

Dar lásky: Snadné a výživné  
vaření s Nejvyšší Mistryní

Ching Hai:

Mořská řasa Nori

Vařená mixovaná zelenina

SLOŽENÍ:

NORI ZÁVITKY

pláty mořské řasy nori

plátky veganského sýra

veganská šunková pasta

(možnost:

veganská šunka)

tuhé tofu

cibule (možnost: pórek)

koriandr

mletý pepř

sůl

olej na vaření

VAŘENÁ MIXOVANÁ

ZELENINA

květák

mrkev

brokolice

rajčata

možnost:

jakákoli jiná zelenina

k namáčení možno použít:

sůl, ocet, citron,

maggi nebo sojová omáčka

Dnes si něco obalíme.

Potřebujeme na to nori,

mořskou řasu na balení,

tu, kterou používáme

na japonské sushi.

Máme nějaké

plátky veganského sýra.

Můžete je koupit v obchodě

se zdravou výživou.

Hmm.

Voní velice hezky.

A máme trochu této

veganské namleté šunky

nebo celou šunku,

jak chcete.

A máme nějaké tofu,

tvrdé tofu.

Můžete ho koupit

i v supermarketu.

Nemusíte mít toto všechno.

Jen jedno nebo dva z nich.

A máme nějakou cibuli.

Červenou cibuli.

Nebo můžete použít pórek,

nemáte-li rádi cibuli,

pro buddhisty,

rajčata pro hezkou barvu.

Nějaký květák, mrkev.

Tady to máme.

A koriandr pro chuť.

Samozřejmě,

trochu černého pepře, sůl,

mletý pepř,

nemusí být černý,

může být taky šedý.

Trochu oleje na vaření.

Jakéhokoliv oleje na vaření.

Já použiji půlku olivového

oleje a půl slunečnicového,

protože ho dnes máme.

Ne proto, že musíte.

Jeden z těch olejů stačí.

Jen jsem neměla

dost slunečnicového oleje,

proto jsem ho smíchala

s olivovým olejem.

Také jsem našla

překvapení, brokolici.

Nemusíte mít toto všechno.

Použijte jakoukoli zeleninu

máte v lednici v kuchyni,

ta bude fajn.

Je jen důležité,

aby to bylo trochu barevné,

aby to děti rády jedly.

A samozřejmě, vy také

i vaši hosté.

Barva je důležitá,

aby vzbudila chuť

a vřelou atmosféru k jídlu.

Tofu tedy nakrájejte

na tenké plátky.

A ještě to překrojte

na polovinu,

rozdělte to na polovinu.

Aby to bylo asi

jako váš malíček.

Rozdělte to, již nakrájené,

nakrájejte tu

druhou půlku takto.

Dělejte to dále, stejně,

a pak to rozdělte na polovinu.

Nakrájíte-li to na silné plátky,

neusmažilo by se to dost

rychle, musí být tenké,

tak to bude dobré.

V pořádku.

Máme tady hodně tofu.

A také nakrájíme šunku,

na malé kousky jako malíček,

nebo máte-li mletou šunku,

připravte porce

velikosti malíčku.

Zabalte to do mořské řasy

a osmažte na jednohubky.

A zeleninu jednoduše,

buď to ji jezte takto syrovou

nebo ji uvařte jako

přílohu ke smaženému jídlu.

Kdyby bylo vše smažené,

bylo by to příliš masné.

Proto to vaříme,

nebo to jíme takto syrové,

záleží na vás.

A cibuli také nakrájejte

na plátky, velikosti prstu.

Trochu tenčí, abychom

ji mohli zabalit společně

s veganskou šunkou.

Tenké plátky. Velice tenké!

Aby to nebylo cítit

moc cibulí.

Jen aby dodala trochu chuť.

Rozložte to v jemné vrstvě

na kousek utěrky.

I když jsem ho po umytí

vymačkala,

trochu vody v tofu zůstalo.

Vykapejte tedy trochu vodu,

aby při smažení neprskalo.

