



MasterChef

Fenomenální kuchařská show





Fenomenální kuchařská show MasterChef poprvé vstupuje do Česka a na Slovensko! Televize Nova a Markíza už na podzim představí formát, který se stal celosvětovou legendou. Vášně pro jídlo, odvaha, talent a odhodlání změnit svůj život – to jsou základní vlastnosti těch nejlepších českých a slovenských amatérských kuchařů, kteří budou týdně pod dozorem odborníků z oboru gastronomie bojovat o titul MasterChef.

Napříč světovou kuchyní

Historicky největší bitva kuchařů-amatérů povede přes velké množství náročných zkoušek. Soutěžící budou muset dokázat odborné porotě, která je sestavena ze tří uznávaných osobností oblasti gastronomie, že si jejich talent poradí se záležitostmi mnoha světových kuchyní. Spolu s kuchaři nahlédnou televizní diváci do receptů ze všech koutů světa. Zvládnout ale budou muset adepty na vítěze například i dezerty nebo zdravou stravu.

Inspirace pro nové sexy chutě

Nejen pro soutěžící bude kuchařská show zkušeností k nezaplacení, MasterChef obohatí také televizní diváky. Ti budou mít možnost poznat, jak lze ozvláštnit a zpestřit sice ověřené a zaběhnuté, ale mnohdy stereotypní domácí recepty. Může být svíčková sexy? MasterChef přinese zcela nový pohled na vaření a dodá odvahu opustit konzervativní českou kuchyni.

Milionář v kuchyni

Fenomenální show MasterChef může změnit život všem, kteří našli odvahu předvést svůj kuchařský talent před oběma národy. Vítězem se stane ale pouze ten nejlepší. Jako výhru získá titul MasterChef, uznání gastronomických expertů, ale také peněžní odměnu více než milion korun (50 000 eur) a vydá prestižní kuchařku se svými recepty.



ODBORNÁ POROTA: TIHLE ŠÉFKUCHAŘI BUDOU „DUSIT“



Jiří Štíft

Poslední tři roky je šéfkuchařem v hotelu Mandarin Oriental v Praze. Předtím sbíral zkušenosti na stážích v uznávaných restauracích v Německu, Belgii, Itálii, USA a Anglii. Půl roku pracoval na lodi Queen Elizabeth II, deset let v restauraci pražského hotelu Radisson SAS Alcron a získal mnoho ocenění. Před třemi lety vydal kuchařku Šéfkuchařův rok.

je totiž nejkrásnější, že se stále máte co učit.

Zajdete si někdy na jídlo do obyčejné „čtyřky“?

Určitě, pokud tam vaří dobré obyčejné jídlo.

Na jaké jídlo jste specialistou?

Na to dobře uvařené... Dvacet let pracuji v kuchyni, cestuji, učím se a sbírám zkušenosti. Za tu dobu se toho můžete hodně naučit a taky získat přehled o surovinách a světových kuchyních.

Existuje něco, co byste si netroufl uvařit?

Jo, smažený 30% eidam s hranolkama.

Jiří Štíft, 37 let

Proč jste se rozhodl přijmout roli porotce v show MasterChef?

MasterChef je světově uznávaná cooking show a jsem velmi rád, že mám možnost se jí zúčastnit jako porotce. Je to pro mě velká výzva.

Váš největší profesní úspěch?

Kuchařské řemeslo je o velkém pracovním nasazení, které ne vždy bývá odměněno. Já jsem díky kulinářně procestoval celý svět, pracoval v prestižních restauracích a hotelích a moje momentální pozice šéfkuchaře a F&B manažera v hotelu Mandarin Oriental je určitě velkým profesním úspěchem. Různých ocenění bylo více, ale vždy je nejdůležitější, jestli se vám do restaurace vracejí spokojení hosté a pracujete s dobrým týmem lidí.

Co jsou podle vás nejdůležitější vlastnosti dobrého kuchaře?

Láska k řemeslu, respekt k surovinám, invence, zvědavost, pokora.

Jaký by měl být MasterChef?

Neměl by si po výhře v soutěži myslet, že již vše umí. Na kuchařině

Jakým slavným osobnostem jste už vařil?

Vekou část své kuchařské kariéry jsem strávil v 5* hotelích a tam se se slavnými osobnostmi setkávám často. Platí ale také pravidlo, že ctíme jejich soukromí a nemluvíme o nich.

Radek Šubrt, 41 let

Dokázete být tvrdým kritikem?

To je velmi těžké. Jsem i hodně tolerantní, protože vaření není jen o uvaření, ale o výběru kombinací, samotné prezentaci a hlavně o materiálu. To vše si vždy promyslím a pak zareaguji.

Jaké vlastnosti by měl mít MasterChef?

Rozhodně to musí být pohodář, sám musí být šikovný a komunikativní. Krom jiného by měl rozumět jídlu.

Co může být naopak nejhorší vlastnost kuchaře?

Lenost a povaha bordeláře až prasete. Takový ten ušmudlaný, špinavý, líný, věčně s cigaretou v ruce.

