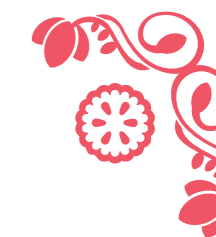


# PEČE

*celá země*





## ÚVODNÍ SLOVO KREATIVNÍHO PRODUCENTA

Setkáváme se tady už potřetí a to je známka toho, že naši zemi pečení opravdu baví. Na další řadu Peče celá země jsem se těšil stejně jako vy, věrní diváci a fandové všeho pečeného. A těšili jste se opravdu hodně, do soutěže se tentokrát přihlásilo historicky nejvíce uchazečů od první řady. A opět to byl soustředěný útok na chuťové buňky porotců a dramaturgů pořadu a opět bylo těžké vybrat dvanáct soutěžících. Jsou tady a výběr je skvělý. Jsou to mistři amatéři a můžeme se s nimi znovu těšit na strhující atmosféru plnou dovedností a kreativity, generacemi prověřené recepty, inovativní cukrářské výrobní postupy a hlavně na lásku k pečení. Ve třetí řadě se bude také pomáhat, a to ve speciálním, jedenáctém charitativním dílu. Zde budou péct známé osobnosti na podporu ohrožených a znevýhodněných dětí. Stan Peče celá země navštíví žluté kuře, symbol projektu Pomozte dětem.

Takže startujeme, pečme, teď!

*Petr Mühl*

## PEČE CELÁ ZEMĚ OD 6. LEDNA KAŽDOU SOBOTU VEČER NA ČTI

Pečení je cukr a cukrování je láska. Pečení je láska. S láskou pečeme pro své milované, nejsladší buchty jsou vždycky od maminky a v neděli u babičky je ke kafi bábovka. Děti vzpomínají na vánoční pečení cukroví a na narozeninové party nesmí chybět šlehačkový dort. Pečení prostě spojuje generace, lidi chudé i bohaté, mladí opisují recepty od babiček, a když přijdeme ze zahrádky, tak zase přemýšlíme, do jaké buchty bychom to všechno nasypali. Pečení je fenomén, který se nevyhne prostě nikomu. Třetí řada Peče celá země opět stmelí celé rodiny u televizních obrazovek, a to jak u české klasiky, tak u často velmi originálních receptů. Víte například, jak se peče malinový dort, který znáte ze znelky? V letošní řadě budou moci diváci ocenit i mnohá umělecká díla, cukrářské skládačky, výrobky průzračné jako sklo, na své si přijdou i zahrádkáři či milovníci starých krajk. Nebudou chybět ani známé recepty z ciziny.

**Peče celá země pokračuje! Oslava může začít!**



MODERÁTORKA

# Tereza Bebarová



**CUKRAŘINA PŘITAHUJE SPOUSTU KREATIVNÍCH LIDÍ. DÍKY POŘADU PEČE CELÁ ZEMĚ MÁM JEDINEČNOU MOŽNOST SE S NIMI SETKAT A NECHAT SE INSPIROVAT**

**Za dabing Angeliny Jolie ve filmu Sedmý hřích obdržela Cenu Františka Filipovského, za hlavní roli v muzikálu Funny Girl Cenu Thálie. Je filmovou i televizní herečkou a příležitostnou zpěvačkou. Spolu s Josefem Maršálkem pro Českou televizi připravuje Buchty po ránu a již potřetí bude provázet pořadem Peče celá země.**

**Vnímáte od první řady nějaký posun, nebo se pořad drží nastavených mantinelů formátu BBC?**

Změnilo se toho hodně i pro mě samotnou. První řadu jsem natáčela se čtyřměsíčním miminkem a pamatuji si jen určité fragmenty. Snažila jsem se najít rovnováhu mezi prací a kojením. Zpětně si uvědomuji, že jsem si to nemohla užít tak, jak jsem si to užívala teď. Formát pořadu má určitá pravidla a postup, který se dodržuje. Přesto nám dává s Václavem obrovský prostor pro improvizaci. Můžeme se „vyřádit“ při úvodech nebo při rozhovorech se soutěžícími. A když jsou navíc tak komunikativní jako letos, pak je to pozehnání pro každého moderátora.

**Všimla jste si, že by letošní soutěžící měli nějakou rozpracovanou strategii na cestě k vítězství i třeba proto, že už měli možnost vidět předchozí série?**

Příprava je určitě jedním fragmentem, která je od dob první řady obecně výš. Začali chodit na kurzy pečení, cestují, zkoušejí nové věci. A to je na nich hodně znát. Druhá věc je ale samotná představa, kterou o té soutěži mají, protože realita je úplně jinde. Záleží na každém jednotlivém detailu. Ale i na tom, jak zvládnou stres, kamery, které na ně neustále míří, nebo nepřetržité dotazy přicházející během pečení ze všech stran. Vliv má ale třeba i počasí a samozřejmě časový limit. Nakonec nás kolikrát překvapí, kdo vypadne a kdo se objeví ve finále.

**Míváte svého favorita, kterému tajně fandíte?**

Ano, ale není jen jeden. Vždy je pozoruji a vnímám, jací jsou. Často se nedokážu ubránit tomu, aby mě všechny ty lidské osudy nezasáhly.

**Soutěž provází také napětí a jistý adrenalin. Jak to probíhá přímo na place? Vnímáte je i vy sama?**

Při této řadě jsem si užívala hlavně to, jak skvělou partu vytvořili. Pomáhali si a myslím, že neřešili, kdo je lepší. Oddělili přátelství a soutěž jako takovou. Největší napětí

ale samozřejmě přicházelo s hodnocením poroty. Mnohdy negativní hodnocení soutěžící slyšeli vůbec poprvé, protože od rodiny a přátel se jim dostává jenom pochval. Míša s Josefem ale dobře vědí, jak chutná tonka fazole i jak udělat krokant.

**Používáte názvy přísad i dezertů, které nezná každý. Co dalšího vás soutěž Peče celá země naučila?**

Neustále se učím, také jsem začala více péct. Přestala jsem se bát postavit se k plotně i jako cukrářka. Sama uznávám spíše zdravý životní styl, ale zjistila jsem, že záleží na tom, kolik sladkého sníte a jak často si ho dopřáváte. Cukrařina přitahuje spoustu kreativních lidí a díky pořadu Peče celá země mám jedinečnou možnost je potkat a nechat se inspirovat.

**Vypadá to, že se pečení stalo opravdu součástí vašeho života...**

Určitě. Natolik, že jsem se jím začala zabývat také poloprofesionálně. Spojili jsme se s Josefem Maršálkem a spolupracujeme v rámci mého domácího pořadu Čas na Te.be. Natáčíme další díly cyklu České televize Buchty po ránu, ve kterém Pepovi sekunduji a snažím se pro diváky získat cenné rady.

**Prozradíte svůj nejoblíbenější recept, podle kterého si doma upečete?**

Kváskový chléb. Kvásek mám už od první řady Peče celá země. Naučila mě ho vítězka Petra Burianová. Pojmenovala jsem ho Evžen, ubytovala ho v naší ledničce a každý týden z něj dělám chleba. Pak také štrůdl podle rodinného receptu po babičce Františce a občas různé dorty. Ráda se nechám inspirovat recepty z kuchařky, kterou jsme s Josefem vydali.