Dobře. A přidejte cibuli,

vše sem na stranu.

Cibule tam

nedávejte celý kus.

Rozlomte ji na malé kousky

po vrstvách.

je to snazší zabalit.

A my k šunce nechceme

příliš cibule.

Ve skutečnosti je to velice

snadné, jen proto,

že to vysvětluji, to vypadá,  
že je to hodně práce.  
Ale není to tak.  
Veganskou šunku  
také nakrájejte  
na kousky jako tofu,  
podobně,  
Abychom ji rychle usmažili.  
Původně to byla  
mletá šunka, .  
Když jsem ji ohřála  
v mikrovlnce  
nebo když ji uvaříte, stane se  
z ní tvrdý kus jako toto.  
Mletá šunka je praktická,  
můžete ji tvarovat  
jak chcete.  
To je ono.  
Jinak  
kus šunky je v pořádku.  
Dobrá, necháme to celé tady,  
společně tady.  
A pak to budeme balit.  
Zolo. Já vařím. V pořádku?  
Buď' zticha. Hodný chlapec.  
Hned budu u tebe.  
Neboj. Ano, Zolo?  
Koriandr  
nasekáme na jemno.  
Máte-li mletou šunku,  
je ještě rozdrobená,  
vmíchejte do ní koriandr  
než ji obalíte.  
Uvařím tuto zeleninu.  
Nakrájíme ji  
na menší kousky podle částí.  
Má takové větvičky  
a nakrájíme je na drobno.  
A pak ji uvaříme  
nebo ji budeme jíst syrovou  
s trochou soli a octu.  
Nebo se solí a citronem nebo  
maggi nebo sojovou omáčkou  
a citronem nebo jen sojovou  
omáčkou, velice jednoduše.  
Věc se má tak,  
když máte něco mastného,  
je lepší, když k tomu dáte  
vařenou zeleninu.  
Velice rychle povařenou,

například ji jen vložíte do  
vařící vody, vypnete plotýnku  
a necháte ji tam  
dvě minuty nebo tak  
a vyndáte ji.  
Nevařte ji příliš dlouho,  
aby v ní zůstalo vše dobré,  
chuť i vitamíny.  
Mrkev nakrájejte  
na velikost prstu  
a povařte spolu s tímto.  
To je vše.  
Je to velmi jednoduché jídlo.  
Bude-li to velikosti  
prstu nebo ne v pořádku,  
když to nakrájíte na sousta  
bude to také dobré.  
Doufám, že vám nevadí,  
že vysvětluji všechny  
ty detaily, je to proto,  
že se možná dívají děti  
a já bych ráda,  
aby věděly jak vařit, aby  
viděly, jak snadné vaření je.  
Chcete-li to mít perfektní,  
položte to na prkýnko  
a použijte větší nůž na krájení  
nebo malý nůž je také fajn.  
Jen přidržte mrkvičku  
a rozkrojte ji uprostřed,  
pak bude symetričtější,  
jak to chcete.  
Jinak je to celkem jedno.  
Vše to půjde do žaludku  
a budete se cítit dobře.  
Vidíte jak je to jídlo barevné,  
zelená, bílá a mrkvička.  
Krásné, hezké.  
Můžeme to jíst  
dokonce takto syrové,  
to je dobrá zpráva.  
Dobrá, Hermite, ty chceš  
mrkvičku, ano? Surovou.  
Goody, tady, pojď'.  
Tady, Hermite.  
Happy, chceš taky?  
Benny taky?  
Dobrá, Boyo.  
Tady, Goody, chyt'.  
Nechytil jsi?