Pro jaké osobnosti jste vařil a jaké byly jejich reakce?

Víte, já si nejvíc vážím normálních lidí a mé celé rodiny. Upřímně je mi úplně jedno, jestli v restauraci sedí nejbohatší, nejvlivnější, nejhezčí, atd... nebo prostá babička, co má hlad. Důležité je, aby to byl spokojený a slušný host, který zaplatí a bude se k vám neustále vracet.

Zajdete si někdy na oběd či večeři do obyčejné „čtyřky“?

Ano a rád. Jsem normální člověk a vyrostl jsem na omáčkách a prostých jídlech, které vařila moje mamka naprosto skvěle.

Na její favority, jako jsou třeba vepřové na paprice nebo jaho-



Radek Šubrt

Má za sebou praxi ve vyhlášených hotelech v Německu, Švýcarsku, Americe i v Česku. Pracoval v hotelech Radisson SAS Alcron Praha, Des Balancess v Luzernu nebo proslulém pražském Le Palais. Jeho kuchařským krédem je nechat každou surovinu promluvit samu za sebe a vyznít do posledního chufového akordu. V současnosti provozuje pražský restaurant Amade.

dové knedlíky, cuketové placky a jablečná žemlovka, se vždy těším.

Vypovídá jídlo o osobnosti kuchaře?

Celkově se dá říct, co lidi jedí, takoví jsou. Ale pokud by otázka zněla: Může nandané jídlo na talíři, vypovídat o osobnosti kuchaře? Pak řeknu ano.

Martin Korbelič, 37 let

Proč jste přijal nabídku účinkovat v show MasterChef?

Když jsem se dozvěděl, že bude i u nás, těšil jsem se, že se konečně zviditelní i život gastrosegmentu a krásné řemeslo, jakým kuchařina je. Když přišla nabídka na účinkování, tak moje rozhodování netrvalo dlouho. Je to velká výzva pro mě i pro restauraci, ve které pracuji.

Věděli jste, do čeho jdete?

Projekt MasterChef znám, upoutal mě už dřív. Sledoval jsem některé jeho zahraniční verze. Tato kuchařská show je úplně jiná proti těm, které se v poslední době objevují v televizi. MasterChef je o vaření, o kvalitním vaření, soutěžící musí skutečně umět vařit, být kreativní, improvizovat, znát postupy přípravy. Musí si poradit v různých situacích přesně tak, jako je tomu v profesionální kuchyni. Pro mě je vaření vášní. Měl jsem v životě štěstí, že jsem měl možnost učit se od velmi dobrých kuchařů. Velmi mě těší, že nabyté vědomosti můžu odevzdat dál, a věřím, že postupem času budou soutěžící lepší a lepší.

Kde hledáte inspiraci při vaření?

Inspirace je všude okolo nás, stačí se jen rozhlédnout a vnímat. V současnosti mě inspiruje Skandinávie. Tato kuchyně se vyznačuje jednoduchostí přípravy jídel, zachováním přirozenosti chutí, tvaru, esencí... Ale samozřejmě zdrojem inspirace je i internet, zahraniční stáže, komunikace a vyměňování informací s kolegy z branže, ale i s lidmi, pro které je vaření vášeň.

Máte nějaký vlastní originální recept, který je vyhlášený?

To je těžká otázka. V naší restauraci sestavuji celý jídelní lístek jen z originálních receptů. Mění se několikrát do roka, takže je jich skutečně mnoho. Ale spíš než vyhlášený recept nejvíc oslovují hosty netradiční jídla nebo netradiční kombinace chutí,

které na talíři vytvářejí harmonii. Například teplá polévka z červené řepy s wasabi pěnou nebo carpaccio z hovězího dobytka, kterého celý život masírují, rozmazlují, a mnoho dalších jídel...

Jste v práci přísný šéf?

Bez přísnosti to bohužel v tomto řemesle nejde. Práce v top restauraci je náročná, protože všechno musí být podávané v té nejvyšší kvalitě. Kvalita a profesionalita musí být dodržovány na každém kroku. Od výběru surovin do restaurace až po finální servírování pokrmu před hosta.

Budete i drsný porotce?

Chci být férový a upřímný. Když se mi nebude líbit postup, práce nebo výsledek soutěžícího, tak to dám najevo. A když budu mít výhrady, soutěžícího šetřit nebudu. Naopak když budu okouzlený, překvapený, velmi rád pochválím a potěším se spolu s ním. Samozřejmě si jsem vědom toho, že soutěžící nejsou profesionálními kuchaři a bude na nás porotcích ukázat jim tu správnou cestu.

Chodíte někdy na jídlo do obyčejné, lidové restaurace?

Jasně! Velmi rád a poměrně často, pokud na to mám čas. Mám rád restaurace, kde podávají slovenskou kuchyni.

Je velmi pestrá a existuje mnoho zajímavých regionálních jídel.

Kdo vaří u vás doma?

Přiznám se, že doma vařím jen velmi málo. Práci si domů nenosím. Jsem rád, když navaří někdo za mě. Něco jiného ale je, když jedeme s rodinou nebo přáteli na chatu nebo dovolenou. Na vaření a grilování tam jsem zase já.



