

Pracovný materiál Kancelárie Rady na rokovanie Rady dňa 11. 1. 2023

Správa o kontrole dodržiavania povinností podľa zákona č. 264/2022 Z. z.

Podnety na preverenie č.: PGO-RPMS/2022/00208, PGO-RPMS/2022/00209

Programová služba: Jednotka

Vysielateľ: Rozhlas a televízia Slovenska

Číslo licencie: TD/1

Na základe záverov uvedených v správe Kancelária Rady pripravila nasledujúce uznesenie:

Návrh uznesenia:

Rada pre mediálne služby (ďalej len „Rada“) ako orgán príslušný podľa § 109 ods. 1 až 4 a § 110 ods. 2 písm. e) zákona č. 264/2022 Z. z. o mediálnych službách (ďalej len „zákon č. 264/2022 Z. z.“) postupom podľa § 150 zákona č. 264/2022 Z. z. preverila podnety na preverenie evidované pod č. PGO-RPMS/2022/00208 a PGO-RPMS/2022/00209 smerujúce voči vysielaniu programovej služby Jednotka vysielateľa Rozhlas a televízia Slovenska a uznala podnety na preverenie podľa ustanovenia § 150 ods. 13 zákona č. 264/2022 Z. z. za **neopodstatnené**.

Úloha:

Kancelária Rady oznámi podávateľovi podnetov na preverenie výsledok preverenia podnetov.

T: 23. 1. 2023

Z: PgO

Kancelária Rady pre mediálne služby

Pracovný materiál Kancelárie Rady na rokovanie Rady pre mediálne služby
dňa 11. 1. 2023

Podnet na preverenie č. PGO-RPMS/2022/00208 a PGO-RPMS/2022/00209 zo dňa
24. 10. 2022

Podávateľ: fyzická osoba

Predmet podnetu: Tajomstvo mojej kuchyne

Deň a čas vysielania: 25. 9. 2022 o cca 18:15 h; 2. 10. 2022 o cca 18:15 h

JSO: -

Programová služba: Jednotka

Vysielateľ: Rozhlas a televízia Slovenska

Číslo licencie: TD/1

Dátum: 2. 1. 2023

OBSAH PODNETU:

„Ďalej uvedené výrazy odvysielala RTVS v reláciách Tajomstvo mojej kuchyne:

25. 9. 2022: *přiměřeně, půl hektaru, olejš, mixneme to, csípős, mekáč, dipík, , jak se cukrujou.*

2. 10. 2022: *čokyňa, slow motion. v pořádku, copánek, doutníček, alkoš, zálusk, bohatě, bitte schön, přiměřeně.*

9. 10. 2022: *podľa filingu, yes, ready, povidla, bombery, brouci jsou tady.*

23. 10. 2022: *co dům dal, mixnete, kombo, 4 kulky, vidíme sa, kelovič, supiš, přimeřene...*

Okrem toho šéfkuchár G. Kocák pravidelne končí reláciu Tajomstvo mojej kuchyne nespisovným „Vidíme sa*..

Opäť si Vás dovoľím upozorniť, že povinnosť používať v elektronických médiách na území SR slovenský spisovný jazyk stanovuje zákon o štátnom jazyku v § 5 ods. 1 a 2 v spojení s § 11, pričom štátnym jazykom sa rozumie slovenský jazyk v kodifikovanej podobe.

* **Podľa Štvrtej správy** o stave používania štátneho jazyka na území Slovenskej republiky, ktorú vypracovalo MK SR „... *elektronické médiá majú významný vplyv na jazykovú kultúru širokej verejnosti. Potvrďuje to napríklad rozšírenie v súčasnosti masovo používaného nespisovného slovného spojenia „vidíme sa zajtra“ namiesto správneho „uvidíme sa zajtra/dovidenia“, ktorého autormi sú práve redaktori a moderátori.“*

Poznámka Kancelárie RpMS: predmetom monitorovania tejto správy je vysielanie programov *Tajomstvo mojej kuchyne* z dní 25. 9. a 2. 10. 2022. Ostatné dva programy uvádzané v podaní sú predmetom ďalšej správy.

PRÁVNE VÝCHODISKÁ POSUDZOVANIA:

Zákon č. 264/2022 Z. z. o mediálnych službách (účinný od 1. 8. 2022):

§ 20

Všeobecné povinnosti vysielateľ'a

„(4) Vysielateľ je povinný

a) zabezpečiť pri vysielaní programov a iných zložiek programovej služby používanie štátneho jazyka, jazykov národnostných menšín a iných jazykov v súlade s osobitnými predpismi, 16)“

Zákon č. 270/1995 Z. z. o štátnom jazyku

§ 2

Štátny jazyk a jeho ochrana

(2) Kodifikovanú podobu štátneho jazyka na podnet odborných slovakistických výskumných pracovísk a odborníkov v oblasti štátneho jazyka schvaľuje a zverejňuje Ministerstvo kultúry Slovenskej republiky (ďalej len "ministerstvo kultúry") na svojej internetovej stránke.

(3) Akýkoľvek zásah do kodifikovanej podoby štátneho jazyka v rozpore s jeho zákonitostami je neprípustný.

§5

Používanie štátneho jazyka v niektorých oblastiach verejného styku

(1) Vysielanie rozhlasovej programovej služby 9a) a vysielanie televíznej programovej služby 9b) sa na území Slovenskej republiky uskutočňuje v štátnom jazyku okrem vysielania

a) inojazyčných televíznych programov 9c) alebo iných zložiek televíznej programovej služby s titulkami v štátnom jazyku alebo ktorým bezprostredne predchádza alebo po ktorých bezprostredne nasleduje ich vysielanie v štátnom jazyku,

- b) inojazyčných rozhlasových programov alebo iných zložiek rozhlasovej programovej služby, ktorým bezprostredne predchádza alebo po ktorých bezprostredne nasleduje ich vysielanie v štátnom jazyku a rozhlasových programov alebo iných zložiek rozhlasovej programovej služby v regionálnom vysielaní alebo lokálnom vysielaní určených pre príslušníkov národnostnej menšiny vrátane podujatí v priamom prenose,
- c) rozhlasovej programovej služby Rozhlasu a televízie Slovenska určenej na vysielanie kultúrnych a informačných programov do zahraničia, 10)
- d) televíznych a rozhlasových jazykových kurzov a relácií s príbuzným zameraním,
- e) hudobných diel s pôvodnými textami,
- f) rozhlasových programov Rozhlasu a televízie Slovenska v jazykoch národnostných menšín a etnických skupín, 11)
- g) audiovizuálnych diel alebo zvukových záznamov umeleckých výkonov šírených vysielaním v pôvodnej jazykovej úprave spĺňajúcej požiadavku základnej zrozumiteľnosti z hľadiska štátneho jazyka, 11a)
- h) audiovizuálnych diel, ktorých dabing v jazyku spĺňajúcom požiadavku základnej zrozumiteľnosti z hľadiska štátneho jazyka bol vyrobený pred 1. januárom 2008 a ktoré boli odvysielané na území Slovenskej republiky pred 1. januárom 2008,
- i) pôvodných jazykových prejavov jednotlivých osôb v jazyku spĺňajúcom požiadavku základnej zrozumiteľnosti z hľadiska štátneho jazyka zaradených do spravodajských, publicistických a zábavných televíznych relácií alebo rozhlasových relácií,
- j) podujatia v priamom prenose so simultánnym tlmočením do štátneho jazyka v rámci inojazyčnej relácie.