Dobře, tady, dítě.  
Pojď', dobrý chlapec.  
Buďte chlapci hodní  
a já vám pak dám  
obalené kousky,  
dobré.  
Na tloušťku, ale dobré.  
Když toho nebudeme  
jíst hodně, jen málo a  
vyvážíme to zeleninou,  
i když je to smažené,  
na tloušťku, nebudete  
tloustnout,  
budete v pořádku.  
Teď' k tofu,  
trochu ho posypeme  
mletým pepřem,  
na povrchu tofu.  
Opatrně,  
aby se vám nepolámalo.  
Jemně s ním zacházejte.  
Říkám vám to proto,  
že jsem již nějaké rozbila.  
Posypte ho solí.  
Já ho posypu takto rukou.  
Zatím rozehřejí olej.  
Jen špetku soli.  
Vmícháme trochu soli, pepře  
a tofu, smíchejme to jemně,  
jinak by se vám polámalo.  
Nevadí, když se vám zlomí,  
můžete je spojit,  
do řady a tofu obalit.  
Teď' to ochutnám,  
abych viděla, jestli je to moc.  
Více soli a to je vše, skvělé.  
Tofu má mnoho možností,  
je skvělé.  
Velmi výživné,  
je pro vás dobré,  
žádný cholesterol, žádný tuk  
a dá se vařit mnoha způsoby.  
Dokonce jen takto se  
solí a pepřem  
už je to delikatesa.  
Chutná výborně i syrové,  
dokonce bez soli a pepře.  
Teď' budeme balit do  
mořské řasy nori.  
Ty vypadají takto.

Já je rozstříhnu na půlky,  
aby délkou odpovídaly  
mému tofu a veganské šunce.  
Jediné co uděláme je,  
že vezmeme kousek nori  
a na to dáme jeden kousek  
tofu a koriandr,  
nebo ne, záleží na vás.  
Připravíme to odděleně.  
Nepotřebujeme celou nori,  
rozpůlíme ji tedy.  
Asi velikosti dlaně,  
trochu větší než dlaň.  
A okraj nori musíte  
navlhčit vodou,  
aby se to slepilo.  
Mělo by to být velice snadné,  
jen takto zabalíte tofu  
do mořské řasy,  
velice malé a snadné,  
nemusíte tam dávat koriandr,  
nebo ho tam dát můžete  
a takto to zabalte.  
Je to asi velikosti prstu.  
Opravdu jídlo do ruky.  
A my je necháme  
tady na straně.  
Voda se nám již vaří,  
velmi dobře.  
Vložíme do vařící vody  
zeleninu.  
Rozložte zeleninu  
rovnoměrně,  
aby se všechna uvařila.  
Když zeleninu vaříte,  
nepoužívejte moc vody.  
Jinak, když použijete vodu,  
můžete ji také později použít  
k uvaření polévky.  
Nevylévejte ji.  
Skvělé, vše je připravené!  
Jen to tam nechejte.  
Když se znovu začne vařit,  
vypnu plotýnku a sundám to.  
Když to vložíte  
do vařící vody,  
vypněte plotýnku.  
Protože, je-li to elektrický  
sporák, bude ještě  
stejně dlouho hřát.

Vypněte tedy plotýnku.  
Stejně bude ještě hodně hřát.  
Můžete to nechat  
dokud to nezačne vařit  
a pak to vypnout.  
Nebo to můžete  
vypnout hned.  
Přemístíme vařenou zeleninu  
do cedníku,  
aby si udržela barvu.  
Necháte-li ji ve vodě  
příliš dlouho, byla by jiná.  
Dobrá, udělali jsme to.  
Normálně bychom ji  
měli hned servírovat.  
Dobrá tedy, necháme ji  
teď chvíli stranou.  
Zeleninu jsme mohli  
vařit až když máme  
vše ostatní hotovo,  
tak chutná čerstvěji.  
Sýr nepoužijeme celý,  
jen půlku plátku  
a také ho obalíme  
do mořské řasy.  
Přidejte k tomu několik  
kousků cibule a zabalte.  
Ohněte to a zabalte.  
Okraj namočte  
jako předtím a jen to  
zabalte jako sýrový prst.  
Pokud se chtějí vaše děti  
naučit vařit,  
musíte na ně stále dohlížet.  
Protože děti nejsou  
zvyklé na plamen,  
plotýnku a to všechno.  
A vy nechcete,  
aby si ublížily.  
Ale na druhé straně je  
musíte naučit vařit.  
Aby bez vás byly schopné  
přežít, až dospějí.  
Také, když vám není dobře  
a nemůžete vařit,  
mohou vám pomoci,  
naservírovat vám nějaké  
skvělé, výživné jídlo,  
abyste se lépe zotavili  
s jídlem a láskou.

