

Titul: TV_833_Dar lásky_Slávnotná sviatočná večera_Opečená vegánska šunka s tofu_dyňou a ananásom_Vegánsky yorkshirský puding so šťavnatou čerstvou varenou zeleninou a ovocím

Dar lásky:
Jednoduché a výživné varenie
s Najvyššou Majsterkou
Ching Hai:
Slávnotná sviatočná večera:
Opečená vegánska šunka s tofu,
dyňou a ananásom,
Vegánsky yorkshirský puding
so šťavnatou čerstvou varenou
zeleninou a ovocím

SLOŽENÍ

VEGANSKÁ ŠUNKA

S TOFU, DÝNÍ

A ANANASEM

Veganská šunka

Dýně

1/2 – 1 ananas

400 gramů pevného tofu

Veganské máslo

1 šálek olivového oleje

Mletý černý pepř

Sůl

Maggi sójová omáčka

Houbové koření

Zeleninové vývarové

koření

1 polév. lžice hnědého cukru

3-9 polévkových lžic

jablkového džusu

VAŘENÁ ČERSTVÁ

ZELENINA A OVOCE

Cuketa

Kukuřice

Červená paprika

Žlutá paprika

Hruška

Hrách

YORKSHIRSKÝ PUDING

100 gramů hladké mouky

Špetka soli

300 mililitrů sójového mléka

Sójový jogurt

2 polév. lžice olivového oleje

Veganské máslo

Rozmarýn nebo jiné

smíchané byliny (volitelné)

INSTANTNÍ VEGANSKÝ

JOGURT

¼ hrnečku sójového mléka

Citrón

VEGANSKÁ OMÁČKA

1 polévková lžice

zeleninového vývaru

1 polévková lžice

houbového koření

Maggi sójová omáčka

Jablkový džus

Filtrovaná voda

1 polévková lžice pšeničné

mouky; (volitelné: kukuřičný

škrob, veganské máslo)

Ahoj.

Šťastné sváteční období!

Uvaříme sváteční

slavnostní večeri.

Máme tady nachystanou

veganskou šunku,

kteřou nakrájíme

na malé kousky.

Nebo ji můžeme nechat tak,

ale my ji nyní nakrájíme,

abychom později nemuseli,

to je vše.

Jinak ji budete muset krájet

na stole.

Nakrájím ji asi na 6 kousků,

protože je nás 6 osob. Velké.

A položím na pekařský plech

s veganským máslem

a dám tam trochu olivového

oleje, také dobré.

Vložíme je tam,

položíme doprostřed,

6 kousků.

Můžete nakrájet 4 nebo 5

nebo nechat tak, jak to je.

Dobře, dále máme dýni.

Dýni již máme nakrájenou,

jen ji položíme dokola.

Tolik, kolik potřebujete,

dýni kolem dokola.

To je dobré. A pak ananas.

Na jednu šunku můžete

použít půl ananasu, to je

dobré. Je již nakrájený,

položíme ho mezi šunku,

aby předal chuť šunce.

Položte kousky ananasu

mezi a okolo šunky.

Dále máme také tofu.

Nakrájejte takto na malé

kousíčky a jen je tam

společně položte.

Mám dvě balení

200 gramového tofu,

tak to je 400 gramů,

více či méně,

nemusí to být přesně,

a přidáme to tam,

kde je místo.

To je dobré, velmi dobré.

Tak máte plech na pečení

naplněný šunkou, dýní, tofu.

Nyní si nahřejte troubu.

Trouba by měla mít

asi 230°C nebo

450° Fahrenheita.

A pokud máte plynovou

troubu, je to asi 7 nebo 8.

Mezitím uděláme omáčku.

Můžeme popeprřit tofu

a šunku.

A trošku na zeleninu,

to je také v pořádku.

Trochu soli.

Jestli chcete, také na to

můžete dát trochu Maggi.

Nyní přidáme trochu

houbového koření

do šálku nebo do mísy a

trochu zeleninového bujónu.

