

Hubový závitok
a dyňovo kokosová polievka

2. ČASŤ – DYŇOVÁ A KOKOSOVÁ POLIEVKA

Teraz si uvaríme
dyňovú polievku.
Kúpime dyňu,
približne takúto veľkú
alebo trochu väčšiu.
Menšiu nie.
Nakrájame 2/3 z nej.
Jednoducho krájajte,
kým to nie je von.
Krájajte ju dobre.
Nezломte ju.
Malý nôž na to nie je príliš
dobrý, je lepšie,
ak použijeme väčší nôž
s pílkovým ostrím.
Potom ju prepílme,
prepílme ju pomaly,
aby sme z nej odrezali vrch.
Dva konce
na seba takto pasujú.
Takže máme vrchol.
Dobre.
Vidíte to? Dobre.
Teraz z nej
vyberiem semienka.
Môžete tie semienka
odložiť, dajú sa zjesť
buď čerstvé alebo upravené.
Vyberte semienka.
Môžete použiť lyžicu,
myslím, že to je rýchlejšie.
Použijeme lyžicu.
Toto je tiež
len na ozdobu.
Vyzerá to pekne,
keď to varíte čerstvé
so skutočnou vecou.
A teraz to
vyberieme.
Dáme semienka preč.
Vyberieme
celé vnútro,
všetky semienka.

Aby sme mali peknú,
dutú, čistú dyňu.
To je super, skvelé.
Teraz znovu
použijeme lyžicu a dočista
vyškrabeme celé vnútro.
Môžete použiť nôž
na vyškrabanie dužiny
z vnútra dyne
alebo na to môžete
použiť lyžicu.
Buďte opatrní,
aby sa nezlomila
a neprerežte ju,
aby sa nezlomil vršok.
Vršok musíme zachovať
v perfektnom stave.
Môžete použiť aj lyžicu
a vyškrabať to von.
Len neporušte šupku.
Len vnútro.
Môžete použiť
profesionálnejší nástroj
a ak žiaden nemáte,
jednoducho použite lyžicu
a nôž.
Robte to opatrne,
takto.
Nemá to konca,
stále potrebujeme nejaký
profesionálny nástroj,
takže zväčša proste používam
čokoľvek, čo mám.
Inak by váš dom
bol plný vecí
a aj tak nevaríte
každý deň.
A potom by tie veci
boli všade uskladnené,
a bolo by veľmi ťažké
ich stále hľadať.
Ak použijete jednoducho
lyžicu, je to dobré, vyškrabte
dužinu, koľko sa dá.
Odložte ju nabok a prikryte
pre neskoršie použitie.
Aj tu použijeme
lyžicu na vyškrabanie
alebo nejaký lepší nástroj,
ak nejaký máte.

Existujú nejaké
na vyškrabanie kokosu.
Vyzerá to ako
pílka
ale je okrúhla ako lyžica
a má pílkové ostrie.
Môžete to použiť,
je to lepšie.
Ak nie, môžeme
možno použiť
niečo ako lúpačku na ovocie.
Škrabku,
vyškrabete s ňou vnútro.
Vyberte to,
položte na misku, aby sme to
mohli použiť na varenie.
Vidíte, takto je to dobré.
Takže použijeme dužinu
na navarenie polievky.
A obal dyne
použijeme ako misku.
Môžete použiť
aj malý nôž
a postupne krájať
po častiach.
Malý a trochu
pružný nôž
a postupne vyrezávať
dužinu von.
Má to už
dosť tenký tvar,
pretože keď to takto krájate,
je to už dosť tenké,
akurát na varenie.
Môžete použiť
obe pomôcky
na lepšie vyškrabanie,
nôž alebo túto
škrabku na ovocie.
S nožíkom
to vyberajte takto.
Ide von všetko.
Túto polievku uvarite,
keď vám prídu hostia,
váš najlepší priateľ,
niekto dôležitý,
lebo ináč
je to trochu prácne.
Asi nemáte čas
robiť to každý deň.

