

Zbyly nám nějaké švestky,
hodím je tedy na pánev,
a udělám nějakou marmeládu
ke snídani.
Tyto nakrájíme.
Nemusí to být moc na jemno.
Chcete-li jemný džem,
pak to samozřejmě
nakrájejte na jemno
nebo to dejte do nějakého
přístroje, aby to rozdrtil.
Tady vyrobíme domácí
džem s kousky.
Jak to nakrájíte, bude to
dobré nebo to můžete
rozkrájet trochu, na kostky.
Jen je nakrájejte takto
na kostičky velikosti prstu.
Když se to uvaří,
zmenší to objem,
tak si nedělejte starosti, ano?
Teď zapnu plotýnku.
Budeme vařit vepředu, tady.
Dám do toho trochu vody.
Jeden hrnek filtrované vody.
Nechme ji tu vařit.
Tady to máme.
Přidáme do toho
trochu cukru,
jak sladké to bude
záleží na vás.
Vždy to můžete ochutnat,
když se to vaří.
My máme asi miskou
švestek, směs.
Já tedy přidám
4 lžíce hnědého cukru.
Slyšela jsem,
že do bílého cukru,
na jeho bělení používají
kosti od krav.
Moc se mi ten nápad
nelíbí.
Proč musíme vždy
do našeho každodenního
jídla míchat krutost?
To není dobrý způsob života.
Já bych do toho přidala
jen trochu soli.
Jen na špičku nože.

Důvod je, že přidáte-li
trochu soli do sladkého
puđinku nebo koláče,
zdá se více sladký,
bez velkého množství cukru.
Tak omezíte příjem cukru.
Teď už mám švestky
nakrájené na kostičky,
dám je tedy do vody,
aby se společně vařily.
Ze zbytku, víte,
můžeme udělat džem.
Dáme je na pánev vařit.
Uvaří se,
a budeme mít džem.
Och, páni, nechme je nejdřív
uvařit. Zatím zkontroluji
můj koláč, je-li v pořádku.
Jsem si jistá,
že bude v pořádku.
Jen je normální
to zkontrolovat.
V naší nádobě to vaří.
Musíme dát tedy plotýnku
slaběji, aby se to nerozvařilo.
Máte-li na sporáku stupnici
do 12, pak to stáhněte na
3 a nechte to zvolna vařit,
dokud nebudou švestky
úplně měkké a kašovité.
Velice měkké.
Aby se to snadno
namazalo na chleba.
Pak to bude hotové.
Ne dlouho, možná
dalších 10 minut.
Zatím si dáme do hrnečku
trochu mouky.
Já použiji
asi dvě lžíce mouky,
do jednoho hrnečku. Sem.
A pak trochu
filtrované vody do hrnku,
zamícháme.
Vmíchejte vodu, aby
to bylo tekuté.
Dejte pak trochu více vody,
až to bude rozmělněné,
jako omáčka.
Konzistence omáčky.

Pokud váš koláč vytvoří
uprostřed bublinu,
protože je dole
příliš vzduchu,
vezměte vidličku,
a udělejte do bubliny díрку,
vzduch pak uteče ven
a váš koláč bude zase rovný.
To je dobré,
zkontroluji švestky,
abych viděla, zda jsou
dost rozvařené, jak chci.
Vše je již jemné.
Můžeme je nechat změkknout
ještě víc, až se vám budou
na jazyku rozplývat.
To by bylo akorát
pro jemný džem.
Povidla.
Musí se to zvolna vařit,
ale nesmíte to moc zeslabit.
Musí to bublat, jen trochu.
Pokud to dost nehřeje,
musíte trochu přidat.
Moje trouba už mě volá,
zkontroluji tedy
je-li koláč hotov.
Potřebujeme ještě
trochu času.
Tento koláč je trochu silnější.
Já jsem troubu taky
několikrát otevřela,
takže uniklo teplo.
Zapnu jí tedy ještě
na dalších 10 minut,
aby byl zlatý a dobrý.
Můžete použít také
nějakou lžici, abyste
švestky na pánvi
trochu rozmačkali,
aby to bylo jemnější.
Jen to rozmačkejte.
Trochu to rozmačkejte,
mačkejte, mačkejte.
Myslím, že už
je to dost jemné.
Zkontroluji,
abych zjistila, je-li to dost
dobré na moji snídani.
Teď dám plotýnku naplno,

