

Sledujete reláciu  
Medzi Majstrom a žiakmi  
„Urobme, čo môžeme,  
pre záchranu planéty“  
Prednáška Najvyššej  
Majsterky Ching Hai  
Medzinárodné stretnutie  
18.7.2009  
Angličania hovoria  
„žiadne správy sú...“  
(Dobré správy.)  
Dobré správy. Áno, áno.  
Áno, niekedy, keď sledujeme  
televíziu a snažíme sa nájsť  
nejaké dobré správy,  
je to veľmi, veľmi ťažké.  
Iba  
Supreme Master Television  
má veľa dobrých správ.  
Áno.  
V porovnaní s inými TV  
kanálmi, no nie veľa.  
Myslím, že všade je  
oveľa viac dobrých správ,  
ide len o to,  
že nemáme šancu  
sa na ne pozrieť.  
Ako odpoveď na Majsterkinu  
výzvu, sa všetci snažíme  
zo všetkých síl propagovať  
vegánsku stravu v našej  
oblasti. Keď sme sa odtiaľto  
vrátili naposledy,  
pár dôchodcov spomedzi nás  
urobilo vegánske plnené  
parené buchty na predaj  
v našej malej komunite.  
(Vegánske plnené parené  
buchty?) Áno, urobili sme  
vegánske parené buchty  
a predávali ich lacno,  
boli veľmi chutné.  
Na začiatku sme predali  
menej než 100 buchiet denne.  
Teraz z nich každý deň  
predáme 200.  
Teraz už dvesto?  
Dvesto.  
Tri buchty za 2 RMB.  
(Dobre.)

Chodili sme tam dole  
každý deň o 11:00.  
A krátko po dvanástej  
sú všetky buchty vypredané.  
Ľudia sa začínajú stavať  
do radu pred začiatkom.  
Jedna stará dáma žije  
na nižšom poschodí  
v budove pred nami.  
Povedala: „Potom, čo som  
jedla vaše vegánske parené  
buchty, nemám viac chuť  
jesť mäso.“  
Kúpila si tiež náš  
sójový proteín.  
Ľudia, ktorí žijú  
v blízkych budovách,  
si tiež chodia od nás kupovať.  
Pretože v lete je horúco,  
nechce sa im variť.  
Tiež im dávame  
vegetariánske recepty,  
na propagáciu ekologickej  
vegánskej stravy.  
(Áno.)  
Len im dávame  
vegánske recepty  
a delíme sa s nimi o prospech  
z vegánskeho života.  
Ľudia pracujúci  
v obchode so strojmi  
za nami, si tiež  
objednávajú naše buchty.  
Raz, keď som odišla z práce  
o 11:30, prišla som k nim  
a dokážeme predáť buchty  
v hodnote niekoľkých  
desiatok yuanov.  
V ten deň pršalo  
a oni povedali:  
„Tu máme nový obchod  
na parené buchty.“  
(Skvelé!)  
Vďaka tomu mnoho ľudí  
je menej mäsa.  
(Áno.)  
Niektorí ľudia si tiež pýtali  
vegánske recepty.  
A ľuďom, ktorých to  
zaujíma, dávame aj

SOS letáky.  
Tento druh  
individualizovanej reklamy  
je celkom efektívny.  
(Áno, áno.)  
Myslím, že toto je spôsob,  
ako to môžeme robiť.  
Nie každý je schopný  
alebo si môže dovoliť  
otvoriť reštauráciu.  
(Nie! To nie je nevyhnutné!)  
Spôsob, akým to  
robíme teraz...  
(Individuálny predajca.)  
Snažíme sa ako môžeme,  
predávať v malom rozsahu.  
Všetky dôchodkyne to môžu  
robiť v malých komunitách.  
(Áno.) Traja či štyria ľudia  
to môžu začať.  
Nevyžaduje to veľa kapitálu,  
aby to bolo široko  
akceptované.  
(Áno.) Potrebujete len  
kúpiť wok a podobne.  
Mám pocit, že to, čo robíme,  
je ľahko uskutočniteľné  
a dobre prijímané.  
Dávame do buchiet  
veľa plnky.  
Skvelé! A tiež existuje  
taký vozík, ktorý ľudia  
používajú na nočných trhoch  
na varenie jedla na ulici.  
My to jednoducho varíme  
u nás doma  
a predávame to pred domom.  
Aj to je dobré.  
Keď sme to robili  
už nejaký čas,  
získali sme dobré meno.  
Neskôr, v jeden daždivý deň  
som išla von  
predávať buchty ku vstupu  
do komunity.  
Povedala som: „Chcete  
si kúpiť nejaké vegánske  
parené buchty?“  
Povedali: „Nie, chceme  
tie vegánske buchty, ktoré