§11

Spoločné a prechodné ustanovenia

Štátnym jazykom sa na účely § 3 až 8 rozumie slovenský jazyk v kodifikovanej podobe podľa § 2 ods. 2; tým sa nevylučuje používanie inojazyčných nových odborných pojmov, termínov alebo pomenovaní nových skutočností, na ktoré sa ešte neustálil a nekodifikoval v štátnom jazyku vhodný rovnocenný výraz, ako aj používanie nespisovných jazykových prostriedkov, ak ide o ich funkčné využitie, najmä v umeleckej tvorbe a v publicistike.

(<https://www.zakonypreludi.sk/zz/1995-270#p5>)

(Štvrtá správa o stave používania štátneho jazyka na území Slovenskej republiky, ktorú vypracovalo MK SR v roku 2018 znie: „... Niet pochýb o tom, že elektronické médiá majú významný vplyv na jazykovú kultúru širokej verejnosti. Potvrďuje to napríklad rozšírenie v súčasnosti masovo používaného nespisovného slovného spojenia „vidíme sa zajtra“ namiesto správneho „uvidíme sa zajtra/dovidenia“, ktorého autormi sú práve redaktori a moderátori...“ (https://www.culture.gov.sk/wp-content/uploads/2020/02/vlastnymat_na_internet.pdf)

ANALÝZA – stanovisko Kancelárie Rady pre mediálne služby:

Program z 25.9.2022

Podnet na preverenie smeroval voči programu *Tajomstvo mojej kuchyne* z dňa 25. 9. 2022 o cca 18:15 hod. Podávateľ namietal použitie nespisovných výrazov, (cit.): „... Ďalej uvedené výrazy odvysielala RTVS v reláciách *Tajomstvo mojej kuchyne*... príměřeně, půl hektaru, olejoš, mixneme to, csípōš, mekáč, dipík, , jak se cukrujou...“

Obsah programu:

„Divácky obľúbená relácia RTVS Tajomstvo mojej kuchyne prinesie v novej sezóne na televízne obrazovky hneď niekoľko noviniek. Premiérovú reláciu z ďalšej série uvidia diváci na Jednotke už v nedeľu 30. januára o 18.15 h a okrem skvelých receptov prinesie veľké zmeny v zložení kuchárskeho tímu...

Relácia Tajomstvo mojej kuchyne sa dlhodobo teší veľkej diváckej popularite. Po odchode Kamily Magálovej sa divákovi počas uplynulého roka prihovárali Robo Papp a Gabo Kocák. Aj napriek skvelým receptom divákovi chýbala v kuchyni ženská ruka a tak sa tvorcovia relácie rozhodli v novej sérii pre zmenu. Po boku šéfkuchára Gaba Kocáka sa každý mesiac objaví dáma, s ktorou budú spoločne pripravovať nové aj tradičné recepty...“

(https://www.rtv.s.org/aktualne-oznamy-tlacove-spravy-pr/280817_rtv-s-pripravila-velke-zmeny-v-novej-serii-relacie-tajomstvo-mojej-kuchyne)

Obsah dielu zo dňa 25. 9. 2022:

V monitorovanej časti sú pozvaní dvaja hostia. Každý z nich uvarí jedno jedlo. Módna návrhárka Lýdia Eckhardt urobí *pleskavicu trocha inak* a cukrárka Janka Púchla upečie odpaľované vanilkové venčeky s malinami. Moderátor relácie Gabo Kocák pripraví svoj recept na indický chlieb s čimičuri a s omáčkou z pečených papriek.

Počas monitorovania programu sme zaznamenali nasledovné výrazy, voči ktorým namietal podávateľ:

18:21:18

Gabo sype soľ do misky. **Lýdia** to komentuje: „*Príměřeně, to vieš.*“

Gabo: „*To viem. Aj čierne korenie?*“

Lýdia: „*Tak na půl hektaru.*“

Gabo sa pýta, či tam môže dať zvyšnú cibuľu.

Lýdia: „*Dobre, dáme tam ešte to štípo...*“

Gabo: „*Csípős...*“

Lýdia to zopakuje: „*Csípős...*“

18:21:54

Gabo povie: „*Ešte soľ.*“

Lýdia: „*Ja ti hovorím. Gabo prisype soľ. Príměřeně...*“

18:26:02

Gabo pridáva ďalšie ingrediencie do misky: „*Jogurt, dáme tak príměřeně, tiež, tri, štyri, výborne, uvidíme (nezrozumiteľné), trošku sódy bikarbóny, keďže hmmm v Indii oni nepoužívajú kvasnice, tak tam dávajú sódu bikarbónu...*“

18:30:57

Gabo vyškrabuje jadierka z papriek: „*Tak, výborne, dovnútra, toto dáme do špajzky..., tak ešte dám trošku olivový olej dovnútra, trošku sójovky, a nie sójovky, to je vinegret, pardon, tak trošku chilli, tak len jemne, príměřeně, a ešte pôjdem do špajzky, lebo ešte asi olivový olej mi bude treba...*“

- *príměřeně* (4x), *tak na půl hektaru*. Podľa nášho názoru ide o hlášku, vtipný výrok z rozprávky, komédie *Byl jednou jeden král* (1954, ktorý označoval všeobecne používanú “mierku“.
- *csípős* (2x). Ide o výraz, ktorý pochádza z maďarčiny, a v gastronómii alebo potravinársve má význam štiplavý, pálivý, ostrý.

18:24:03

Gabo pridáva olej do vñate: „*Takto výborne. A takto mixneme to chvíľku! Niečo na štýl pesta, ak chcete, samozrejme môžete použiť aj trochu piniových orieškov, si môžete, áaa to je... Mixuje to. Vidím, že ešte olej, olejoš.*“

- *olejoš*. Podľa nášho názoru ide o slangový výraz.
- *mixneme to*. Ide o dokonavý vid slovesa *mixnúť*, ktorý však nie je spisovný.

18:26:40

Gabo sa pozerá na Lydku, ako vypráža: „... *Tebe to ide, počívaj, ty vyprážaš jak v mekáči!*“

Lýdia odpovedá: „*Nooo, ale ešte len prvá várka, ešte by som to nechala tak, nech to tak trošku prejde...*“

- *mekáč*. Podľa Slovníka súčasného slovenského jazyka A – G, H – L, M – N z r. 2006, 2011, 2015 (ďalej len “SSSJ”) ide o *slangový* výraz, ktorý označuje reštauráciu rýchleho občerstvenia jedného z najväčších svetových reťazcov s typickým mäsovým výrobkom, *mcdonald*, *macdonald*.

18:32:40

Gabo leje rozmixované papriky do misky: „*Tak tu máme nejaký dip, taký dipík z papriky pečenej, trošku, tak čimičuri hotové...*“

18:33:26

Gabo dá pleskavicu na chlebič a navrhuje Lydke: „*Môžeš si k tomu dipík...*“

Lydka: „*Áno, dám dipík...*“

Gabo: „... *z papriky...*“

- *dipík* (3x). Ide o zdobneniu odvodenú od cudzieho slova *dip*. Cudzím slovom *dip* prevzatým z angličtiny sa v gastronómii a potravinárstve označuje najmä ochutená omáčka na namáčanie kúskov jedla podávaná k rozličným slaným pochúťkam. Slovo *dip* sa stalo súčasťou slovnej zásoby nášho jazyka a uvádza sa vo Veľkom slovníku cudzích slov (2008) autorov Šaling - Ivanová-Šalingová - Maníková (ktorý z autorských dôvodov nie je prístupný na stránke JÚLŠ SAV, zdroj: <https://jazykovaporadna.sme.sk/q/9020/>).