Potřebujeme asi jednu

zarovnanou polévkovou lžici

hnědého cukru.

Přidám tři polévkové lžice

jablkového džusu.

Odhaduji, že bychom mohli

dát trošku více, o jednu

polévkovou lžici, opravdu

plnou polévkovou lžici,

můžete dát 4,5,6, na tom tak

moc nezáleží.

A zamíchejte zeleninový

bujón. Dobře.

Nalijeme to na tofu, šunku

a zeleninu.

Mimochodem, můžete

Celosvětové satelitní vysílání www.SupremeMasterTV.com, české překlady a podpora www.SupremeMasterTV.cz

Videa ke stažení ve formátu (.mpg, .avi, .flv) naleznete na: <http://SupremeMasterTV.cz/download.php>

Video k těmto titulům naleznete v seznamu filmů: <http://SupremeMasterTV.cz/filmy.php>

Strana 1 / 7

Titul: TV_833_Dar lásky_Slávnošná sviatočná večera_Opečená vegánska šunka s tofu_dyňou a ananásom_Vegánsky yorkshirský puding so šťavňatou čerstvou varenou zeleninou a ovocím

také dát na šunku ananas.
Můj ananas je velký,
tak použijí jen půlku, ale
jestli máte střední velikost
ananasu, pak možná
budete muset použít
celý ananas.
Namočíme všechnu zeleninu.
Všechn vývar jde do toho.
Nyní také na to přidáme
olivový olej.
Toto je domácí olivový olej,
Toto je jen láhev, není to
stejně, protože jsme použili
jen láhev, abychom si do ní
dali olej.
Někdy použijeme prázdnou
láhev od olivového oleje,
který jsme již spotřebovali,
někdy kupujeme láhve
zvenčí.
Máme mnoho olivového
oleje z naší zahrady.
Nalijte olivový olej
na zeleninu, šunku
a na tofu.
Jen to na to nalijte.
Asi šálek olivového oleje.
Máme již horkou troubu.
Už jsme to nachystali.
Nyní to všechno strčíme
do trouby.
Bude to dobré.
Dejte to doprostřed
a zapněte obojí
vrchní i spodní ohřev.
A pečte to 30 – 40 minut,
záleží na troubě.
Někdo může péct déle
až hodinu,
občas se na to koukněte.
Nyní všechnu tuto zeleninu
máme připravenou k jídlu
s vegánskou šunkou.
Dám vařit vodu
a všechno to tam dám
a povařím jen pár minut,
aby si to stále zachovalo
čerstvost a křupavost.

Dále máme cuketu, kukuřici
červenou a žlutou papriku
a také pár hrušek.
Můžete to všechno povařit
a jíst společně se šunkou.
Nevařte to příliš dlouho.
Také mám trochu hrášku.
Společně to uvařím.
Zatímco čekáme, než se nám
upeče vegánská šunka a tofu,
připravíme těsto na
Yorkshirský puding.
Potřebujete 100 gramů
hladké mouky.
Můžete si to odměřit
takovýmto hrníčkem.
Toto je velmi vhodný
hrnek, má dvě strany.
Jedna je na tekutiny
a mouku, druhá na cukr
a dokonce i na rýži.
Máme tady asi 100 gramů
hladké mouky.
Nasypte do mísy.
Potřebujeme špetku soli.
Až upečeme šunku, budeme
mít na plechu zbylý olej,
tak ho použijeme na upečení
Yorkshirského pudingu.
Poté přidáme 300 mililitrů
sójového mléka.
Odměřte si to hrnkem.
Tady to máme. Také
potřebujeme sójový jogurt,
ale pokud jogurt nemáte,
můžeme si ho udělat.
Teď právě nejdřív zamíchám
mouku se solí.
Pak tam nalijí 300 mililitrů
mléka a zamíchám.
Dobře vyšleháme.
Abychom vytvořili trochu
jogurtu, nalijí do hrnku ještě
trochu mléka.
To je velký hrnek,
tak tam dejte asi tak
čtvrt hrnku
sójového mléka.
Potom nakrájejte citron.

