Titul: TV_864_Dar lásky_novoroční čínské jídlo_„Huo guo“_horký hrnec_puding opětovného setkání

Dnes připravujeme
novoroční čínské jídlo, které
nazývají “Huo guo”, (horký
hrnec) hot pot,
takže připravím něco
pro rodinu.
Většinou chtějí být Číňané
na Nový rok pohromadě,
tak to nazývají horký hrnec.
Rádi si dávají horký hrnec
přímo doprostřed stolu
nebo ve středu domu,
všichni se shromáždí
a skoro, jakoby si vařili
večeři
na stole.
Musíme si připravit
všechny složky, aby
lidé mohli vařit.
Nejdříve uvařím
trochu špaget,
průhledných nudlí.
Také nachystám trochu
zeleniny, aby si ji každý
mohl dát do vývaru,
který si k tomu také
připravíme na jídlo.
Průsvitné nudle můžete také
nechat takto a lidé
si je uvaří
nebo je nejdřív připravíte.
Nechte je vařit
jen pár minut,
dokud nezměknou,
nemusí být ještě úplně
uvařeny, protože
budeme mít na stole
horký vařící vývar
a pokud budeme chtít,
budeme si v něm pak něco
namáčet, počítaje v to i nudle.
Pokud ne, nemusíme.
Ve skutečnosti
se průsvitné nudle
vaří velmi, velmi rychle.
Trochu jich uvařím
a pak také nachystám
zeleninu.
Teď to nechte tady.
Na lunární Nový rok
připravují většinou
dvě věci, velmi důležitý je
pro ně horký hrnec, rodina se
shromažďuje společně u stolu
a vaří večeři, namáčí si to
do hrnce a hned to jí.
Čili musíme mít na stole
horký hrnec,
proto to nazývají
horký hrnec.
Ano, „huo“ znamená oheň
„guo“ znamená hrnec.
Za starých časů někdy
mívali oheň a používali
uhlí nebo dřevo
a dali doprostřed stolu,
všichni ho obklopili
a vařili, jedli
povídali si,
doháněli staré záležitosti.
Dali oheň
s velkým hrncem
doprostřed.
Většinou stranou vařili také
trochu více vývaru,
pro případ, že by toho
nebylo dost, aby vždy
doplnili horký hrnec.
Ještě vám něco řeknu.
Nudle jsou jako
každé jiné nudle
velmi, velmi dlouhé
a nebudou se krájet.
Na stole je nebudete
krájet, necháte je prostě tak,
čím delší, tím lepší.
Protože to značí dlouhý život.
Na Nový rok
si navzájem přejí dlouhý
život, nazývají je
„nudle dlouhověkosti.“
„Mein“ znamená nudle.
Buď tento druh nudlí
nebo jakékoli nudle
nechte je dlouhé a
lidé je prostě vytáhnou ven.
Mám dnes mnoho nudlí,
to bude prostě fajn,
nyní jste poznali
jednu Čínskou tradici.
Číňané jsou velmi,
velmi citlivý národ lidí,
cení si národní hrdost,
velmi si cení rodinné lásky
a příbuzenských vazeb.
Většinou se vždy
drží pohromadě
za všech okolností
a vzájemně si hodně
pomáhají.
Proto nezáleží na tom,
kam jdou,
jsou velmi úspěšní
a samozřejmě také velmi
tvrdě pracují a hodně
si navzájem pomáhají.
Abyste připravili velmi
dobrý vývar,
můžete použít na oslazení
buď zeleninu nebo ovoce.
Oslazení neznamená cukr.
Znamená to prohloubení
chuti, pikantnosti.
V chuti je nějaká složka.
Dám do toho trochu
ovoce, mimochodem,
to také můžete jíst.
Můžete nakrájet zeleninu
nebo ovoce a dát do vařící
vody, abyste uvařili vývar.
Protože tak jak tak nevařím
se zeleninou,
proto použiji ovoce.
Můžete vzít hrušku, jablko,
jakékoli sladké druhy ovoce,
to je v pořádku.
Nemusíte jíst to ovoce,
ale můžete.
Dobrá, jablko. A také
můžete samozřejmě použít
jablkový džus, pohotově.
Nemusíte mít polévku
příliš sladkou,
není to jako moučník, že?
A samozřejmě můžete
přidat také houbové
koření.