18:52:56

Gabo cukruje naplnené venčeky: „... *Videl som v ...*,“

Janka dodá: „... *cukrovanie ti ide...*“

Gabo: „... *Videl som v telke, jak to jak se cukrujou, som videl...*“

- *jak se cukrujou*. Ide o český výraz, ktorý v tomto kontexte mal vtipný podtón vyplývajúci z jeho dvojzmyselnosti.

Podávateľ tiež namietal, že šéfkuchár Gabo Kocák končí reláciu *nepisovným* „*Vidíme sa**..

V našom programe sme tento výraz zaznamenali dvakrát:

18:34:41

Gabo avizuje príchod ďalšieho hosťa a prihovára sa divákovi: „*Priatelía, neodchádzajte, vidíme sa o chvíľu!*“

18:55:16

Gabo sa lúči s divákmi: „..... *Takže, priatelia, ďakujem veľmi pekne, dobrú chuť a vidíme sa opäť o týždeň!*“

Spisovný výraz je *uvidíme sa zajtra* alebo *dovidenia*.

Monitorovaný program môžeme na základe jeho obsahu zaradiť medzi publicistickú alebo aj zábavnú reláciu, ktorá je určená najmä pre milovníkov varenia a dobrých receptov. Dôležitým aspektom tejto relácie je chuť navariť a zabaviť divákov.

V monitorovanom programe sme zaznamenali aj výrazy s nespisovnou výslovnosťou, napr. [puđinku] namiesto správnej, spisovnej výslovnosti [puđingu], [ťje] venčeky namiesto spisovnej výslovnosti [tje], kde sa spoluhláska t vyslovuje tvrdo, pretože ide o zámeno alebo [krišťáľoví] namiesto spisovnej výslovnosti [krišťáloví] cukor, kde sa spoluhláska l vyslovuje tvrdo.

Zaznamenali sme napríklad aj nespisovný výraz *môžeme* (9x) *môžete* (8x) namiesto spisovných tvarov *môžeme* a *môžete*, pretože ide o tvar prvej a druhej osoby množného čísla od slovesa *môcť*. Nespisovné tvary *môžeme* a *môžete* sú frekventovanou chybou, ktorá sa vyskytuje väčšinou v hovorenej reči.

Ďalej sme zaznamenali aj slová alebo výrazy prebraté z iných jazykov, napr. *dipík* (zdrobnenina utvorená pomocou prípony -ík od cudzieho slova *dip*), *voilà, á la* alebo *jak to pouchne* (český výraz, funkčne použitý v rámci kontextu pečenia). Výraz *à la* (nie v podobe *ala*) pochádza z francúzštiny, má význam „ako niekto, niečo; podľa niekoho, niečoho“, napríklad *kura à la bažant* („kura na spôsob bažanta“), *chôdza à la Chaplin* („chôdza ako Chaplin“) a používa sa aj v slovenčine.

(zdroj: <https://jazykovaporadna.sme.sk/q/209/#ixzz7nLfKJDzS>)

Ďalej sme zaznamenali aj subštandardné slová *dovi* a *dopo*, ktoré zaraďujeme medzi nespisovné.

Monitorovaný program nie je spravodajskou reláciou, jej moderátorom je šéfkuchár Gabo Kocáb, ktorý si na varenie a pečenie prizval dvoch hostí – módnú návrhárku Lýdiu Eckhardt a cukrárku Janku Púchlu. Výrazy, voči ktorým namietal podávateľ, použili účinkujúci, ktorí nie sú oficiálnymi používateľmi jazyka, čiže diváci môžu podľa nášho názoru od nich očakávať špecifické rečové prejavy rôznej rečovej úrovne. Program využíva najmä hovorový štýl, ktorého znakmi sú situačnosť, dialogickosť a odľahčená, nenútená hovorová forma typická pre bežné dorozumievanie. Týmto atribútom zodpovedá aj používanie nespisovných slangových alebo subštandardných výrazov, výrazov s nespisovnou výslovnosťou alebo výrazov, ktoré používa úzky okruh ľudí alebo nejaká sociálna skupina. Ide o nekodifikovanú formu jazyka, ktorá sa používa v bežnej komunikácii, a ktorému by mohol zodpovedať aj takýto typ relácie aj s ohľadom na to, že slovná zásoba je súhrn všetkých slov, ktoré existujú v jazyku.

Podľa ust. § 11 ods. 1 zákona č. 270/1995 Z. z. o štátnom jazyku sa nevyklučuje používanie inojazyčných nových odborných pojmov, termínov alebo pomenovaní nových skutočností, na ktoré sa ešte neustálil a nekodifikoval v štátnom jazyku vhodný rovnocenný výraz, ako aj používanie nespisovných jazykových prostriedkov, ak ide o ich funkčné využitie, najmä v umeleckej tvorbe a v publicistike.

V súlade s týmto ustanovením môžeme skonštatovať, že použitím českých výrazov (napr. *tak na pól hektaru, přiměřeně, jak se cukrujou*) alebo maďarského výrazu *csípős* či výrazov pochádzajúcich z francúzštiny (*voilà, á la*), slangových výrazov, napr. *v mekáči* alebo *olejoš* išlo o ich funkčné využitie v rozhovoroch v publicisticko-zábavnej relácii.

Vzhľadom na vyššie uvedené nedošlo podľa nášho názoru k porušeniu zákona č. 264/2022 Z. z. o mediálnych službách.

Program z 2. 10. 2022:

Podnet na preverenie smeroval voči programu *Tajomstvo mojej kuchyne*, ktorý bol odvysielaný dňa 2. 10. 2022 o cca 18:15 hod. Podávateľ namietal použitie nespisovných výrazov, (cit.): *čokyňa, slow motion. v poriadku, copánek, doutníček, alkoš, záľusk, bohatě, bitte schön, přiměřeně...*

Obsah dielu:

V monitorovanej časti moderátor, šéfkuchár Gabo Kocák varí spolu s herečkou Henrietou Mičkovickou. Henrieta upeče špecifický židovský koláč krantz a Gabo pripraví svoj recept na jesennú mrkvovo-tekvicovú polievku a šošovicové karí s kuracími knedličkami.

Počas monitorovania programu sme zaznamenali nasledovné výrazy, voči ktorým namietal podávateľ:

18:23:12

Henrieta usmerňuje Gaba pri príprave koláča: „*Ešte máme čas, vieš, na tú plnku alebo už si skončil s tými...*“

Gabo odpovedá: „*Ešte nie, ešte tu mám trošku, ja tak slow motion som dal, že... kým to všetko vymiešaš, že ja to narežem.*“

- *slow motion*. Ide o anglicizmus označujúci spomalený záber alebo pohyb. V tomto kontexte vyjadroval, že Gabo krájal pomalšie suroviny.