Nejdřív citron vyválezte,
bude měkčí a snadněji z něj
dostaneme šťávu.
Tento citron
je také ze zahrady.
Jestli máte vlastní citron
nebo ovoce,
to je nádhera.
Je z mé zahrady.
Vymačkáme citron
do sójového mléka,
abychom vytvořili jogurt.
To by mělo nahradit vejce,
které nemáme.
Také jsou vaječné náhražky,
můžete si je koupit.
Ale já žádné nemám.
Můj asistent mi také říkal,
že mi chtěl koupit vaječné
náhražky, ale jsou vyráběny
z bramborové moučky,
tak to nechtěl, protože
tak to nechtěl, protože
nechceme více používat
hlízy, vzpomínáte?
Vidíte, můžu takto udělat
jogurt.
Nyní se stalo sójové mléko
kondenzované,
jakoby zahuštěné.
Můžete dát trochu
více citronu.
Jen trochu více,
aby byl ještě hustší.
Nyní je velmi hustý,
je to jako mléčný koktejl.
Je to téměř jako jogurt,
pak to nalijeme do směsi
a dobře to šlehačem
vyšleháme.
Šlehejte, dokud všechna
mouka nezmizí a dokud těsto
nevypadá velmi hladké a
hotové. Z tohoto množství
mouky a mléka můžete
udělat 6 Yorkshirských
pudingových pohárů.
Jestli ne, tak to nalijte
na jeden velký plech,

Titul: TV_833_Dar lásky_Slávnočná sviatočná večera_Opečená vegánska šunka s tofu_dyňou a ananásom_Vegánsky yorkshirský puding so šťavnatou čerstvou varenou zeleninou a ovocím

na ktorom jsme vařili šunku a bude to dobré. Již to voní. Nejlíp je, když to tam chvíli necháme. Nyní si zkontroluji veganskou šunku, abych viděla, zda je vše v pořádku. Protože to někdy může být příliš suché, pak musíme přidat trochu vody. To je dobré! Vůbec to není suché! Otočím ananas, který je nahoře, aby se nepřipálil. Samozřejmě si můžete také otočit šunku, jestli chcete, otočit po chvíli. Dobře se to vaří, nádhera! Mám to moc ráda. Dokonce i vaření všude. Asi po 15 minutách přetočte šunku. Nebo použijte lžíci, abyste nabrali šťávu z pečení a nalijte ji na povrch tak, aby vám tekutina rovnoměrně pronikla do šunky. To je nápad. Nyní to zkontroluji. Páni, hodně šťávy, protože tofu, šunka a zelenina, všechno obsahuje šťávu. Velmi dobré. Šťáva z ananasu bude na šunku a tofu dobrá. A můžete to trochu otočit. Dokonce, i když to polijete tekutinou, myslím, že to není dost. Vytáhneme plech a trochu obrátíme tofu a šunku. Jen aby se vám šťáva z pečení nasákla do pokrmu. Existuje také druh rozemleté šunky,

ktorá je také výtečná. Můžete si ji vytvarovat, jak chcete a velmi dobře tím nasakuje. A po upečení zůstane pevná. Yorkshirský puding můžete buď jen takto vařit nebo můžete přidat jinou chuť. Lidé někdy přidávají rozmarýn nebo různé druhy smíchaných bylin. Čas od času si můžete promíchat Yorkshirské pudingové těsto, aby bylo dobré a pěkné. Až je šunka upečená, můžete si polít Yorkshirský puding zbylým olejem a nechat vařit asi 20 až 30 minut. Šunka se hezky peče. Čas od času ji zkontrolujte, abyste viděli, zda není některá strana příliš hnědá a jiná strana není, pak ji přetočte. Otočte plech nebo si obraťte zeleninu. Je lepší otočit plech. A děti, buďte opatrné, dobře? Trouba je velmi horká. Ale stejně v případě, že to chcete zkontrolovat, musíte si navléct rukavici. Tyto kuchyňské rukavice jsou velmi silné, chrání vám ruce. Stejně i v případě, že se někde dotýkáte. Vše kolem trouby je velmi horké, stejně tak i nahoře a pod ní. Tak si dávejte dobrý pozor na vaše ruce, ano? A když si nejste jistí, že to můžete zvládnout, požádejte mámu, aby vám pomohla.

