

The image features a decorative graphic in the top right corner consisting of three parallel, wavy lines in a light blue-grey color. These lines start from the top left and curve downwards and to the right, ending near the top right edge of the frame.

CANAL+

KUCHNIA



CANAL+ KUCHNIA

Kanał kulinarny, który dostarcza inspiracji zarówno początkującym pasjonatom gotowania, jak i wytrawnym adeptom tej sztuki. Ideą kanału jest poszerzanie kulinarnych horyzontów i promocja zdrowego stylu życia, dlatego na antenie prezentuje tajniki kuchni roślinnej i dania, które pomagają jak najdłużej zachować sprawność i formę. Stacja promuje nurt zero waste, uczy, jak nie marnować jedzenia i jak dbać o ekologię.



Oferta programowa

Abc gotowania

Jakubiak rozgryza Malte

Dzień dobry śniadanie

Bosacka daje radę

M jak mięso



Abc gotowania

Nowy program Mariety Mareckiej, która tym razem skupia się na kuchni polskiej.

Będą knedle, kartacze, dania z kapusty i grzybów. Marieta pokaże krok po kroku, jak zrobić domowe ciasto ze śliwkami, sernik z prawdziwego polskiego twarogu, czy tradycyjny żurek na zakwasie chlebowym. W programie poznamy receptury na dania znane wszystkim z babcinego stołu.



Jakubiak rozgryza Maltę

Tym razem Tomasz Jakubiak odwiedza słoneczną Maltę w poszukiwaniu miejscowych specjałów i potraw.

Tomasz kolejny raz zboczy z europejskiego szlaku i uda się w kulinarną podróż! Po odwiedzeniu takich kierunków jak Wietnam, Tajlandia czy Kambodża przyszedł czas na spróbowanie lokalnych przysmaków Malty. Prowadzący odwiedzi maltańską wieś, rybacką wioskę, wyspę Gozo oraz Valette.



Dzień dobry, śniadanie

Kto powiedział, że śniadanie można zjeść tylko rano?

Martyna Chomacka serwuje je o każdej porze. Pracujemy, wstajemy i jesteśmy aktywni o różnych godzinach, więc nie każdy je śniadanie z samego rana. Martyna Chomacka, blogerka, hedonistka kulinarna i finalistka 7. edycji MasterChefa, doskonale to rozumie. W programie podzieli się przepisami na pyszne śniadania na słono lub słodko, które można przygotować w 10, 15 lub 20 minut i zjeść o dowolnej porze.



Bosacka daje radę

Jak znaleźć zdrowe produkty na sklepowych półkach? Co mówią nam etykiety?

Katarzyna Bosacka radzi, jak robić zakupy spożywcze. Konserwanty, sztuczne barwniki i wątpliwe promocje. Choć świadomość konsumentka Polaków rośnie, nadal czyha na nas wiele pułapek. Dlatego warto czytać etykiety, sprawdzać listy składników i gramatury produktów. Katarzyna Bosacka od kilkunastu lat zajmuje się tematyką zdrowego żywienia. W swoim autorskim programie doradzi, co i jak kupować, by zdrowo się odżywiać, nie przepłacać i nie marnować jedzenia.



M jak mięso

Kolejny sezon programu ukochanego przez widzów CANAL+ Kuchnia.

„M jak mięso” to kompendium wiedzy o tym, jak kupować, gotować, piec, mielić, smażyć, a nawet podawać mięso na surowo. Widzowie odkryją wszystkie tajniki wieprzowiny, wołowiny, drobiu, a także podrobów i kiełbas. Każdy odcinek to trzy przepisy na dania tradycyjne i nowoczesne. Serię prowadzą Jurek Sobieniak i Andrzej Andrzejczak. To idealny duet, bo Jurek jest współwłaścicielem dwóch restauracji, a Andrzej konsultantem, który wspiera kulinarne projekty przy otwarciach.

**polsat
media**

