

RTVS predstavila mená moderátorov a porotkýň pripravovanej šou Peče celé Slovensko

Novú šou RTVS, v ktorej svoje pekárske a cukrárske umenie predstaví tucet amatérskych pekárov a pekárov bude moderovať dvojica Juraj Bača a Milan „Junior“ Zimnýkoval. Zručnosti súťažiacich budú hodnotiť profesionálne cukrárky Petra Tóthová a Jozefína Zaukolcová. RTVS prinesie šou Peče celé Slovensko v slovenskej premiére na obrazovky Jednotky na jeseň tohto roka.

Bratislava, 26. apríl 2021

Relácia **Peče celé Slovensko** vychádza z formátu **The Great Bake Off** vytvoreného **Love Production** a licencovaného **BBC Studios distribution**. Celosvetovo obľúbená šou si získala srdcia divákov vo viac ako 30 krajinách sveta a v roku 2019 si svoje sily v súťaži zmerali aj amatérski pekári a cukrári v Českej republike, kde si finále nenechalo ujsť viac ako 1,7 milióna divákov. Slovenskú verziu populárnej šou bude režírovať Jeffo Minařík.

„Teším sa, že sa na obrazovky dostane šou, ktorá je plná pozitívnej energie, je plná milých ľudí a pekných emócií. Myslím si, že naša spoločnosť momentálne neskutočne potrebuje niečo, čo má takúto dobrú energiu. Pevne verím, že ten dobrý úmysel a spojenie s našimi tradíciami, medzi ktoré pečenie jednoznačne patrí, sa podarí preniesť aj cez televíznu obrazovku do domácností,“ hovorí **Juraj Bača**, moderátor pripravovanej šou.

Na natáčanie sa teší aj **Milan „Junior“ Zimnýkoval**, ktorý bude šou moderovať spolu s Jurajom Bačom. *„Myslím si, že Slovensko miluje pečenie a myslím si, že dokonca viac ako varenie. Verím preto, že táto šou sa stane pre Slovákov srdcovkou. To, čo som mal možnosť vidieť buď v českej alebo anglickej verzii je veľmi príjemné. Nevieť, prečo, ale prichytil som sa pri tom, že keď to pozerám, usmievam sa a kývam hlavou a dokonca mi je trochu ľúto, keď je smutný príbeh alebo sa smejem ešte viac, keď je veselý. Nejakým spôsobom žijem a zrazu je tam priestor a čas, aby som si to uvedomoval a vychutnal. Tá šou má len jednu chybu, a to, že diváci nebudú cítiť vôňu alebo chuť pripravovaných koláčov a zákuskov. Pevne verím, že to pokryje divácka predstavivosť,“* vyjadril sa Junior.

Obaja moderátori sa na svoju úlohu aj zodpovedne pripravovali. Okrem toho, že sledovali zahraničné verzie šou, Juraj Bača sa dokonca rozhodol vyskúšať si pečenie na vlastnej koži. *„Počas kastingov a kamerových skúšok som bol vždy taký ten pasívny pekár, ktorý prišiel ochutnať polevu alebo zjesť, keď bolo hotové. To ma však inšpirovalo k tomu, aby som si vyskúšal aj to aktívne pečenie. Zistiť, s čím sa budú musieť popasovať naši súťažiaci. Začal som piecť bábovky, variácie bublaniny, vyskúšal som si rôzne druhy cesta - kysnuté, piškótové,...,“* pochválil sa Juraj.

Dôležitú úlohu v celej šou zohrá aj dvojica porotkýň, ktoré sa pečeniu venujú profesionálne a budú hodnotiť zručnosti súťažiacich aj ich upečené dobroty. *„Som veľmi rada, že táto šou prišla na Slovensko a najviac sa teším z toho, že sa dostane na obrazovky pod patronátom RTVS. Tým je*

KONTAKT PRE MÉDIÁ:

Mlynská dolina, 845 45 Bratislava
Andrea Pivarčiová, hovorkyňa RTVS / +421 902 976 637
Filip Púchovský, PR manažér / +421 903 536 283
Marián Prevendarčík, PR manažér / +421 919 245 562
Stanislav Čačko, PR manažér / +421 903 548 088
e-mail: press@rtvs.sk
www.facebook.com/RTVS.sk
www.rtvsk.sk

zaručené, že to bude kultúrne a krásne. Verím, že sa tam ľudia niečo dozvedia a pritom sa aj zabavia a že po tom, ako dopozerajú, budú utekať do kuchyne a piecť,“ hovorí **Petra Tóthová**.