Nie je to vlastne až tak veľa práce, len sa to zdá byť prácne. Keď vyškrabeme von všetku dužinu z dyne, máme dokonalú misku. A keď uvaríme polievku, jednoducho ju nalejeme dovnútra a bude to pekne vyzerat' i dobre chutiť. Myslím, že to by malo stačiť. Keď je asi takáto veľká, asi ako lopta, je to fajn, takže to odložíme spolu s pokrývkou. Odložíme to nabok a použijeme neskôr. Teraz dáme variť vodu a urobíme polievku. Dáte tam asi polievkovú misku vody, filtrovanej vody a uvaríte to. Medzitým uvaríte vodu. Môžeme už tiež do vody pridať maggi, sójovú omáčku, asi polievkovú lyžicu maggi, trochu cukru pre chuť, polievkovú lyžicu. Nejaké dochucovadlo, 1 polievkovú lyžicu alebo pol, záleží na vás, najskôr to ochutnajte, aby ste vedeli, koľko treba. To je v poriadku. Vždy tam môžeme pridať viac. Teraz len nechajte vodu uvariť. Môžete už do vody pridať dýňovú dužinu, ktorú ste vyškrabali, To je všetko, čo potrebujeme, trochu soli, ochucovadlo, voda, cukor. Zo všetkého trochu. A za chvíľu to môžeme ochutnať, len čo sa to uvarí, ochutnáme to,

či je to dosť dobré. A môžete do toho pridať trochu kokosového mlieka alebo môžete použiť čerstvý lisovaný kokos z kokosového orecha, ak to viete urobiť a ak máte čas. Čerstvé veci sú samozrejme vždy lepšie. Ale v dnešnej dobe je všetko pohodlne v plechovke alebo škatuli, takže použijeme to. Kokos pridáme neskôr, teraz ešte nie, zatiaľ si ho odložíme nabok. Mám tu aj nejakú malú mrkvu, ktorú nakrájam na tenko a naservírujem spolu s polievkou. Ak chcete jedlo ozdobiť, môžete takýmto spôsobom nakrájať okraj mrkvy. Asi tri, urobte hlboký zárez na boku mrkvy a bude získať to tvar kvetu. Nevyhadzujte tú časť, ktorú vykrojíte, môžete ju tiež pridať do polievky, bude to chutiť dobre. Už sa to varí, pridáme tam mrkvu, dáme tam všetku. Aby to dobre chutilo a dobre vyzeralo. A je to. A musíme vybrať penu. Keď to varíte, na vrchu sa vytvorí pena. Je lepšie, keď ju vyberiete, aby bola polievka čistá. Ak ju nevyberiete, nebude polievka priehľadná. Teraz stíšime kúrenie.

Na jednu tretinu a pokračujeme vo vyberaní peny z vrchu polievky. Nemusíte to robiť, bude to ale vyzerat' krajšie, keď bude polievka jasnejšia. Tento druh polievky nemusíte variť veľmi dlho. A potom pridáme trochu tofu. Je to už uvarené, pridáme stredne mäkké tofu, nie príliš tvrdé. Môžete použiť aj mäkké tofu, ale nie tvrdé, stredne tvrdé je dobré. Dajte tam polovicu balenia tofu alebo koľko chcete. Nakrájajte to na menšie kúsky, ktoré sa ľahko naberajú lyžicou. Môžete to nakrájať aj na malé kocky hrúbky prsta. Teraz to dáme dnu. Ďalej tu máme koriander. Dáme tam teraz polovicu koriandra, možno za hrst' koriandra. Teraz tam dáme polovicu prevariť spolu s polievkou, aby získala aromatickú chuť a druhú polovicu pridáme neskôr na vrch ako dekoráciu. Veľmi pekné. Ochutnám to, či je to dobré. Môžete tam pridať trochu soli, ak to nie je dosť slané. Len štipku. Toľko koľko chcete. Trochu soli, trochu sójovej omáčky alebo maggi. Teraz je to perfektné, je to už dobré. Môžete pridať trochu korenia, len trošku.

Už je to dobré.
Teraz pridáme
tri lyžice tučného
kokosového mlieka.
Tak!
Premiešajte to s polievkou.
Môžete použiť toľko
kokosového mlieka,
koľko máte radi.
Ochutnajte,
či je to pre vás dost'.
Perfektné! Dobre, hotovo!
Keď už tam je kokos,
prevarte to a vypnite
sporák.
Nevarte to príliš dlho.
Dobre.
A teraz
to musíme preložiť
do vydlabanej misky,
ktorú máme prichystanú.
Dáme to do nej.
Do ďalšej misky.
Použijete priehľadnú misku
alebo nejakú misku,
ktorá sa vám páči
a vložte dyňovú misku
do tej priehľadnej misky.
Vyzerá to krajšie,
to je všetko. Ináč
nepotrebujete misku.
Ak chcete, môžete odrezat'
trochu zo spodku dyne.
Ak je dyňa na spodku
dost' hrubá, aby z nej
polievka nevytekala
trochu z nej odrežte.
Len veľmi tenko,
aby sa mala stabilitu.
Odkrojte to rovno.
Vyrovnajte dno,
aby bola miska stabilná,
to je všetko.
Neodrežte to príliš hlboko,
aby ste to mohli dať
takýmto spôsobom
priamo na dosku.
Nie je to dost' rovné.
Vyrovnám to ešte
na jednej strane.

