

Titul: TV\_941\_Dar lásky\_Instantní naložená zelenina\_Proasmažené smradlavé tofu\_Zlaté tofu

Instantní naložená zelenina  
Proasmažené smradlavé tofu

Zlaté tofu  
SLOŽENÍ

Instantní naložená zelenina  
¼ zelené papriky  
½ červené papriky  
¾ žluté papriky  
¾ okurky  
Balzámový ocet  
nebo šťáva z citrónu  
½ - 1 kávová lžice soli  
Ovocný cukr (volitelný)  
Horká voda  
Zlaté tofu  
1 balení poloměkkého tofu  
2 šálky tapiokového prášku  
1 šálek vody  
Strouhanka  
Zeleninový olej  
Proasmažené smradlavé tofu  
8 kousků smradlavého tofu  
Zeleninový olej

Příloha

Japonské nudle  
Koření  
Sladká čili omáčka  
Čili omáčka  
Sójová omáčka nebo Magi

Oukej, zase ahoj, děti.  
Jsem tu.  
Dnes budeme mít velmi  
výtečnou svačinu  
výtečnou svačinu  
asijského stylu.  
Můžete si to také dát s rýží  
nebo nudlemi.  
Tohle jsou japonské nudle  
podobné čínským  
nudlím,  
jsou to ploché nudle.  
Balení koupíte  
v čínském nebo  
asijském obchodě.  
Dále máme vodu, kterou  
se snažíme přivést k varu.  
Už je horká.

Můžeme do ní  
vložit nudle.  
Pak připravíme  
na proasmažení trochu  
speciálního tofu.  
V Číně to nazývají  
„smradlavé tofu,“  
máme ho také na Formose  
(Taiwanu) a v Hong Kongu.  
Opravdu to páchne,  
hůř než  
Camembert z Francie.  
Vložíme tam celé balení  
nudlí.  
Necháme to vařit.  
To je dost pro dvě až tři  
osoby, záleží na tom, jak  
jste hladoví.  
Takže se o to postarejte.  
Mám v pánvi polovinu oleje  
na rozezhřátí.  
Představím vám...  
to je „smradlavé tofu.“  
Máme měkké tofu,  
hedvábné tofu  
a smradlavé tofu.  
Smrdí, ale je výtečné  
a velmi dobré na trávení  
a na všechno.  
Nudle jsou hotovy,  
můžeme je tam ponechat  
nebo je můžeme vylovit.  
Protože to nemusíme mít  
ohřívané, tak na tom nezáleží.  
Vždy to můžete během  
několika minut  
vytáhnout nebo nechat tam.  
Než usmažíme tofu,  
uděláme kyselou přílohu.  
Mám tady zelenou papriku,  
červenou papriku,  
okurku,  
žlutou papriku.  
Můžeme to nakrájet na tenké  
plátky a zamíchat.  
Není žádné pravidlo,  
jak tenké.  
Tak tenké,  
jak si myslíte, že je dobré  
pro rychlou, okamžitou

nakládanou zeleninu.  
Takto tenké je v pořádku.  
Všechno společně  
nakrájíme na plátky a stejně  
i okurku.  
Asi půlku okurky,  
kousek žluté papriky,  
kousek červené papriky  
a kousek zelené papriky,  
prostě, abychom měli  
všechny barvy.  
Také nakrájíme na polovinu  
okurku a pak stejně  
na tenké plátky.  
Nemusíte to krájet rychle.  
Můžete krájet pomalu.  
Tak dlouho, dokud to  
bude natenko, v pořádku.  
Nemusíte krájet rychle,  
ale můžete.  
Takto je to dobré.  
Dokonce to můžeme krájet  
i tenčeji a tenčeji. Takhle.  
Trošku více červené  
papriky.  
Krájejte opatrně.  
Nemusíte být tak rychlí,  
pokud nejste zruční.  
Nožem vždycky takto  
z vnějšku a pak vám to  
nezraní prsty.  
Nedělejte to tímto způsobem.  
Musíte to dělat takto.  
Alespoň je to bezpečnější.  
Oukej, milí, rozumíte?  
Vidíte? Nůž z vnějšku.  
Myslím, že už máme dost.  
Máme toho dost.  
Velmi dobře, velmi dobře.  
Nyní to dáme do mísy  
a marinujeme na velmi  
rychlé, rychlé, naložení,  
abychom to jedli s tofu.  
Můžeme udělat více.  
Myslím, že to nebude bolet,  
pokud sníte trochu  
více zeleniny.  
Pro dvě osoby to asi možná  
nebude stačit.  
Myslím, že uděláme

