

Dnes varíme niekoľko vecí.
Toto je umelá kreveta, vegánska kreveta, úplne bez živočíšnych prísad. Vyzerá to ako kreveta. Raz som robila krevetový koktail, pamätáte? Použila som tieto. Teraz ich zabalíme do ryžového papiera a potom ich vysmažíme. Je sa to rukou. Takže si spomeňte, dáme ryžový papier rýchlo do teplej vody. Dobre ho odkvapkáme, aby nebol príliš mokrý. Prekrojíme napoly. Rozpolíme ho takto. Každú polovicu na jednu krevetku. A kreveta je veľmi oblá. Takže ju tak trochu zlomte v strede, aby nám koniec vyčnieval von. A zabalíme ju. Zabaľte ju takto a chvost nechajte vonku. Aby to vyzeralo chutne a potom to zabaľte a zviňte. Akokoľvek to zaviniete, je to v poriadku, pokiaľ to drží spolu. A položte to tam. Bude to vyzeráť takto. Už som urobila tri. Rýchlo sa pozrieme. Necháme ich vonku. Zabalíme ďalšiu. Položte krevetku na papier, a vyrovnajte ju. Preložte okrúhly okraj dovnútra aby to zakrylo celú krevetku. A je to. Takto to vyzerá, keď koniec trčí von.

Pokračujte. Vo Vietname (Au Lac) ako spomienku odchodu niekoho milovaného z fyzického sveta robíme malé rodinné stretnutie a varíme dobroty ako láskyplnú spomienku na zosnulého. Ako keby boli stále nažive, jete spolu s nimi. Takže keď odídu, pokúšame si ich pripomínať takýmto spôsobom. Chvost vegánskej krevety necháte vyčnievať cez okraj a zvyšnú časť zaviniete. Len to trochu nalomte, asi takto, aby tá kreveta nebola príliš tvrdá na zabalenie, pretože to je okrúhle. A zabalili sme to. Zaviňte to takto, aby chvost trčal von. A je to. Pripravte to všetko a neskôr ich vysmažte. Alebo ich môžete pripraviť a hneď aj vysmažiť, ak máte nejakého pomocníka, môžete to spoločne urobiť naraz. Alebo ak ste dosť šikovní, môžete to súčasne zavíňať a vysmážať sami. Poďme sa pozrieť, či to dokážem aj bez pomoci. Zapnem sporák na silno, nechám rozohriať olej. Želám si, aby moji rodičia boli stále na fyzickej planéte, aby som pre nich mohla variť tak ako predtým. Ale som si istá, že teraz nepotrebujú jedlo a som rada, že sú v Nebi.

Je to dokonca lepšie, lepšie než mať jedlo. Ja zostávam tu v tomto fyzickom svete, niekedy tu je viac utrpenia ako šťastia. Vegánska kreveta je trochu vlhká, takže použijem kuchynskú utierku, aby som ju trochu osušila. Keď je suchá, nebude pri vyprážení príliš prskať olej, to je všetko. Ináč to nie je nutné. Môžete použiť aj čínsky baliaci papier. Bude to vyzeráť žlté a možno chutnejšie. Ja ho nemám, takže používam vietnamský (aulacký) ryžový papier. Ak ryžový papier nie je ešte dostatočne mäkký, keď ho namočíte, musíte trochu počkať. Je to lepšie, keď je trochu mäkký, potom to ľahko zaviniete. Ak je ešte príliš tuhý, počkajte. Ináč sa zlomí. Dnes varím veľa jedla, aby som pozvala svojich spolubývajúcich, ako láskyplnú spomienku na moju matku. To isté robím ako pamiatku na môjho otca. Ale to nie je dnes. Dnešný deň nie je jeho. To je v júli a robím to isté, aby som si ho pripomenula. Mám najlepších rodičov na svete. Som si istá, že vaši rodičia sú tiež tí najlepší na celom svete.

