



## **Na nože!**

Nová reality show prověří kuchařské dovednosti i psychickou odolnost účastníků

### **Zdeněk Pohlreich si brousí nože na tučet kuchtíků**

**Zdeněk Pohlreich opět v roli nekompromisního arbitra a nesmlouvavého šéfa potrápí profesionální i amatérské kuchaře. Na pomoc si tentokrát přizval majitele Pražského kulinařského institutu Romana Vaňka. Tříčlennou porotu doplní autorka kuchařek Eva Filipová, která se rozhodla rehabilitovat českou kuchyni. Absolutní profesionál Zdeněk Pohlreich, zanícený amatér respektovaný i kvalifikovanými odborníky z kulinařské branže Roman Vaněk i gurmetka Eva Filipová v novém pořadu Na nože! vyberou z šéfkuchařů i vášnivých amatérů jednoho, kterému udělí titul Superšéf a odměnu jeden milion korun. Kdo bude tím nejlepším šéfkuchařem? Kdo to všechno vydrží a ještě skvěle uvaří? Šanci bojovat o výhru má jen dvanáct finalistů!**

Do pořadu **Na nože!** se mohl přihlásit každý, kdo si myslí, že umí výjimečně vařit, dokáže se vypořádat se stresem a umí spolehlivě fungovat i pod tlakem. Před kamerami se tak sešli nadšení amatérští kuchaři a kuchařky i šéfkuchaři z vyhlášených restaurací. O postupu do semifinálového kola rozhodla nejdříve zdánlivá maličkost – krájení cibule a mrkve. Úkol od Zdeňka Pohlreicha zněl totiž jasně – nakrájet cibuli jednou na tenké proužky a jednou na kostičky. Mrkev pak nakrájet takzvaně na julienne. A než si přísný šéf zvolil konečný tučet soutěžících kuchařů, ochutnal spolu s Romanem Vaňkem a Evou Filipovou ještě kuchařské umění semifinalistů, kterým chtěli porotu zaujmout a zajistit si tak postup mezi finalisty.

Finálová dvanáctka soutěžících, kteří usilují o titul Superšéf a odměnu jednoho milionu korun, se vyprofilovala z původně sto dvaceti přihlášených zájemců z řad amatérů i profesionálů. Soutěžící brali castingy velmi vážně; i kuchaři zvyklému mít plnou restauraci v srdci Prahy se třásly ruce.

**Na nože!** prověří zručnost, rychlost, portfolio jídel, schopnost improvizace, nákup surovin, i psychickou odolnost účastníků, kteří spolu navíc po celou dobu natáčení společně bydlí na pronajatém statku. O postupu soutěžících do dalších kol rozhoduje nejen jejich kulinařní dovednost, ale i chuť vyhrát, umění soupeřit a vydat ze sebe vše. A samozřejmě rozhodnutí Zdeňka Pohlreicha a jeho poradců Romana Vaňka a Evy Filipové.



**NA NOŽE!**

Může být informovaný a nadšený amatér lepší než profesionální kuchař? Navíc už šéfova ochutnávka prvního sousta může pro soutěžící znamenat palec dolů a odchod ze scény, kterou berou kuchaři osobně a prestižně. Své kuchařské dovednosti předvedou finalisté mimo jiné při přípravě ryb, mezinárodní kuchyně, různých druhů masa, ale i obyčejných vajíček nebo při pečení dortu. Síly nakonec změří i proti samotnému Zdeňkovi Pohlreichovi. Vařit budou navíc soutěžící v různých prostředích. Diváci tak uvidí, jak si budou finalisté počínat v šéfově domovském prostředí Café Imperial, zda jejich odolnost potrápí děti na dětském táboře nebo co předvedou při přípravě party pro významné hosty či na letním grilování na lodi.

Každá epizoda znamená pro soutěžící splnění dvou úkolů zadaných Zdeňkem Pohlreichem – výhra v tom prvním zajistí jednomu šťastlivci imunitu do druhého, vyřazovacího úkolu. Na konci každého dílu jeden z kuchařů soutěž opustí. Hlavním arbitrem je Zdeněk Pohlreich, poradní hlasy mají ale i další dva členové poroty.

Od začátku jsou v pořadu velké emoce. Vedle sebe vaří maminka na mateřské dovolené nebo intelektuálka snící o vlastní košer restauraci s „vyvařeným“ kuchařem či ambiciózním a sebevědomým dorostem. A jako ostříž je sleduje šéf, spoluprotci a kamera. Soutěžící se možná na statku, kde budou během soutěže bydlet, spřátelí. Někdy svoje síly spojí v týmech, jindy budou bojovat každý za sebe. Zvítězí ale jen jeden z nich a právě ten získá i milion. Konečný verdikt vyřkne přísný Zdeněk Pohlreich.