MODERÁTOR

# Václav Kopta



**Z ÚČASTNÍKŮ TŘETÍ ŘADY MÁM SKVĚLÝ POCIT. KOMBINUJI ZKUŠENOST Z PŘEDCHOZÍCH ŘAD S VYSOKOU MÍROU EMPATIE, INTELIGENCE, MAZANOSTI A AMBICE**

**Syn slavného textaře Pavla Kopty a vnuk básníka a překladatele Josefa Kopty. Jeho ztvárnění postavy Radka Převrátla ve filmu Sněženky a machři okouzlo mnoho generací žen. Známy herec, úspěšný moderátor, hudebník, textař, jehož láska k autobusům ho zavedla do řad řidičů pražské MHD. Již potřetí moderuje proslulou desetidílnou soutěž Peče celá země.**

**Pořadem provádíte soutěžící i diváky od samého začátku. Našel jste si k pečení stejnou vášeň jako k řízení autobusu?**

Nikoliv, to už bych tady neseděl. Byl bych po smrti nebo bych ležel jako těžce nemocný člověk na diabetologii. Při natáčení má hlavní roli cukr a já jako evidovaný prediabetik si na něj musím dávat velký pozor. Peče celá země je pro mě pořad svůdný prostředím, protože soutěžící i všichni lidé v technických složkách to prostě umí. Obyčejný koláč udělají tak, že se vám zatočí hlava. Já se ale musím držet zkrátka.

**Zvládáte to celé natáčení, nebo se necháte nalákat?**

Většinou se udržím. Jsem více hypochondr než sladkomil. Paní doktorka mě upozornila, že si zahrávám s ohněm. A jelikož si nechci píchat inzulín, tak když něco zbude, vezmu to holkám domů a sám se tím raději více nezabývám.

**Jak je to s pečením u vás doma? Pečou si vaše tři ženy pro sebe sladké dezerty a pro vás něco zdravějšího?**

Během natáčení tohoto pořadu rozhodně ne. Nejsme vytvořené orientovaní jako jiné rodiny například na Moravě. Takže na Vánoce se udělá několik druhů cukroví, manželka upeče skvělou vánočku, běžně pak nějaký štrůdl. Ten mám moc rád. Jinak ale žijeme ve velkém fofru, nemůžeme si dovolit takové to celodenní víkendové pečení.

**Mluvíte o zdravotních omezeních, která má spousta z nás. Jak se díváte na zdravé zákusky? Mohou být podle vašeho názoru stejně dobré jako například tradiční buchty od babičky?**

To je velmi zajímavé. Setkáváme se již potřetí a pořadem nám prošla celá škála generací soutěžících. Je velice pozitivní zjistit, že mladší účastníci jsou méně konzervativní a mají daleko vytříbenější vztah ke zdravému stravování, jsou třeba orientovaní na alternativy bílého cukru. Sladí stévií, třtinovým cukrem i medem. Je znát ústup od těžkých máslových krémů, které způsobovaly bezesné noci, když jste s dortem snědli i dvě kila másla. Pro diváky jsme snad i vodítkem, jak

se oprostit od kynutých tradic k velmi moderní sexy kuchyni. A to vnímám jako pozitivum tohoto projektu.

**Je ještě něco, čeho si na pořadu ceníte?**

Myslím, že znovu nastartoval vztah k tradici, buduje v lidech pocit rodinné sounáležitosti. Opět jsme objevili kouzlo babiččiny receptů. A to jsou věci, které se dnešní divoká doba snažila v rodinách utlumit. BBC přišla s geniálním konceptem, prostřednictvím kterého se tohle všechno podařilo podnitit, a to celosvětově.

**Jak se proměnili soutěžící od první řady? Je například znát, že si pořad pořádně nastudovali? Jsou více ambiciózní, nebo přicházejí rovnou se strategiemi?**

Jednoznačně. Je to jako se vším, velice to souvisí s inteligencí. Když jsou chytrí a mazaní, tak jsou informovaní a moc dobře vědí, co se po nich chce. Ti velmi důvtipní dokonce netaktizují prvoplánově. Za ty roky už poznám, zda na nás a na porotu hrají divadlo. Ale z účastníků třetí řady mám skvělý pocit, kombinují právě onu zkušenost z předchozích řad s vysokou mírou empatie, zdravého rozumu, mazanosti a ambicí, které ovšem nejsou prvoplánové. Nejsou protivní tým, že chtějí vyhrát za každou cenu. Od samého začátku úžasně kooperují. Při natáčení jsme zažili i horké chvíle. Když se někomu nedařilo, zvedl ruku a okamžitě u něj byli tři další soutěžící a všichni společně zachraňovali bortící se korpus. Neměl jsem pocit, že by to hráli. Opravdu drželi pohromadě.

**Domníváte se, že mezi nimi nebyla taková rivalita jako v předchozích řadách?**

To nedokážu posoudit. Ano, je to soutěž a hrajeme o slušnou cenu a o slušné peníze, takže tam někde přítomná byla, ale příliš nevystupovala. Je ale přeci přirozené, že když už v soutěži jsou, pokusí se vyhrát. Za další důležitou věc považuji, že mnozí z nich za celou dobu natáčení udělali obrovský kus práce. Poslouchali porotce, brali si jejich rady k srdci a hodně se toho naučili. I to je důvod, proč pořad natáčíme.

**Jak zde vnímáte svoji roli moderátora? Nakolik je odlišná od jiných projektů?**

Regule té licence jsou obsáhlé. Z podstaty role moderátora ale vyplývá, že je na straně soutěžících, ovšem ne ve smyslu toho, že jim pomáhá nebo radí. Jsme kamarádi, ti, kteří jsou na blízku, když potřebují propojit se zákulisím, když je nějaké neštěstí nebo úraz. Jsme tam od toho, abychom v nich vyvolávali pocit, že mají parťáky, ale nesmí to být moc familiární a košilaté. Nesmíme se pouštět do osobního projevu sympatií. Všichni z nás musí mít pocit, že jsme na jejich straně.

POROTKYNĚ

# Miša Landová



**SMEKÁM PŘED SOUTĚŽÍCI MI TŘETÍ ŘADY ZA TO, JAKÉ ZKOUŠEJÍ KOMBINACE I JAKÉ POUŽÍVAJÍ SUROVINY. NĚKTERÉ JSEM OCHUTNALA POPRVÉ**

**Cukrářka, autorka kulinářských knih i úspěšná bloggerka, která natočila několik onlinevých cukrářských kurzů. Miša Landová se ucházela o post soutěžící v první řadě Peče celá země, nakonec byla ale oslovena pro roli porotkyně. Rozhodovat o vítězi soutěže bude tato milovnice makronek společně s Josefem Maršálkem už podruhé.**

#### **Jaká se sešla parta v letošní řadě?**

Úplně neuvěřitelná, což určitě uslyšíte od většiny štábu. A pokud bych měla porovnat druhou a třetí řadu, tak je to doslova nebe a dudy. Ať už lidsky, nebo tím, jak se chovali mezi sebou. Nechci říct, že soutěžící z druhé řady nebyli tím, ale u té třetí byla trošku jiná vlna. Cítím příjemnou atmosféru dokonce i ve vztahu k nám, porotcům.