Do takového hrnce
dejte pár lžic a pokud to ještě
nebude dost, můžete vždy

přidat více.
Jedna polévková lžíce soli
bude v pořádku.
Pak trochu sójové omáčky,
pár lžiček,
můžete vždy přidat.
A pokud máte například
nějaký jablkový džus,
samozřejmě ho můžete
do toho přidat.
Ale neslazený,
přírodní.
Řeknu vám něco, pokud
nemáte jablkový džus,
nemáte ovoce,
můžete přidat trochu džemu
nebo ovocného cukru.
Už je to proslazeno, jsem
překvapena, velmi dobré.
Existuje mnoho ovoce,
které můžete do toho také
dát, třeba cuketu.
Například druh cukety,
nebo druh okurky,
dýně a všechno tohle,
co nepoužijete.
Je to trochu obtížné,
ji zachovat a dát do vývaru,
ale všechno můžete
uložit a použít.
Je to už velmi, velmi dobré,
velmi dobré.
Přidala jsem
prášek pěti vůní,
jen pár kapek do toho.
A mletý koriandr,
protože nepoužívám
koriandrové lupení,
abych nezraňovala rostlinu.
Používám koriandrový
prášek, který je namletý
z koriandrových semen.
Je to jako mletý pepř.
Páni, už je to dobré.
Mletý černý pepř,
jen pár špetek do toho.
Dobrá, tady to máte.
Také už na stůl nachystáme
hodně zeleniny.
Nakrájejte cuketu
na malé kostky
nebo takové zakulacené
kousky. Rajčata
a dokonce lilek.
Pak je dejte dohromady,
jsou připraveny
pro horký hrnec.
Příliš to vře.
Zeslabíme ohřev.
Pokud to příliš vře,
odtáhněte to stranou na pár
sekund a zklidní se to a pak
dejte zpět na horký sporák.
Nyní to dám zpět,
aby se to zklidnilo.
Jakmile zeslabíte ohřev
a dáte hrnec zpět,
již to více nepřevře.
Nádhera! Dobré!
Nyní je hotovo.
Necháme vývar chvíli vařit
aby všechna zelenina
a ovoce nabídla svou
sladkost vývaru.
Můžete vařit ještě deset
minut a už je hotovo.
Není třeba vařit déle.
Nyní připravíme zeleninu.
Trochu zeleniny také již
můžete dát do vývaru,
podobně malé fazole, můžete
je vybrat později.
A pak je dát do mísy.
Tohle dáme do toho,
aby se uvařilo.
Také to přisladí vývar.
Moje velká kuchyně.
Velmi velká kuchyně!
Dejte si pozor, to je největší
kuchyně, kterou mám.
V pořádku, velmi
jednoduché. Nakrájíme to
vše dohromady.
Velmi snadné. Prostě dejte
vše dohromady.
To je těžké,
dejte to naposled,
abyste to nezmačkali.
Vidíte, jak je to barevné
a hezké?
Cuketa a zelená paprika,
žlutá paprika,
cokoli máte rádi.
Společně je nakrájejte.
Dokonce i trochu
sněhových hrášků, takové.
Dokonce okurka a pak
ji dejte poslední.
A tento také naposled
a dělejte to jemně, protože
by se mohl zlomit.
Tento trochu
zmáčkněte.
To je nová kukuřice.
A dále tu máte
trochu rajčat.
Velmi dobré, velmi
jednoduché. Necháme to
tady, aby si všichni mohli
později vzít.
Zkontroluji, jestli to
půjde dovnitř.
Pokud by to šlo dovnitř, jako
toto, pak to v tom později
namočíme.
Jeden tam zanecháme,
proč ne?
Můj vývar se stále zvolna
vaří a je velmi dobrý.
V Číně to takto nedělají.
Je to jen můj vynález.
Mají na stole něco jako
velkou mísu se všemi druhy
zeleniny.
Ale já to dělám takto,
je to tak jednodušší, se
postarat.
Zatímco můj asistent
kouskuje potraviny,
uvařím sladký puding, který
Číňané také milují
v novoroční době.
Tento druh nové kukuřice
je velmi křehký,
dáme ji do polévky,
v každém případě také
zpříjemní polévku a pak ji
můžeme vybrat a také ji jíst.
Cokoli, co je jako ovoce
můžete použít

v mé frutariánské kuchyni.
