

## **Nat Geo People zaprasza na smakowity blok programowy „Weekend do schrupania”**

W ramach kulinarnego bloku programowego „Weekend do schrupania”, kanał Nat Geo People zaprasza widzów do poznawania najsmaczniejszych dań kuchni całego świata: Afryki, Azji, Australii, Ameryki Środkowej i Europy. Znani i lubiani szefowie kuchni zaprezentują lokalne przysmaki, a także własne wariacje popularnych dań.

„Weekend do schrupania” – emisje w sobotę i w niedzielę 9 i 10 września od godz. 16:00 na kanale Nat Geo People.

W ramach cyklu, razem z Sarą La Fountain przeniesiemy się do Australii na „Antypody smaków”, by przemierzając miejsca spoza popularnych szlaków turystycznych, znaleźć najlepsze składniki i stworzyć z nich niezwykle dania. Razem z Jose Andresem w programie „Haiti: kulinarna wyprawa” odkryjemy zupełnie nowe oblicze tej wyspy, pełne kolorów, smaków i cudów natury. Z kolei Kiran Jethwa w serii „Afryka od kuchni” przedstawi nam ludzi z Czarnego Kontynentu, którzy dbają o swoje gospodarstwa i produkty, by później wyczarować z nich pyszne dania, które serwowane są zarówno w miejskiej restauracji, jak i w dzikim buszu. Następnie podróżnik Ishai zabierze nas do „Najsmaczniejszych miast świata”, wskazując, które restauracje warto odwiedzić. Wraz z Vietem Phamem w programie „Malezja: świeżość na talerzu” przemierzymy ten azjatycki kraj, dowiadując się o lokalnej sztuce kulinarnej mieszkańców. Aż w końcu dotrzemy do Indii, by Sara Todd w serii dokumentalnej „Moja restauracja w Indiach” pokazała nam, jak założyć kulinarny biznes w tym kraju.

„Weekend do schrupania” – emisje w sobotę i w niedzielę 9 i 10 września od godz. 16:00 na kanale Nat Geo People.

## Opisy programów

### „Antypody smaków”

Szefowa kuchni i prezenterka telewizyjna Sara La Fountain zagłębi się w piękno Australii, ukazując niezwykle miejsca spoza popularnych szlaków turystycznych. Przemierzając dalekie i nieznaną terytoria, będzie szukała lokalnych produktów, by następnie w mistrzowski sposób mieszać ze sobą składniki, tworząc nowe kompozycje smaków, łączące w sobie precyzję, pasję i kreatywność. Wszystkie potrawy, jakie przygotuje z tych sezonowych produktów, będą proste i oryginalnie zaprezentowane.

### „Haiti: kulinarna wyprawa”

José Andrés, jeden z najlepszych szefów kuchni na świecie, odkryje przed widzami mało znane i jak mówią niektórzy, najpiękniejsze państwo Wysp Karaibskich. Haiti kojarzy się wielu ludziom głównie z katastrofami – trzęsieniami ziemi czy huraganami. Tymczasem José pokaże zupełnie nowe oblicze tej wyspy. Zdaniem gospodarza programu, jedzenie jest wielką potęgą, a eksploracje tego, co i w jaki sposób spożywają inni ludzie, pomagają zrozumieć ich kulturę. José doświadczy prawdziwych rytuałów Haiti, począwszy od przygotowania tradycyjnego chleba z manioku, aż po uczestnictwo w obrzędach religijnych. Zapoluje na kraby lądowe, a także spróbuje lokalnych specjałów na gwarnej ulicy Port-Au-Prince. Widzowie poznają również historię Haiti, odwiedzą monumentalną Cytadelę czy 150-letnią fabrykę rumu.

### „Afryka od kuchni”

„Afryka od kuchni” to propozycja dla wszystkich, którzy chcą się wybrać w kulinarną podróż po Czarnym Kontynencie, by zobaczyć, co można hodować, uprawiać, upolować i złowić w tak wymagającym klimacie. Kiran Jethwa przedstawi nam niezwykłych mieszkańców Afryki, którzy dbają o swoje gospodarstwa i produkty, by później wyczarować z nich pyszne dania, serwowane zarówno w miejskiej restauracji, jak w dzikim buszu. W Ugandzie

Kiran przybliży nam kulturę jedzenia niezwykle popularnych tam „rarytasów” - insektów - a także owoców chlebowca. Z kolei w Etiopii zapozna się ze sposobem przyrządzania indżery - tradycyjnego płaskiego pieczywa, a w Kenii będzie łapał sumy w wodzie pełnej krokodyli.

