

Pokiaľ sa ľudia budú stravovať vegánsky, je to dobre. V podnikaní sa musíte riadiť podľa preferencií zákazníkov. Preto som už skôr povedala: pokiaľ sa ľudia budú môcť stravovať vegánsky, je to dobre. Nezáleží na tom, či je to Loving Hut alebo iná Hut. Akákoľvek „Hut“ je dobrá. Pokiaľ prídu a „napijú sa“ („napiť sa“ v aulačtine znie ako „Hut“), potom je to dobre. Ak nie, je v poriadku zmeniť to aj na Loving Drink, piť vegánske pho, (oblíbená aulacká rezancová polievka) piť nejaké vegánske congee. Majsterka, všimol som si, že západniari sú jednoduchší, čo sa týka jedenia. Jedného dňa sme boli takí zaneprázdnení, že nám došlo čili, keď sme varili pho, a tak som pridal červenú papriku. (Nevadilo im to?) Áno. Niektorí pravidelní zákazníci sa pýtali: „Ako to, že dnes je tá štipľavá chuť nejaká iná.“ „Ach, prepáčte, je to preto, že nám došlo čili; nemáme už v reštaurácii žiadne, (Všetko som ho zjedla!) tak som červenú papriku. Aj tak je to chutné, žiaden problém. Je to fajn. V budúcnosti si musíte kúpiť sklad, rozumiete? Aby ste mohli skladovať čili.

Prenajmite si sklad („kho“), takzvaný „čili sklad“ („kho“), neuvarené („kho“) čili! (V aulačtine slová „varit“ a „sklad“ znejú rovnako.) Čokoľvek urobíte, je dobré. Čo sa týka Loving Hut, ak ju niekto chce otvoriť, a urobiť ju rovnako ako na Formose (Taiwan), potom je to v poriadku. (Áno.) Ak to ale neurobíte v takom štýle, potom aj iný štýl je v poriadku. Dobré? Je to len ako pomôcka, rozumiete? Je to len všeobecná smernica, rozumiete? Každý, kto chce používať ten názov a naučiť sa variť takým spôsobom, je to tiež dobre. Ak nie, ak otvoríte akúkoľvek vegánsku reštauráciu, je to v poriadku, rozumiete? Pokiaľ sa budú ľudia stravovať vegánsky, jedlo bude chutné a budú jesť veľa, je to v poriadku. Rozumiete? (Áno.) Dôležitá vec je to, že ľudia jedia vegánske jedlo. Rozumiete? Ak niekto nevie variť, potom sa spýtajte a varte rovnako ako Loving Hut. Ak chcete, urobte to. Stáva sa z toho značka, takže ľudia, ktorí tam prídu, budú vedieť, čo dostávajú. Rozumiete? Taký je koncept. Ak nie, môžete to urobiť odlišne, žiaden problém. Môžete variť čokoľvek,

pokiaľ je to chutné. Keďže je to Au Lac (Vietnam), možno to urobte trochu odlišne. (Je to odlišné, Majsterka.) Urobte odlišné jedlá, žiaden problém. Skúste to, dobre? (Áno.) Ctená Majsterka, mám jednu otázku, ide o toto... V Európe zvyčajne majú radi ázijskú kuchyňu. Žijem v Rakúsku a kolegovia spolupracujúci otvorili veľmi malú reštauráciu, ale podľa môjho názoru by sme mali predávať aj jedlo z Loving Hut, aj rôzne ázijské jedlá. Už som to zmieňovala, myslela som, že Loving Hut by mala mať iba 1, 2 alebo 3 jedlá a každá z oblastí má pridať do menu miestne jedlá. (Áno.) Presne ako moja reštaurácia v Hanoji, Majsterka. V Da Nang varím rôzne jedlá s rezancami a tiež rezance Quang. Všetky tieto jedlá som priniesol do Hanoja ale po 1či 2 týždňoch sme ich nedokázali predávať, Majsterka. V Hanoji môžete predávať len fazuľové klíčky. Nie, ak predávate vodný špenát na Juhu, nikto to nebude jesť, rozumiete? Prineste vodný špenát na Juh a fazuľové klíčky na Sever a nikto to nebude jesť. Niekedy môžeme urobiť 1 či 2 špeciálne jedlá

pre zákazníkov na vyskúšanie na 1 či 2 týždne.

