku byla víc v zahraničí a český trh mi trochu utekl. Po pěti letech, kdy jsem se vrátila zpátky, jsem bloumala, nevěděla jsem. Když se mi poté zákazníci začali vracet, tak jsem viděla, že venku jsou dál. A tento pořad vnímám jako úžasnou příležitost lidi zase zpátky vtáhnout do toho, aby se nebáli ani receptů, které jsou trošku složitější, protože ve skutečnosti není nic tak složité, jenom je potřeba tomu dát nějaký čas. Párkrát potrénovat, všechno je nakonec jedlé, stejně všechno skončí na lžičce, takže jestli se to napoprvé nepovede a rozteče, tak se to stejně sní. Přeji si a věřím tomu, že to pomůže, protože jako klasický cukrář, byť jsem dělala pro společnost vyrábějící směsi do průmyslu, mám sama v sobě touhu obrátit lidi ke klasice. Trend lze vysledovat i v samotných cukrárnách. Myslím, že tento pořad by to celé mohl ještě více nakopnout dopředu, protože neznám nikoho, kdo by chtěl vyrábět špatné nebo ošizené výrobky.

### Co bylo pro Vás v tomto projektu největší výzvou? Setkala jste se u soutěžících s položkou, kterou bylo těžké sehnat?

Nakonec jsme asi dokázali sehnat všechno, i když některé ty suroviny byly takové, že jsem sama musela hledat, co to po mně vlastně chtějí. Ale to bylo spíš koření, alkoholy a podobné věci. Určitě velká výzva přede mnou stála na začátku, než si člověk zvykne na kuchyň. Oni si z ní udělali kavárnu, takže jsme museli pracovat hodně brzy ráno, protože se člověk potřeboval věnovat pečení a přípravě receptů a ten klid na to prostě nebyl.

### Překvapili Vás finalisté od začátku svými dovednostmi, schopnosti, kreativitou i tím, jak dokážou reagovat na kamery?

Musím říct, že ano, ten přístup ke kamerám, to opravdu smekám. Člověku se to v zákulisí machruje, ale pravda je ta, že já jsem ten typ, že když se řekne „klapka, jedem“, tak mám temno. Myslím si, že s tím se soutěžící ze začátku také rvali, ale úplně úžasně se zvládli na prostředí adaptovat. První dny měli takové chaotické, nebyla to jejich domácí kuchyň, vždycky se nejlépe peče ve vlastním prostředí, ale tohle na nich obdivuju, že se najednou dokázali uvolnit, že ty kamery nevnímali. Co se týče jejich práce, jejich smýšlení, jak si poradit, tak někteří z nich jsou neuvěřitelně talentovaní. Když se něco nedařilo, tak to uměli obejít, přemýšleli u té práce a zpracovali takové drobnosti, kterých si možná ostatní nevšimnou. Byť s tím nemám moc společného, když jsem koukala kameramanům občas přes rameno, tak jsem cítila takovou hrdost, jak jsou šikovní, až bylo mi líto, když museli odcházet.



**JAN FRONC**  
*režisér*

### Lidé začnou péct a hlásit se do kurzů pečení

#### Představte soutěž Peče celá země.

Je to zajímavá a nezvyklá soutěž v pečení. Takový formát je nás úplně poprvé. Myslím si, že se to bude lidem líbit, protože co si budeme povídat, český národ na sladké je. Na rozdíl od toho, když někde někdo kuchá kapra, je to i vizuálně krásné. Vyrábí se nádherné věci, které jsou pro diváka atraktivní a jistě je budou takzvaně jíst očima.

#### Z Velké Británie se pořad rozšířil do spousty zemí, bude česká verze něčemu podobná, nebo bude zcela odlišná?

Uvidíme v našem pořadu české speciality, bude vidět česká mentalita, ale samozřejmě se dostane i na původně zahraniční recepty. Jiné věci připravují v Anglii, jiné v Argentině a rozdílné tady. Snažíme se zaujmout českého diváka tím, co má rád.

#### Dáváte jako režisér důraz více na představení hlavních protagonistů, anebo preferujete vizuální zážitek?

Musí to být správně rozdělené, od každého trochu. Musí tam být příběhy lidí, samotné pečení, jak to vypadá, i dostatečný prostor pro porotu a její reakce. Musí tam být vidět vývoj, jak se zlepšují postupující. Snažili jsme se vymýšlet zajímavé záběry z různých pohledů, které nezvyklý prostor stanu umístěného v areálu krásného zámečku nabízí. Tím je tento pořad také specifický, není ve studiu, jak je dnes obvyklé. Do příběhu tak promlouvá vývoj počasí, některé díly jsou s deštníky a některé za sluníčka. To je na tom jedinečné. Je jenom dobře, když do děje přispívá i další element a vytváří atmosféru. Podtrhuje to autentičnost a to, co se zrovna děje.