Musíte je učit již od mládí.  
I kdybyste je nenechali  
smažit a to všechno,  
ještě možná ne,  
když jsou příliš mladí.  
Ale alespoň  
ať vás pozorují  
a pomáhají vám  
balit jídlo nebo mýt zeleninu.  
Ano, to je pro ně velice  
dobrá zkušenost,  
budou mít pocit,  
že se účastní  
na činnostech rodiny.  
A když to pak bude dobré,  
budou mít pocit,  
že také vařili.  
Se šunkou to udělejte  
stejně jako s tofu.  
Protože je šunka  
již trochu slaná,  
nevím, jestli ji budete  
chtít ještě solit nebo ne.  
Jinak můžete  
šunku jen trochu poprášit  
mletým pepřem,  
než ji obalíte.  
Záleží na vaší rodině.  
Máte-li děti  
a nechcete, aby to pro  
ně bylo příliš ostré,  
pak tam pepř nedávejte.  
Jen šunku.  
Jen ji obalte  
do mořské řasy a osmažte.  
To je vše.  
Šunka s koriandrem  
chutná lépe.  
Nebo je to jedno,  
ta chutná dobře i bez ničeho.  
Tofu také chutná dobře  
bez ničeho.  
Opravdu je to tak.  
Máme tolik  
skvělého jídla, které můžeme  
nabídnout naší rodině.  
Víte soucit  
a zdravé jídlo je  
pro všechny vždy dobré.  
Máte-li šunku nebo tofu

trochu rozbitou a krátkou  
vezměte další rozbitý kus  
abyste to srovnali,  
abyste to prodloužili  
na délku vaší mořské řasy.  
Nezapomeňte to na konci  
navlhčit vodou,  
pak se to k sobě  
takto přilepí.  
Snažte se je oddělit,  
například  
tady jsou šunkové rolky  
a tady jsou sýrové rolky.  
Nebo prostě můžete ostatní  
i sebe nechat překvapit.  
Je to jedno, ne?  
Jako loto,  
„Och, já mám šunku!“  
„Och, já mám sýr!“  
Je to také zábava, ano?  
Olej je již horký.  
Už tam můžeme suroviny  
vkládat.  
Ráda zkusím obalený sýr.  
Olej je velmi horký.  
Kdyby to příliš stříkalo,  
přikryjte to.  
Existují nějaké sítě,  
které si můžete koupit,  
abyste přikryli hrnec.  
Nepřibližujte se příliš k oleji.  
Již se trochu uklidnil.  
Vyndám to.  
Olej musí být horký.  
Je lepší, když je horký.  
Tady,  
dejte to všechno dovnitř.  
Já teď zkusím jen sýr,  
abych viděla, je-li to dobré.  
Musí být  
na povrchu křupavý.  
Velice zajímavé,  
obalený sýr.  
Sýr a cibule.  
Nenecháme to moc dlouho.  
Pokud olej stále bublá,  
je příliš horký, přesuňte to.  
Položte pánev na plotýnku,  
která není horká  
a pak to vyndejte.