trochu více.  
A dokonce, pokud to  
nespotřebujete dnes,  
můžete to vždy použít,  
je to naloženo,  
nebude se to vůbec kazit.  
Vždy můžete sníst více  
zeleniny.  
Je to vždy dobré pro vás.  
Je to jednoduchá svačina,  
ale můžete to také mít  
jako hlavní jídlo.  
Všechna tato zelenina zde  
je výtečná a má dost  
proteinů.  
Nyní, vše co uděláme je,  
že dáme trochu octu,  
jakýkoli druh octu.  
Tento je balzámový.  
Dáme tam trošku octu  
nebo citrónu, pak trochu  
soli, asi tak půl lžičky  
nebo celou lžičku.  
Dejte tam trochu  
ovocného cukru.  
Máme na Formose (Taiwanu)  
všechny druhy cukru,  
organický  
a všechno takové, nějaké také  
z naší společnosti.  
Můžete dát kokosový cukr  
nebo palmový cukr, jak  
jsem vám ukázala  
minulý týden.  
Zkontrolujte, abyste věděli,  
že je to dost dobré.  
Velmi dobré.  
Přidejte trochu horké,  
převařené vody, aby to mělo  
rychlý účinek pro  
okamžitý lák.  
Dobře to zamíchejte  
a zanechtejte tam.  
Budeme to podávat  
společně  
se smradlavým tofu,  
nebo s obyčejným tofu.  
Vytáhneme nudle.  
Je to lepší, protože  
kdybychom je tu nechali

příliš dlouho, byly by  
příliš měkké a  
rozměklé nejsou dobré.  
To je balzámový ocet,  
proto není moc kyselý.  
Můžete dát trochu více,  
to nevadí.  
Dokonce možná nebudete  
potřebovat ani cukr.  
Nechali jsme tu nudle  
trochu okapat.  
Musíme nejdřív udělat lák,  
aby to bylo více  
namarinováno,  
než budeme jíst.  
To je instantní nálev.  
Není příliš kyselý.  
Je právě velmi sladký  
a dobrý.  
Nyní budeme smažit tofu  
v tomto oleji.  
Dáme tam najednou  
tři, čtyři kousky.  
Smradlavé tofu je uvnitř  
velmi vlhké, tak musíte  
být opatrní.  
Stůjte vždycky dále od  
oleje a nejdřív ho otestujte.  
Takto, to bude v pořádku.  
V dnešní době také prodávají  
nějaké kuchyňské  
stínící kusy.  
Můžete si to dát před  
obličej a pak tam vložit tofu  
nebo něco na smažení.  
Často tento druh smradlavého  
tofu, když je hotov,  
vyplave na hladinu  
a pak poznáte, že je hotov.  
Jinak, pokud uvidíte, že  
jsou obě stany dozlatova,  
je to již fajn.  
Tohle smradlavé tofu  
můžete koupit v čínských  
obchodech.  
Pokud nemáte smradlavé  
tofu, to je v pořádku.  
Ale varuji vás, opravdu  
to páchne.  
Po jídle si raději