#### **Soutěžící jsou jiní, je jiná i porotkyně Miša ve třetí řadě?**

Myslím, že ano. Jsem ostřílenější a mnohem více si to užívám. Ve druhé řadě jsem byla nováček a ve spoustě případů víc vystresovaná než sami soutěžící. Byla jsem občas v křeči, přestože štáb, Pepa i moderátoři ke mně byli vstřícní a nápomocní. Nešlo ani tak o nervozitu z kamer jako o zodpovědnost, kterou má role v soutěži přináší.

#### **Jste známá cukrářka. Jak se promítla odezva na druhou řadu do vašeho cukrářského života?**

V případě cukrářiny především větším zájmem o moji práci. Zvýšila se návštěvnost mého blogu i sociálních sítí, ale i poptávka po mých kurzech, které vedu už několik let. Samozřejmě v době, kdy se soutěž vysílala v televizi, tak mě lidé začali na ulici poznávat, ale naštěstí to nebylo nic dramatického.

#### **Takže se klidně můžete procházet po Praze nebo Kladně, kde bydlíte, a nikdo vás nezastavuje s tím, že by chtěl dva nebo tři dobré recepty?**

To se stává hlavně v cukrářské komunitě. Vybavím si loňský podzim a cukrářský šampionát pro amatéry v Olomouci, kde mě lidé oslovovali, protože znají moji práci, děkovali mi za inspiraci nebo prosili o radu. Ale bylo to dané tou koncentrací lidí, kteří se o téma zajímají. Ale běžně na ulici se s tím setkávám maximálně bezprostředně v době vysílání Peče celá země. A jelikož jsem takový uzavřenější člověk a nejsem ráda středem pozornosti, tak mi to maximálně vyhovuje.

#### **Po vaší premiéře v soutěži jste přiznávala, že se vám kritické poznámky neříkaly úplně lehce. Tohle jste v nové řadě vylepšila?**

Myslím, že se moje vyjadřování obecně zlepšilo a lépe se mi říká i to negativní. Ale to bude právě tím, že jsem uvolněnější

a tolik se nestresuju. Nicméně se snažím všechny kritické poznámky říkat citlivěji. Sama nemám ráda, když mě někdo seřve na tři doby.

#### **Kam se posouvá cukrařina? Dá se mezi těmi jednotlivými řadami pořadu Peče celá země zaznamenat i nějaký vývoj ve vašem oboru?**

Cukrařina se posouvá stejně jako jiné obory. Máme nové suroviny, pomůcky, ale i spoustu technologií, které nám s pečením pomáhají. Dnešní generace má také ohromnou výhodu v dostupnosti všech informací. Vyhledá si videa od renomovaných cukrářů nebo školu kdekoli na světě. A to je na soutěžících taktéž znát. Všechny výzvy zvládali absolutně neskutečně, ať už to bylo dobrou přípravou, anebo tím, že už částečně věděli, do čeho jdou. Jsou lepší a lepší.

#### **Poslední dobou se klade důraz na prezentaci cukrářských výrobků, jako je originální tvar nebo kombinace. Jak to máte vy? Forma, nebo obsah?**

V cukrárně mě zaujme zajímavý tvar nebo barevná kombinace, pak už samozřejmě koukám i na okoralost nebo stejnou velikost řezů. První dojem je důležitý, ale chuť je pak ta, která rozhodne, jestli se na dané místo vrátím, nebo ne. Za mě osobně je to tedy kombinace obojího. Myslím si, že cukrář by se neuživil, pokud by uměl delikatesní zákusky, které by na první pohled byly odpudivé. A obráceně.

#### **Kdybyste měla možnost nechat si vylepšit jeden z pěti smyslů kvůli pečení, který by to byl?**

Byla by to chuť. Přála bych si hodně citlivé chuťové buňky, které na první dobrou rozpoznají úplně všechno.

#### **Sledovala jste druhou řadu v televizi a budete sledovat tu třetí?**

Samozřejmě se budu dívat, protože je spousta záběrů, které během natáčení nevidíme nebo vidět nesmíme, například technické výzvy. Určitě mě také zajímá, jak se pořad celkově sestíhává, a baví mě medailonky, které natáčí Tereza Bebarová s Vaškem Koptou. Sledování mě také hezky vrátí do celkové atmosféry natáčení, i když je mi trochu nepříjemné dívat se sama na sebe. Snažím se to ale brát jako zpětnou vazbu s tím, co bych mohla příště vylepšit.

#### **Co jste se od letošních soutěžících přiučila vy sama?**

Bylo toho strašně moc. Smekám před nimi i vzhledem k jejich věku a za to, jaké všechny kombinace zkoušejí i jaké používají suroviny. Některé jsem neznala vůbec a některé pro mě byly známé, ale neměla jsem možnost je třeba ještě ochutnat. Myslím si, že jsme při natáčení okusili spoustu výtečných dobrot.





POROTCE

# Josef Maršálek



**POŘAD PEČE CELÁ ZEMĚ MÁ NEZPOCHYBNITELNÝ VLIV NA TO, JAK SE U NÁS ZAČALO K TOMUTO ODVĚTVÍ GASTRONOMIE PŘISTUPOVAT**

**V České televizi připravoval nejrůznější pochoutky s dětmi v Cukrárně u Josefa a společně s herečkou Terezou Bebarovou peče známé i méně známé dobroty v Buchtách po ránu. V Buckinghamském paláci pekl Josef Maršálek pro britskou královnu Alžbětu II. a je autorem knih, které významně napomohly propagaci pečení v tuzemsku. Moravský rodák je s kulinářskou show Peče celá země spjatý od první série.**

**V soutěži hodnotíte jednotlivce, ale jaký dojem na vás udělala celá nová parta?**

Je to nejlepší casting, jaký jsme za tři řady soutěže měli. Jsem přesvědčen o tom, že soutěžící vytvořili nádherný tým a že si užívali blízkost mezi sebou. A nám, porotcům, se s nimi i díky tomu krásně spolupracovalo. Máme nezáviděníhodnou roli, protože lidi posíláme domů a musíme jim říct věci, které nechťejí slyšet. A i za ně nám poděkovali, a to se nám ještě nestalo.

**Ti, co se do soutěže hlásí už vědí, co může na vás, porotce, platit. Jak často přicházejí na castings už s předem vypracovanou strategií?**

Když se podívám na sestřih vítěze britského originálu, ze kterého vychází Peče celá země, tak si dovolím tvrdit, že jeho výkon je průměrným výkonem českých soutěžících ve třetí řadě. Běžná česká domácnost má totiž doma troubu a to není standardem kdekoliv jinde na světě. Je tedy určitě vidět, že lidé mají vztah k pečení a že na sobě pracují. Mít očekávání a nějaké ambice je přirozené. Určitě se ale efekt soutěže podepsal na tom, jak se doma peče. Nejspíš jsme pochopili i přesah toho, když v neděli upečeme bábovku a naservírujeme ji své rodině. Najednou je nad šálkem kávy a kusu sladkého všechno klidnější.