Martin Korbelič

Šéfkuchař prestižní slovenské restaurace Le Monde, který má mnoho zkušeností z rodného Slovenska i ze zahraničí. Před dvěma lety se stal vítězem slovenského kola nejprestižnější kuchařské soutěže na světě Bonuse d'Or. Je specialistou na francouzskou kuchyni a zástupcem moderní gastronomie na Slovensku.



SHOW, KTERÁ SPOJILA SVĚT...

Více než třicet zemí světa, na dvě stě milionů nadšených diváků a rekordy ve sledovanosti jsou hlavními znaky, kterými je charakteristická fenomenální kuchařská show MasterChef. Od doby, kdy se tento formát poprvé objevil na britské televizní obrazovce, uplynuly více než dvě desetítky let. V mnoha zemích světa – například v Británii, Francii, Řecku nebo Indonésii – se stal jedničkou ve sledovanosti a v Austrálii nebo Izraeli byl nejsledovanějším pořadem všech dob. Více než sto kuchařů-amatérů se stalo po účasti v této show úspěšnými profesionály v oblasti gastronomie.

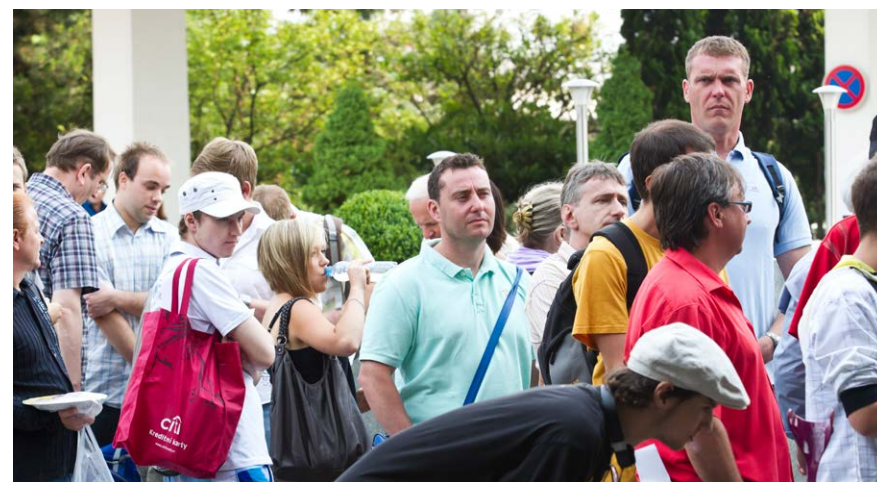
Adrenalin i slzy

Cesta za vítězstvím vede přes odborníky z oboru gastronomie. Tisíce soutěžících po celém světě měly možnost přesvědčit se o tom, že může být pěkně trnitá. Odborná porota má totiž ve zvyku soutěžící pořádně „dusit“.

V jejím slovníku se tak často objevují výrazy jako nechutné, příšerné, to se nedá pozřít nebo raději už nikdy nevařte. Kromě drsné poroty ale soutěžícím situace ztěžují i časová omezení na přípravu pokrmu, minimální finanční prostředky na nákup surovin i složité recepty, které musí kuchaři připravit.

Gordon v hlavní roli

Porotci soutěže jsou vybíráni vždy z nejvýznamnějších osobností oboru – šéfkuchařů, odborných kritiků a dalších specialistů. V americké verzi soutěže se například objevil drsnácký šéfkuchař Gordon Ramsay, který byl nejen jedním z hodnotitelů, ale také moderátorem celé série.



MasterChef v číslech

3 porotci rozhodují o vítězi

20 Čechů a Slováků se probouje do MasterChef kuchyně

22 let se soutěž úspěšně vysílá v různých televizích

37 zemí produkovalo formát MasterChef

250 milionů diváků show sledovalo po celém světě

30 tun cibule nakrájeli soutěžící z celého světa

30 000 jídel bylo dosud servírováno

4 miliony knih MasterChef se ve světě prodalo

Více než 100 amatérů se stalo profesionály





MasterChef

Tvůrčí tým

Kreativní producent
Branislav Ciberej

Režie
Tomáš Eibner, Peter Kaštil

Hlavní kamera
Vladimír Ďurčanský, Jozef Halász

Dramaturg ČR, scénář
Tereza Zemanová

Dramaturg SR, scénář
Andrej Gajdošík

Výkonný producent ČR
Milan Alchus

Výkonný producent SR
Marek Skurka

Casting director
Alexandra Popovičová

Architekt
Jaroslav Holota



SHINE 360°

© 2012 CET 21 spol. s r.o. – člen skupiny CME

CET 21 spol. s r.o., Křiženeckého nám. 1078/5, 152 00 Praha 5
Tel.: (+420) 723 581 171, E-mail: lucie.bartova@nova.cz

masterchef.nova.cz
facebook.com/MasterChefNova

© 2012 Shine Limited. Shine, MasterChef and the MasterChef Logo are registered trademarks of Shine Limited and used under licence. All Rights Reserved.