Napríklad, povedzme:

„Tento týždeň máme špeciálne jedlo, vegánske bún riâu (aulacká rezancová polievka), ktorú pripravila jedna tehotná žena.

Je to špeciálne, iba na tento týždeň.“

Napríklad tak.

Každý, kto má rád bún riâu, tam pôjde a bude to jesť.

Nasledujúci týždeň urobíme iné špeciálne jedlo.

Rozumiete?

To znamená, že okrem všetkých hlavných položiek môžeme urobiť

niečo špeciálne, a ak to bude zákazníkom chutiť, môžeme to urobiť znovu.

Hovoríme tomu, že rotujeme.

(Áno.) Z času na čas máme rôzne jedlo.

My už máme hlavné jedlá; tie, ktoré zákazníci jedia často, tie si udržíme v menu.

Rozumiete?

Ak je nejaké jedlo, ktoré chceme aby zákazníci vyskúšali, či by im chutilo, takže ho môžeme pridať do menu, potom ho skúšame jeden, dva týždne sem-tam.

Tento týždeň je toto a toto, ďalší týždeň je toto a toto, dobre? (Áno.)

Alebo dnes máme toto a zajtra máme tamto.

Musíme to meniť priebežne, Majsterka.

Každý deň, keď varíme, neustále to rotujeme.

Majsterka, rada by som sa vám pochválila,

že sme práve otvorili vegánsku reštauráciu

v Českej republike;

je to už 5 mesiacov.

Ale je to vďaka Majsterkinmu požehnanu, toľkému požehnanu.

Každý, kto prišiel do reštaurácie, pochválil, aké je jedlo výborné. Skutočne?

Prinútili ste ma tam pracovať, hm?

Nevieme prečo, ale všetci zákazníci,

ktorí vošli, vyjadrili svoju vďačnosť a skutočne sa im páči naša reštaurácia.

Hoci my sme otvorili reštauráciu,

jedlo má skutočne Majsterkino požehnanie, že to takto dopadlo.

Každý, kto sa prišiel najesť, povedal: „Ach môj Bože!

Je to také dobré!

Nikdy som nejedol nič také dobré ako je toto!“

Áno, je to preto, že ste úprimní, máte lásku k ostatným, a máte dobré srdce.

Varíme len s čerstvou zeleninou, čerstvou a chutnou.

Naším mottom je variť čerstvé a chutné jedlo

(To je správne.)

a aby bolo ľahké pre ľudí najesť sa.

Každý deň meníme jedlo, takže zákazníkom sa to skutočne páči, Majsterka.

Všetkým sa to páči.

Áno, čerstvé, chutné, hygienické; budú jesť neustále.

(Áno. Každý, kto sa prišiel najesť, odišiel spokojný.

Nikto sa nikdy nesťažoval.)

To je správne.

Má to tak byť,

potom je to dobré.

Je to ľahšie, však?

Práca je uvoľnená a cítite sa ľahko.

Načo to robiť také komplikované a ťažké, také unavujúce, že to nemôžu ani zjesť.

Ešte to ani nezjedli ale už sú unavení.

Zákazníkom skutočne chutilo.

A keď si prečítali Majsterkin leták –

všetci si ho čítajú – (Dobre.)

všetkým sa to páčilo a zobrali si ho domov.

Jeden človek to odporučil ďalšiemu

a priviedli k nám viac zákazníkov.

To je správne.

Musíte mať vieru (Áno.)

a podnikanie je dobré.

Ako praktikujúci máme žehnajúcu silu,

nie je sa čoho báť.

Áno, ak nezjedia jedlo,

ktoré sme dnes uvarili, potom zajtra uvaríme iné jedlo,

žiadne problémy. (Áno.)