robia babičky vo vnútri.“  
Aj niektorí ľudia,  
čo bývajú ďaleko,  
si od nás chodia kupovať.  
Hovoria, že naše buchty  
sú chutné.  
Keď ich niektorí ľudia  
prvýkrát vyskúšali...  
Do vegánskej plnky  
používame sójový proteín.  
Keď to vyskúšali, povedali:  
„Nehovorili ste,  
že je to vegánske?  
Ako to, že je tam mäso?“  
Povedala som: „Toto je  
vegánske mäso. Je zdravé,  
ekologicky priateľské,  
s vysokým obsahom proteínu  
a nízkym obsahom tuku.  
Neskôr si od nás prišlo  
kúpiť mnoho ľudí.  
(Dobre!) Raz jeden budhista,  
keď vyskúšal naše buchty,  
povedal nám:  
„Robíte Budhovu prácu.“  
Pozrel sa na nás a spýtal sa:  
„Ste budhisti?“  
Povedala som: „Propagujeme  
ochranu životného prostredia  
a zdravia.“  
On povedal:  
„To čo robíte, je to isté,  
ako Budhova práca.  
Robíte ju svojimi činmi.“  
Toto je veľmi jednoduché.  
Každý to môže robiť.  
Je to jednoduché, je ľahké  
to urobiť a nevyžaduje to  
veľa kapitálu.  
Môžete ich predávať  
aj na nočných trhoch.  
Ľudia si v noci na uliciach  
kupujú veľa jedla,  
ten druh jedla, ktoré je možné  
uvariť behom krátkeho času.  
Môžete im podávať  
vyprážené rezance. Áno?  
Vyprážené rezance  
alebo rezancové polievky.  
Polievka sa uvarí dopredu.

Keď prídete, už do nej len  
pridáte rezance.  
Taký druh.  
Niektorí ľudia sa radi  
chodia v noci najesť von,  
ale nie je tam pre nich  
žiadne vegánske jedlo.  
Takže môžeme naplniť  
aj ich potreby.  
Toto je tiež legálne  
a nevyžaduje to  
veľa kapitálu, však?  
Musíte žiadať o povolenie?  
Nie.  
Nie? Nie je vyžadované  
v Číne, však?  
Správne!  
V každej krajine je  
tento druh nočného trhu  
popri ceste, však?  
Je ich mnoho  
v ázijských krajinách,  
ako Formoza (Taiwan),  
Áu Lạc (Vietnam)  
a Kórea.  
Predávajú pri ceste  
spolu s ostatnými ľuďmi,  
alebo sami  
na pevnom stanovišti,  
alebo použijete malý vozík.  
Môžete ten vozík dotlačiť  
do univerzitného areálu.  
Študenti nie sú bohatí.  
Môžete predávať im  
a popri tom hovoriť  
mladým ľuďom,  
že by sme mali byť  
vegáni a ekologickí.  
Je mnoho vecí,  
ktoré môžete urobiť.  
Alebo ak máte malý vozík,  
môžete zvonku umiestniť  
nejakú reklamu  
a do vozíka dať veci  
pre ľudí na predaj.  
Je to veľmi jednoduché.  
Ak si to nemôžete dovoliť,  
nemusíte otvárať reštauráciu.  
Zarobiť peniaze alebo  
propagovať vegánsku stravu