18:26:53

Gabo mieša čokoládu: „*Pozri, ja už mám roztopenú čokiňu, ja už idem...*“
vymiešaš, že ja to narežem.“

- *čokiňu*. Ide o slangový výraz.

18:29:27

Potom **Gabo** rozotiera polevu: „*Je to aj takto v poriadku?*“

Henrieta sype lieskovce na cesto: „*Je to v poriadku...*“ Henrieta urobí nato závin z cesta.

- *v poriadku* (2x). Ide o český výraz.

18:30:34

Potom Henrieta cesto reže pozdĺž a **Gabo** to komentuje: „*A budeme robiť copánek.*“

Henrieta opakuje: „*A budeme robiť copánek, áno, otočíme si to rezom nahor...*“

- *copánek* (2x). Podľa Slovníka súčasného slovenského jazyka A – G, H – L, M – N z r. 2006, 2011, 2015 (ďalej len “SSSJ“) výraz *cop* je regionálny výraz označujúci vrkoč. Zdrobnenina od neho utvorená by mala byť *copík* alebo *copček*. Výraz *copánek* je český výraz.

18:34:37

Henrieta si spomenie: „... *Dám cibuľu ešte, bože, zabudla som* (nezrozumiteľné)...“

Gabo doplní: „*Ja dávam aj cesnak...*“

Henrieta: „... *kecáme...*“

Gabo: „... *takže, keď máte doma 45-ročný rizling, kľudne do varenia a potom k tej polievke ten rizling, myslím si, že ani viac ti netreba, že?*“

Henrieta: „*Nie.*“

Gabo: „*Na teraske niekde dobrý doutníček, tak srandujeme, samozrejme, priatelia...*“

- *doutníček*. Ide o český výraz – deminutívum, ktoré je utvorené od slova *doutník*.

18:36:29

Henrieta dáva niekoľko lyžíc cukru do hrnca: „... *Tak my si pripravíme sirup, dáme si do 160 mililitrov na tieto dva copy 260 gramov cukru, počkáme, kým to prevre...*“

Gabo mieša sirup: „*Aaaa dáme tam aj nejaký alkoš do toho či?*“

Henrieta súhlasí: „*No daj alkoš, máš?*“

- *alkoš*. Ide o český výraz, ktorý označuje alkohol alebo alkoholika.

18:42:28

Sprievodný ženský hlas: „*Ak máte záľusk na rýchly, ľahký a zdravý obed, šošovicové kari, pripravené a ochutené podľa receptu nášho Gaba, je tou najlepšou voľbou.*“

- *záľusk*. Podľa nášho názoru ide zrejme o archaizmus ktorý vyjadruje túžbu po niekom, niečom.

18:46:29

Henrieta dáva šunku z dosky na panvu: „... *A tej pražskej šunky je bohate, prepáč...*“

- *bohatě*. Ide o český výraz, ktorý označuje bohato, okázalo.

18:49:12

Gabo požiada Henrietu: „*Pomiešaj to...*“

Henrieta: „... *ešte chilli...*“

Gabo: „... *přiměřeně zázvor...*“

Henrieta: „... *hm... aj záz...*“

Gabo: „*Zázvor...*“

Henrieta: „... *hm...*“

Gabo: „*Bitte schön.*“

- *přiměřeně*. Ide o český výraz označujúci *primerane*.
- *bitte schön*. Ide o nemecký výraz označujúci *prosím pekne*.

Monitorovaný program môžeme na základe jeho obsahu zaradiť medzi publicistickú alebo aj zábavnú reláciu, ktorá je určená najmä pre milovníkov varenia a dobrých receptov. Dôležitým aspektom tejto relácie je chuť navariť a zabaviť divákov.

V monitorovanom programe sme zaznamenali aj výrazy s nespisovnou výslovnosťou, napr. [roshodol] namiesto spisovnej výslovnosti [rozhodol], kde sa predpona roz- nespodobuje, alebo [šak] namiesto spisovnej výslovnosti [však].

Zaznamenali sme napríklad aj nespisovný výraz *môžme* (3x) a *môžte* (2x) namiesto spisovných tvarov *môžeme* a *môžete*, pretože ide o tvar prvej a druhej osoby množného čísla od slovesa *môcť*. Nespisovné tvary *môžte*, *môžme* sú frekventovanou chybou, ktorá sa vyskytuje väčšinou v hovorenej reči. Nespisovný výraz je aj slovo *hnietiť*, ktoré sme zaznamenali namiesto

spisovného tvaru *hniest' alebo* výraz *rozmačkať* namiesto spisovného tvaru *roztlačiť*. Zaznamenali sme aj nespisovný tvar *kým to prevre*, namiesto spisovného *kým to prevrie*. Výraz *guličky* (6x) je nespisovný, spisovný tvar je *gul'ôčky*. Výraz *guličky* je nárečovým slovom, podobne ako *bárs fajna* (polievka) alebo *pokeveruj, pokeverujem to*.

Ďalej sme zaznamenali aj slová alebo výrazy prebraté z iných jazykov, najmä z češtiny, nemčiny a angličtiny, voči ktorým namietal podávateľ (uvedené vyššie) a ešte výraz *guličky už jedou ven a coconut* (kokosový orech, kokos). Používanie českých výrazov v hovorovej reči je ovplyvnené podľa nášho názoru tým, že slovenčina a čeština sú dva najbližšie príbuzné slovanské jazyky patriace do západoslovanskej jazykovej skupiny.

Výrazy *vytunit' či rukopravítko*, ktoré odznegli z úst moderátora, sú odrazom jeho špecifickej, individuálnej slovnej zásoby. Slovo *rukopravítko* bolo utvorené zrejme skladaním, spojením dvoch slov – ruka a pravítko s vloženou samohláskou o.

Ja budem lejak (hustý dážd') je v tomto kontexte funkčne využitá metafora.

Monitorovaný program nie je spravodajskou reláciou, jej moderátorom je šéfkuchár Gabo Kocák, ktorý si na varenie a pečenie prizval hostku – herečku Henrietu Mičkovcovú. Výrazy, voči ktorým namietal podávateľ, použil zväčša šéfkuchár v úlohe moderátora, ktorý nie je oficiálnym používateľom jazyka, čiže diváci môžu podľa nášho názoru od neho očakávať špecifické rečové prejavy rôznej rečovej úrovne. Používa výrazy príznačné zrejme aj pre prostredie, z ktorého pochádza (*bárs fajna, pokeverujem*) alebo aj z prostredia gastronómie (*alkoš*). Súčasťou jeho rečového prejavu sú české výrazy, ako aj nemecké či anglicizmy. U herečky Henriety Mičkovcovej, ktorá bola v úlohe hostky, sme zaznamenali nižšiu frekvenciu nespisovných výrazov.

Program využíva najmä hovorový štýl, ktorého znakmi sú situačnosť, dialogickosť a odľahčená, nenútená hovorová forma typická pre bežné dorozumievanie. Týmto atribútom zodpovedá aj používanie nespisovných slangových výrazov, výrazov s nespisovnou výslovnosťou alebo výrazov, ktoré používa úzky okruh ľudí alebo nejaká sociálna skupina. Ide o nekodifikovanú formu jazyka, ktorá sa používa v bežnej komunikácii, a ktorému by mohol zodpovedať aj takýto typ relácie aj s ohľadom na to, že slovná zásoba je súhrn všetkých slov, ktoré existujú v jazyku.