**Znamená to, že soutěžící akceptují trendy spjaté s vývojem cukrářského oboru?**

To souvisí s typem osobnosti. Myslím si, že klíč k úspěchu je někde mezi tím akceptovat a využívat všechny trendy, které dnešní doba nabízí, a zároveň znát a umět to tradiční. Nevylučuje se ale ani to, inspirovat se ve 21. století a opatrně dnešní trendy vložit do klasické tvorby. Může tak vzniknout třeba jahodový indián v ruby čokoládě, ozdobený sušeným ovocem.

**Je pro vás důležitější vizualita, to, jak daný výrobek vypadá, nebo spíš jeho obsah a jeho chuť?**

Forma je důležitější, protože jíme očima. Můžeme si nalhávat, že to tak není, že nejsme povrchní, ale vizuálně je

pro nás, lidi, opravdu klíčové. Když nás něco zaujme, jdem a koupíme si to. To se promítá také do obalu, který dnes může stát i třicet procent ceny zákusku. Zrak ale není dokonalý a může následovat obrovské zklamání. I nejluxusněji vypadající větrník nemusí naši chuť ohromit, protože v životě neviděl karamel, ale maximálně spálený cukr s vodou. Důležitá je ale i čichová paměť, protože tu už tak snadno neoklamete. Lidé, kteří mají „načicháno“, si přivoní a vědí, jestli tam ten karamel je, nebo není.

**Když už mluvíte o čichové paměti, jaké jídlo vám navodí velmi intenzivní pocit nebo vzpomínku?**

Vůně pečených jablek zamixovaných s karamellem, cukrem a máslem, to je něco, co mám spojené s babičkou Boženkou a s pocitem bezpečí. Jenom při té vzpomínce mám husí kůže jako pralinky. Stejně tak u druhé babičky, ke které jsem chodil každou sobotu na návštěvu – otevřel jsem verandu a hned jsem ucítil smažené bramborové placky s česnekem a majoránkou. To nikdy nezapomenu a známe to asi všichni. Pokud cukráři profesionálové i amatéři pochopí, že jídlo má tu skvělou vlastnost, díky které se vrátíme do komfortních zón, ve kterých nám je dobře, tak mají vyhráno.

**Co pro vás bylo největším překvapením třetí řady?**

Mám obrovskou radost z toho, jaké lidi se podařilo vybrat a jak skvělý tým utvořili. Je to věc, která se nedá odhadnout dopředu, a v této řadě se to krásně povedlo. Fungovali špičkově.

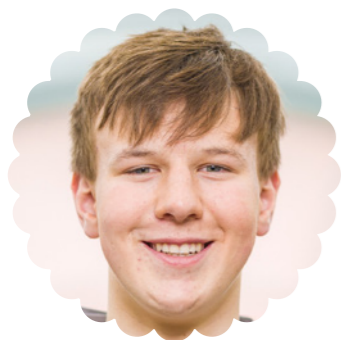
**Mluvíte o renesanci cukrářství. Jak velký podíl na obrodě cukrářského oboru může mít podle vás pořad Peče celá země?**

Obrovský. Je to nezpochybnitelné. Zapadlo to do doby, která tomu krásně nahrála. Finále první řady se vysílalo na začátku covidu a v obchodech byla vyprodaná mouka i droždí. Žijeme ale také v době sociálních sítí a nekonečné inspirace. Spotřeba pravé čokolády i pravé vanilky roste rapidně. Dřív byste jen horko těžko takové suroviny sháněli a dnes je má až čtyřicet procent obchodů v různé kvalitě. To nepochybně hovoří o tom, že se tyto ingredience používají. Věřím, že i pořad Peče celá země na tom má svůj podíl a je podnětem ke kreativitě.

**Co vás při vysílání soutěže zajímá jako diváka? Už máte ohodnoceno, už víte, jak to dopadne. Na co se při sledování koncentrujete?**

Mám to jako studijní materiál. Nerad se na sebe dívám, ale beru to jako lekcí, co bych mohl zlepšit, co bych příště dělat neměl, nebo naopak udělat měl.





HRADEC KRÁLOVÉ, 16 LET

*Antonín*



**„K pečení jsem se dostal díky mamince, se kterou jsem vždy rád pek. Je to pro mě radost, kterou mohu přes všechny své výrobky předávat dál.“**

**O sobě:** Žiju v Hradci Králové se svou pětičlennou rodinou. Chodím na šestileté gymnázium v Hradci Králové, kde studuji třetím rokem. Ve škole jsem napsal ročníkovou práci na téma Externí podmínky pro kynutí těsta. Kromě pečení se věnuji i modernímu tanci.

**O rituálech:** Rád si při pečení pouštím písničky.

**O inspiraci:** Mým velkým vzorem je švýcarsko-francouzský cukrář Amaury Guichon, který mě nabíjí kreativitou. Stejně tak porotci soutěže Peče celá země. Inspiraci nejčastěji hledám na internetu a sociálních sítích.

**O reakcích:** Své výrobky dávám posoudit své rodině, za což se mi dostává zpětné vazby.

**O snech:** V budoucnu bych si rád otevřel kavárnu nebo cukrárnu, kde bych prodával své výrobky. Baví mě péct sladké pro ostatní, protože vždycky rád vidím úsměvy na jejich tvářích.



PRAHA, 57 LET

*Iveta*



**„Mám ráda, když mohu někomu upéct, když mu ode mě chutná. Láká mě zkusit nové a zajímavé způsoby pečení a používat neobvyklé suroviny. Pečení je pro mě také odpočinkem.“**

**O sobě:** Pocházím ze Šumavy, konkrétně z Prachatic. Po maturitě jsem odešla do Prahy, kde jsem vystudovala speciální pedagogiku. V současné době učím na základní škole, ale mým přáním je vrátit se k práci se znevýhodněnými lidmi. Na Šumavu stále ráda jezdím za rodinou a kamarády. Kromě pečení velkou část volného času věnuji sportu. Mám ráda lyže i brusle, baví mě jezdit na kole, hrát squash, párkrát za rok si zaběhnu půlmaraton. V posledních letech se snažím více cestovat.

**O rituálech:** Vždy a pravidelně peču v zástěře. Stal se z toho takový zvyk, že si je dokonce vozím ze svých zahraničních cest. Jeden rituál ale neodmyslitelně patří k mému vánočnímu pečení, a to teplá griotka.

**O inspiraci:** Mým vzorem byla babička, kterou jsem vždycky obdivovala za to, kolik kusů vánoček, mazanců i kilogramů vánočního cukroví měla napečeno. Inspirativní bylo i to, že pekla od oka. Její tažený štrůdl neumím dodnes.

**O reakcích:** Moje pekařské výtvořky mají nejčastěji možnost posoudit mé kolegyně ve škole. Nejpřísnějším kritikem je dcera Žanda.