#### Musí režisér podobného kulinářského pořadu umět péct?

Já mám vztah k pečení spíš konzumní. Všechno, co je pečené a sladké, mám rád, i když to asi není zdravé, ale prostě mi to chutná. Ve své pozici nemusím znát přesné postupy pečení, od toho jsme měli odborníky. Já měl před sebou jen postup, abych byl připraven, co čekat. Sledovali jsme, jak to ten člověk dělá, věděli jsme, v jakou chvíli bude dělat zdobení nebo kdy dává koláč do trouby. Věděli jsme, že bude něco míchat a byli jsme na to připraveni. K tomu nemusím znát, kolik se tam dává čeho. Samozřejmě občas funguje, když to někdo zkaží a nejde mu to. Kdyby bylo všechno pozitivní a všichni dělali se stoprocentní přesností, nebylo by to pro diváky záživné.

#### Co si podle Vás divák z tohoto pořadu při sledování odnese? Jaké by to mělo vyvolávat pocity?

Já jsem si musel dát dort, už jen když jsem „nakoukával“ verze BBC. Dokonce některé dny jsem se rozjel do cukrárny. Myslím, že tomu nikdo neodolá a půjde si dát něco chutného. Některé diváky to určitě inspiruje k samotnému pečení. Začnou péct, začnou se zajímat o recepty. Ono to může mít podobný efekt, jako když jsem v roce 2006 začal dělat StarDance. Po odvysílání první série byl strašný boom nových tanečních škol. Do té doby o to prakticky nebyl zájem. Tak teď by to mohlo být podobné a diváci se začnou shánět po receptech, začnou péct a hlásit se do kurzů pečení.

#### Jak byste porovnal StarDance a Peče celá země?

Jsou to odlišné pořady, stejné je to možná v tom, že tam jsou soutěžící, kteří ubývají. Ve StarDance je porota i hlasující diváci, tady je to pouze na odborné porotě. Obojí je tak trochu s prvky reality show. Odvíjí se tam, co se v reálném čase s těmi lidmi děje. Po StarDance si jdou lidé zatančit, předpokládám, že po Peče celá země navštíví cukrárnu. Obojí ale přináší radost.

#### A soutěživost? Je to víc spolupráce, nebo rivalita?

Soutěžící mezi sebou spolupracují, ale vnitřní rivalita tam bezpochyby je. Možná může být i rivalita mezi názorem soutěžících a porotců. Ale tady soupeření není takové jako třeba v MasterChefovi, který dělají kolegové. Jsem rád, že pořad Peče celá země je celý v přátelském duchu a že je to viditelné i v záběrech. Lidé si vypomáhají, radí si s recepty. Je to lidské, příjemné, není to dravé, není to ten styl jenom si nadávat a jít po sobě.



# PEČE CELÁ ZEMĚ

OD 4. LEDNA VE 20.00 NA ČT1

#### SCÉNÁŘ

MICHAELA HRONOVÁ

#### REŽIE

JAN FRONC, UROŠ TREFALT

#### DRAMATURGIE

MARTIN POLÁČEK

#### KAMERA

FILIP HAVELKA, JAN HELLER, PETR HOJDA, JANA HOJDOVÁ

#### VÝKONNÁ PRODUCENTKA

KLÁRA DRAŽANOVÁ

#### KREATIVNÍ PRODUCENT

PETR MÜHL

#### POŘADEM PROVÁZEJÍ

TEREZA BEBAROVÁ, VÁCLAV KOPTA

#### POROTA

MIRKA VAN GILS SLAVÍKOVÁ, JOSEF MARŠÁLEK

FOTOGRAFIE K POŘADU A JEDNOTLIVÝM DÍLŮM VŽDY PO ODVYSÍLÁNÍ DOSTUPNÉ NA  
[HTTPS://CTCLOUDI.CZECH-TV.CZ/S/MRG4DBUIW9IESVZ](https://ctcloudi.czech-tv.cz/s/mrg4dbuiw9iesvz)

PRESSKIT V DIGITÁLNÍ PODOBĚ VČETNĚ POUŽITÝCH FOTOGRAFIÍ  
[WWW.CESKATELEVIZE.CZ/EPRESS](http://WWW.CESKATELEVIZE.CZ/EPRESS)

[WWW.CESKATELEVIZE.CZ/PECECELAZEME](http://WWW.CESKATELEVIZE.CZ/PECECELAZEME)

[WWW.FACEBOOK.COM/PECECELAZEME](https://WWW.FACEBOOK.COM/PECECELAZEME)

[WWW.INSTAGRAM.COM/PECECELAZEME](https://WWW.INSTAGRAM.COM/PECECELAZEME)

Kontakt pro média:

**Ondřej Bambas**

tel.: (+420) 261 137 527  
mob.: (+420) 724 708 703  
[ondrej.bambas@ceskatelevize.cz](mailto:ondrej.bambas@ceskatelevize.cz)  
[www.ceskatelevize.cz](http://www.ceskatelevize.cz)  
© Česká televize 2019