### **Na nože!**

Periodicita: 1x týdně

Počet dílů: 13

### **POROTA:**

#### **Zdeněk Pohlreich**

Hlavním arbitrem pořadu Na nože! je hvězda kuchařské show Ano, šéfe! Zdeněk Pohlreich. Šéf Café Imperial a majitel pražské restaurace Divinis proslul jako kritik blafů českých restaurací a propagátor kvalitních surovin a jednoduchých a tradičních kulinářských postupů. Své zkušenosti s vařením, vedením restaurace i personálu předával ve třech řadách pořadu nejen kolegům, ale také divákům, které dokáže svými hláškami a postřehy skvěle pobavit. Zdeněk Pohlreich je málokomu lhostejný. Lidé ho buď obdivují a respektují jako absolutního profesionála se zájmem o věc, nebo ho zkrátka nemusejí, protože si nebere servítky. Může si to dovolit: vypracoval se od píky až k nynější popularitě a úspěchu, i když v mládí podle svých slov kuchařinu nijak nemiloval. Pak si ale uvědomil, že pracovitý a schopný kuchař má

dveře všude otevřené a může prožít tvůrčí a bohatý život. Toužil získat zkušenosti ve světě, poznat, jak to dělají jinde. Emigroval krátce před revolucí a nakonec zakotvil v Austrálii, kde se po těžkých začátcích prosadil ve francouzské restauraci. Po návratu do vlasti své nabyté zkušenosti zúročil ve špičkových hotelech, až si splnil sen o vlastní restauraci. V Pražském kulinářském institutu Romana Vaňka vede kuchařské kurzy, kde učí vařit laickou veřejnost.

### **Roman Vaněk**

Šéfa Pražského kulinářského institutu (PRAKUL) mohli vidět diváci pořadu Ano, šéfe! v několika jeho dílech. Roman Vaněk začínal v roce 1993 podnikání zahraničním obchodem, především dovozem obuvi z Brazílie, a v roce 1996 založil se svou partnerskou firmou v Brazílii společnost, která dodnes zastupuje přední brazilské výrobce obuvi po celé Evropě. Brazílskou obuv rozšířil do pobaltských států Litvy, Lotyšska a především Estonska. Osud ho však směřoval k jeho největší lásce – gastronomii. Postupně se mu otevřely dveře do nejlepších vinařství v Brazílii a založil i společnost zabývající se výhradně dovozem brazilských vín od nejvýznamnějších producentů země. V roce 2003 začal jako vůbec první vozit brazilská vína do Evropy. Pomáhal rozšiřovat export brazilských vín do Německa a Norska. Na svých cestách ochutnal cizokrajné speciality, navštívil stovky restaurací u nás i v zahraničí, mohl tak poznávat a srovnávat. Zájem o kulinářství v něm dřímал odmalička. Měl to štěstí, že se začal přátelit s významnými šéfkuchaři v České republice i v zahraničí, díky nimž začal chápat základy profesionální gastronomie. Absolvoval kulinářské stáže doma i v zahraničí. Přednášel u nás, v Norsku, Německu a v Brazílii. Svoji gastronomickou vášeň korunoval před dvěma a půl lety založením Pražského kulinářského institutu. PRAKUL navazuje na dobrou gastronomickou tradici první republiky či na populární lekce vaření Viléma Vrabce. Pod vedením známých špičkových českých i zahraničních šéfkuchařů a lektorů se tu v mnoha kurzech učí vařit a péct nejen amatéři z celé republiky, ale i profesionálové, kteří se chtějí dozvědět o nových trendech, zapomenuté klasice bez náhražek, ale i něco nového, například o vedení restaurace. Roman Vaněk je znalcem gastronomie, surovin a velkým strážcem jejich kvality a perfektně se stará o zázemí celé kulinářské instituce. Snaží se znovu probudit gastronomii v Čechách z její letargie. Je spoluautorem několika kuchařských knih předních šéfkuchařů působících v Čechách, autorem odborných kuchařských DVD, jež se prodávají v několika zemích světa, a mnoha článků o gastronomii.

### **Eva Filipová**

Úspěšná autorka publikací v oblasti společenské etikety, gastronomie, členka redakční rady časopisu Prestige a mnoha dalších tvůrčích aktivit. Po roce 1991 byla jednou z prvních, která začala s programem úspěšných kurzů pro ženy. Absolvovala studium na Mezinárodní škole pro estetiku v New Yorku. Několik let má svoji stránku o jídle v týdeníku Instinkt a je členkou



NA NOŽE!

gastronomické sekce Asociace hotelů a restaurací. Dlouhodobý mimořádný zájem o gastronomii a znalost prostředí ji přivedly k napsání knih Excellent menu, Česká kuchyně v moderním pojetí a Znovuobjevené recepty. Je spoluautorkou Zlaté kuchařky. Úspěšná a aktuální je autorská publikace v oblasti zásad společenského chování s názvem Společenská náповěda. Eva je gurmetka zastávající názor, že opravdu jsme to, co jíme. Naše gastronomie by si podle ní zasloužila úplně jinou, lepší prezentaci. Je přesvědčená, že kreativita našich špičkových šéfkuchařů opět vrací českou gastronomii na výsluní, které v minulosti ztratila. Je velkou propagátorkou kvalitního životního stylu, čisté, moderní a kultivované kuchyně bez nešvarů ještě nezapomenuté minulosti.