



» Iskustvo je odlično; odlična ekipa na setu, zabavna djeca, zanimljiva hrana i ja koji sam uživao u svemu. Nakon ovog iskustva moram priznati da je lakše kuhati s timom u kuhinji i odraslim ljudima, djeca su nepredvidiva, vole se puno šaliti i zezati, i malo teže slušaju, ali smo ipak uspjele sve skuhati i snimiti, rekao je Mario Mihelj

NA DRUGOM PROGRAMU HRT-a POČINJE TREĆA SEZONA IGRANOG SERIJALA

“ŠARENI LONAC”

Edukativna emisija čiji je cilj potaknuti roditelje i djecu da vrijeme provode zajedno u pripremi obroka

U novoj sezoni emisije kuha priznati chef Mario Mihelj, a promijenili su se i mali pomagači: sada su to Vita Elizabeta Taborsky, Luna Aračić, Martin Pišlar i Sven Bobek

Na Hrvatsku televiziju ove subote stiže 3. sezona “Šarenog lonca”, igranog serijala u kojemu četvero djece s kuharom priprema jednostavna jela. U novoj sezoni kuha nam chef Mario Mihelj, a promijenili su se i mali pomagači: sada su to Vita Elizabeta Taborsky, Luna Aračić, Martin Pišlar i Sven Bobek. Chef Mario Mihelj poznati je i priznati kuhar, chef u nekoliko restorana, a s veseljem se odazvao pozivu na audiciju i mogućnosti da sudjeluje u tako izazovnom snimanju. Cilj je ove emisije potaknuti obitelji da vrijeme provode zajedno u pripremi obroka.

S NOVITETIMA iz treće sezone upoznala nas je urednica emisije Sanja Nakić.

- Osim novog kuhara i novih pomagača, imamo i novu kuću! Poanta je koncepta “Šarenog lonca” da je kuhar malo



usamljen za štednjakom i stiže mu iznenađenje na vrata, to je četvero djece koja nemaju pojma o kuhanju, a i neke namirnice i jela iz emisije vide prvi put u životu. Nova sezona donosi i novu energiju, nova djeca potpuno drukčije reagiraju na kuharove zadatke i upute. Tako da nam se na momente čini da je to posve nova emisija, iako su rubrike ostale iste. Imamo i “Tajnu kutiju” i “Igru”, omiljene rubrike kod djece, govori Nakić i otkriva kako je teško proces odabira novih pomagača.

- Teško je odabrati djecu i u “normalnim” uvjetima, a kad ti za vratom čuči gospoda Korona, taj odabir bio je još teži. Nismo mogli odlaziti na satove glumačkih radionica, već smo pozivali djecu da nam šaljemo dvominutne videouratke iz svojih kuhinja. Puno smo imali zainteresiranih djevojčica, a dječaka vrlo malo. Zato su naši dječaci zlata vrijedni. Velika je lutrija s djecom. Možeš snimiti četiri dana i dijete može odlučiti da mu se to više ne sviđa. Onda mi u smeće moramo baciti cijeli materijal i krenu-

ti iznova. Znači, moramo znati procijeniti koje četvero djece će moći najbolje odraditi naše zadatke, imati najbolju međudobnu energiju, ostvariti dobar kontakt s kuharom. Sigurni smo da bi puno djece to moglo. Mogu nam se javiti na Juhuhu adresu. Bilo je teško, ali neka smo odlučili. Neke djeca su nam bila odlična, ali prevelika za emisiju. U tom videu za audiciju naš Martin je kao pio rakiju, pa je opet prošao! I odabir kuhara pravi je izazov, kazala



Evidencijski broj / Article ID: 20010778
 Vrsta novine / Frequency: Tjedna
 Zemlja porijekla / Country of origin: Hrvatska
 Rubrika / Section:



nam je Nakić.

NOV NA SNIMANJU "Šarenog lonca" bio je i kuhar Mario Mihelj. Otkrio nam je kako je reagirao na poziv da sudjeluje u emisiji i kako mu je bilo raditi s djecom.

- Bio sam pomalo iznenađen, a i zbunjen jer nisam znao što me očekuje i što sve moram

raditi, ali na sve to moj odgovor je bio pozitivan te sam prihvatio poziv na audiciju. A kako je bilo kuhati s djecom? Jako iznenadujuće, oni su vrijedni mali pomagači, ali od njih se svašta može čuti, postavljaju jako puno pitanja koja ne očekujete, ali oni čekuju da imate za sve odgovor i to je bio dobar izazov, rekao je.

Nakić nam je otkrila koliko je

ZDRAVA HRANA I SPORT

Tko su "krivci" što je prije nekoliko godina počelo snimanje Šarenog lonca? Koja je bila nit vodilja za snimanje kulinarske emisije za djecu?