nie je vlastne také ťažké.  
S takýmto malým vozíkom  
môžete predávať veci  
ako hotdogy.  
Americký vegánsky hotdog,  
to je veľmi jednoduché.  
Len ho vložíte  
do bagety,  
a ľudia to môžu jesť.  
Alebo môžete urobiť  
rezancovú polievku.  
Rezance sú už uvarené,  
potom pripravíte  
veľký hrniec  
veľmi horúcej polievky,  
len do nej pridáte rezance –  
a je to hotové!  
Môžete tiež robiť  
jarné závitky,  
ktoré sú už vyprážené  
alebo parené buchty,  
ktoré je možné jesť studené.  
Nemusia byť ohriate.  
Presne! Je toho veľa!  
Keď o tom hovoríme,  
zbiehajú sa mi sliny.  
Je jedlo v centre dobré?  
Varia dobre?  
(Áno!)  
Jedlo vždy chutí dobre,  
keď ste hladní.  
Koľko jedál ste podávali?  
(Dve jedlá.) Dve jedlá.  
Je to dosť? (Áno!)  
Áno, to stačí.  
Šetríte čas na meditáciu.  
keby ste celý čas len jedli,  
vaše brucho by bolo  
príliš veľké na to, aby ste  
mohli pohodlne sedieť.  
Jedlo je chutné,  
to je dobré, však?  
(Áno.)  
V skutočnosti  
dokážeme prežiť  
s jednoduchým jedlom.  
Nie je potreba,  
aby bolo komplikované.  
Vyvárať všetko možné  
pre ľudí tam vonku,

ktorí sú zvyknutí jesť komplikované jedlá. Dávame im vedieť, že vegánske jedlo tiež môže byť prepracované. Nemusia jesť mäso. Preto má naša TV stanica mnoho programov o varení. Je to teraz veľmi populárne? Je v Číne veľa vegetariánskych reštaurácií? Áno! Ak nemôžete otvoriť reštauráciu, urobte to tak. Ak to urobíme na každom rohu, bude to veľmi dobré. Ľudia si na to pomaly zvyknú a budú vedieť, že vegánske jedlo je tiež veľmi chutné. Môžeme vyprážať rezance a dávať ich do obedových boxov. Obedové škatule s vypráženými rezancami, však? Tiež sú veľmi chutné. Vyprážené ryžové rezance sú celkom chutné. A sú tiež ľahké na prípravu, však? Môžete ich uvariť doma a dávať ich do obedových škatúl. Možno ich podávať aj za studena a stále sú chutné. Áno? Plnené alebo obyčajné parené buchty. To je ono! Môžeme to tak robiť. Môžeme ich plniť zeleninou, ako sendvič! Alebo dajte prázdnu parenú buchtu do malej škatule a k nej trochu parenej zeleniny. Ľudia to budú mať tiež radi. Toto je to najľahšie, však?

(Áno.) Áno! Nepredávajte plnené parené buchty všade. V prípade, že vy dvaja ste susedia, nesúperte spolu. Len žartujem! Napríklad v Japonsku nerobia plnené parené buchty, robia sushi. V Kórei nerobia sushi. Čo tam robia? Kimbap. Ako sa to robí? Čo to je? Kimchi s ryžou alebo čo? Nie, to sú morské riasy. Áno, s ryžou. Dáte ryžu na morské riasy, potom pridáte red'kovku, mrkvičky, všetko možné. Potom to... Zaviniete. (Zaviniete to.) Je to ako sushi. Áno, ale trochu iné. To je v Kórei obľúbené? Áno. Dobre, potom robme to. Áno. Len to predávajte pre vašim domom. Dáte vonku len malý plagát „sushi“ alebo čo? Kimbap. „Lacný Kimbap.“ Koľko kórejských peňazí a dáte tam obrázok toho, alebo nie. Potom poviete napríklad, normálne to predávajú za 5 a vy to budete predávať za 3 alebo 2 doláre, dost' peňazí, aby sa v tom dalo pokračovať. S malým ziskom, nie príliš veľkým, asi 10 % a potom zarobíte veľa peňazí! Áno, nie je to ťažké zarobiť peniaze,