„Som rada, že budeme môcť prostredníctvom šou Pečie celé Slovensko predstaviť profesiu cukrára a pekára, ktorá je krásna, má svoju históriu a tradície. A zároveň je náučná a ukážeme ľuďom veľa krásneho sladkého aj slaného umenia prostredníctvom šikovných amatérskych cukrárova pekárov,“ neskrýva nadšenie Jozefína Zaukolcová. To, že šou má za cieľ ukázať slovenské tradície spojené s pečením, ale zároveň ukázať ľuďom aj nové cukrárske prvky potvrdzuje aj Petra: *„Budem sa snažiť, aby sa ľudia dozvedeli ako je to na Slovensku s dezertami, aké sú naše tradície a aké sú naše korene, naše chute a samozrejme aj ukázať Slovákom, že za hranicami svet nekončí a všetko sa to dá zmiešať do jedného super koláča.“*

Pre mnohých Slovákov pôjde v prípade porotkyní o nové tváre, svoje skúsenosti s kamerou však už obe majú. *„Pred 19 rokmi som účinkovala v štúdiovej relácii v Košickom štúdiu RTVS Varím, variš, varíme a pečieme s Michalom Hudákom a natočili sme okolo 60 častí. Účinkovala som aj v relácii Kamily Magálovej Tajomstvo mojej kuchyne a v iných reláciách. Pred kamerou som stála veľa krát, ale to bolo trochu iné. Vtedy som piekla, teraz budem hodnotiť, usmerňovať, radiť. Teším sa na to, som celým srdcom cukrár, viem čo je to súťaženie a poznám súťažný adrenalin, keďže som sama absolvovala medzinárodné súťaže. A hlavne sa teším, že spoznám úžasných ľudí,“* hovorí Jozefína Zaukolcová. Kamery nie sú neznáme ani Petre Tóthovej, aj napriek tomu má pred nimi rešpekt. *„Zoznamujeme sa pomaly, je to taký dlhodobjší vzťah,“* smeje sa, *„nie je to pre mňa úplne nové, ale v takomto veľkom ponímaní a v takomto obsiahlom formáte a dlhom čase je to pre mňa nové.“*

Diváci sa už na jeseň môžu tešiť na 10 súťažných epizód, ako aj na vianočný a celebrity špeciál. RTVS chce prostredníctvom šou Pečie celá Slovensko divákovi nielen predstaviť slovenskú tradíciu v pečení a cukrárstve, ale zároveň pomôcť amatérom preraziť a stať sa profesionálmi.

O POROTKYNIACH:

Bc. et. Bc. Petra Tóthová MBA

Petra povýšila cukrárstvo na umenie a jej torty sa vyznačujú unikátnym prevedením s dôrazom na detail. Vysokú kvalitu jej cukrárskych výtvorov garantujú najkvalitnejšie ingrediencie a medzinárodné receptúry, ktoré si priniesla nielen z päťročného pobytu v Dubaji a cestovaní po celom svete. Petra naďalej cestuje po svete a zdokonaľuje sa v cukrárskom umení, aby svoje recepty a postupy previedla do úplnej dokonalosti. Jej najobľúbenejšie kurzy boli v New Yorku a v najlepšej kuchárskej škole na svete v Le Cordon Bleu London. Pravidelne pripravuje aj torty podľa receptúry dvornej cukrárky britského kráľovského dvora Fiony Cairns, ktorá pripravila svadobnú tortu pre Princa Viliama a Kate. Srdcovou záležitosťou Petry sú luxusné, ručne z cukru modelované kvety. Kvety na prvý pohľad tak živé, až je to neuveriteľné. Sú navyše sladké, jedlé a trvácne. Ručná práca každého kvetu mu dodáva originalitu a hodnotu.