Musíme byť flexibilní, správne? (Áno.)

V reštaurácii v Českej republike

púšťame

Supreme Master TV

a vystavujeme Majsterkine DVD a knihy

a Česi ich

s radosťou prijímajú.

Prichádzajú sa najesť,

a či už o tom vedia

alebo nie, alebo

nasledujú iné náboženstvo,

aj tak sú zdvorilí,

pozerajú si to

a zisťujú o tom viac.

Musíte mať skutočne silnú vieru, musíte mať srdce, aby ste slúžili ostatným, musíte mať súcit ku zvieratám a musíte mať úprimnosť a úctu, potom každý, kto príde, bude tiež cítiť tú atmosféru. Ale je to v poriadku. Niekedy sú nejaké miesta, kde je to trochu ťažké, ale nie všade je to tak. Všade, kde je to ťažké, budeme trpezliví a ak je miesto bez starostí, tak relaxujeme a tešíme sa. Keby bola všetka práca taká ľahká, ako chceme, potom by som tu zaiste nemusela sedieť – nemusela by som už pracovať, nebolo by treba vynakladať moju energiu a prednášať. Len by som zdvihla ruky, „Hotovo! Všetko som skončila.“ Záležitosti týkajúce sa tohto sveta nie sú ľahké. Ak prídu ľahko, potom sú to naše zásluhy, dobre? (Áno.) Ak je to naše spriaznenie, potom máme šťastie. Tie záležitosti, ktoré nie sú ľahké, aj tak ich musíme urobiť. Ak tam budeme sedieť a rozprávať, stále budú ťažké, rozumiete? Cítim, že by sme mali jednoducho veriť v Majsterku a pracovať, potom všetko, čo robíme, si budeme užívať. Bez ohľadu na to, čo by to mohlo byť, odkedy sme otvorili reštauráciu, všetky ťažkosti, ktorým sme čelili, predtým než sme sa vôbec

pomodlili, Majsterka už všetko zariadila. Bolo to také zázračné, Majsterka. Ona sa príliš ponáhľala. Chce zachrániť celý svet, preto všetko čo robí, je rýchlo, rýchlo. Ináč, keby bola pomalá ako vy, všetci ľudia by už odišli do pekla. To bolo vaše neuveriteľne zázračné usporiadanie. Zakaždým, keď sa nám to stalo, len sme sa pozerali jeden na druhého: „Ach môj Bože! Majsterka nás znovu prišla požehnať. Majsterka to pre nás znovu zariadila.“ Vždy keď potrebujeme pomoc, Majsterka nám ju pošle tak rýchlo. Počas takých okamihov cítime, že všetci spolu zasvätení, ktorí chcú otvoriť vegánsku reštauráciu, budú určite úspešní. Prečo? V každom okamihu nás Majsterka podporuje na 100 %, dokonca až doteraz. Preto to chcem povedať každému. Čo sa mňa týka, Majsterka sa o mňa vždy úzkostlivo starala. Ak skutočne chceme slúžiť cítiacim bytostiam, chrániť zvieratá a tak ďalej, potom vždy pomáhám v každom okamihu – sila Majstra, vaša vnútorná sila. Vždy pomôžem. (Áno.) To preto, že zabúdame, bojujeme sa toho či onoho ohľadne toho.

Ale v skutočnosti tento svet je tiež trochu problematický a nie taký ľahký, rozumiete? Avšak, napriek ťažkostiam, musíme to urobiť. Ak to neurobíme, bude to ešte ťažšie. Rozumiete? (Áno.) Musíme byť rozhodní, však Majsterka? To je pravda. Na začiatku je to trochu ťažké ale zo dňa na deň je to ľahšie, chápete? Čím viacej ľudí to urobí, tým to bude ľahšie. Neskôr bude celý svet vegetariánsky. (Áno.) Potom to bude ľahké, však? Všade kam pôjdete, vždy si môžete sadnúť a dať si vegetariánske jedlo. Nie je to skvelé? (Áno.) V minulosti som mnoho krát nemala vegetariánske jedlo, aby som sa najedla. Často to bolo veľmi ťažké nájsť vegetariánsku reštauráciu. Teraz sme práve jednu otvorili. Napríklad, ak ste príliš unavení a nechcete pracovať celý deň, potom pracovať večer je fajn. To znamená, že otvoríte len na večeru, napríklad, alebo otvoríte iba na obedy. Rozumiete? (Áno.) Keby viac spolu zasvätených mohlo pomôcť, alebo keby ste mohli najasť viac ľudí, aby pracovali celý deň, bolo by to lepšie. Záleží na vašich schopnostiach. Ak to urobíte, budete úspešní,