**O snech:** Péct a neztloustnout. A vždy si přeju, aby každému ode mě chutnalo.







PETROVICE U KARVINÉ, 24 LET

*Klára*



**„Miluji pečení, protože mohu neustále posouvat své hranice kombinováním chutí, textur a technik. Je to pro mě způsob umění, kterým se můžu vyjádřit a zároveň tím potěšit své okolí.“**

**O sobě:** Žiji na vesnici v rodinném domě, který s manželem společnými silami rekonstruujeme. Mou zálibou je sport všeho druhu, hlavně volejbal, badminton a zimní sporty jako lyžování a snowboard. Také ráda cestuji a trávím čas s rodinou a přáteli. Pracuji jako referentka backoffice v energetické společnosti.

**O rituálech:** Ráda si při pečení pouštím písničky. Někdy je mým rituálem i sklenka dobrého vína, která zajistí vždy dobrý výsledek.

**O inspiraci:** Mým vzorem je Helena Fléglová, která mě inspiruje v mnoha ohledech. Je mi velmi sympatická jako osobnost, fascinuje mě její příběh a to, čeho všeho dosáhla. Miluji její recepty a techniky, které ve své akademii vyučuje.

**O reakcích:** Své pekařské výtvořky dávám posoudit rodině a manželovi. Jsou neustále zásobováni mými sladkými výtvořky. Nejpřísnějším kritikem je asi moje mamka, která přesně ví, co má jak chutnat a vypadat, což se mi častokrát hodí, když chci radu a názor někoho, kdo se vyzná.

**O snech:** Prvním milníkem byla účast v soutěži Peče celá země. V budoucnu bych si moc přála vést cukrářské kurzy a cukrařinu tak zakomponovat do své práce. S manželem by se nám také moc líbilo si v budoucnu otevřít vlastní kavárnu.



VYŠKOV, 29 LET

*Kristýna*



**„V pubertě jsem začala péct narozeninové dorty kamarádům. Pomáhala jsem také kamarádce v její provozovně se zdobením a rozvozem zákusků. A od té doby je pečení mou součástí. Nedovedu si představit, že bych za celý týden nic neupekla. Dá se říct, že pečů denně.“**

**O sobě:** Pocházím z Brna, ale momentálně žiji s přítelem ve Vyškově. Pracuji v brněnské firmě, která se zabývá realizací veřejných interiérů. Mými největšími koníčky jsou pečení, cestování, příroda a lezení.

**O rituálech:** Před pečením potřebuji mít dokonale uklizenou kuchyň.

**O inspiraci:** Mám ráda inspirativní lidi, kteří si jdou za svým. Většina známých cukrářů a pekařů má uznání a slávu opravdu vydřenou. Není to jen o šlehačce s cukrem. Jsou to hodiny a hodiny za kuchyňskou linkou. Obdivuju všechny, kteří dělají cukrařinu poctivě a tak, jak chtějí oni sami.

**O reakcích:** Často dávám své výtvořky posoudit příteli a rodině. Nejvíc jsem ale pyšná na svatební třípatrový dort pro svoji kamarádku.

**O snech:** Můj největší sen a cíl je vytvořit místo, ideálně někde blízko přírody, kde budu moct péct, na co si jen vzpome- nu. Až budu mít dostatek zkušeností, tak bych ráda všechny poznatky předávala dál. Nejvíc by mě lákalo učit péct děti. Cukrařina je krásné řemeslo, které by mohlo ovlivnit život mladých lidí.



BRNO, 36 LET

Lenka



**„Vždycky se u nás doma peklo, pečení se tak stalo i mou velkou součástí. Relaxuji u něj, ráda vymyslím nové kombinace chutí a snažím se osvojit si nové techniky a neustále se rozvíjet.“**

**O sobě:** Pocházím z Nového Jičína, kde jsem vystudovala střední školu. Na univerzitu jsem šla do Ostravy, kde jsem i třináct let žila a tam potkala svého manžela. Společně jsme se přestěhovali do Brna. Tam žijeme a vychováváme dceru Ninu.

**O rituálech:** Předtím než začnu péct, si ráda uvařím kávu. Před pečením makronek, které jsou pro mě vždycky výzvou, si raději naliji sklenici vína.

**O inspiraci:** Mým velkým vzorem je cukrářka Helena Fléglová.

**O reakcích:** Své výrobky dávám nejčastěji posoudit manželovi. Radost mi ale dělá i má pravidelná účast v pekařských maratonech pořádaných na Instagramu, protože zatím jsem vždy úspěšně splnila všechny úkoly.

**O snech:** Ráda bych hodně ochutnávala a zároveň nepřibrala.



PRAHA, 40 LET

Martin



**„Pečení pro mě znamená domov. A teď, když jsem starší, tak i vzpomínky na dětství a na babičku. Baví mě hlavně proto, že můžu vypnout hlavu a soustředit se na přesné gramáže a počty.“**

**O sobě:** Pracuji jako lektor v O2 už devatenáct let. Kromě pečení a vaření také rád cestuji a občas se podívám na seriál nebo reality show. Od dětství jsem byl vedený k práci na zahradě a to mi zůstalo dodnes. Dokonce jsem si jednu malou zahrádku pronajal i v Praze.

**O rituálech:** Jsem hodně rituální člověk, ale mám to spojené hlavně s prací. A protože u pečení chci relaxovat, tak v tomto případě rituály vynechávám. Mou velkou neřestí ale je, že si před pečením nikdy neuklidím pracovní plochu, takže se pak nervuji, že nemám dostatek místa.

**O inspiraci:** Mým vzorem jsou amatérští cukráři, kteří začali tak, že je pečení bavilo, a dokázali se vypracovat. Typickým příkladem je Míša Landová.

**O reakcích:** Primárně pečů sám pro sebe. Občas donesu koláčky nebo pavlovy kolegům a kamarádům, ale ti našťěstí moc kritičtí nejsou. V soutěži to najednou bylo jiné.

**O snech:** Jako malý jsem si přál mít vlastní cukrárnu. Teď bych ale rád propojil své současné zaměstnání s pečením, líbilo by se mi vést vlastní kurzy pečení.



PUSTÁ POLOM, 53 LET

Martina



**„Pečení je výzva. Zachování poměrů, postupů, časů, pokora k surovinám a vytvořeným recepturám, kombinování všech možných i nemožných ingrediencí je krásný relax. Při pečení vypínám čidla na hlídání dětí, času odjezdů jejich autobusů, starosti i strasti. A když se všechno povede, tak jak má, a výsledek mého snažení je ohodnocen sladkým a spokojeným úsměvem mých strávníků, jsem šťastná a spokojená.“**

**O sobě:** Jsem původně zdravotní sestra. Milované povolání jsem však musela ze zdravotních důvodů opustit. Našla jsem si adekvátní náhradu a pracuji jako vychovatelka ve školní družině. Práce s dětmi mě baví a naplňuje. Miluji čas strávený se svými vnoučky. Kromě pečení také ráda šiji, pletu, kreslím, zahradničím, pečuji o dům a s manželem velmi rádi cestujeme.