Hřiby můžete
také použít.
Je to v pořádku, nemá
to příliš mnoho
uvědomění strachu.
Nazývají ho
tuan yuan puding.
“Tuan yuan” znamená
opětovné setkání.
Jen vařte trochu vody
a vložte sladký cukr.
Cukr, který vyrábějí
z ovoce, někdy z banánů
a z jiného ovoce.
Dejte tolik cukru,
aby vám to chutnalo.
Zatímco se cukr
rozpouští a voda
vře, nachystáme mouku.
Mám tady asi 400 gramů
nenasycené rýže.
Také ji nazývají lepivá rýže.
Lepivá rýže, protože
Číňané věří,
že by měli držet pohromadě.
Tak proto.
Jen do toho dám trošku
vody, jen aby se
vytvořilo těsto.
Pak to zavineme
a dáme do vařící vody
a vře to, dokud se neuvaří.
Deset minut.
Můžete použít červené fazole
nebo trochu fazolového
těsta na vyplnění vnitřku
koule, vytvořím malou,
malou kouli a trochou
červených fazolí uvnitř.
Jestli nemáte
červené fazole,
vůbec nevadí,
jen použijí tyhle.
Dejte to do těsta
a vytvořte malou, malou
kuličku a vložte
do vařící vody s cukrem,
to je vše.
To je vše, je to velmi
jednoduché,
chutná to znamenitě.
Můžete přidat vanilku
nebo jinou příchuť.
Vzpomeňte si, v poslední
době jsme také vařili
něco z lepivé rýže, ale
chutný slaný pokrm.
Dnes vaříme sladké.
Můžete to vyválet na takové
malé knedlíky,
široké na 2-3 prsty.
V čínských obchodech
můžete něco takového
koupit, říkají tomu
červené fazolové těsto, je
již přislazeno a hotovo
jako fazolová slazená kaše.
Trošku to zarovnejte
do těsta z lepivé rýže
a vyválejte do malé
takové kuličky a ujistěte se,
že všechny červené fazole
jsou uzavřeny uvnitř.
Pak to vložte do vroucí
vody.
Bylo by nejlepší, kdybyste
vyváleli koule všechny
najednou a pak je tam dali
společně, ale odděleně,
abyste nemuseli
čekat takto po jednom.
Také můžete použít
jiné fazole,
ale Číňané věří, že červené
přináší štěstí, tak
rádi dávají červené fazole
do jejich Lepivé rýže
nebo do Pudinku setkání.
Nyní, pokud nemáte
tento druh červeného
fazolového těsta, v pořádku,
můžete je jen takto srolovat
do malých kuliček na velikost
prstu a dát je tam a to také
bude dobře chutnat.
Můžete přidat vanilku
nebo něco jiného,
třeba příchuť banánu
do vašeho sladkého
pudinkového hrnce.
Nebo můžete obojí.
Můžete mít některé
s červeným těstem a jako
tyhle některé bez červeného
těsta, prostě malé takové
kuličky. Jakmile se uvaří,
vyplavou nahoru.
Vidíte,
Čínský název pro
tohle je “tang yuan”
(kuličky z lepivé rýže).
“Tang yuan”
(kuličky z lepivé rýže)
zní jako
“tuan yuan”, což znamená
setkání, proto to
mají rádi
na Nový rok, protože jsou
rádi pohromadě.
Většinou
nemají čas být pohromadě
během celého roku,
tak alespoň na Nový rok
se společně sejdou
a proto to nazývají
“tang yuan”
(kuličky z lepivé rýže).
“Yuan” znamená kulatý
-vidíte, je to kulatý tvar.
Ale zní to jako
společné setkání,
tak proto.
Proto milují
tento druh pudinku
na Nový rok.
Víte, proč mají Číňané rádi
červené fazole?
Protože
Čínská povaha je “hong”.
“Hong” znamená
úspěšný, rozvinutý,
proto mají rádi tento název.
Číňané věří v sílu slov,
prostě rádi hezky přejí,
má to smysl.
Jako když
Vás někdo chválí
nebo vám přeje jen to dobré,
pokud je tato osoba upřímná

nebo přinejmenším tón
jakým vám přeje, je příjemný
pro vaši mysl,
vaše tělo a vaše buňky
se budou cítit šťastny.