Podľa ust. § 11 ods. 1 zákona č. 270/1995 Z. z. o štátnom jazyku sa nevylučuje používanie inojazyčných nových odborných pojmov, termínov alebo pomenovaní nových skutočností, na ktoré sa ešte neustálil a nekodifikoval v štátnom jazyku vhodný rovnocenný výraz, ako aj používanie nespisovných jazykových prostriedkov, ak ide o ich funkčné využitie, najmä v umeleckej tvorbe a v publicistike.

V súlade s týmto ustanovením môžeme skonštatovať, že použitím českých výrazov (napr. *priměřeně, v pořádku, alkoš, guličky už jedou ven*) alebo nemeckého výrazu *bitte schön* či anglicizmu *slow motion* išlo o ich funkčné využitie za účelom rozmanitej konverzácie o varení v publicisticko-zábavnej relácii.

Vzhľadom na vyššie uvedené nedošlo teda podľa nášho názoru k porušeniu zákona č. 264/2022 Z. z. o mediálnych službách.

ZÁVER:

Na základe analýzy programu sa domnievame, že odvysielaním programu *Tajomstvo mojej kuchyne* na programovej službe Jednotka v dňoch 25. 9. a 2. 10. 2022 o cca 18:15 h podľa nášho názoru **nedošlo k porušeniu § 20 ods. 4 písm. a) zákona č. 264/2022 Z. z. o mediálnych službách.**

Podnety na preverenie navrhujeme posúdiť ako **neopodstatnené.**

Popis monitorovaného vysielania k Správe o kontrole dodržiavania povinností podľa zákona č. 264/2022 Z. z. (podnet na preverenie č. PGO-RPMS/2022/00208)

Monitorované vysielanie: Tajomstvo mojej kuchyne
Deň vysielania: 25. 9. 2022
Čas vysielania: cca 18:15 h
Označenie JSO: -

časový kód je uvádzaný cca:

18:15:00 zvukovo-obrazový komunikát *Jednotka*
reklama

zvukovo-obrazový komunikát *Jednotka*

18:16:27 sponzorské odkazy *Mäspoma, decodom, GoodMills Česko s.r.o.*

18:16:57 začiatok monitorovaného programu *Tajomstvo mojej kuchyne*, zvučka programu. Sprievodný ženský hlas privíta divákov, dnešných hostí a ich recepty, ktoré budú pripravovať. Dnešnými hosťami budú módna návrhárka Lýdia Eckhardt a cukrárka Jana Púchla. Šéfkuchár Gabo Kocák privíta a vzápätí informuje divákov, že dnes bude variť poslednýkrát s Lydkou, ale bude to o to pestrejšie, pretože sa tam budú miešať rôzne ingrediencie a kultúry dokopy.

18:18:11

Lydka predstavuje svoje recepty: „*Ja som si dnes pripravila, nie som veľmi mäsová, ale pripravila som si pleskavicu, ale tak trošku inakšie, akoby sme boli zvyknutí, keď sme chodievali na dovolenky.*“

Gabo krája cibuľu: „*Á la Lydka, ja už ja už krájam ja už krájam...*“

Lýdia povie, že zmena pri tomto recepte prichádza, keď nastrúha jednu alebo dve cukiny k bravčovému a hovädziemu mäsu.

18:18:47

Lýdia strúha cukinu a hovorí Gabovi: „*A ty medzitým..., už vidím...*“

Gabo: „*Ja som strúhač.*“

Lýdia: „*Áno, ty si strúhač...*“

Gabo: „*A rezač, ja som rezač.*“

Lýdia: „*Nie, ty si rezač, ja som strúhač.*“

Gabo: „*Ty si strúhač.*“

Lýdia dodá do misky deci oleja a minerálky. Pýta sa Gaba, čo si myslí o tej minerálke pridanej k mäsu. Gabo to zhodnotí, že to je výborné. Gabo sa rozhodol, že k pleskavici pripraví ako prílohu indický chlebík, k tomu pesto čimichuri a ešte pripraví dip z pečenej papriky. Povie, že to bude také pestré. Lýdia zopakuje divákovi všetky suroviny, ktoré dala do misky. Gabo krája chilli a varuje divákov, aby si dávali pozor a potom si umyli ruky. Lýdia mieša všetky suroviny v miske a povie Gabovi, že by potrebovala soľ.

18:21:18

Gabo sype soľ do misky. **Lýdia** to komentuje: „*Prímerne, to vieš.*“

Gabo: „*To viem. Aj čierne korenie?*“

Lýdia: „*Tak na pól hektaru.*“

Gabo sa spýta, či tam môže dať zvyšnú cibuľu.

Lýdia: „Dobre, dáme tam ešte to štípo...“

Gabo: „Csípős...“

Lýdia to zopakuje: „Csípős...“

Gabo: „(nezrozumiteľné)...“ Lýdia to všetko znova premieša. Gabo sa pýta, či to ochutnajú, či je to dosť slané.

18:21:54

Gabo povie: „Ešte sol’.“

Lýdia: „Ja ti hovorím. Gabo prisype sol’. *Přiměřeně*...“

Gabo: „(nezrozumiteľné)?“ Lýdia požiada Gaba, aby zapol panvicu. On aktivuje panvicu a presunie sa na druhú stranu.

Gabo poleje papriky trocha olivovým olejom.

18:22:35

Gabo dáva papriky do rúry: „Voilà!“ Potom Gabo pripravuje pesto čimichuri. Oboznamuje divákov s tým, čo práve robí.

18:23:27

Gabo strihá vňať: „No, ja idem, máme tu aj bazalku, môžete kludne aj bazalku kto chce použiť, kludne, kto ako chce, no...“ Lýdia medzitým formuje zo zmesi pleskavice a pečie ich na panvici.

18:23:44

Gabo komentuje: „Jak to krásne vonia, wauuu!“

Lýdia súhlasne: „Však to už pekne vonia...“

Gabo: „To je že dovi, dopo!“

Gabo si nastrihá petržlenovú vňať.

18:24:03

Gabo pridáva olej do vňate: „Takto výborne. A takto mixneme to chvíľku! Niečo na štýl pesta, ak chcete, samozrejme môžete použiť aj trochu píniových orieškov, si môžete, áaa to je... Mixuje to. Vidím, že ešte olej, olejoš.“ Gabo rozmixuje znova všetky ingrediencie.

18:24:45

Gabo dodáva: „Tak, kludne priatelia, môžete trochu viacej petržlenovej vňate pridať, pozrite sa, ja som dal trošičku menej, hej, viacej oleja...“ Gabo pridá na záver šťavu z limetky do pesta. Gabo ide pripravovať ešte indický chlebík. Do misky dá múku.

18:26:02

Gabo pridáva ďalšie ingrediencie do misky: „Jogurt, dáme tak *řiměřeně*, tiež, tri, štyri, výborne, uvidíme (nezrozumiteľné), trošku sódy bikarbóny, keďže hmmm v Indii oni nepoužívajú kvasnice, tak tam dávajú sódu bikarbónu...“

18:26:40

Gabo sa pozerá na Lydku, ako vypráža: „... Tebe to ide, počívaj, ty vyprážaš jak v mekáči!“

Lýdia odpovedá: „Nooo, ale ešte len prvá várka, ešte by som to nechala tak, nech to tak trošku prejde...“

Gabo mieša cesto na chlebík. Povie, že sa to robí bez oleja, iba na suchej panvici. Oboznamuje divákov s tým, že na internete je veľa receptov na indický chlieb, ale toto je jeho verzia.