Připravíme si utěrku  
na talíř a položíme na ni  
obalené prsty,  
aby se olej vsákl.  
Můžete je položit také na  
sítko a budete tam mít méně  
oleje, když budete jíst.  
Musí to být křupavé.  
Zvenku křupavé.  
Vypadá to stejně dobře.  
Také to dobře chutná.  
Všechny skutečně dobře  
chutnají,  
šunka, tofu i sýr.  
Vše to velice dobře chutná.  
Ochutnám, abych se ujistila.  
Páni, je to velice křupavé.  
Opatrně, je to horké. Páni!  
Ten je šunkový.  
Velice, velice dobrý.  
Předtím jsem chutnala tofu,  
také bylo velice dobré.  
Skutečně nepoznáte,  
co je co.  
Skvělé.  
Je opravdu dobré nabídnout  
to hostům nebo dětem,  
velmi zábavné.  
Můžete také  
experimentovat a přidat  
cibuli k šunce a koriandr  
nebo ne.  
Jistě to neublíží.  
Nebo i šunka samotná  
je skvělá.  
Nechcete-li příliš  
komplikovat,  
jen šunku nakrájejte  
na velikost prstu,  
zabalte do mořské řasy  
a osmažte, a tady to máte.  
Stejně je to s tofu,  
jen to udělejte jednoduše.  
Ale pokud chcete více  
variant, nebo chutí,  
pak přidejte  
koriandr nebo cibuli.  
Vypadá to trochu  
profesionálněji, když  
při přípravě vašeho jídla

něco přidáte.  
To je vše.  
Nebo k šunce nebo k sýru  
přiložte jen dva velmi tenké  
kousky cibule.  
Jinak by tam byla cibule  
příliš cítit,  
a necítili byste nic jiného.  
Jediné co uděláte,  
že položíte šunku  
na plátek mořské řasy  
a zavinete.  
Jen to zaviňte, zaviňte.  
Takto to točte a přitáhněte.  
A zaviňte to více dolů,  
aby to bylo upravené,  
sbalené dohromady.  
Jsem si jistá, že to uděláte  
hezky, snadno.  
Děti se také mohou  
naučit tento způsob vaření.  
Zábavné jídlo.  
Vařit je skutečně zábava.  
Nabídnout lidem  
nějakou výživu  
a pocít štěstí, když mají jídlo.  
Když mají dobré jídlo,  
cítí se šťastni.  
Samozřejmě, můžete být  
veganem jen mixováním.  
Rozmixovat zeleninu  
a můžete různě  
experimentovat.  
Ale na začátku  
bude již velice dobré,  
když budete vařit  
vegetariánsky.  
Soucitné jídlo,  
skvělé chuti,  
dobře vypadající  
a přesto se nikomu neublížilo  
a pomáhá planetě.  
To je již skvělé.  
Jen vám ukazuji jednoduché  
a zábavné jídlo.  
Pro složitější,  
se můžete přihlásit na naše  
SupremeMasterTV.com.  
mezinárodní jídla,  
barevná a efektní jídla,

jsou vám k dispozici zdarma,  
kdykoli budete chtít.  
Protože, když začnete  
měnit svůj život a zkusíte  
připravit vegetariánské jídlo,  
možná byste měli začít  
s něčím jednoduchým,  
jako je toto,  
nebo další snadné recepty,  
než si zvyknete,  
pak můžete zkusit  
složitější recepty, dle libosti.  
Jinak jednoduchý život  
je také velice šťastný život.  
Nemusí to být jednoduché  
každý den, ale většina  
lidí je zaneprázdněných.  
Máte tedy výživné a  
jednoduché jídlo.  
To již bude skvělé.  
Vidíte, jak to balím?  
Jen utahuji od prvního okraje  
mořskou řasu  
a zavínuji k druhému okraji.  
Můžete to trochu zatočit.  
Vypadá to dobře.  
Také můžete použít  
jarní cibulku,  
samozřejmě, chcete-li.  
Taky chutná velmi dobře.  
Nebo pórek, to už  
jsem vám říkala,  
ale pórek je trochu tvrdší,  
musíte ho tedy jemně  
nakrájet. Nejste-li  
dost rychlí,  
připravte si raději vše předem  
a pak to vše najednou smažte.  
Ne například smažit a  
obalovat najednou.  
To můžete dělat také,  
reagujete-li dost rychle  
a můžete dělat dvě věci  
najednou.  
Můžete k tofu zkusit  
přidat také cibuli,  
nebo bez ní.  
Nebo použijte cibuli  
k jednomu druhu a ne jinému,  
to bude také dobré.