**O rituálech:** Žádné rituály nemám.

**O inspiraci:** Mamka s tetami jsou mémi pekařskými vzory se vším všudy. Uměly napéct vynikající cukroví a zákusky. Zvládly všechny pekařské a cukrářské operace bez robotů, chytrých trub a sporáků, které hlídají čas a nastavenou teplotu. Vařily a pekly na sporácích a troubách, ve kterých se topilo dřevem. A jejich výrobky byly skvostné.

**O reakcích:** Největší kritiky jsem si vychovala. Je to můj muž, mé děti a snachy. Jejich názor je pro mě významný a vím, že co zkritizují, má svůj oprávněný důvod, a tak dám na jejich názor.

**O snech:** Pekařský sen a cíl mám při každém pečení. Se vším, co připravím, chci být spokojená a přeji si, ať všem chutná.



PRAHA, 47 LET

Roman



**„Od malička mi velmi chutnalo, takže má cesta k pečení a vaření byla přirozená. Největší motivací je pro mě nabídnutí hotového výrobku. Troufám si říci, že jsme se ženou dobří hostitelé.“**

**O sobě:** Jsem ženatý, otec dvou dětí. Pracuji jako obchodník v oddělení péče o zákazníky v IT společnosti. Mezi mé záliby kromě času v kuchyni patří také rodina, příroda a hudba.

**O rituálech:** Nejoblíbenější doba pečení jsou pro mě tradiční svátky, ať už Vánoce, Velikonoce, nebo narozeniny někoho blízkého. Pravidelně doma pečeme vlastní kváskový chléb, pečivo, víkendové buchty na plechu nebo koláče.

**O inspiraci:** Velkou inspirací jsou obrázkové kuchařky nebo vlastní zkušenost z restaurace nebo cukrárny. Samotné recepty ale moc nekopíruji, spíše se snažím péct dle vlastní zkušenosti a fantazie.

**O reakcích:** Zpětnou vazbu dostávám hlavně od rodiny, přátel a kolegů. Spolehnout se mohou například na moje výrobky z kynutého těsta. K němu se vracím nejčastěji.

**O snech:** Rád bych měl svůj vlastní obchod s pekařskými a cukrářskými výrobky.



PRAHA, 29 LET

**Sylvie**



**„Dělá mi radost, když někomu chutná to, co upeču. Soutěž pro mě byla výstupem z komfortní zóny, protože pečení je pro mě relaxem, u kterého nechci závodit s časem.“**

**O sobě:** Pocházím z hudební rodiny, tatínek byl bratr Jirky Schelingera a i mým povoláním je hudba. Hraji na flétnu v orchestru i sólově a učím na základní umělecké škole. Mezi mé záliby kromě pečení a hudby patří také kultura.

**O rituálech:** Peču bez rituálů.

**O inspiraci:** Inspiraci nejvíce čerpám z internetu. Hodně mě fascinují francouzští cukráři. Nejvíce obdivuji Amauryho Guichona nejen za to, co dokáže vytvořit z čokolády.

**O reakcích:** Kritikem jsem sobě já sama. Mé výrobky ale hodnotí hlavně, protože většinou je nestihnu dát ochutnat nikomu dalšímu.

**O snech:** Ráda bych propojila obě své vášně – pečení a hudbu. Sním tak o malé cukrárně nebo bistro, kde bych mohla pořádat komorní koncerty, během kterých by lidé mohli debužirovat ať už slané, sladké nebo jen popíjet víno.



PLZEŇ, 36 LET

**Tereza**



**„Pečení je pro mě ideální možnost, jak spojit příjemné s užitečným. Dokážu u něj nejlépe relaxovat a miluji ochutnávání všeho sladkého.“**

**O sobě:** Pracuji jako manažerka, a kromě pečení ráda píšu knihy a povídky, vyrážím na koncerty. Miluji záhady, hádanky, únikové hry a pub kvízy a v neposlední řadě také cestování s manželem a dvěma malými dcerami a přáteli.

**O rituálech:** Při pečení ráda poslouchám audioknihy a popíjím koktejly.

**O inspiraci:** Obdivuji všechny inspirativní cukráře, mezi mé nejoblíbenější patří určitě Cedrik Grolet a Olexandr Trofimekov.

**O reakcích:** Ochutnávat dávám nejčastěji rodině. Nejprísrnějším kritikem je určitě moje sestra Bára, která ujíždí na makronkách.

**O snech:** Mým snem je útulná kavárna s vlastními dortíky v Plzni.



PRAHA, 21 LET

*Vojtěch*

**„Od malička jsem se motal mamince i babičce v kuchyni. Zatímco si jiné děti hrály s plyšáky, já měl svoji vařečku, která mě doprovázela všude, i při návštěvách lékaře. Baví mě mnohanásobná radost, kterou dokáže jeden sladký výrobek dát. Pečení je pro mě ventil. Je to kreativita, seberealizace. A když jsem smutný, tak i terapie.“**

**O sobě:** Studuji 1. lékařskou fakultu na Univerzitě Karlově. Díky studiu se pohybuji mezi Prahou a Mladou Vožicí neda-leko Tábora, kde mám svou rodinu. Volný čas dělím mezi pečení, kaligrafii a jízdu na koni.

**O rituálech:** Rituály nemám. Bohužel. Nemyji troubu svěcenou vodou ani netančím tajný hulahula tanec, aby se mi nezdrcl krém. Možná právě proto se občas srazí.

**O inspiraci:** Obdivuji cukráře, na jejichž výrobcích je vidět jejich osobní rukopis a originalita, což v dnešní době není tak časté. Ale vnímám to třeba u Cedrica Groleta nebo Josefa Maršálka. Já sám se snažím neopisovat a držet si svůj vlastní styl. Hodně mě inspiruje příroda a vyjížďky na koních. Jednou mě takto například praštila do hlavy větev černého bezu. A kromě boule z toho byl i bezový dort.

**O reakcích:** Nejčastěji dávám své výrobky posoudit své mamince. Měl jsem ale také velkou radost z dojetí svých přátel, když jsem jim upek l svatební dort.

**O snech:** Svůj sen neodtajním. Člověk si musí nechat nějaká tajemství.



ŽITENICE U LITOMĚŘIC, 24 LET

*Zuzana*

**„Pečení je pro mě činnost, u které je pořád co objevovat a učit se. Je pro mě spojené také s potká-váním se. Na žádné oslavě by nemělo chybět něco dobrého na zub.“**

**O sobě:** Pracuji jako ergoterapeutka v České Lípě. Mou největší zálibou je cukrařina, v zimě také ráda jezdím na hory a v létě naopak sjíždím řeky na kánoji. Tu klasickou, laminátovou, někdy měním za nafukovací a nezaleknu se ani divoké řeky.

**O rituálech:** Žádný rituál nemám, pokud se tedy nepočítá klasický výbuch, který v kuchyni po pečení vždy zůstává.

**O inspiraci:** Inspirací je mi hned několik světových, ale i českých cukrářů. Čerpám ji hlavně z cukrářských kuchařek a různých ověřených zdrojů na internetu.