Samozřejmě je tam vždy pro vás. A až to zvládnete, nebudete již nikoho potřebovat, aby vám pomohl. Jen vaši mámu a tátu někdy s láskou překvapte novým nápadem nebo receptem. Budou velmi šťastní. Když pro někoho vaříte, znamená to, že ho máte rádi. A to je ono. Není to jen o jídle, je to láska, která jde do toho činu. Ohledně Yorkshirského pudingu, poté, co vytáhnete ven šunku, dejte na plech Yorkshirský puding a nechte péci. Stejná teplota, asi 230°C. Asi 20 minut nebo půl hodiny, až uvidíte, že puding stoupá a vypadá pevný, pak je to v pořádku. Ujistěte se, že není příliš spálený. Pokud je zlatohnědý nebo zlatý, bude to již perfektní. Mezitím můžeme udělat šťávu. Pro přípravu šťávy prostě použijeme stejný zeleninový vývar. Jednu plnou lžíci dejte do mísy a trochu houbového koření, také plnou polévkovou lžíci. Dejte trochu Maggi, trochu jablečného džusu, aby to bylo tekutější a pak to zamíchejte a tak se všechny složky rozpustí. Pak přidejte trochu

Titul: TV_833_Dar lásky_Slávnotná sviatočná večera_Opečená vegánska šunka s tofu_dyňou a ananásom_Vegánsky yorkshirský puding so šťavnatou čerstvou varenou zeleninou a ovocím

filtrované vody.
Nechte to na chvíli odstát.
Rovněž přidejte trochu mouky na zahuštění.
Můžete použít kukuřičný škrob nebo jen pšeničnou mouku. Přidejte jednu plnou polévkovou lžici pšeničné mouky, to by mělo stačit.
Pak to vařte v malé pánvi.
Můžete také přidat máslo nebo jen jednoduše takto.
To na později, až budete jíst váš pokrm a polijete si zeleninu a šunku, pokud to nebude dost chutnat.
Některé ze zeleninových bujónů jsou trochu slané.
Tak to ochutnejte a pokud to máte příliš slané, přidejte vodu.
Šunku máme hotovou.
Jiná alternativa je, že tam necháte všechno se šunkou.
A připravíte jiný plech pro puding.
Dejte asi 2 polévkové lžíce olivového oleje na plech, předtím společně máslo s olivovým olejem.
A pak to budeme vařit odděleně.
Nechte to tam nejdříve.
A nyní, protože je šunka upečená, můžete také použít směs šťávy, kterou jste udělali.
Páni, vypadá to hezky.
A dejte to na horkou šunku, která se peče.
Všechna šťáva tam bude společně a to bude také velmi dobré.
Bude se to hezky vařit.
A nemusíme dělat odděleně šťávu.
Takto je to výhodné.

Jinak můžete nechat zvíť šťávu, kterou jsme udělali a přidat ji později.
Vhodné je dát sem také směs šťávy a nechat ji vařit trochu déle, dokud se zase nepřevaří, protože tam prostě dáme více šťávy.
Poté, co se převaří, můžeme celý plech vytáhnout.
Nachystali jsme již olej a máslo na jiný plech.
Říkám vám to pro případ, že byste chtěli péct Yorkshirský puding samotný, pak nemusíte na nic čekat.
Prostě dejte na plech trochu oleje a také trochu másla.
Namažte plech máslem.
A přidáte na to trochu olivového oleje.
A pak to musíte nahřát.
Dejte to do trouby a ohřejte, dokud neuvídněte, že se objevuje mlha.
Pak můžete na plech nalít těsto a péct 20 až 30 minut.
Dáme připravený plech již do trouby a počkáme, dokud se nenahřeje.
Také můžete slyšet, zvuk rozpáleného oleje, jak to uvnitř vře.
Nyní to vytáhneme.
Je to velmi mlhavé.
Buďte velmi opatrní na vše, olej a horkou troubu.
Vždycky ji zavřete, když ji použijete.
Přelijeme těsto nahoře.
Bude to v pořádku.
Musíte být opatrní, rukavice, které používáte, musí být opravdu silné.