Naši rodičia sú tí najlepší.
Niektoré z kreviet
nemusíme ani zabaliť,
môžeme ich nechať takto,
to je tiež dobré.
Pozrime, či je to dobré.
Experimentovanie je dobré.
Udržiava vaše IQ ostré
a dokonca ho rozvíja.
Čím viac používame IQ,
tým viac sa rozvinie.
Dobre teda,
olej je už horúci.
myslím, že tam najskôr
niečo hodím.
Buďte opatrní, dobre?
Skutočne to prská, aj keď
používam olivový olej.
Môžeme použiť niečo,
aby sme olej trochu zadržali.
Myslím, že radšej
použijem dlhé paličky.
Predávajú ich
v čínskom obchode.
Veľmi dlhé, aby ste neboli
príliš blízko pri oleji.
Môžete tam takto
vložiť naraz tri.
Nedávajte priveľa,
prilepili by sa k sebe
a keď ich budete vyberať,
zlomili by sa.
A ak je jedna várka už
suchá a na povrchu
vyprážená, môžete
tam vložiť ďalšie.
Trochu to prikryjem,
aby to príliš neprskalo.
Potom to dám na tanier
s kuchynskou utierkou,
aby sa olej vsiakol
a nebolo to príliš mastné.
Mali by ste tomu venovať
pozornosť, pretože nechceme
príliš pribrať, však?
Obzvlášť ak sme už pribrali,
musíme byť opatrnejší.
Ach, je to veľmi rýchlo.
Vyberieme ich von,

uvidíme ako to pôjde.
Vyberieme ich teraz.
Tak rýchlo sa pražia.
Už je to hotové. Pozrite!
Keď je to takéto zlatisté,
je to hotové.
Položíme ich na túto
papierovú kuchynskú utierku,
vyzerá to takto.
Teraz dáme smažiť ďalšie.
Tu je niečo
na zastavenie oleja.
Dajte si to pred tvár.
Pre prípad, že by to prskalo
príliš ďaleko, aby vám
nezasiahol tvár.
A uzatvoríme to.
Keď je to zlaté,
vyberte ich.
Ryžový papier sa vyrába
z ryžovej múky a vody.
Natahnu zmes
ryžovej múky a vody
na veľmi tenký povrch
na parné plátno.
Na veľký hrniec na varenie,
natahnu kus plátna.
Voda bude pod ním vriieť
a oni navrch rozotru hmotu
z ryžovej múky.
Potom sa to uvari
a oni to veľmi opatrne
prenesú, pretože ako vidíte,
je to veľmi krehké.
Je umenie to urobiť.
Nie veľa ľudí vie,
ako to urobiť.
Prenesú to
na bambusovú sieť
a potom nechajú
vysušiť na slnku.
Len slnko. To je všetko.
Predstavte si,
vysušiť na slnku.
Veľmi jednoduché,
žiadne komplikovaný systém.
Sušia list za listom.
Veľká bambusová sieť
a na to dajú všetok ryžový

papier. A sušia to, kým
to nie je tvrdé a suché.
Pripravené na zabalenie
a predaj.
Ak varíte
a balíte súčasne,
vždy prosím dávajte pozor,
aby sa vám vegánske krevety
nepripálili.
Musíte byť rýchli.
Je to tréning
rýchlej reakcie,
nie je to zlé.
Pripravili sme tu ešte
niečo ďalšie.
Mám tu mletú
vegánsku šunku.
Pomletá vyzerá takto.
A naplním to
do chlebovej striedky.
Zaviniem to do chlebovej
striedky, aby z toho bola
gulôčka.
A dáte to na panvicu.
Vytvoríte ďalšiu gulôčku,
veľmi jednoduché.
Vegánsku šunku,
ktorú predávajú takto,
tá mletá je už
posolená, takže ju už
viac nemusíte soliť.
Ale môžete dať viac.
A vyberte to rýchlo,
ináč sa to pripáli.
Ďalšia.
Použite paličky
alebo vidličku,
aby ste vybrali jeden kúsok
a zaviňte to do striedky.
To je ono, hotovo.
Vyberte to von rýchlo.
A ďalší kus.
Môžete to vytvárať
aj do valčeka.
Keďže je to pomleté,
je ľahké vytvárať to
tak, ako chcete.
Namiesto okrúhleho tvaru
vytvorte podlhovastý.