žiaden problém.
Iba varíte,
nie je to žiadna veľká vec.
Ak nevieme variť,
môžeme sa to naučiť
od ľudí z Loving Hut.
Môžeme vytvoriť viac jedál,
v súlade s vašim regiónom.
Teraz je na našej stránke
veľa jedál,
Majsterka.
Mohli by sme vyskúšať
naučiť sa viac.
Naučiť sa z nich variť
je tiež v poriadku.
Je to dobre. (Áno.)
Učil som sa variť z vašej
kuchárskej knihy, Majsterka,
thajské rezance. Teraz
je to najlepšie predávané
jedlo v mojej reštaurácii –
mnohí ľudia ho jedia
(Skutočne?)
a je aj najdrahšie.
Povedal som si, že toto jedlo
musí byť to najdrahšie.
Skutočne?
Ako to, že je to
najlepšie predávané jedlo?
Pretože je najdrahšie?
Pretože má mnoho
rôznych druhov zeleniny,
9 či 10 rôznych druhov
(Rozumiem.)
a tiež tofu,
(Správne, je to veľa práce.)
preto aj chutí veľmi dobre.
Preto je najdrahšie.
A Majsterkine jedlo...
Ktoré je moje jedlo?
To jedlo, ktoré varím
podľa Majsterkinho receptu.
Nie,
ja som nevarila to jedlo.
Thajské opekané rezance.
Skutočne som to varila?
Áno, v kuchárskej knihe.
Mnohí ľudia varili
v tej knihe, nielen ja.
„Najvyššia kuchyňa.“

Tiež viem,
ako sa to jedlo varí.
Thajčania ho volajú
Pad Thai.
Pad Thai, P-A-D a Thai;
Pad-Thai sú thajské rezance,
ale zvyčajne
do toho Thajčania
dávajú krevety
a iné veci.
Do našej verzie dávame tofu.
Len som dodržal ten recept
a uvaril to.
Jednoducho varíte,
ako je to tam a je to
najlepšie predávané jedlo.
Česi sú závislí
na tomto jedle.
(Českí ľudia sú
veľmi jednoduchí.)
Nie sú vyberaví.
Ľahké na jedenie. Ľahké na
jedenie a najlepšie sa
predáva. Dobre, veľmi dobre.
Ale je to jediné takzvané
najdrahšie jedlo
v našej reštaurácii.
(Rozumiem.)
Naša cena musí byť nízka.
Áno, to je pravda. Je to
cenovo dostupné. (Áno.)
Je to jediné najdrahšie jedlo
v našej reštaurácii.
(Rozumiem.)
Veľmi dobre.
Áno, som za vás šťastná.
Mladí ľudia v súčasnosti,
okolo 20 rokov,
potrebujú mať na obed
vegetariánske jedlo
ale je nedostatok
sendvičov a podobne.
Je to potrebné,
pretože títo mladí ľudia
nemajú veľa peňazí,
aby sa najedli v reštaurácii,
preto na obed jedia
jednoducho. Mnohí z nich
chcú jesť vegetariánsky.
Len robte sendviče.

Môžeme robiť sendviče.
Môžeme ešte robiť
sendviče, Majsterka.
Je veľmi ľahké
robiť sendviče.
Dobre, teraz už idem.
Meditujte.
Ďakujeme vám
za skvelý večer.
Dobrá noc.
Dobrá noc, Majsterka.