Nebo vůbec nemusíte použít  
cibuli.  
Když balíte plátky nori,  
balte je rovnoběžně  
s věcmi, které již na  
plátku nori máte.  
Vidíte, již je to takto v řadě,  
když tedy dělají sushi,  
mohou ho krájet  
na malé plátky.  
Balte to tedy podél,  
rovnoběžně s tím.  
Je to tak snazší, to je vše.  
Jinak na tom tolik nezáleží.  
Víte,  
když je olej příliš horký,  
a máte strach, že bude prskat  
pak pánev odložte  
nejdříve do chladné oblasti.  
A pak tam vložte  
zabalené věci  
a pak ji vraťte zpět  
na hřející plotýnku.  
Jinak by to mohlo  
někdy moc prskat,  
jak kdy.  
Smažte jen jednu minutu,  
ne déle. Dobrá, dobře.  
Zolo!  
Vy chlapci jíte první.  
On je teď váš kamarád.  
My jsme teď přátelé.  
Byl přivázaný den i noc.  
Vidíte tu operaci,  
díru v jeho krku.  
Celý řetěz operací.  
Koukněte mu kolem krku.  
Představte si jakou bolest  
musel cítit.  
Ach, je to hrozné.  
Je těžké si to představit.  
Ale teď je v pořádku.  
Každý má talíř?  
Co je to za jídlo?  
Vymyslela jsem to, ano.  
Je to vegetariánské.  
Ano.  
Dobrá, na zdraví!  
Na zdraví!  
Všem na zdraví.

Šťastní sousedé.  
Na zdraví, na zdraví.  
My jsme již všichni jedli.  
To je jen lehké jídlo.  
Přeji vám hodně štěstí.  
A Vám také a všem.  
Vaší ženě, vašemu otci  
a vaší rodině.  
Všem.  
A vaší zemi, Itálii.  
Vše dobré Italům,  
miluji Italy.  
Toto je plátek morskej riasy  
nori, používá sa  
na prípravu sushi,  
japonského sushi.  
Sushi, aha.  
Nakrájam to na štvorce  
a zabalím do toho tofu.  
Sóju, všetko je  
vegetariánske, vegánske.  
A zabalím do toho  
vegánsku šunku.  
A trochu syra.  
Trochu cibule  
a jeme to rukami.  
Ochutnajte.  
Ďakujem.  
Je to dobré.  
Dobré, však? (Áno.)  
A tá vonkajšia časť je čo?  
To je morská riasa nori.  
Zberajú ju v mori  
a vyrábajú z nej plátky.  
A Japonci to používajú  
na prípravu sushi.  
Len som prišla na spôsob,  
ako to využiť inak.  
Dobrá chuť každému.  
Už som sa predtým modlila,  
poďakovala som Bohu  
už aj za vás.  
Takže záleží len na vašom  
šťastí, či nájdete so šunkou,  
s tofu alebo so syrom.  
A môžete si k tomu dať  
zeleninu.  
Rukou, v poriadku,  
dnes je to jednoduché,  
ale máte aj nôž a vidličku,