Gabo pokračuje: „Takže, priatelia, ak má niekto lepšiu, kludne, nech sa páči, toto je zase len návod, ako si spraviť k tak dobrej pljeskavici, ktorú robí Lydka, nejakú prílohu...“

Pridáva postupne oregano a ľanové semienka do čimichuri omáčky. Rozohreje si panvicu a dá na ňu vyvalkaný kruh.

18:28:54

Gabo chytí panvicu za okraj rúčky, pomyká ňou a ukazuje Lýdii: „Už to ide, pozri, jak to pouchne jako...“

18:29:16

Gabo val'ká cesto a popritom informuje divákov: „... *Ja som zvolil chlebovú múku, vy to môžete robiť aj z hladkej múky, nemusíte používať chlebovú múku, kľudne..., priatelia, tak teraz (nezrozumiteľné)...*“

Gabo odporúča divákovi, že nič lepšie ako tento chlieb s cesnakom a olivovým olejom nie je. Vyberie z rúry upečené papriky. Stiahne ich z kože a Lydka sa ponúkne, že mu pomôže. Gabo dáva potom papriky do misky.

18:30:57

Gabo vyškrabuje jadierka z papriek: „*Tak, výborne, dovnútra, toto dáme do špajzky..., tak ešte dám trošku olivový olej dovnútra, trošku sójovky, a nie sójovky, to je vinegret, pardon, tak trošku chilli, tak len jemne, príměřeně, a ešte pôjdem do špajzky, lebo ešte asi olivový olej mi bude treba...*“ Lýdia sa ponúkne, že mu podá olivový olej.

18:31:41

Gabo pridá med a soľ k paprikám: „*A to si môžete potom tak... regulovať Lydka má všetko... Môžete si regulovať tú chuť potom, či to chcete viacej sladké, viacej slané, kyslé, horké... Môžete do toho aj limetkovú šťavu, tak, voilà.*“ Uzavrie mixér a všetko rozmixuje. Gabo to ochutná a dá ochutnať aj Lydke. Lydka to ohodnotí, že je to super.

18:32:40

Gabo leje rozmixované papriky do misky: „*Tak tu máme nejaký dip, taký dipík z papriky pečenej, trošku, tak čimičuri hotové...*“

Gabo naservíruje chlebík na tanier. Potrie ho čimičuri.

18:33:26

Gabo dá pleskavicu na chlebík a navrhuje Lydke: „*Môžeš si k tomu dipík...*“

Lydka: „*Áno, dám dipík...*“

Gabo: „... *z papriky...*“ Obaja ochutnajú uvarené jedlo a navzájom si zatlieskajú.

18:34:41

Gabo avizuje príchod ďalšieho hosťa a prihovára sa divákovi: „*Priatelia, neodchádzajte, vidíme sa o chvíľu!*“ Na obrazovke sa zobrazia recepty, ktoré obaja účinkujúci pripravovali. Prichádza ďalší hosť, cukrárka Janka Púchla s podnosom v ruke, na ktorom sú poukladané venčeky. Janka oznamuje, že dnes budú pripravovať odpaľované venčeky. Vysvetľuje, že to cesto je špecifické tým, že prebieha dvojistou tepelnou úpravou, najprv sa varí a potom sa pečie. Janka pripravuje odpaľované cesto. Gabo váži suroviny. Gabo prisype múku do hrnca s vriacou vodou a rozpusteným maslom. Pripomína mu to zápražku. Janka mieša ingrediencie v hrnci. Upozorňuje, že tam nesmú zostať žiadne kúsky múky. Gabo je zvedavý, koľko vyrobí venčekov každý deň. Janka odpovie, že 50 denne určite.

18:41:42

Janka mieša cesto: „*Môžme takto, takto neviem, že či môžme ukázať, že že teraz máme cesto také, že nelepi sa ani na varešku..., máme ho kompaktné...*“ Obaja pokračujú v príprave cesta, pridávajú ďalšie suroviny.

18:42:39

Janka sleduje, ako sa cesto mixuje. Navrhuje pridávať do cesta po jednom vajíčku: „*Ja myslím, že po jednom môžme...*“

Gabo: „... *áno?*“

Janka: „... *môžme zašľahávať, ale po jednom a vždy ďalšie pridáme, až sa zašľahá...*“

18:42:58

Janka sleduje robot: „*Môžme pridať na rýchlosti.*“ **Gabo** pridáva ďalšie vajíčko: „*Môžem*

d'alšie? "

Janka odpovedá: *„Môžeme d'alšie, áno. "*

Janka informuje, že cesto s vajíčkami si dajú do cukrárskeho vrečka a začnú striekať na plech venčeky. Janka poprosí Gaba, aby pripravil krém.

18:43:53

Janka usmerňuje Gaba pri dávkovaní mlieka: *„... Zbytok môžeme dať tam..., 150 g kryštáľového cukru, ten môžeme dať celý do mlieka..., 60 g pudinku, vanilkového pudinku, ten si dáme sem, prosím ťa, nejako... "* Janka preloží cesto do cukrárskeho vrečka.

18:46:27

Strieka venčeky na silikónovú podložku a pýta sa Gaba: *„Ako sa darí s pudinkom? "* Gabo sa pýta Janky na iné obmeny tohto receptu, napr. pridanie kakaa, sekaných orechov alebo pistácií.

Gabo strieka venčeky na plech.

18:47:26

Počas toho, ako **Gabo** strieka venček: *„No, no od zajtra otváram cukrárenskú výrobu..., perníky á la Kocák. "*

18:48:12

Janka drží pekáč s venčkami: *„A môžeme dať piecť na dvesto stupňov do teplovzdušnej rúry. "*

18:49:48

Janka prekrojila venček: *„... A teraz sa môžeme teraz sa môžeme teraz sa môžeme pozrieť, že ako sa nám krásne nafúkli, aké medzery máme vnútri..., ja si zatiaľ pripravím krém, vyšľahám si smotanu a zmiešam s vanilkovým pudinkom, ktorý si ktorý si uvaril. "* Janka navrhuje urobiť jedny venčeky s malinami a tie ďalšie bez nich.

18:50:04

Janka sa pozerá na venčeky v rúre: *„Venčeky sa nám krásne nafúkli, druhá várka sa pečie, takže môžeme neskôr naplniť aj tú. "*

18:52:56

Gabo cukruje naplnené venčeky: *„... Videl som v ..., "*

Janka dodá: *„... cukrovanie ti ide... "*

Gabo: *„... Videl som v telke, jak to jak se cukrujou, som videl... "*

Na obrazovke sa objaví recept na odpaľované vanilkové venčeky s malinami. Lýdia Eckhardt prišla do štúdia. Všetci ochutnajú venčeky. Lydka pochváli Janku, že sú vynikajúce. Gabo sa poďakuje Lydke, že mohol s ňou variť a Janke za jej úžasný recept.

18:55:16

Gabo sa lúči s divákmi: *„... Takže, priatelia, ďakujem veľmi pekne, dobrú chuť a vidíme sa opäť o týždeň! "*

18:56:49 Sprievodný ženský hlas oboznámi divákov s tým, že nasledujúce štyri nedele strávia v spoločnosti Henriety Mičkovicovej.