Dobre, pozrite sa,
či stojí alebo nie. Áno!
Vidíte to?
Len vyrovnajte dno,
kým miska nestojí
na doske.
Perfektné! Áno.
Takže ani nepotrebujeme
túto misku,
položíme to
priamo na dosku.
A preložíme polievku
do vydlabanej misky.
Opatrne.
A teraz bude zábava.
Páni! Veľmi zábavné.
Vyzerá to zábavne, chutí to
dobré. Stavím sa, že deťom
sa to bude páčiť tiež,
ak to uvaríte takto,
v takejto miske.
Je väčšia zábava jest' to takto.
Dobre,
niečo nám tu zvýšilo,
nemusíme tam dať všetko.
Myslím, že moja miska
nie je taká rovná.
Podložím ju
nejakou vecou,
aby bola rovná.
Nemusí byť skutočne rovná,
pokiaľ polievka nevyteká,
je to v poriadku.
Teraz vyzerá dobre.
A potom
ju prikryjeme.
Vidíte, takto to bude vyzerat'
vo vnútri misky.
Potom to prikryjeme
vrškom.
Kde je vršok? Čiapka?
Kde si?
Tu si.
Prikryjeme to čiapkou.
Tak ako sme to odrezali,
tak to ňou prikryjeme.
Tak, tu to je.
Dokonalé. Krásne.
Polievka s miskou.
Takže, tu to máme.

Toto je váš
hubový závitok.
Toto je vaša polievka.
A môžete to jest' s čajom.
Môžete si to namáčať
do štipľavej omáčky.
Trochu sójovej pasty.
To znamená tučná alebo
nízkotučná sójová pasta.
Namáčajte to v čili omáčke.
Alebo to zjedzte tak,
ako to je. Môžete to jest'
so šalátom.
Alebo jednoducho tak, ako
to je. Rýchle a jednoduché.
Dobrá chuť.
Vyzerá to veľmi dobre!
Je to dobré.
Namáčam to v tomto.
Veľmi ostrá omáčka,
buďte opatrný, dobre?
Dobre, budem!
Áno, môžete to zjest'
ako rýchle občerstvenie.
Jednoduché, jednoduché.
Veľmi dobré.
Dobre? (Áno.)
Neskôr vám dám
ochutnať aj polievku.
Veľmi dobré, áno.
Skvelé?
Je to kokosovo
dyňová polievka.
Ale aj hubový závitok
je dobrý, však?
Veľmi delikátny.
Áno. (Áno.)
Môžete to zjest' aj takto,
jednoducho, netreba
z toho robiť vedu.
Netreba si dokonca ani
sahnúť za stôl, len si vziať.
Áno.
Ako jedlo za pochodu.
Chutí vám chlapci, však?
Veľmi, veľmi dobré.
Ochutnám to aj ja,
aké to je.
Dobrá chuť!
Vlastne na to ani netreba

nůž a vidličku, však?
Dá sa to zjesť takto
a je to dobré, nie?
Áno. Potrava do ruky.
Potrava do ruky.
To nie je zlé!
Ochutnám polievku.
Vlastne som ju
už ochutnala.
Chlapci,
dáte si polievku, však?
Ďakujem, Majsterka.
Veľmi chutná,
dáte si trochu, dobre?
Ďakujem.
Je dobrá?
Áno, veľmi dobrá.
Sadnite si.
Vy jete hubový závitok,
ešte tu máme. (Áno.)
Je polievka dobrá?
Áno.
Ochutnajte to.
Je mi ľúto, no mám
iba jednu ozdobnú misku,
obsah je rovnaký.
Toto je na ukážku ľuďom,
ale ináč to chutí dobre
aj tu.
Vidíte, je to chutné, však?
Veľmi chutné.
Dobre.