opět na stupeň 12.
Myslím, že to chce
ještě trochu cukru,
pokud to nechcete
trochu kyselé.
Já tam přidám trochu cukru,
asi 1 lžíci.
Dobrá, mám to ráda sladší,
ale když to má trochu
přírodní chuť,
je to taky dobré.
Nemusí to být příliš
sladké, že ano?
Záleží na vás,
musíte to tedy zkusit,
jestli vám to tak chutná.
Myslím, že teď je to
perfektní. Páni, to je dobré.
Víte, co teď udělám?
Počkám, až to bude
hodně vařit, až to bude hodně
horké, vlijí do toho
rozmíchanou mouku s vodou.
Už to vaří.
Vidíte, konsistence
bude vypadat asi takto,
s malými kousky.
A teď to vaří,
nečekejte moc dlouho.
To stačí, teď
do toho vlijí tuto mouku,
aby se obsah trochu zahustil,
abyste to mohli mazat
na chleba, jinak by
z toho byla polévka.
To je taky takové,
také to tak můžete jíst,
jako puding.
Je to skvělý puding,
ale dnes dělám džem,
musíme do toho tedy nalít
trochu mouky.
Teď je to dobré,
je to skvělé.
Velice dobré!
Musíte velice dobře
vmíchat roztok s moukou,
aby se nevytvořily hrudky,
ale aby to pěkně zahustilo
váš džem.

Toto je můj domácí džem.
Možná vypadá trochu
jinak než v obchodě,
ale chutná dobře, dobře.
Dobrá, to je vše.
Míchejte to
ještě asi 1 minutu,
až uvidíte,
že je to dost husté a dobré.
Bude to trochu průhledné,
ne bílé.
Mouka se musí provařit
společně se švestkami
a bude to průhledné.
Teď vypneme plotýnku.
A ještě chvíli budeme míchat,
jen pro jistotu.
To vypadá dobře, dobře.
Musíte to míchat,
aby se to nepřilepilo ke dnu.
Teď je to hotové.
Bude to vypadat takto.
Teď to můžeme nalít
do sklenice nebo jen
do misky a zítra si ji
mohou všichni dát na snídani.
Dám to do sklenice nebo do
misky, čemu dáte přednost?
Sklenici? Ne. Misce? Dobře.
Přendáme to do misky.
Dobrá. Chutná.
Je dobrá. Je hotovo.
Zkusím, zda je dobrý tak,
jak ho mám ráda, nebo není?
Páni!
Mnohem lepší než
švestky, co koupíme
v obchodě.
Stále má trochu
nakyslou chuť, přírodní chuť,
velice čerstvou.
Osvěžující. Zajímavou.
Můžete ho zkusit.
Můžete ho namazat na
toast s veganským máslem
nebo suchary.
Bude to chutnat skvěle.
Nyní vítám u snídaně.
Vychladne.
Užijte si jídla.

Tady je veganské máslo,
toast, cukr a koláč.
Víte co?
Tento koláč si můžete dát
na svačinu k čaji nebo
na snídani, je velice dobrý.
Musíte ho nejdřív
posypat cukrem a skořicí.
Poprášit cukrem, skořicí
a vychutnat si ho.
A opečený chleba
si dejte s máslem a
domácím džemem.
Dejte si, co chcete.
Pochutnejte si.
Dám vám také
nějakou vegetariánskou
šunku, hotovou.
Nebojte se, není to všechno.
Posypte si to, kolik chcete.
Zkuste koláč,
a řekněte mi, je-li dobrý.
Je jemný.
Jen jemný? Řekněte.
Sladký...
Sladký?
... a vynikající.
Vynikající? Opravdu?
Je moc dobrý.
Skvělé. Skvělé.
Je horký, právě upečený
a je skvělý.
Můžete si kluci vzít.
Nebud' Benny tak nadšený.
Páni, je skutečně dobrý.
Je opravdu dobrý.
Dáš si kousek.
Budeš mít trochu, Benny.
On po vás loudí.
Benny, nedělej to.
Nedělej to.
Přijdeš na řadu brzy, Benny.
Miluji tě Benny.
Hermite, nebud' taky takový.
Och, podívejte se na to.
Tulí se k vám.
Dostaneš později, Hermit.
Och, dejte mu kousek,
je to jedno.
Dobře.