**O reakcích:** Největším kritikem jsem pro sebe já sama. Má rodina i kolegyně v práci, to jsou moji věrní strávníci. V jejich případě se ale o nějaké kritice nedá mluvit.

**O snech:** Mým snem je mít vlastní malou provozovnu na zakázkovou výrobu. Chtěla bych dělat dorty a nejrůznější zákusky pro klienty na jejich oslavy a jiné výjimečné příležitosti.



## VELIKONOČNÍ SBÍRKA POMOZTE DĚTEM VE SPOJENÍ S PEČE CELÁ ZEMĚ

Šestadvacátý ročník sbírky Pomozte dětem bude mít sladkou příchut'. Maskot sbírky Kuře a jeho partneři budou hostem speciálního benefičního dílu Peče celá země, který ČT odvysílá v tradičním termínu, tedy o Velikonočním pondělí 1. 4. 2024.

Péct pro dobrou věc budou herečky **Jitka Čvančarová** a **Barbora Poláková**, moderátorka **Martina Hynková Vrbová**, herec **Martin Písařík** a jazzový hudebník **Rudy Linka**. Tematickou velikonoční technickou a kreativní výzvu si spolu s nimi vyzkouší i moderátoři Tereza Bebarová a Václav Kopta.



Dívejte se a pomozte znevýhodněným dětem spolu s Českou televizí!

Pomozte dětem je charitativní sbírkový projekt České televize a Nadace rozvoje občanské společnosti. Umožňuje dětem v celé České republice žít kvalitnější a spokojenější život navzdory handicapu nebo prostředí, ve kterém vyrůstají. Za 25 let sbírka podpořila více než 210 tisíc dětí částkou převyšující 300 milionů korun.



Jitka Čvančarová

Barbora Poláková

Martina Hynková-Vrbová

Martin Písařík

Rudy Linka

### PŘI NATÁČENÍ BYLO SPOTŘEBOVÁNO:

134 kg másla  
63 l mléka  
58 l smetany

36 kg mascarpone  
8 kg creme fraiche  
12 kg sýrů

11 kg tvarohů  
a jogurtů  
61 kg čokolády  
15 kg kakaa

221 kg mouky  
2 853 vajec  
140 kg cukru

56 l oleje  
30 kg potahovacích  
a modelovacích  
hmot

5 kg masa  
a uzenin  
72 kg ovoce  
a zeleniny

- Pořad se natáčel opět v areálu zámku **Bon Repos**.
- **Edice ČT** nabízí knihy Peče celá země s recepty z první i druhé řady.
- První vítězka soutěže **Petra Burianová** natočila pro Českou televizi již **35 dílů** pořadu Pečení na neděli.
- Soutěž se vysílá ve více než třiceti zemích po celém světě. Jednotlivé produkce mezi sebou sdílí nápady a inovace.
- Unikátní recept dortu s malinami ze znělky vymyslel **Josef Maršálek**.
- Každý jednotlivý díl se natáčí dva dny.
- Celý tým, který se na pořadu Peče celá země podílí, se skládá ze **150 lidí**. Úzký štáb na natáčení čítá přibližně 30 až 40 lidí.
- Do třetí řady pořadu se přihlásilo přes **400 uchazečů**.

## Jitka Čvančarová



### Častěji pečete, nebo pomáháte druhým?

I pečení je pomoc druhým, protože můžete někomu udělat jednoduše radost, dáte jim najevo lásku, péči i zájem nebo doslova nasytíte hladového. Pomoc druhým patří k mé každodennosti a je velkou součástí mého života. Jelikož jsem vyslankyní Dětského fondu OSN UNICEF a zároveň jsem už asi dvacet let patronkou Debry, což je malá patientská organizace, která jako jediná pomáhá v České republice pacientům s nemocí motýlích křídel.

### Kdo má váš obdiv v oblasti charity i gastronomie?

Můj obdiv mají všichni, kteří dělají věci poctivě, srdcem, nezištně a s hlubokým čistým přesvědčením, z čistého altruismu. Ono je to na výsledku práce prostě ohromně znát. Ať jste vinař, včelař, zedník, kuchař, nebo děláte charitu.

### Máte nějakého kuchaře, kterého obdivujete?

Určitě jich je víc. Ráda se inspijuji. V oboru gastronomie je velmi kreativní Markéta Pavleje. Souzním s ní i lidsky. Zná

ji poměrně dlouho, takže mě teď napadla jako první. Je úžasná.

### Naučila jste se něco nového během charitativního dílu pořadu Peče celá země?

V kuchyni trávím poměrně dost času, velmi mi záleží na tom, aby děti jedly kvalitně. Důležitý je pro mě samozřejmě původ potravin a zdravá příprava. Nejíme moc sladké, protože nám to nechutná. Spíše tedy vařím, nežli pečů. Pokud pečů, tak raději něco slaného, milujeme quiche nebo různé slané koláče. Pokud se vrhnu do moučníků, tak používám alternativní mouky a sladím většinou jen ovocem. Klasický bílý cukr u nás v kuchyni nenajdete. Ráda vařím intuitivně. Nečtu pečlivě recepty, případně si je upravuji podle sebe a suroviny nevážím. Většinou mi to našťestí vychází, ale v Peče celá země se vážít vyplatilo. Jsem tedy bohatší o poznání, že je někdy přesnost vyslovené žádoucí.

# Barbora Poláková



## Častěji pečete, nebo pomáháte druhým? A jak?

V zimě víc pečú a přes léto je zas hodně různých benefičních koncertů, tak to spíš víc pomáhám. Máme s kapelou domluvu, že několik takových odjedeme každý rok bez nároku na honorář.

## Kdyby váš cukrářský výrobek mohl někomu konkrétnímu pomoci, co byste v takovém případě připravila?

Asi něco bez cukru. Aby to bylo aspoň zdravé, když už to má pomáhat.

## Pomohl někdy někdo vám tím, že pro vás něco upekł, uvařil?

Ano, mockrát. Jídlo je přesným odrazem toho, jak se cítím. Když ho šidím, jsem vyčerpaná a unavená. Když si to pak uvědomím, snažím se to dohnat.

## Kuře, to je profesionál v pomáhání dětem. Kdo v oblasti charity a gastronomie může získat váš obdiv, uznání?

Každý, kdo je poctivý a dělá charitu proto, aby opravdu pomáhal. To není každý a věřím, že právě Kuře je to pravé.

# Martin Písařik



## Častěji pečete, nebo pomáháte druhým?

Pomáhám druhým. Sám nepeču, ale rád přidávám ruku k dílu.

## Jak přesně vypadá vaše pomoc druhým?

Někdy pomáhám tátovi při budování chaty. Jindy se snažím pomoci dobré věci jako při speciálním dílu Peče celá země. A také pomáhám tím, co mě baví nejvíc, tedy bavením lidí třeba v divadle. Oni díky dobře odehranému představení přijdou na lepší myšlenky.

## Kdybyste měl upéct nebo uvařit jídlo, které by se následně dražilo, co by to bylo?

To bych raději zavolal mamince, aby mi poradila.