Síla slova je v různých
případech velmi, velmi
silná a efektivní,
proto musíme být opatrní,
co řekneme ostatním.
Vždy řekněte něco
pozitivního, pokud je to
možné. Pokud ne, alespoň
neříkejte nic negativního.
Lepivá rýže je tak trochu
křehká.
A pokud doma nemáte
lepivou rýži, pro lidi
ze západu nebo pro lidi
z měst, můžete
použít pšeničnou mouku,
je to v pořádku.
Nebo jakoukoli jinou mouku,
dokud
se nezačne lepit, stanou
se z ní kuličky, jako tyhle.
Ještě něco Vám řeknu o
tomto Pudinku setkání,
pokud uděláte
velké a malé,
všechny druhy velikosti,
to znamená celou
rodinu.
Velký je pro dědečka,
babičku, střední je pro
rodiče nebo sourozence
a malý
pro vnoučata atd., atd.
Dokonce i když ještě
nemáte vnoučata,
to je to, co si přejete
na Nový rok, protože
Číňané věří, že se
musí starat
o jméno své rodiny,
takže musí
mít děti
a vnoučata.
Vidíte, dělám zde
všechny druhy tvarů,
velké a malé.
Ale musí být kulaté,
kulatost znamená “yuan”.
“Yuan” v čínštině
znamená setkání, proto
je to důležité,
setkání.
A drží pohromadě,
proto je lepivá rýže.
Vše v čínské filozofii
je symbolické.
Možná je to dobrý nápad.
Když si pro sebe přejete
dobré, každý den si
připomínáte
vždy pozitivní věci
jako tohle, pak pozitivní
věci jsou vázány na to,
aby se staly.
Možná proto jsou
Číňané úspěšní
všude,
kam přijdou.
Mnoho z nich jsou
úspěšní dokonce
i když jsou do cizí země
s troškou
v ruce, bohatství
docílí později,
nebo alespoň se postarají
o rodinu,
pošlou domů
finanční pomoc
členům rodiny.
Číňané jsou velice
talentovaní, protože
pracují tvrdě,
jsou velmi skromní,
mají se rádi
a mají velmi rádi
své krajany.
Například, když jsem
kdysi jela do Číny
na návštěvu
a v té době Čína
a Taiwan (Formosa)
neměly moc
příznivé vztahy,
bylo to před dávnou dobou.
Nyní jsou příznivé,
jsem za to velmi ráda.
Dokonce potom, kdykoli
Taiwanci (Formosané)
navštíví Čínu,
pokud je tam zrovna festival
nebo jakákoli veselá událost,
vždy nechají Taiwance
(Formosany)
jít do popředí.
Říkají
“Nechte tong bao”
znamená to, krajany,
“jít dopředu.”
Vždy nechají
Taiwancům (Formosanům)
to nejlepší
místo.
Šli jsme se podívat
na řeku, kde se
voda rozděluji jednou
za den v určitou dobu
a bylo tam hodně
Číňanů a také hodně
Taiwanců (Formosanů).
A sama jsem viděla,
jak Číňané vždy řekli,
“Vy pocházíte z
Taiwanu (Formosy)?
Jděte dopředu,
jděte dopředu!”
Ano tohle je
mentalita Číňanů.
Dobrá, přinejmenším
Číňanů z pevniny,
byla jsem velmi
pohnuta.
A jednou jsme neměli
prostředky na to,
abychom přešli řeku
a čínské loďstvo
nám prostě přijelo s loďmi
naproti, aniž by nám za
to něco účtovalo.
Řekli, “Nevadí,
nevadí.
Je to pro Taiwanské
(Formosanké) krajany.“
Byli jsme velmi,
velmi dojati.
Bylo to velmi dojemné.

Kdyby byl každý na
světě jako oni, měli
bychom mír a štěstí.
Nyní víte
něco více o Číňanech
a o Novém roce
a o jejich tradicích.
Samozřejmě, že Vám to
mohu vyprávět pořád, ale
tohle je jen o Novém roce
a o některých základních
charakteristikách Číňanů.
Jsou velice pohostinní,
nápomocní, ne jen
k vlastním lidem,
ale také k cizincům.
Proto ve zprávách
slyšíte, že čínská nebo
taiwanská (formoská)
vláda vždy
pomáhá
méně prosperujícím
zemím,
jako Africe
nebo Střední Americe.