### „Najsmaczniejsze miasta świata”

Weekend w Paryżu, Rzymie, czy Barcelonie brzmi cudownie. To miasta, w których ilość atrakcji, urokliwych zaułków i zabytków koniecznych do odwiedzenia trudno zliczyć. To samo oczywiście tyczy się jedzenia, bo pod względem ilości i różnorodności oferty kulinarnej to jedne z najlepszych miejsc na świecie, w których można skosztować doskonałych cenionych szefów kuchni i poznać wyjątkowe smaki. Tylko jak zdecydować, którą restaurację wybrać spośród tylu wyśmienitych propozycji? W programie poznamy Ishaia Golana (znanego z serialu „Podwójna gra” emitowanego na kanale FOX), przewodnika i podróżnika, który kierując się podniebieniem wybiera się w różne części świata. W każdym odcinku odwiedzi on cztery najbardziej popularne w danym mieście restauracje, zawsze pełne gości, często polecane przez rodowitych mieszkańców regionu. Na koniec Ishaia podsumuje swoje wrażenia, wskazując nie tylko najlepsze lokale w danym mieście, ale nawet typując najlepsze restauracje w skali całego świata.

### „Malezja: świeżość na talerzu”

Urodzony w Malezji szef kuchni Viet Pham powraca w swoje rodzinne strony - do stanu Terengganu na północnym wschodzie kraju. Zamierza dowiedzieć się jak najwięcej o lokalnej sztuce kulinarnej i jej składnikach oraz stworzyć danie, inspirowane zdobytymi doświadczeniami. Podczas podróży odwiedzi wiele malowniczych zakątków Malezji - od lasów deszczowych, przez wybrzeże - po odległe wioski w głębi kraju. Zmierzy się także ze wspomnieniami o swoim traumatycznym dzieciństwie, spędzonym w obozie dla uchodźców. Na wszystko ma zaledwie tydzień czasu - czy zdoła stanąć

na wysokości zadania i w tak krótkim czasie stworzyć danie, które będzie odpowiadało jego perfekcjonistycznym standardom?

### „Moja restauracja w Indiach”

Sarah Todd, modelka i zapalona kucharka, porzuca swoje wygodne, stylowe życie w Melbourne, by przenieść się do indyjskiego Goa i zmierzyć z wyzwaniem otwarcia i prowadzenia restauracji na aż 400 osób. Jednak w przemyśle, w którym statystycznie jedynie jednej na trzy restauracje udaje się przetrwać, nowo otwarte miejsce musi być nietypowe i przyciągać swoją magią. Lokalizacja na klifach powyżej najbardziej ekskluzywnej plaży w rejonie Goa sprawiła, że jeszcze przed otwarciem oczekiwania ludzi względem restauracji były ogromne. Sarah ma niewiele czasu, by nabrać doświadczenia w indyjskiej gastronomii oraz by jak najwięcej nauczyć się o prowadzeniu własnego biznesu. Uzbrojona w poczucie humoru, ogromną pasję do dobrego jedzenia oraz miłość do Indii, kobieta dąży do zrealizowania swojego marzenia. Do wykonania ma długą listę zadań, a swoje obowiązki łączy z macierzyństwem. Sześcioodcinkowa seria pokaże Sarę podczas kluczowych etapów rozwoju restauracji – od budowy przez chaos dnia otwarcia i dalej, przez epizody, gdy kobieta stara się stworzyć unikalne doświadczenie kulinarne znad goańskiego wybrzeża.

# # #

**Nat Geo People to** kanał telewizyjny pełen inspirujących historii, opowiadanych przez autentycznych, a przy tym niezwykłych bohaterów. Pokazuje fascynujące kultury, tradycje i niespotykane zjawiska. Zaspokaja ciekawość świata, dostarczając wiele rozrywki i wzruszeń. Jest adresowany przede wszystkim do kobiet. Można w nim zobaczyć m.in. takie serie jak „Dolce vita według Davida Rocco”, „Czworo niemowląt na sekundę”, „Weterynarz z powołania” czy „Kossakowski. Szósty zmysł” oraz „Zawód: lekarz”. Na kanale jest także emitowany cykl programów „Idąc własną drogą: kobiety, które inspirują”, przedstawiających niezwykle kobiety i ich pasję do zmieniania świata.

Kanał Nat Geo People jest dostępny m.in. dla abonentów Cyfrowego Polsatu na pozycji EPG 160 oraz nc+ - na pozycji 141 oraz UPC - na pozycji 373 i 302 i TOYA - na pozycji 342, docierając do ponad 4.5 miliona gospodarstw domowych.

Po udanym debiucie w takich krajach jak: Dania, Niemcy, Włochy czy Turcja kanał Nat Geo People stał się integralną częścią oferty programowej rodziny marek National Geographic. Jego ramówka i



oprawa antenowa zaprojektowane zwłaszcza z myślą o kobiecej widowni, idealnie dopełniają ofertę programową kanałów z portfolio FOX Networks Group.

**KONTAKT:**

Izabella Siurdyna  
PR Manager  
FOX Networks Group  
tel.(+48 22) 378 27 94, tel. kom. +48 697 222 296  
email: [izabella.siurdyna@fox.com](mailto:izabella.siurdyna@fox.com)

Izabela Knappek  
Charyzma. Doradcy Komunikacji Biznesowej  
Tel. +48 531 090 949  
email: [i.knappek@twojacharyzma.pl](mailto:i.knappek@twojacharyzma.pl)