Musíme pripraviť ďalšiu vrstvu, na ktorú dáme vegánsku mäsovú guľku. Toto je už posolené, nemusíme tam dávať viac soli. Ale môžete do toho primiešať trochu mletého čierneho korenia. Alebo to môžeme okoreniť neskôr počas jedenia. Ak dáte čierne korenie už do zmesi, možno to niektoré deti nebudú môcť jesť. Takže to radšej urobte obyčajné a každý si pridá to, čo má rád. Deti majú citlivý jazyk, jemnú pokožku v ústach, takže nemôžu vždy jesť korenie, pálivú papriku alebo čierne korenie. Musíme byť teda opatrní, keď varíme. Tak aby to bolo pre každého primerané. Môžete pridať všetky možné chuti do tejto mletej vegánskej šunky a bude to chutiť skvele. Môžete nasekať mladý koriander a zmiešať ho s vegánskou šunkou predtým, než vypražíte. Alebo mleté čierne korenie. Nezabudnite si označiť, ktoré je ktoré. Pripravte ich oddelene. Dajte ich do oddelených nádob, aby deti nemuseli jesť ostré veci, ktoré majú radi dospeli. Napríklad pálivú papriku, čili, čierne korenie. Sú ostré a štipľavé pre jemnú pokožku a jazyk malého dieťaťa.

Vyprážam aj nejaké zemiakové hranolky. Keď robíte zemiaky, dajte na ne trochu čierneho korenia. Najskôr vyberte odrobinky z oleja, používam ten istý olej na vyprážanie hranoliek. Takže chutia už trochu slano, nesolím ich viac, len čierne korenie pre chuť. Pripravila som vám veľa vecí. Páči sa vám to? Pekné. Ďakujeme, Majsterka. Vonia to skvele. K akej príležitosti to je, Majsterka? Je to na pamiatku odchodu mojej mamy. A tiež Mesačného festivalu. Majsterka, kde je mesačný koláč? Prepáčte, dala som ho preč. Nepamätám si, ktorý deň je Mesačný festival. Skutočne. Len som dnes sledovala Supreme Master Television a oni hovorili, že je Mesačný festival. Povedala som, oops! Rozdala som všetok mesačný koláč iným ľuďom, ktorých som stretla. Pretože som si myslela, že už bol. A videla som tam mesačný koláč, myslela som, že ho nikto nechce, pretože vy všetci držíte diétu a podobne. Takže som to len rozdala ľuďom a oni boli takí šťastní, šťastní. Dokonca som povedala:

„Ach, Mesačný festival bol včera!“ Myslela som, že bol v ten deň. To bolo pred pár dňami. Hovorím: „Včera sme mali veľa koláčov a nemohli sme ich pojesť. Myslela som, že ste ich zjedli a to bol zvyšok pre mňa, dve krabice. Tak som to rozdala. Áno a oni povedali: „Pekné, pekné!“ Povedala som im: „Šťastný Mesačný festival!“ A im to veľmi chutilo, nikdy taký nemali. Nevedeli, čo to je Mesačný festival, takže som im musela vysvetliť, že v tomto mesiaci v strede čínskeho kalendára je najokrúhlejší a najväčší mesiac a máme o tom pekný príbeh, ale je príliš dlhý, takže si len zoberte koláč. Je to kratšie a jednoduché, a je to veľmi, veľmi chutné. Áno. A pre šťastie. Mesačný koláč, vyzerá ako mesiac a ak ho zjete, akoby ste mali mesiac v sebe, a šťastie pre vás. Ako všetko, čo je okrúhle, hladké, ako je mesiac hladký a okrúhly. Okrúhly znamená dokonalý, úplný. Takže na Mesačnom festivale jeme mesačný koláč v nádeji na dokonalosť. Takže títo ľudia majú dokonalosť vo svojich žalúdkoch a vy nemáte nič. Nabudúce tie koláče

ukryte, dobre?

Áno.

Pretože

keď vidím koláče

a obzvlášť keď sú vzácne

a myslím na niekoho,

prinesiem ich dole

a darujem im ich.

Nie je to prvýkrát,

vy to už viete.

Teraz tu v každom prípade

mám veľa vecí.

Skúšala som to urobiť

také okrúhle ako bolo možné.

Vidíte, máte okrúhly pohár

a okrúhle dračie ovocie.

A okrúhly hrnček

na hranolčky,

okrúhly pohár

na vegánske krevety

a máte tu okrúhlu misku

na puding.