Pomáhají mnoho,
mnoho a neustále,
neustále, bezpodmínečně.
Pomáhání druhým je ta
nejlepší cesta, jak se stát
lidským. Pamatujte, abyste
dali do pudinku špetku soli,
aby se prohloubila
sladká chuť, aniž byste
plýtvali
spoustou cukru.
A vždy dejte dovnitř
nejdříve ty největší,
potom střední doprostřed
a nakonec ty nejmenší,
protože se
vaří rychleji.
Takto, je to jednodušší
a ekonomičtější, nemusíte
tak strávit spoustu času
vařením.
Když už budou všechny
plavat na hladině,
pak je to v pořádku.
Vidíte, jak vyplouvají
na hladinu?
Ty jsou pro
vnoučata, pokud je máte
nebo ještě nemáte.
Tam! Velmi malé, malé.
Skutečně,
Číňané jsou velmi pozitivní.
Vše co dělají, snaží se
přetočit na
pozitivní stránku.
To je pro nás velice dobrá
vlastnost, abychom ji
napodobili, nemyslíte? Ano.
Pokud nejste opatrní ve
svém každodenním životě
na to, jak myslíte, jak děláte
a jak reagujete na
okolnosti nebo dění,
pak kdo jiný by byl?
Velmi dobrá věc, aby jste ji
dělali. Všechno v čínštině
má nějaký symbol dobra,
jinak by to
nepoužívali.
A pokud nemáte tento druh,
ale chtěli byste ho,
pak je jednoduché vařit.
Stačí jen suché červené
fazole a vaříte je, dokud
nebudou velmi měkké a
jemné a rozemelete je
s trochou cukru, ovocného
cukru nebo sirupu, pak
to bude ono.
Bude to jako pasta z
červených fazolí, prostě na
způsob, jaký teď máme.
Ale v dnešní době je
pohodlné si ji koupit.
Pokud nemáte čas, nebudete
dělat pastu z červených
fazolí, pak si ji jednoduše
koupíte hotovou.
Je to také v pořádku.
Ale až přijdete
domů, vše to uvaříte
s láskou.
Recitujte Buddhovo jméno,
Boží jméno, andělské jméno,
jména svatých, abyste
požehnali vaše jídlo,
požehnali vaši rodinu
do Nového roku,
ne jen na setkání,
ale pro dobrý život, ctnostný
život a šťastný život.
Ctnostný život je často
šťastný život.
Pokud činíme dobré ostatním,
vrátí se k nám milost.
Číňané mají rčení,
že cokoli, co
nechcete,
aby vám činili jiní,
nečiňte ostatním.
Velmi jednoduché. Velmi
jednoduché, jak žít život.
Číňané mají také rádi
ozdobné nefrit.
Nosí nefrit na ruce
a na náhrdelníku
nebo na náušnici,
na prstu, protože věří,
že jim to přinese štěstí.
Chrání je i proti zlu,
proti negativní energii.
Také mám dnes některé na
sobě, věřím, že mne ochrání
a přinesou mi štěstí,
přinejmenším na Nový rok.
Mají nefrit velmi rádi,
dokonce Boha nazývají
Nefritový Bůh.
Je to jen termín úcty.
Hej, vítejte, lidi!
Šťastný Nový rok!
Právě jsem dovařila.
Jste již hotova?
Můžeme už jíst.
Buďte jako doma. Jen
naposledy zkontroluji, zda
je vše v pořádku.
Perfektní, perfektní! Páni!
Až budete jíst,
posypte si jídlo trochou
mletého sezamu.
Sezam musí být trochu
prosolený, pak to
lépe chutná.
Nyní to vypněme,

vše je
uvařené,
vše je vypnuto.
Tak a je to. Perfektní.
Takže to je naše
setkávací večeře.
Velmi jednoduché, skutečně.
Horký hrnec dáme
přímo doprostřed
a samozřejmě máme
nealkoholické víno,
nula procent.
Pak tu máme
všechny druhy zeleniny,
právě se nesou.
Tohle je připravená
zelenina, nechám ji
ve vývaru,
abychom ji hned tady
mohli uvařit a sníst.
Vítejte na večeři, lidi!
Novoroční setkávací večeře!
Velký úsměv.
Je to tak dobré.
Poděkujme Bohu, Nebi,
lidem, všem bytostem,
za všechno požehnání, co
máme, za překrásnou večeři.