18:58:01 koniec programu

sponzorské odkazy *Mäspoma, decodom, GoodMills Česko s.r.o.*

zvukovo-obrazový komunikát *Jednotka*

reklamný blok

zvukovo-obrazový komunikát *Jednotka*

18:59:57 Správy RTVS

18:59:59 koniec monitorovaného záznamu

Popis monitorovaného vysielania k Správe o kontrole dodržiavania povinností podľa zákona č. 264/2022 Z. z. (podnet na preverenie č. PGO-RPMS/2022/00209)

Monitorované vysielanie: Tajomstvo mojej kuchyne
Deň vysielania: 2. 10. 2022
Čas vysielania: cca 18:15 h
Označenie JSO: -

časový kód je uvádzaný cca:

18:15:00 prebiehajúca reklama

zvukovo-obrazový komunikát *Jednotka*

18:16:27 sponzorské odkazy *vlasové hnojivo, Mäspoma, Hyza, decodom, GoodMills Česko s.r.o.*

18:16:52 začiatok monitorovaného programu *Tajomstvo mojej kuchyne*, zvučka programu. Sprievodný ženský hlas privíta divákov, predstaví dnešného host'a a recepty, ktoré budú spolu so šéfkuchárom Gabom Kocákom pripravovať. Dnešnou hostkou bude herečka Henrieta Mičkovcová.

Šéfkuchár Gabo Kocák privíta Henrietu Mičkovcovú, ktorá prichádza do štúdia s podnosom, na ktorom je židovský tradičný chlebič, ktorý je v ich rodine veľmi obľúbený. Sprievodný ženský hlas bližšie informuje divákov o tejto židovskej špecialite, ktorú niektorí diváci môžu poznať pod menom babka alebo krantz.

Henrieta poprosí Gaba, aby jej nasekal na hrubo lieskovce. Ona váži múku. Henrieta sa inšpirovala pri tomto recepte kuchárskou knihou jedného izraelského šéfkuchára Yotama Ottolenghiho, ktorý je podľa nej známy už aj u nás, pretože vyšlo už niekoľko jeho kuchárskych kníh. Gabo súhlasí s Henrietou, že v prešporskej kuchyni bolo veľa židovských jedál aj vplyvu židovskej kuchyne. Gabo upozorňuje divákov, že použili hladkú múku na kysnuté cesto. Má vyšší obsah lepku, a tak sa s ňou dobre pracuje, a pekne nakysne. Henrieta pridáva ďalšie ingrediencie do cesta a miesi ho potom v robote.

18:23:12

Henrieta usmerňuje Gaba pri príprave koláča: „*Ešte máme čas, vieš, na tú plnku alebo už si skončil s tými...*“

Gabo odpovedá: „*Ešte nie, ešte tu mám trošku, ja tak slow motion som dal, že... kým to všetko vymiešaš, že ja to narežem.*“ Henrieta pridáva ďalšie ingrediencie do cesta. Nakoniec pridá maslo. Informuje divákov, že vymiešané cesto treba prikryť fóliou a uložiť do chladničky na noc.

18:26:09

Gabo sa ponúkne, že čokoládu vymieša vo vodnom kúpeli: „*Ale ja to môžem akože sa tomu venovať...*“

Henrieta povie: „*... ty sa povenuj tomu...*“

Gabo: „*A ty môžeš už naše nakysnuté cesto hnietiť...*“

Henrieta: „*Áno...*“

Gabo: „*Hnietiť môžeš...*“

Henrieta: „*Idem ho hnietiť, ale poprosím ťa, keď sa to rozpustí...*“

Gabo: „*... aj kakao?*“

Henrieta: „*Aj kakavko, aj aj cukor, sol' nie...*“ Henrieta rozdelí vykysnuté cesto na polovicu.

18:26:53

Gabo mieša čokoládu: „*Pozri, ja už mám roztopenú čokiňu, ja už idem...*“ Gabo pridá do čokolády ďalšie suroviny. Henrieta odloží jednu polku cesta do chladničky a druhú valká do tvaru obdĺžnika.

18:28:28

Gabo meria rukou vyvalkané cesto: „... *Pozri, takto, vidíš to? To je rukopravítko...*“

Henrieta zopakuje: „*Rukopravítko?*“ Potom Gabo ubezpečí Henrietu, že vyvalkaný tvar cesta je dobrý.

18:29:05

Gabo leje polevu na cesto: „*Ja budem lejak, zlievač.*“ Henrieta rozotiera polevu takmer k okrajom cesta.

18:29:27

Potom **Gabo** rozotiera polevu: „*Je to aj takto v poriadku?*“

Henrieta sype lieskovce na cesto: „*Je to v poriadku...*“ Henrieta urobí nato závin z cesta.

18:30:34

Potom Henrieta cesto reže pozdĺž a **Gabo** to komentuje: „*A budeme robiť copánek.*“

Henrieta opakuje: „*A budeme robiť copánek, áno, otočíme si to rezom nahor...*“

Obidve polky prisunú k sebe a **Gabo** povie Henriete, že je zapletačka. Henrieta vysvetľuje, že bude prehadzovať jednu časť cesta cez druhú.

18:31:04

Gabo to komentuje: „*To tak jak keď doma...*“

Henrieta: „... *áno, áno...*“

Gabo: „*Baby to poznajú, keď si doma pletiete copík, tak...*“

Gabo presunie cesto do formy vystlanej papierom na pečenie. Henrieta informuje, že cesto bude hodinu a pol kysnúť, a bude prikryté navlhčenou utierkou.

18:31:36

Henrieta drží cesto v rukách: „*A teraz si z tejto druhej polovice si urobíme ešte krajší cop.*“

18:32:03

Gabo krája tekvicu. Popritom oznamuje Henriete, že ide pripraviť jesennú polievku z čerstvej mrkvy a tekvice: „*Hej, môžeme použiť, ja som zvolil hokajdo...*“ Henrieta pokrájala mrkvu na kocky a cibuľu na hrubo. Gabo oboznamuje divákov s rôznymi variáciami tejto polievky.

18:33:29

Gabo hovorí o polievke: „*Ja som sa roshodol dnes, že použijeme lieskové orechy..., keďže ty si tiež tak akože robila s orieškami...*“ Gabo vymenúva ďalšie ingrediencie, ktoré pridá do polievky. Henrieta skonštatuje, že to bude úžasné jesenné jedlo, ale treba ho dobre ochutiť.

18:34:37

Henrieta si spomenie: „... *Dám cibuľu ešte, bože, zabudla som (nezrozumiteľné)...*“

Gabo doplní: „*Ja dávam aj cesnak...*“

Henrieta: „... *kecáme...*“

Gabo: „... *takže, keď máte doma 45-ročný rizling, kludne do varenia a potom k tej polievke ten rizling, myslím si, že ani viac ti netreba, že?*“

Henrieta: „*Nie.*“

Gabo: „*Na teraske niekde dobrý doutníček, tak srandujeme, samozrejme, priatelia...*“

18:34:59

Gabo upozorňuje divákov: „*Tá mrkva by sa mala trošičku dlhšie dusiť, hej, my nebudeme čakať, lebo šak... bude to dobré tak či tak...*“

18:35:14

Gabo dáva tekvicu do hrnca a hovorí **Henriete**: „*Ale počúvaj! Ešte to trošku, jak sa hovorí, pokeveruj...*“

Henrieta odpovie: „*Aha, pokeverujem to...*“ Gabo prileje vývar do hrnca. Predpokladá, že polievka sa bude variť 10 – 20 minút.