Jestli ne, použijte dvoje.
Předtím, než něco vytáhnete z horké trouby, zkuste, jestli nejsou vaše rukavice příliš tenké.
Čím silnější, tím lepší.
Vložte plech nazpět a počkejte 20, 30 minut.
Mezitím je již šunka hotová, nádherně upečená.
Páni! Šťáva je velmi hustá a dobrá.
Je to trošku tučné, co děláme, ale je období svátků a jíte to jen raz za čas.
A pak to smyjete džusem nebo nějakým jiným nealkoholickým koktejlem nebo nealkoholickým šampaňským, které budeme mít.
Tak to je už naše pečená vegánská šunka a tofu.
Tady to vše máme, nádhera, výživná vařená zelenina a Yorkshirský puding je hotov!
Tady to je.
Jakmile je to hotové, vespod je to dozlatova a nahoře také trochu dozlatova.
Mělo by to jít z plechu velmi snadno, protože je to vespod zlaté.
Ukážu vám.
Vidíte, jak je dozlatova?
Vidíte, jak je to pod tím dozlatova, vidíte to?
(Ano.) Pěkně, hm?
(Ano, vypadá to pěkně.)
Takové to je hotové.
Nachystáme to na talíř.
Podívejte, jak je všechno dozlatova, vidíte? (Ano.)
Tak to má být. Dobré.
Páni, Mistryně!

Titul: TV_833_Dar lásky_Slávnočná sviatočná večera_Opečená vegánska šunka s tofu_dyňou a ananásom_Vegánsky yorkshirský puding so šťavnatou čerstvou varenou zeleninou a ovocím

Páni! Mistryně! Páni!
To je tak krásné!
Vánoční večeře!
Doneste si talíř.
Když je puding hotový,
je takto křehký.
Jeden puding, ano?
Ano, Mistryně!
Jeden kousek pudingů,
tady to máte.
Yorkshirský puding.
Pak, tady šunku,
jeden kousek šunky. Páni!
Ananas.
Dobré nebo ne?
Och, ano, ano!
Už jste to někdy dříve jedli?
Ne, Mistryně.
Ne Yorkshirský puding
a podobně?
Tohle je Yorkshirský puding.
Hodně barev.
Tady máte trochu z toho.
Toto pro vás.
Pak tu máme trochu hrachu.
Perfektní, Mistryně.
A hrušku,
půl hrušky nebo čtvrtinu.
Příliš mnoho a budete tlustý,
ne? Nemyslíte na to, že
ztloustnete, hm?
Opravdu ne.
Opravdu ne. Mimochodem,
nejste příliš tlustý.
Tady, čtvrt hrušky pro vás.
A dokonce tohle.
Bohaté, hm? (Ano.)
Vánoce!
Vezměte si jednu z tohoto.
Co tohle? (Páni!)
Tady máte půl cukety,
všechno, co chcete.
Páni! Děkuji, Mistryně!
Musím vám tady dát
trochu šťávy,
Touto šťávou, která je tady,
si to polijeme.
Jinak by to bylo příliš suché.
Polijte si hlavně puding, ano!