## Pomohl vám někdo tím, že pro vás uvařil nebo upekł?

Myslím, že takové bylo celé moje dětství. Vzpomínám si také na skauty, pro které je pomoc zásadní. Jednou jsme pekli bábovky v ešusech a hodně se nám nedařilo. Tam bych to bez pomoci kamarádů nezvládl zase já.

## Kuře je profesionál v pomáhání dětem. Kdo má váš obdiv v oblasti charity?

Dám na osobní doporučení a rád pomáhám konkrétní věci, abych věděl, kam moje pomoc směřuje. Díky pořadu Po jedné stopě do Afriky, kterou jsem pro Českou televizi natočil, jsem mohl vidět, jak některé organizace konkrétně pomáhají.

# Martina Hynková-Vrbová



## Častěji pečete, nebo pomáháte druhým?

Ráda pomáhám druhým. S radostí například moderuji charitativní akci MediPáradu, kde se pravidelně koná i tradiční módní přehlídka barevného pracovního oblečení dětských lékařů a sester. To totiž působí na děti, ale i na jejich rodiče přátelštějším dojmem než bílé pláště.

## Kdybyste měla upéct nebo uvařit jídlo, které by se následně dražilo, co by to bylo?

Upekla bych třeba medovou bábovku podle receptu naší prababičky. Naučila ji péct moji babičku, ta moji maminku a maminka mě. Je v ní kousek příběhu žen v naší rodině a já ho předám svým dcerám. Mám ráda tenhle koloběh života.

## Pomohl vám někdo tím, že pro vás uvařil nebo upekł?

Moje babička pořádala velké rodinné oslavy, sešlo se i dvacet hostů. Jedlo se, pilo a povídalo. Jako puberťačka jsem naslouchala vyprávěním těch starších a zpětně vidím, jak pro můj život byla důležitá a obohacující.

## Kuře je profesionál v pomáhání dětem. Kdo má váš obdiv v oblasti charity?

Obdivuji každého, kdo nějakým způsobem pomáhá, ať už se jedná o charitativní projekt, nebo malý dárek, který udělá radost. Těší mě, že my, Češi, jsme národem, který pomáhá rád. Myslím si, že pomoc se násobí. Soused pomůže sousedovi, ten pomůže někomu dalšímu... Kolem nás je spousta lidí s dobrým srdcem.

# Rudy Linka



## Častěji pečete, nebo pomáháte druhým?

Spíš pomáhám. V kuchyni hlavně s úklidem. Mám pocit, že při vaření nebo pečení je to podobné, jako když se dělá hudba. Tam může být také jenom jeden generál a pomocník by do toho neměl mluvit.

## Jaký je tedy váš vztah k pečení a vaření?

Opravdu nepeču, nevařím. Ale otec byl cukrář a děda měl vyhlášené Lahůdkářství Linka. A čím jsem starší, tím víc vnímám, jak všechno se vším souvisí. Noty musíte zahrát tak, aby byly stejně velké, hlasitě nebo přesně. Podobně je to třeba s mrkví, kterou musíte nakrájet.

## Pomohl vám někdo tím, že pro vás uvařil nebo upekł?

Každý větrník mi pomůže. Ale musí být skvělý. Už jsem si našel několik míst v Praze, kde mají ty nejlepší. Je jedno,

jestli děláte hudbu, pomáháte, nebo pečete, hlavně to musíte dělat s vášní a pílí.

## Kuře je profesionál v pomáhání dětem. Kdo má váš obdiv v oblasti charity nebo gastronomie?

Jeden profesionál v charitě je dokonce v naší rodině. Dcera pracuje pro společnost, kterou vede člověk, pro něhož nebyl předškolní věk šťastným obdobím. A sám dospěl k poznání, že je to nejdůležitější část života člověka, a rozhodl se malé děti, které jsou v takové situaci, ve které byl kdysi i on, podporovat. Moje dcera mu pomáhá najít různé nadace, se kterými by jeho společnost mohla spolupracovat. Právě díky ní o tom něco vím a mohu tak říct, že pomoc dětem je opravdu důležitá.



## BUCHTY PO RÁNU SE VRACÍ

Oblíbená dvojice Tereza Bebarová a Josef Maršálek se vrací, aby divákům opět každý týden zpřijemnila sladkými i slavnými pochoutkami, které přitom dokáže připravit úplně každý. Stejně jako první řada je i druhá série Buchet po ránu pořadem plným jedinečných receptů, rad a vychytávek, díky nimž se už nikdy nestane, že by měl váš koláč nedopečený spodek, srazil by se vám krém nebo snad těsto dostatečně nevykynulo. Péct se budou domácí řezy, regionální speciality, netradiční chleby i sladkosti ze zahraničí. Chybět nebudou lahodné dorty a dojde na chystání vydatných svačinek pro celou rodinu. Také pronikneme do tajů přípravy plundrového těsta, potěšíme všechny milovníky knedlíků a ukážeme si, jak snadno zpracovat zbylé žloutky. Aby toho nebylo málo, dokážeme, že skvělé dobroty se dají vytvořit z pouhých čtyř ingrediencí nebo že jen 15 minut stačí na přípravu něčeho takového, jako je samoomáčkový pudink. Příjemným bonusem je pak možnost zasoutěžit si o zajímavé ceny.



**Dostali jste mezitím chuť na něco dobrého? Co třeba extrémně lahodný citronový krém s extrémně jednoduchou přípravou?**

### Připravte si:

- 2 velké citróny
- 150 g třtinového cukru
- 600 g smetany ke šlehání
- lesní ovoce

Do misky nastrouhejte kůru z obou citrónů (Pozor, strouhejte jen svrchní, žlutou část, nikoliv hořkou, bílou vrstvu pod ní!) a do jiné misky z nich vymačkejte šťávu. Třtinový cukr nasypejte do hrnce a přilijte k němu smetanu ke šlehání. Směs za stálého míchání metličkou přiveďte k varu, přidejte citronovou kůru a na mírném ohni vařte asi 10 minut. Hrncem poté odstavte a opět za stálého míchání do něj nalijte vymačkanou citronovou šťávu. Směs dobře rozmíchejte tak, aby získala žlutou barvu. Poté ji přes sítko přelijte do jiné nádoby, abyste se zbavili citronové kůry. Scezenou tekutinu nalijte např. do koktejlových skleniček a nechte je přes noc v lednici. Tekutina do druhého dne nádherně ztuhne a pak už jen zbývá krém dozdobit lesním ovocem. Dobrou chuť!





PEČE  
celá země

**scénář:** Aleš Wallcon

**režie:** Jan Fronc

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

**dramaturgie:** Michaela Hronová

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

**výkonná producentka:** Klára Dražanová

**kreativní producent:** Petr Mühl

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

**porota:** Míša Landová, Josef Maršálek

KONTAKT PRO MÉDIA

**Johana Turner**

Mob.: +420 606 232 055

[johana.turner@ceskatelevize.cz](mailto:johana.turner@ceskatelevize.cz)

© Česká televize 2023

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



FOTOGRAFIE

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

<https://ctcloud1.czech-tv.cz/s/094jj0gXCoELd4C>

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