Henrieta pripravuje sirup na krantz a vymenúva suroviny, ktoré sú naň potrebné.

18:36:29

Henrieta dáva niekoľko lyžíc cukru do hrnca: „*... Tak my si pripravíme sirup, dáme si do 160 mililitrov na tieto dva copy 260 gramov cukru, počkáme, kým to prevre...*“

Gabo mieša sirup: „*Aaaa dáme tam aj nejaký alkoš do toho či?*“

Henrieta súhlasí: „*No daj alkoš, máš?*“

Gabo: „*Idem do idem pozrieť...*“

Henrieta: „*A nezabudli sme? Rum...*“ Gabo leje rum. **Henrieta** nato: „*Cvakni!*“ Gabo povie, že nechajú sirup jedenkrát zovrieť. Henrieta spolu s Gabom vložia do rúry nakysnuté koláče, ktoré sa tam budú piecť pri teplote 190 stupňov.

Gabo všetky uvarené ingrediencie na polievku leje do mixéra. A pridáva do nej koreniny, javorový sirup a soľ. Vymixovanú polievku preleje do hrnca. Naberačkou preleje polievku do dvoch misiek. Ozdobí bazalkou a dochutí ešte olivovým olejom a chilli.

18:40:06

Gabo ochutná polievku: „*Bárs fajna je!*“

Henrieta ochutná tiež: „*Ukáž!*“

Na obrazovke sa objaví recept na jesennú mrkvovo-tekvicovú polievku.

Henrieta poleje babky vychladnutým sirupom. Potom sa na obrazovke zobrazí recept na čokoládový krantz.

18:42:28

Sprievodný ženský hlas: „*Ak máte záľusk na rýchly, ľahký a zdravý obed, šošovicové kari, pripravené a ochutené podľa receptu nášho Gaba, je tou najlepšou voľbou.*“

18:42:50

Gabo avizuje: „*Priatelía, takže ako som sľúbil, urobíme si gul'ky, guličky alebo také malé fašíročky z kuraciny...*“ Oboznamuje divákov, aké suroviny s Henrietou použijú a čo budú robiť.

18:43:49

Gabo drží v rukách stehná a odporúča: „*... Takže na tieto guličky alebo na fašíročky používam ja stehná, ale vy keď chcete prsia, môžete prsia...*“ Henrieta reže šunku.

18:44:20

Gabo: „*Ak sa vám bude zdať, že tá masa je trošičku taká nie pevná, môžete pridať trošku panku strúhanky alebo normálnej strúhanky, alebo môžete aj kludne, ja nedávam vajíčka, vy môžete dať kludne aj vajíčko, jedno, dve.*“

Gabo vymenúva ingrediencie, ktoré použije do šošovicového kari.

18:44:55

Gabo krája cesnak: „*Keď nemáte prístup alebo nemáte doma kokosové mlieko, kludne môžete použiť aj trošku smotany...*“

18:45:14

Gabo vysvetľuje postup prípravy kari: „*Trošku pridám, ja tu už mám pripravenú takto bravčovú masť, jemne, veľmi jemne pridám bravčovú masť do toho, v tom budeme vlastne v bravčovej masťi, priatelía, budeme piecť tie naše guličky...*“

18:46:04

Gabo pokračuje v informovaní o postupe: „*A máme tu aj zázvor, takýto tiež...*“

Henrieta povie: „*Mletý, hej...*“

Gabo: „... *možno mletý zázvor, môžete aj čerstvý, priatelia, kludne, ja dám dnes, dnes som sa rozhodol pre takýto zázvor, tak, výborne... kokos, coconut..., tak a ešte môžete dať...*“

18:46:29

Henrieta dáva šunku z dosky na panvu: „... *A tej pražskej šunky je bohaté, prepáč...*“

Gabo pokračuje vo varení: „...*Tak prilejem trošku vody, tak a, ak to bude hustnúť pomaličky, tak kludne môžeme ešte dolievať vodu..., samozrejme môžeme aj vývar, môžeme aj vodu...*“

Gabo oznamuje, že ide mlieť mäso.

18:48:01

Henrieta povie Gabovi, že to na panvici už pripeká. **Gabo** navrhuje: „*Môžeme to odstaviť...*“

18:48:15

Henrieta s vareškou v ruke: „*Pozri, takto som to rozmačkala.*“

Gabo položí panvicu na platňu: „*To môžeme sem...*“ Gabo pridáva limetkovú šťavu, soľ a chilli do karí.

18:49:12

Gabo požiada Henrietu: „*Pomiešaj to...*“

Henrieta: „... *ešte chilli...*“

Gabo: „... *prímerne zázvor...*“

Henrieta: „...*hm... aj záz...*“

Gabo: „*Zázvor...*“

Henrieta: „... *hm...*“

Gabo: „*Bitte schön.*“

Henrieta: „*Ďakujem.*“

Henrieta krája cibuľku do zmesi a Gabo melie zmes.

18:49:55

Gabo mieša karí: „... *ona ešte pracuje tá šošovica, takže kludne môžete, kludne môžete...*“

Henrieta zamieša karí. A dochutí mäsovú zmes koreninami.

Gabo navrhne, že by tam šmahol aj rímsku rascu. Henrieta dochutí zmes koriandrom. Gabo skonštatuje, že on dochucuje podľa vône a požiada Henrietu, aby tam dala ešte trochu soli.

18:51:20

Gabo požiada Henrietu: „*Tu polož vodu sem, a budeme robiť gul'ky, takéto, tak si namočíš..., navlhčiť ruku, môžeme takéto guličky... Priatelia, takže takéto či už guličky, fašírky, gul'ôčky, čo len chcete...*“

18:51:51

Gabo vyberá fašírky z oleja: „... *pozri, ja už dávam, gul'ko bombuľko, guličky už jedou ven...*“

18:53:05

Gabo naberie karí do misky, naňho položí fašírky, pokvapká limetkovou šťavou a ozdobí bylinkami: „*A ešte dizajnovo..., musím ti to vytuníť dizajnovo...*“

Obidvaja jedlo ochutnajú a zaželajú si navzájom na zdravie.

Na obrazovke sa objaví recept na šošovicové karí s kuracími knedličkami.

Obidvaja ochutnajú židovský chlebič. Henrieta ho odporúča zjesť hneď. Gabo sa teší na divákov znova o týždeň s Henrietou Mičkovickou. Potom sa obaja sa rozlúčia s divákmi.

18:56:49 Sprievodný ženský hlas oboznámi divákov s tým, že o týždeň v nedeľu v rovnakom čase tam bude pre nich variť znova táto dvojka. A Miňo Macuľa bude piecť brnianske rezy.

18:58:03 koniec programu

sponzorské odkazy *Mäspoma, Hyza, decodom, GoodMills Česko s.r.o., vlasové hnojivo*

zvukovo-obrazový komunikát *Jednotka*

reklamný blok

zvukovo-obrazový komunikát *Jednotka*

18:59:56 Správy RTVS

18:59:59 koniec monitorovaného záznamu