A přejeme si, aby každý
měl dost hmotné potravy,
stejně jako duchovní.
Amen.
Děkuji.
Dejte si trochu tohoto do
misky.
Nudle,
dejte si je do misky.
A pak si nalijte polévku
a hned to snězte.
Nebo můžete počkat na tohle.
Každý si vezme jeden
a sám si ho uvaří.
Ponořte, dokonce stačí na pár
sekund.
Můžete to jíst syrové, víte?
Dejte je do mísy a vezměte
si některé z těchto.
Jídlo. Ostré? Velmi.
Buďte opatrný.
Tohle také, můžete to dát
dohromady.
Dal jste si polévku
do misky?
Chutná Vám to? Ano
Chutná Vám to?
Velmi dobré.
Chutné.
Velmi, velmi dobré.
Tohle je hrnec setkání.
Říkají tomu horký hrnec,
protože kdysi v dávných
dobách, používali pod
kotlíkem uhlí
a takhle to vřelo
a vše se takto vařilo
na stole,
celé jídlo.
Je to na Nový rok.
Takže, ve Španělsku,
se tohle nedělá?
Ne. Dělá se tam
něco podobného?
Sýrové fondue?
Takže tohle je čínské fondue.
Přidejte si, jestli vám
omáčka chutná.
Ostrá a sójová omáčka anebo
chilli omáčka.
Tyto ostré.
Tahle není tak ostrá.
Dále máte sójovou omáčku.
To je vše.
Dobré? Chutná Vám?
Rajčata jsou také
velmi dobrá.
Rajče je dobré.
Když jsem byla ve
Španělsku, byl tam muž,který
se jmenoval Tomato.
Je ve Španělsku takové
jméno?
Tomato nebo Tomás?
Ne, Tomato.
Thomas je odlišné.
Jen mi řekl,
“Mé jméno je Tomato.”
Byl to řidič taxíku.
Byl to můj soused
ve Španělsku
a měl vizitku
se svou adresou,
telefonním číslem.
Tomato, tohle jméno na ní.
Pravda!
Nedělám si legraci.
Není to vtip.
Konec legrace.
Ať Vám chutná!
Děkuji.
Chutná Vám to, Pablo?
Doma takto
nevaříte?
Ne.
Tohle, chutná to lépe
než opečené.
Chutná to lépe
než opečené? (Ano.)
Ano, také si to myslím.
Jsou dobré aspekty pro
pečení, ale tohle
je velmi chutné, že ano?
Ano.
Je to proto,
že ta polévka je chutná.
Řekla,
že je to ještě
chutnější než barbecue.
Lepší než pečení.
Pečení má dobré
body. Tohle je tento správný
bod. Dobrá.
Ale chutná to dobře,
ano?
Velmi dobře.
Protože ta polévka je chutná.
Ten vývar je dobrý.
Já ho uvařila.Domácí výroba!
Jen jsem použila ovoce,
zeleninu a sůl
a nějaké to koření.
Koriandr
drcený.
Velmi dobré.
Velmi, velmi dobré.
Tedy, všechno je v pořádku?
Velmi dobré.
Vynikající.
Jste skoro hotovi?
Všechno jídlo, ne?

Nemohu už sníst více.
Ani já.
Teď desert.
Dobré, velmi dobré.
Dobré, také velmi dobré.
Je to velmi, velmi dobré.
Velmi, velmi dobré.
Páni, hotovo!
Velmi dobré.
Tohle je jen vařená
zelenina do vývaru.
Pojďte všichni sem,
naložím Vám přímo
od vařiče.
Protože dnes je
Vietnamský (Aulacký)
a Čínský
Lunární Nový rok,
což je velmi důležité
pro Číňany a
Vietnamce (Aulacy),
proto vařím
z domácích surovin.
Tomuhle říkají
Pudink Setkání.
Proto je vše
kulaté.
Kulatost je jako
kruh setkání.
Prosím, tady máte.
Buďte opatrný, pálí to.
Buďte opatrný, je to
horké vespod.
Dobře. Děkuji Vám.
Chutná Vám?
Doufám.
Je tohle I ve Španělsku?
Nevím. Ne.
Je to lepivá rýže
s červenými fazolkami uvnitř.
Fazole máte.
Tady, Pedro.