On už je stejně
hrozně rozmazlený.
Čemu ublíží kousek koláče?
Hermite.
Milují to. Milují to.
Ano. Skvělé.
Skvělé? A Happy?
Jak můžete
nechat Happy stranou?
Ona nepřijímá ne,
jako odpověď.
Malý kousek, ano.
Kousek.
Je to moc sladké.
Dobrá, je to čerstvé ovoce,
ale nedávejte jí moc,
protože je v tom cukr. (Ano.)
Snažím se jim dávat
méně cukru.
Ne, zase Hermit.
Happy, je to dobré,
štěstí, štěstí?
Och, ona to miluje,
je tak rychlá.
Ano.
Dejte kousek Zolovi.
Dal by sis kousek?
Ano.
Dobré? Snědl to.
Jen na to ještě není zvyklý.
Vedl sis dobře, Zolo.
Dobrý koláč?
Ano, švestkový koláč.
Tady je ho hodně.
Mohou si dát později.
Vy si dejte první, ano?
Pochutnejte si.
Tady je nějaká
vegetariánská šunka.
Och, děkuji vám moc,
Mistryně.
Aby nebylo tolik sladkého.
Musí se to vyvážit.
Dejte si ji s toastem
nebo kouskem chleba,
chcete-li.
Dám ti později, Happy.
Buď hodná, ano?
Dám ti kousek.
Chceš kousek, Lady?

Dejte Lady kousek koláče.
Můj! Jeden kousek.
Tady máš s ovocem.
Láska láska láska láska.
Och, ona přišla pro další.
Podívejte se na to, je studený.
Dejte si džem.
Zkusím trochu tohoto.
To je skvělá kombinace.
Ano?
Je to tak chutné.
Věděla jsem to.
Je to dobré?
Maminčina kuchyně.
Dobrá snídaně?
Skvělá snídaně.
Také si trochu dám.
Je to opravdu dobré?
Chutná vám to?
Už jste takový koláč jedl?
Ne, takový nikdy.
Nikdy?
Také jsem ho v Americe
neviděla, ne.
V Americe ho tak nedělají.
Toto je německý koláč.
Říkají mu švestkový koláč.
Švestkový.
Švestkový koláč.
Dělají ho ve Finsku?
Podobný.
Podobný?
Jak podobný?
S jablky.
S jablky?
Toto jsou jen švestky.
Jen švestky.
Tmavé švestky
a žluté švestky.
Musím to trochu pocukrovat.
A pak trochu skořice.
Není to teď špatná snídaně.
Perfektní.
Pak můžete jít
do práce šťastni.
Předtím jsem ho zkoušela.
Víte, je domácí.
je trochu štiplavý.
Trochu kyselý, ne?
Perfektní.

Protože to není moc sladké.
Z obchodu je příliš
sladký, ne?
Ano.
Ne proto že jsem ho dělala já.
Ne.
Chceš kousek šunky?
Tady, Benny. Kousej!
Tak moc. Zo-Zo. Zolo.
Ona to Zolo sní celé,
jestli nepřijdeš.
On je skutečný džentlmen.
Když je ona poblíž,
a chce to, on jí to dá.
Co tak kousek koláče?
Zolo.
Zolo, ne, chceš ještě?
Buď opatrná Zolo.
Tady, Happy.
Och, chceš šunku?
Chce to nebo ne?
Ty a ty, ano,
oni chtějí kousek šunky.
Vy chlapičci jíte tu šunku
nebo ne?
Jinak si ji ten pes
vezme celou.
Tady, Bene,
Goody!
Tady Lady, pojď.
Lady. Lady, Lady,
pomalu člověče.
Goody, chceš kousek?
Goody, dítě.
Tady, pojď sem.
Tady Hermite, svačinka.
Tady Goody.
Tady máš, dítě.
Hodný chlapec!
Oni chtějí všechno.
Chce další koláč, opravdu!
Má dobroto.
Tady Hermite.
Happy, žádné tlačení.
Tady Goody.
Tady Lady,
špatně.
Hermit je nejlepším.
Podívejte se na něho. Hermit!
Tady máš.

Vidíte to?

Jako fotbalista.

Jako basketbalista.

Je velice rychlý!

Ještě kousek koláče, drahý?

Zolo, chceš ještě koláč?

Už jsi měl dost, ano.

Poslední kousek!

Poslední!

Vy lidi jíte koláč,

jako byste pili čaj.

Miluji koláče,

ale ty jsou zakázané.

Nicméně, nepeču každý

den, je to tedy v pořádku.

Díky Bohu.

Velice dobré?

Ano.

Má rád švestky.

I kdyby to byly samotné

švestky, jedl by je.

Ty jsi německý pes,

nejsi?

Dobrá tady,

dám ti tento.

Jdi, jdi, jdi, ne více,

poslední!

Dobrá, tady máš.