Urobila som pre vás puding,

vidíte?

Áno.

Všetko som to uvarila

pre vás. Pozrite sa na to.

Všetko je to okrúhle,

vidíte? (Dobre.)

Dokonca vegánska fašírka

je okrúhla.

Áno.

A miska na puding

je okrúhla.

Miska na omáčku

je tiež okrúhla.

Takmer všetko je okrúhle,

tak ako je to možné.

Takže celá vec vyzerá

ako mesačný koláč, nie?

Áno, Majsterka.

Áno, vyzerá.

Ospravedlňujem sa.

Vyzerá to ako mesačný

koláč, takže máte aspoň

niečo symbolické, dobre?

Áno.

Ako mesačný koláč.

A teraz dobrú chuť.

Toto je vegánska kreveta

zabalená do ryžového

papieru, chuťovka.

A toto je horčica,

sójová omáčka s korením.

Toto je čili omáčka,

toto je kečup a plnotučná

sójová omáčka tam.

A toto je kokosové mlieko,

kondenzované; budete ho

jesť s pudingom.

Toto je ryžový puding,

ktorý som urobila.

Moja mama zvykla

variť ryžový puding, za

ktorým som sa išla zbláznit'.

Toto je len šalát,

jednoduchý šalát.

Toto je vegánska mäsová

gul'ka, ktorú som urobila

s chlebovou striedkou,

jednoduché. Takže puding

je najdôležitejší,

pretože som ho uvarila

ako pamiatku na moju mamu.

Áno, ľudkovia,

stále máte rodičov, však?

Áno.

Šťastní ľudia,

šťastní ľudia. Dobre.

Ak nemáte rodičov,

nezáleží na tom, koľko máte

rokov, ste proste sirota.

Ja som sirota.

Dobre, to nič.

Oni sú v Nebi veľmi šťastní.

Môžeme byť aj v kontakte.

To len fyzická prítomnosť

je iná.

Môžeme sa objasť a pobožkat'

a môžem pre nich uvariť

toto všetko.

Nie je to tak, že by

skutočne potrebovali jedlo.

Je to proste pekný pocit

poslúžiť svojim rodičom.

To je všetko.

Ale oni sú teraz

veľmi šťastní.

Vlastne sa majú hore v Nebi

lepšie ako tu.

Čo tu vlastne máme?

Len jedlo.

Chutí vám?

Dobre,

užijeme si to spoločne

ako rodinnú slávnosť.

Bola som veľmi smutná,

mysliac na svoju mamu,

ale na druhej strane

by som mala byť šťastná.

Moji rodičia sú vyslobodení.

Dobre, ľudkovia,

toto je jedlo do ruky.

Ak neradi používate prsty,

tu sú nejaké paličky.

Dobrú chuť.

Ďakujeme, Majsterka.

Krevetú môžete jesť

buď s omáčkou,

s kečupom, horčicou

alebo sójovou omáčkou.

Toto je kokosové mlieko.

Dali by ste si puding

s kokosovým mliekom

alebo bez neho?

Ak bez,

tak ho nedáme.

Ak ho chcete, použijeme ho

takto, kokosový koncentrát.

Hovorím kokosové mlieko

ale nie je to žiadne mlieko.

Vegánske koko. Áno či nie?

Áno, prosím.

Áno, Majsterka. Ďakujem.

Vlastne moja mama

to varila

bez kokosového mlieka.

Ale chutí to lepšie

s kokosovým mliekom,

takže ho dáme na to.

Každý dostane jednu porciu,

nebojujte. (Áno.)

Správajte sa slušne.

Už som spočítala, koľko.

Ak niekto chýba, zistím to.

V poriadku. Dobre!

Modlitba a poďakovanie

Titul: TV_759_Dar lásky_Tradičný aulacký puding_Čerstvý šalát s mäťovou sojanézou_Vyprázaná vegánska kreveta obaloovaná ryžovým papierom_Krehké vegánske fašírky_Zemiakové hranolčky_II

Bohu a Nebesám.

Ďakujem Nebu,
že vzalo aj mojich rodičov
tam hore na vysokú úroveň.

A ďakujem vám
za Nebo a ľudí
za výborné jedlo,
ktoré tu máme.
Amen.