Velmi dobré, velmi ostré.
Sedněte si a jezte,
prosím, sedněte si.
Co je uvnitř?
Červené fazole.
Posypte si to trochou
sezamu. (Hm)
Sezamový prášek.
Děkuji, Mistryně.
Nemáte za co.
Dám Vám 3, 4 kousky
a až je sníte,
budete mít úspěch.
Tak to je.
Tady máte ještě více,
pokud chcete.
Máme teď více možností.
Báječné!
Máte sezam?
(Ano.) Ano, dobrá.
Trochu více, ano?
Hezký Lunární Nový rok, že?
(Ano) Poté si dáme
čaj
nebo kávu.
Záleží na Vás.
Ten vypadá
trochu černě, asi že má
červené a bílé fazole,
vůbec ne. (Vůbec ne.)
Dělala jste ty koule?
Dělala jsem je vlastnoručně.
Jsou dobré, dobré.
Zajisté.
Jak jste přišli, měla
jsem již umyté ruce.
Jinak bych je měla bílé
jako rukavice.
Velmi sladké. (Ano.)
Velmi sladké.
Obyčejně si
na to můžete dát zázvor,
ale nevím, jak sklízí
zázvor.
Pokud už zázvorové sazenice
odumřely, zežloutly
a nežijí, pak můžete
vzít kořen, ale
neubližujte červům
a můžete
sníst ten zázvor.
Ale nemůžete vědět,
jestli to takhle dělají,
takže zázvor nejím.
Pokud bych si to vypěstovala
sama, věděla bych,
tak bych ho snědla.
Nevíme, zda
ta rostlina byla
zabita nebo odumřela
(sama od sebe).
Vše samozřejmě dělám
vlastnoručně.
Jsem kuchařka, ne?
Děkuji.
Právě teď tu pracuji rukama
s moukou.
Vidíte, koukněte. (Ano.)
Tady je mouka.
Mouka; není to mnoho práce?
Se spoustou potěšení.
Ve Španělsku, když někdo
dobře uvaří, zvoláme
„Třikrát hurá
pro kuchaře.“
Ano?
Hurá! Hurá! Hurá!
Pro kuchaře!
Tři hurá pro kuchaře.
Hurá! Hurá! Hurá!
Děkuji Vám mnohokrát.
Jsem velice pyšná.
Třikrát hip- hip!
Dojdu pro čaj.
Dobrá.
Kávu nebo čaj?
Kávu.
Jeden čaj.
Také kávu.
Jsme velmi šťastni.
Ano, ano.
Pravděpodobně proto,
že je to setkání.
Říká se tomu
“Pudink setkání.”
Dokola, spolu,
rodinný kruh.
Užijme si to, buďme šťastní.
Protože za celý rok
na sebe nemáme čas.
Takže na konci roku
přijdou domů, na prázdniny.
Všichni spolu.
Takže to je pudink štěstí.
Děkuji.
Moc se mi to líbí.
Líbí se mi vše.
Šťastný? (Ano.)

Dobrý host.
Můžete přijít znovu.
Každý den.
Každý den
pokud můžete hm?
Nepotřeba pracovat,
přijďte každý den, vařte,
jezte, jezte. (Jenom jezte.)
Nevadí mi to.
Ráda vařím.
Rád jím.
Ale nyní,
mám napilno,
jinak vařím ráda každý den,
není to pro mne problém.
Dáte si ještě?
Pokud Vám to chutná,
můžete si dát více.
Dobrá.
SLOŽENÍ
Horký hrnec:
1 hrnec filtrované vody
Ovoce (například jablko,
hruška, cuketa,
okurka, dýně)
2 polévkové lžíce
houbového koření
1 polévková lžíce soli
2 polévkové lžíce
sójové omáčky
Jablkový džus nebo ovocný
cukr (volitelné)
Mletý koriandr
Pět vůní (několik špetek)
Mletý černý pepř
Rajčata
Lilek
Zelené fazole
Cuketa
Zelená paprika
Žlutá paprika
Hrášek
Houby
Kukuřice
Okurka
Špagety, nudle
(průsvitné)
Puding
Filtrovaná voda
Ovocný cukr
400 gramů
lepivé rýžové mouky
Pasta z červených fazolí
Špetka soli
Vanilková nebo jiná příchuť
(Volitelné)
Mletý sezam