- Posljednjih se godina snima sve više kulinarskih emisija, ali ih je većina za odrasle. U nedostatku kulinarskih dječjih emisija u Hrvatskoj, veliki broj djece gleda emisije za odrasle. Potrebu za dječjom kulinarskom emisijom prepoznali su rukovoditelj Odjela Djeca i mladi Anđelko Glibo i Rahela Štefanović, nositeljica Strategije za razvoj programskih usluga za djecu i mlade. Oni su zajednički odlučili da ćemo i kuhati. To je važno jer su rezultati

svjetskih i europskih istraživanja pokazali da je pretilost velik problem među mladima u Hrvatskoj. Mi smo odlučili ponuditi zdravu namirnicu i pokazati da je kuhanje kod kuće važno. Također, naša rubrika "Igra" nije tu bez razloga. Ona potiče na trčanje, sport, gibanje, otkriva neke stare igre koje naši mali glumci interpretiraju na svoj način. Djeci je važno ponuditi zdravu hranu i sport. Što sve proizvodimo za djecu, osim na HTV2 ujutro, možete vidjeti u našoj aplikaciji Juhuhu. Isti je sadržaj dostupan i na našem web portalu Juhuhu, a tako se zove i naš specijalizirani You Tube kanal, rekla je Sanja Nakić.



teško ili lako raditi s djecom na snimanju jedne ovakve emisije.

- Kaže se u televizijskom i filmskom svijetu da je najteže snimati s djecom i životinjama. Gledamo da su nam djeca na snimanju zadovoljna i da im je zabavno. Ne smiju biti ni gladni, ni žedni, ni umorni. Kad vidimo da su se umorili, damo pauzu. Nama su pauze radne, oni odmaraju. Odgovaramo na sva njihova nemoguća pitanja jer djetetu u svakom trenutku treba biti jasno što se od njega traži. Redatelj Petar Orešković iznimno je dobar u kontaktu s djecom. Kao i cijela ekipa. Češće ponavljamo scene zbog nekih tehničkih razina i zahtjeva, nego zbog djece. Djeca ti na snimanju daju više od onoga što si očekivao, to je najbolje od svega. Zadovoljan odlaziš kući i jedva čekaš novi dan snimanja. Imali smo scenarista, ali dosta su situacija smislila i improvizirala djeca. To što oni mogu izmisliti na licu mjesta... Ne postoji scenarist na svijetu koji to može napisati. Ne znam osjećati li gledatelj da djeca improviziraju i da ne postoje njihove napisane "uloge". To je najveći izazov u cijelom ovom projektu. Mi upalimo kamere i pratimo što

se događa. Djeca se na setu sa svima prijatelje, a u takvoj je atmosferi zadovoljstvo raditi. Hvala cijeloj ekipi "Šarenog lonca", svaki kogačić s odjavne role iznimno je bitan da bismo uspjeli. Ova emisija je naš zajednički projekt, dodala je.

NAKIĆ NAM JE potom otkrila što ona misli o tome koliko je važno uključiti djecu u pripremu jela.

- Nekim odraslima i roditeljima to će uspješnije poći za rukom, nekima manje uspješno, ali vrlo je važno pokušati. Nešto djeci će biti zabavno. Djeca vole kad nešto mogu, a ne moraju. Treba stvoriti opušteno okruženje i ne brinuti o neredu koji će pritom nastati. Nadamo se da će naša emisija doprinijeti njihovom druženju i trenucima u kojima zajedno pripremaju hranu. Na pripremu obroka odlazi dosta vremena u svakodnevnom životu. Najlakše je kupiti gotovu hranu, ali time stvaramo loše navike kod djece. Jako je važno uključiti djecu u pripremu obroka koji će i oni jesti, djeca će biti ponosna, pa i ako su samo narezala mrkvu na kockice. Kada budu znala koliko je truda oko jednog obroka, cijenit će i obroke koji im se samo "nadu" na stolu. Pravim

Novi list - TV Petkom, 1.4.2022, str. 11, A4

Evidencijski broj / Article ID: 20010778
Vrsta novine / Frequency: Tjedna
Zemlja porijekla / Country of origin: Hrvatska
Rubrika / Section:



VITA ELIZABETA TABORSKY I LUNA ARACIC

I Vita i Luna otkrile su što su naučile, koje im je najdraže jelo te pomažu li u kuhinji.

Vita: Naučila sam kuhati i probati hranu koju inače doma ne bih probala. I upoznala sam Marija i nove prijatelje Svena i Martina. Lunu sam već znala otprije. Poslale smo zajednički video na audiciju. U pauzama između snimanja mi je bilo jako lijepo jer smo se svi družili. Kad je završilo snimanje, bila sam baš tužna. Najdraže jelo mi je čips od banane. I torta za moj rođendan. Taj dan kad smo snimali epizodu, bio je moj rođendan i bilo mi je jako zabavno. A mami uvijek pomažem kada peče torte. I pomažem i oprati suđe, raditi palačinke.