ak chcete. Je to skvelé.  
Ste dobrý sused,  
páči sa mi.  
Všetci vás máme radi.  
Ochutnajte.  
Ak vám to nechutí,  
nejedzte to, dobre?  
Naložím vám  
a vy si vyberte.  
Toto je skvelá chuť...  
Je to len inšpirácia, áno?  
Ach, veľmi pikantné!  
Viem. Mám rada pikantné.  
Ja tiež.  
Keď jem špagety...  
Špagety v pikantnej omáčke.  
Pikantnú omáčku  
mám veľmi rada.  
S červeným čili.  
Veľmi ostré. Veľmi ostré.  
A čo vaše olivovníky?  
Sú plné olív, však?  
Áno.  
Hovorím ľuďom,  
„Ach, máme toľko  
olivových stromov.  
Je toho škoda.“  
Je to ovocie zeme.  
Môžete jesť alebo piť niečo,  
čo si vypestujete sami.  
Je to organický panenský  
olej lisovaný za studena.  
Žiadne chemikálie. Vôbec.  
Žiadne mäso, nič.  
Drahý olivový olej.  
Áno, je drahý.  
My ho nepredávame.  
Zaiste ani ja nie,  
nie je to niečo,  
čo robím pre zisk.  
Je to len pre potešenie  
mať niečo,  
čo mi vyrástlo na pozemku.  
A dávame to priateľom  
a susedom...  
ako dar.  
To je všetko.  
Pretože tento druh  
je úplne organický.  
Čerstvo vyrobený,

takže veľmi drahý!  
Nedá sa kúpiť vonku.  
Dáte ho do obvyčajnej fľaše,  
bez nálepky.  
Už som rozmýšľala,  
že pozberáme všetky olivy  
a nepremárnime ich, pretože  
ich tu už máme,  
musíme sa o to postarať!  
Je hriech plytvať jedlom.  
Je to zločin plytvať jedlom,  
keď je už tu.  
Pamätám sa  
na predchádzajúceho  
majiteľa domu.  
Pestovali baklažány.  
Pestovali šalát,  
paradajky, všade.  
Veľmi pracovití.  
A kvalita bola...  
Ach, perfektná!  
Chutilo to tak dobre!  
Boli veľmi dobré...  
Čerešne, všetko!  
Boli obzvlášť schopní  
robiť tieto veci.  
Áno, veľmi milovali  
túto pôdu.  
Máte tu slnko,  
máte tu vodu,  
máte všetko.  
Áno, musíme to obrábať.  
Niektorí ľudia ani nemajú  
pôdu na obrábanie.  
My máme tak veľa.  
Musíme to všade vysadiť.  
Všade, kde sa dá,  
budeme niečo pestovať.  
Zvyšuje to hodnotu  
vášho domu,  
pretože všade naokolo  
bude niečo rásť.  
Mňa nezaujíma hodnota  
ale musíme byť produktívni.  
Áno, pretože je to škoda.  
Predstavte si ľudí,  
ktorí žijú na púšti.  
Musia všetko maximalizovať.  
Áno, dokonca ani  
nemajú vodu.

Nemajú nič.  
My tu máme...  
Všetko, čo dáte do zeme,  
to vyrastie.  
Je to také ľahké.  
Je tá riasa dobrá?  
Je perfektná, práve som  
dojedol tú pikantnú.  
Dobrý chlapec.  
Toto je len pre zábavu.  
Bude potešením  
vidieť olivovníky  
dobře vytvarované.  
Áno,  
a vyprodukovať niečo.  
Už to tam je,  
je škoda nechať to tak.  
Prvý rok, ak si dobre  
spomínam, ste dali  
predchádzajúcemu majiteľovi  
možnosť pozbierať úrodu.  
Áno, áno.  
Pretože som povedala,  
že sa o to starajú  
celý rok a ja prídem  
na konci roku,  
takže všetko patrí im.  
Áno,  
spomínam si, spomínam si.  
Pamätám sa na to.  
Musíte byť čestní.  
Vy ste boli.  
Pretože som sem prišla  
na konci roku  
a oni sa o to starali  
po celý čas,  
až do konca roku,  
takže som to samozrejme  
dala všetko im.  
A boli samozrejme šťastní.  
Takže to urobili okamžite.  
Iste, iste,  
starali sa o tieto stromy  
veľmi dobre.  
Skutočne vždy  
svoje stromy milovali.  
Je váš pes zeleninu  
alebo nie?  
Videli ste moje psy?  
Trochu.