A trochu na zeleninu.
Pak budete v Nebesích!
Děkuji vám Mistryně!
Kdo další chcete do Nebes,
pojďte sem!
Ano, prosím, Mistryně!
Děkuji vám, Mistryně!
Nebeské jídlo.
Ohromná šunka.
Děkuji vám!
Trochu dýně.
(Nádhera.)
Dýně, dýně.
A ananas. (Dobré!)
Hlavní je, aby to bylo
dobré, dobré, dobré.
A tady máte kukuřici.
Děkuji vám! To je nádhera!
Tak.
A jednu cuketu na doplnění.
A půl hrušky,
(Vypadá to hezky!)
a trochu hrachu.
Tady máte hrášek.
Vypadá to nádherně,
Mistryně.
A trochu omáčky?
Trochu šťávy.
Voní to nádherně!
Voní, hm?
Je to ohromné!
To je dobře.
Och, nádhera, Mistryně!
Děkuji mockrát!
Tady máte tofu.
Děkuji vám!
Nádherné, zlaté tofu.
Nádhera!
Děkuji mockrát, Mistryně!
Nemáte zač!
Chcete přidat?
Ano, prosím.
Dobrá, tady.
Tady to máte.
Přidáme ananas.
Dýni.
A puding,
yorkshirský puding.
Chcete kukuřici? (Ano.)

A tady trochu hrachu.
Hrášek a trochu této
nádherné papriky.
(Ano.) Stačí?
Můžete si kdykoliv přidat.
Ano. Děkuji mockrát,
Mistryně.
Trochu omáčky?
Šťávu musíme nalít
nahoru na puding a zeleninu.
Děkuji vám, Mistryně.
Dobrou chuť, lidi.
Dále máme Creole
nealkoholický koktejl.
A také můžete mít
šampaňské.
Je nealkoholické.
Jsem dobrá nebo ne?
Ano, Mistryně.
Mohu povýšit na číšnici.
Přejete si nealkoholické
šampaňské
nebo koktejl Creole
nebo růžové víno?
Všechno nealkoholické.
Koktejl Creole.
Koktejl Creole!
Děkuji, Mistryně!
Nemáte za co.
Ještě někdo chce
šampaňské, koktejl
nebo růžové víno?
Šampaňské prosím,
Mistryně.
Šampaňské!
Děkuji.
Můj Bože. Otevřela jsem to
tak velkolepě. (Ano!)
Šampaňské?
Šampaňské, prosím.
Tak velkolepě
otevřený koktejl,
musíme si ho dát.
Pomodleme se, ano?
Ano, Mistryně.
Nejprve se pomodleme
a poděkujeme Bohu.
Děkujeme Ti, Bože
a přejeme si světový mír

Titul: TV_833_Dar lásky_Slávnočná sviatočná večera_Opečená vegánska šunka s tofu_dyňou a ananásom_Vegánsky yorkshirský puding so šťavnatou čerstvou varenou zeleninou a ovocím

a prežití, a aby se
všichni stali vegetariány
a aby lidé žili navždy šťastně.
Amen.
A také děkujeme Bohu
za tuto štědrú hostinu
a děkuji všem, co pomáhali
a umožnili tak uskutečnit tuto
hostinu a přeji jim
hodně štěstí.
Děkujeme Bohu
a děkujeme všem.
Amen.
Dobře. Teď můžeme začít.
Ano! (Na zdraví!)
Hezké svátky!
Na zdraví!
Cink! Cink!
Na přežití světa!
To je tak pěkné!
Pěkné, hm? (Velmi pěkné!)
A dokonce máme
veganskou čokoládu.
Páni! Tak dobré!
Všichni si dáme veganskou
čokoládu. A také máme
oříšky na louskání! Páni!
Všechno, co chcete!
A teď dobrou chuť.
Děkujeme, Mistryně!
Začneme! Doufám,
že vám chutná. (Ano.)
Nejdřív sním ten puding.
Je to velmi dobré.
Co je dobré?
Ten yorskshirský puding,
Mistryně.
Je to velmi dobré.
Žádné vejce, žádné mléko.
Kompletně vegánský puding.
Yorkshirský puding,
oni do toho dávají vejce
a mléko, ale já ne.
I tak je to pořád dobré, že?
Ano, velmi dobré.
Opravdu dobré!
Velmi dobré.
Jsem na sebe tak pyšná.
Nejen proto,