KONTAKT PRE MÉDIÁ:

Mlynská dolina, 845 45 Bratislava
Andrea Pivarčiová, hovorkyňa RTVS / +421 902 976 637
Filip Púchovský, PR manažér / +421 903 536 283
Marián Prevedarčík, PR manažér / +421 919 245 562
Stanislav Čačko, PR manažér / +421 903 548 088
e-mail: press@rtvs.sk
www.facebook.com/RTVS.sk
www.rtvs.sk

Petra sa podieľala na tvorbe učebných textoch pre odborné vzdelávanie cukrárov určených pre stredné odborné školy. Spolupracovala pri tvorbe viacerých televíznych projektov a kníh o pečení a varení. V roku 2018 vydala svoju prvú knihu Sladké zdobenie RADY a NÁPADY zameranú na cukrárske zdobenie, spolu s vydavateľstvom IKAR. V roku 2019 založila cukrársku akadémiu v Bratislave pre širokú verejnosť ako aj pre profesionálov s názvom ART CAKES AKADÉMIA a aktuálne dokončuje svoju druhú knihu a nové kurzy.

Mgr. Jozefína Zaukolcová

Jožka vyštudovala odbor cukrár na Strednom odbornom učilišti spoločného stravovania v Námestove a následne študovala katolícku teológiu na Teologickom inštitúte v Nitre. Pracovala ako cukrárka v cukrárskej výrobni v Považskej Bystrici a neskôr ako majsterka odborného výcviku a učiteľka odborných predmetov na Strednej odbornej škole obchodu a služieb Púchov, kde pôsobí dodnes. Počas svojej kariéry sa zúčastnila množstva súťaží na Slovensku aj vo svete, kde sa pravidelne umiestňovala na víťazných priečkach.

Súčasťou Jožkinej jej odbornej práce je aj príprava žiakov na odborné súťaže v ktorých žiaci pod jej vedením obsadzujú popredné miesta. Mnohých odborných súťaží sa zúčastňuje aj ako člen hodnotiacej komisie. Od roku 2000 je členkou výkonného výboru Slovenského Zväzu kuchárov a cukrárov a od roku 2009 je predsedníčkou Klubu cukrárov SZKC.

V rokoch 2001-2003 bola hlavnou účinkujúcou relácie STV Varím, varíš, varíme a pečieme a účinkovala aj v mnohých ďalších televíznych reláciách.

V roku 2003 vydavateľstvo Neografie Martin vydalo jej prvú knihu o pečení pod názvom „Pečieme s Jožkou a Tescomou“ a v roku 2004 to isté vydavateľstvo vydalo jej ďalšiu knihu ako spoločné dielo pod názvom Veľká obrazová kuchárka. V roku 2011 vydavateľstvo Matice slovenskej v Martine vydalo Jožkinu tretiu knihu pod názvom Čokoláda – sladké umenie. V roku 2014 pripravila spoločne so žilinskými kuchármi knihu Tradičná kuchárka moderne. Odborne spolupracovala aj pri príprave mnohých učebných textov a je autorkou odborných článkov vo viacerých časopisoch.

V roku 2008 začala spolupracovať s Akadémiou Gurmán, škola varenia pre Gurmánov na Slovensku, ktorá organizuje odborné kurzy pod vedením francúzskej akadémie Yves Thuries, špeciálne určených na modernú gastronómiu a spracovanie čokolády.

Za dosiahnuté odborné výsledky bol Jožke udelený rezortný titul „Majster cukrár“ a je aj nositeľkou čestného titulu „Pedagóg Trenčianskeho kraja“. V roku 2013 dostala gastronomické ocenenie od akadémie Gurmán Award, Grand Prix 2013 za celoživotné dielo. V roku 2016, pri príležitosti sviatku Dňa učiteľov, jej minister školstva SR odovzdal štátne ocenenie v rezorte, malú medailu Svätého Gorazda, za rozvoj stredného odborného školstva a z rúk prednostu Trenčianskeho samosprávneho kraja si prevzala plaketu Jána Amosa Komenského za vynikajúce výsledky v oblasti školstva. V roku 2017 získala najvyššie ocenenie od SZKC rád Sv. Vavrinca a rád prezidenta SZKC, ako prejav vďaky za činnosť v SZKC a prezentáciu slovenskej gastronómie i SZKC v zahraničí.

KONTAKT PRE MÉDIÁ:

Mlynská dolina, 845 45 Bratislava
Andrea Pivarčiová, hovorkyňa RTVS / +421 902 976 637
Filip Púchovský, PR manažér / +421 903 536 283
Marián Prevendarčík, PR manažér / +421 919 245 562
Stanislav Čačko, PR manažér / +421 903 548 088
e-mail: press@rtvs.sk
www.facebook.com/RTVS.sk
www.rtvs.sk