nie je ťažké propagovať vegetariánstvo. Každý to môže robiť. Môžete pracovať celý týždeň, cez víkendy to predávajte na ulici alebo pri ceste pri vašom dome a podobne. Stačí malý stôl, na ktorý dáte kimbap alebo plnené parené buchty, sushi alebo ryžové rezance. Dáte to tam a poviete, koľko to stojí. Napíšete, koľko to stojí, takže ľudí to bude viac zaujímať, pretože ak si myslia, že je to drahé, tak to niekedy nechcú kúpiť. Pretože si myslia: „Dobre, všade to stojí 5 dolárov“, takže si to nechcú kúpiť. Môžu si to kúpiť kdekoľvek inde, takže sa neponáhľajú. Ak ale poviete, že namiesto 5 dolárov, preškrtnete to a napíšete: „U nás za 3 doláre“, tak budú ľudia vedieť: „Ach, tu je to lacnejšie.“ Áno, 2 doláre alebo 3 doláre, podľa okolností, napríklad. Potom, aj keď ľudia teraz nebudú chcieť jesť, kúpia si to a zjedia to doma, pretože je to lacné. A dáte k tomu aj SOS leták, alebo ho prilepíte na spodok škatule alebo na vrch škatule. Veľmi ľahké. Alebo môžete povedať: „Dobre, ak si kúpite kimbap, máte limonádu zdarma.“

Napríklad máte doma  
veľa citrónov  
a vyrobíte trochu limonády,  
veľmi jednoduché.  
V lete im bude chutiť.  
Takže jeden kimbap  
a limonádu zdarma.  
Niečo také.  
Potom to bude ľudí zaujímať.  
Musí to byť trochu iné  
od ostatných obchodov.  
A takýmto spôsobom, za  
prvé, zarobíte trochu peňazí  
navyš. Za druhé, pomôžete  
propagovať vegetariánstvo.  
A nemusíte každý deň  
robiť to isté.  
Urobíte, čo chcete.  
Urobíte to,  
čo je jednoduché a ľahké.  
Nie príliš veľa práce,  
pretože už doma  
máte veľa práce,  
takže nechcete robiť  
nič také ako mini reštauráciu  
pred vašim domom,  
len niečo také,  
aby ľudia mohli prísť  
a vziať si to so sebou.  
A ak to chcú zjesť tam,  
dobré, máte  
2, 3 malé stoličky,  
rozložte ich.  
Jednoduché, ľahké,  
pred vašim dvorom.  
Cez víkend,  
niečo také.  
Alebo cez víkend  
naložte všetko  
do svojho malého auta,  
za svoje auto,  
a choďte tam, kde je  
veľa parkov a ľudia tam  
chodia stráviť víkend,  
alebo na pláž,  
na miestny futbalový zápas  
a podobne.  
Každý víkend  
choďte niekam.  
Nemusí to byť to isté.

Je to ako váš piknik  
a vy máte jedlo,  
a ak si ho ľudia nekúpia,  
môžete ho zjesť.  
Neprídete o peniaze.  
Najhoršie sa môže stať,  
že si to nikto nekúpi a vy  
to nedokážete zjesť všetko,  
pretože nie je žiadna súťaž  
z jedení takého množstva!  
V Amerike  
majú v lete takú súťaž,  
zjete toho toľko veľa  
a potom vyhráte súťaž.  
Takže ak nedokážete  
zjesť tak veľa  
a nikto si to nekúpi –  
to je najhoršia vec –  
nie je to žiaden problém,  
pozvite všetkých žiakov:  
„Hej, dnes je jedlo zdarma!“  
Alebo to zoberte  
do meditačného centra.  
Každý si kúpi jednu vec  
a je to hotovo, alebo  
pozvite susedov.  
Je to len raz za čas, ale som  
si istá, že to predáte všetko.