že se mohu povýšit
na číšnici,
mohu se také povýšit
na šéfkuchařku.
Ano, Mistryně,
velmi dobré! Velmi dobré!
Vegánský šéf! Ano.
Možná také napíšu
bestseller.
Ano!
Puding mi opravdu chutná.
Nikdy předtím jste to
na Vánoce nejedl?
Nikdy, Mistryně. Ne.
Samozřejmě na Vánoce
spousta lidí nevaří vegansky,
ale mohli by.
Můžete uvařit
opečenou veganskou šunku
nebo veganské kuře,
dokonce veganskou krůtu!
Je to dobré a vydatné.
Ano, Mistryně.
Také je to pestré.
Je to nádherné a také
velmi chutné.
Chutné, pestré, nádherné.
Nikdo vůbec nepotřebuje
zabíjet k tomu, aby žil.
Správně? Správně, Mistryně.
A dokonce je to tak nádherné
a chutná to dobře!
Výživné, zdravé.
Velmi dobré.
Mohu si prosím nalít víno,
Mistryně?
Jistě. Snad se nechcete opít?
Ano, prosím!
Stejně je to nealkoholické.
Děkuji.
Zkuste a uvidíte, zda je to
dobré. Je to velmi dobré.
Koktejl Creole také,
je moc dobrý.
Šampaňské?
Šampaňské je velmi dobré.
Kde se dá koupit?
Ten koktejl.
V supermarketu.

Koupila jsem ho
v nedalekém supermarketu.
Je to tak jednoduché? Skvělé!
Jednoduché, ano.
Stačí se jen zeptat na
nealkoholický nápoj.
Přinesla jsem ho
ze supermarketu.
Je to velmi dobré.
Výborné, hm?
Ano, Mistryně.
Tady, tady.
Yorkshirský puding!
Yorkshirský puding.
Benny, Benny, dáš si
Yorkshirský puding?
Pud, pud.
Doře, Hap.
Na, tady máš. Dobře.
Šunka.
Hally chceš puding
a šunku, pojd' sem!
Goody, chceš taky?
Tady na.
Hally, pomalu.
Umí jíst přímo ze stolu,
Slyšela jsem o tom.
Pokud mu dáte,
sní to všechno.
Nepotřebuje krmit.
Nepotřebuje židli, nic.
Tady baby, pomůžu ti.
Goody, Goody, Goody.
Dobrý chlapče, ano.
Má rád puding.
Tady Lady, hodná holka.
Každý teď
dostanete kousek.
Pokud budete jíst takhle moc,
budete tlustí. Dostala to?
Ne, Goody dostala.
Tady to je pro ni.
Tamhle, konečně to našla.
Snězte cokoli, co je na stole.
To je správné.
To je správné, baby.
Vedete si dobře.
Chutná mu ananas,
chutná mu ananas, páni!

Titul: TV_833_Dar lásky_Slávnotná sviatočná večera_Opečená vegánska šunka s tofu_dyňou a ananásom_Vegánsky yorkshirský puding so šťavnatou čerstvou varenou zeleninou a ovocím

To bylo dobré.
Dělí se navzájem.
Ty hodný kluku.
Snědl jsi všechnu zeleninu,
hodný chlapče.
A dokonce i ten ananas.
Tamhle, pomůžu ti.
Dost už ananasu.
A papriky!
Páni,
dobře! Jsi hodný!
Jsi hodný, chlapče!
A hrášek má rád a taky
papriku.
Hodný kluku.
Tady Hap, Hap, paprika.
Chybí někomu ještě
hrášek?
Tady je ještě nějaká
zelenina,
dáte si?
Přidám vám.
Přidáme vám něco,
hoši, dobře?
Tamhle je ještě.