Niektoré veci,  
ktoré ste mi dali, zjedol.  
Áno.  
Pretože vie,  
že po prvom pokuse,  
druhom pokuse,  
tretom pokuse  
som mu jedlo, ktoré  
mu chutí a ktoré má rád.  
Nie je zvyknutý.  
Pretože tieto psy  
sú so mnou dlhý čas,  
takže si zvykli  
na jedenie zeleniny,  
nový zvyk.  
Som si istý, že keby som  
na tom trval a keby...  
trošku po troške, keď ste  
hladná, musíte jesť?  
Ach, to nerobím.  
Oni to jedia, pretože  
vidia môjho psa jesť,  
takže jedia spoločne.  
Malé gulôčky, zeleninové,  
ktoré boli z...  
Dala som mu to.  
To vskutku ocenil,  
ach áno, áno.  
Dobre, potom mu dáme viac.  
Môžete to kúpiť  
od veterinára.  
Dáme vám vrečko..  
Môžete to kúpiť  
v obchode pre zvieratá.  
Dáme vám adresu.  
Vaša mačka to môže tiež  
jesť. Najskôr trochu zmiešate  
s jej...  
Na začiatku.  
...obľúbeným jedlom.  
A neskôr budete pomaly  
pridávať viac a viac.  
Vmiešavať dnu trochu  
po troche, znižovať množstvo  
jedného a zvyšovať druhého.  
Dajte jej jej obľúbené jedlo  
spolu s tým a potom to zje.  
Možno je to lepšie  
pre jej zdravie.  
Za prvé:

budete ju mať dlhšie.  
Za druhé: nemusíte  
cítiť toľko bolesti,  
keď má bolesť ona.  
Teraz je obdobie,  
kedy má veľké,  
veľké problémy,  
to je všetko, ale to je život.  
Zmeňte to, skúste to.  
Je to vôľa.  
Skúste to, nič nestratíte.  
Ona už je chorá.  
Máte pravdu.  
Pretože mnoho ľudí vyskúša  
vegetariánsku potravu  
a ich psy a mačky  
vyzdravejú, to vám poviem.  
V posledných, myslím  
10 rokoch, som postupne  
veľmi znižoval mäso.  
Na začiatku to bolo  
jedenie na dennej báze.  
Najmenej raz za deň mäso.  
Teraz menej a menej.  
Veľmi dobre.  
Zvýšil som množstvo  
obilnín a zeleniny.  
Takže sa teraz cítite lepšie?  
Áno!  
Krok za krokom,  
postupne.  
Ale musím to spojiť  
aj s fyzickou aktivitou,  
pretože v tomto prípade som  
veľa behal  
a minulý rok som  
s tým úplne prestal.  
Takže som pribral.  
Muhammad Ali  
jedol vegetariánsky.  
My sme vegetariáni všetci:  
psy, vtáky.  
To je dobrý nápad.  
Vtáky jedia veľa ovocia.  
Zbožňujú hrozno.  
Zjedia ho veľa. Dobre.  
Priblížil som sa k tomu  
vtákovi. Dobre, rozumiem,  
prečo ste boli tu.  
Dobré pre vás.

My ľudia  
môžeme pracovať, môžeme  
zarábať peniaze a kupovať,  
oni nemôžu.  
Takže ak môžu jesť,  
som šťastná.  
Dajte mu trochu.  
Oni radi jedia aj  
pochutiny.  
Toto poznám.  
Chutilo to Hoshi.  
Ach, skvelé.  
Potom jej dajte viac.  
Kde ste to kúpili?  
Obchod so zdravou výživou.  
Ako sa volá?  
Boyo.  
Boyo. Ahoj Boyo.  
Adoptovaný.  
Je veľmi milujúci.  
Dobre, ahoj.  
A tento?  
Happy. (Happy.)  
Adoptovaný, adoptovaný.  
Všetky sú adoptované.  
Toto je veľká  
adoptovaná rodina.  
Tento je tiež adoptovaný.  
Pomas, Pomy, Pomy.  
Tam je Beny, najstarší.  
Benny  
je ten biely. Maltézsky.  
Benny!  
Benny, ahoj.