Luna: Naučila sam da trebamo biti pažljivi kad kuhamo i da nije lako kuhati. Najviše mi se sviđelo kada smo spremali lignje, a pomažem kući oko kuhanja i pripreme slastica. Volim to.



odabirom namirnica i načina pripreme hrane stvorit ćemo temelj i pozitivne učinke koji će djeci koristiti kroz život, kazala je Nakić.

Evo što chef Mihelj kaže na temu djece i kuhanja.

- Mislim da je djecu najbolje uključiti u pripremu jela s četiri godine, ako ih imalo zanima kuhinja uvijek mogu nešto pomoći, ali to stvarno ovisi o djetetu. I sam sam tata 10-godišnjeg Hane i trojpolgo-

dišnjeg Grge, pa imam s tim iskustva. Hana si već sama radi doručak, a Grgu već lagano zanima sve što ja radim kada kuham ručak, kazao nam je Mihelj te otkrio što mu je bilo najteže na snimanju.

- Najteže je bilo prvih nekoliko dana kad sam dolazio na snimanje te razmišljao hoće li će me djeca slušati, hoće li će im ovo biti zanimljivo i kakav ću biti ispred kamera. No, ponovio bih to sve opet, isku-

stvo je odlično, odlična ekipa na setu, zabavna djeca, zanimljiva hrana i ja koji sam uživao u svemu tome. Nakon ovog iskustva moram priznati da je lakše kuhati s timom u kuhinji i odraslim ljudima, djeca su nepredvidiva, vole se puno šaliti i zezati, i malo teže slušaju, ali smo ipak uspjeli sve skuhati i snimiti, poručio je Mihelj.

OTKRIO JE i što ćemo sve "naučiti" pripremati u 3. sezoni.

- Kada sam birao jela koja ćemo kuhati, vodio sam se time da djeci bude zanimljivo i da se možda s tim jelima nisu nikada sreli. Zatim sam pazio da imam oko toga šta ispričati, ali ne smijem nikako izostaviti isto tako bitnu stvar da se djeci sviđi da to žele probati. Neka od zanimljivih jela koja smo pripremali su zdravi čips od zelene banane i avokado umak, vijetnamske rollice s pohanim morskim psom,

tiramisu za njamlade i domaći ravioli s mesom, ispričao nam je Mihelj.

Pitali samo Nakić kakve su povratne informacije iz prethodne dvije sezone, jesu li uspjeli kod djece sudionika razviti ljubav prema kuhanju.

- Kod nekih više, kod nekih manje. Neki su skuhalo sva jela iz emisije! A imamo i dosta pozitivnih reakcija malih gledatelja, prati se uvijek situacija kod djece kolega, prijatelja, poznanika, susjeda, te informacije su nam najdragocjenije. Jedna mama mi je rekla: Hvala vam što ste nam otkrili da postoji taj kus-kus. Ma čula je ona prije za to, ali nije znala da se on samo prelije vrelom vodom i za kratko vrijeme se već može jesti. Osim ljubavi prema kuhanju, naši mali glumci sada imaju i veliko iskustvo u TV snimanju. Naučili su što je filmski set, a tu je mnoštvo poslova u kojima bi se jednog dana i sami mogli naći. Tko zna, kazala je Nakić i na kraju otkrila planira li se četvrta sezona "Šarenog lonca".

- Imamo to u planu! A planiramo i jednu malo veću promjenu! Zahvalni smo svim chefovima koji pokazuju interes za našu emisiju. I njima je to pravi izazov jer se nikad nisu školovali za - glumce, zaključila je.

Ana BRAŠKIĆ
Foto Press HRT

MARTIN PIŠLAR I SVEN BOBEK

Sven i Martin otkrili su nam što su naučili, koje im je najdraže jelo te pomažu li sada roditeljima u kuhinji.

Martin: Naučio sam nešto novo o namirnicama, naučio sam kako je to zabavno raditi u ekipi, ekipa mi je bila zakon, sve je bilo zabavno. Sve mi je bilo super i sve mi je bilo fino. Uživao sam. Nisam prije volio avokado... Ali kako ga je spremio Mario, bio je najl. "Wakamole..." redovito ga sada mama sprema za doručak, s jajima su mi njami! Mami sam otkrio recept i zajedno gnječimo. Redovito sam u kuhinji s mamom kad radi sokove i smoothie, a volim s mamom peći i kolače.

Sven: Naučio sam kako se kuha, kako napraviti tiramisu, njoke sa špinatom i puretinom te ostala jela. Osim toga, naučio sam vezati tenisice, što me naučio striček Tvrtko koji je uvijek govorio "Akcija!". "Šarenog lonca" se sjetim svaki dan, kao i igre s prijateljima na setu. Najdraže jelo mi je bilo tiramisu, zato jer je slatko i talijansko, a jako volim Italiju. A pomažem li roditeljima? Ne baš puno, ali ponekad. Pomažem oko jela koje do sada nisam radio, a volio bih pomoći mami oko torte od jagoda kada bude vrijeme jagoda.