vyčistíte zuby  
a rychle vypláchněte ústa.  
Vidíte nyní, že nám již  
tofu vyplavalo  
na hladinu oleje.  
Tak?  
Vidíte, jak to plave?  
Pak už je to dobré.  
Samozřejmě to můžete  
nechat trochu déle,  
dokud nezíská tuto  
zlatavou barvu.  
Nebo to již můžete jíst takto.  
Tak dlouho, dokud to  
nevyplave na hladinu...  
Vidíte, jak to plave dokola?  
To už by mělo být fajn.  
Je lepší, pokud nemáte  
hodně vysokou teplotu, aby  
bylo tofu uvnitř také  
uvařeno a zvenku  
křupavé.  
Ne, aby to bylo z vnějšíku  
příliš hnědé a uvnitř  
nedovařené.  
Nejdříve otestujte váš  
sporák a pánev.  
Pokud nevaříte mnoho, pak  
použijte malou nádobu jako  
je tato, ušetří olej,  
pošetří energii,  
šetří obojí.  
Vidíte,  
Je to již uvařeno.  
Bude to takto trochu  
nafouklé, nechtejte to tam  
na kuchyňské utěrce.  
Bude to teď jako balón,  
uvnitř bude vzduch, ale  
to zase spadne dolů,  
tak to bude dobré.  
Máte tak sytou barvu  
jako žlutou, musíte mít  
opravdu horký olej,  
velmi vřelý.  
Až to vytáhnete, můžete to  
nakrájet na menší kousky,  
snazší na kousání.  
Buďte opatrní. Je to horké.  
Vidíte, takto.

Nebo můžete použít takto vidličku.  
Nebo to můžete nakrájet na trojúhelníkové tvary.  
Někteří lidé si to dokonce krájí předtím, než to smaží, je to na vás.  
Tak moc na tom nezáleží.  
Tento kus je krásný, dám ho nahoru na ukázkou.  
Dobře, tak to je. Tak to je vaše smradlavé tofu.  
Můžete to cítit?  
Můžete cítit, jak to páchne?  
Jsem si jistá, že můžete.  
Zkuste to. Budete zfetovaný.  
To bylo na Formose (Taiwanu), neměla jsem to vůbec ráda, protože kdykoli jsem šla kolem smradlavého tofu, zapáchalo to tak strašně, že jsem utíkala pryč.  
Pak později jsem jednoho dne byla hladová a nebylo co k jídlu a jeden můj formoský (taiwanský) pomocník mi to donesl k jídlu, abych to jedla s kyselou okurkou a to bylo tak výtečné, od té doby jsem na tom závislá.  
Nemusím to mít k jídlu, ale když to mám, jsem ráda.  
Je to jako středně měkké tofu.  
Nakrájím to takto na kostičky.  
Nakrájejte je na malé kostky, kosočtverce.  
Můžete použít jeden kousek nebo dva kousky, záleží na tom, jak jste hladoví.  
Nakrájejte na malé kostky, takto.  
Se středním tofu se snáze zachází, protože jiné tofu by bylo pravděpodobně příliš měkké.  
Hedvábné tofu bude příliš měkké a tvrdé tofu je jiný druh, ale já myslím, že

středně měkké tofu je dobré, právě dobré.  
Použila jsem toho jen polovinu, asi 2 šálky tapioky v hrnku vody.  
Asi tak.  
Pak rozehejte olej.  
Tady.  
Vložte jedno tofu do směsi z tapioky a vody a pak obalte strouhankou a dejte tam.  
Tapioka s vodou nebude tak silná jako vaše palačinkové těsto, ale nedělejte si starost.  
A rovnoměrně to také zamíchejte, protože tapioka má sklon klesnout na dno.  
To je druh velmi delikátní svačiny, velmi, velmi dobré s omáčkou.  
Pokud je to příliš horké, dáme to ven a pak pokračujeme.  
Takto, obalte strouhankou a ponořte to tam.  
Takto pokračujte.  
Vždy stůjte dál od oleje, je to pro vás lepší.  
Takhle.  
Tapioka smíchaná s vodou, pomozte to do ní a pak obalte ve strouhance.  
Takto.  
Rychle obalte strouhankou, položte to tam a jakmile uvidíte, že je to trošku dozlatova, vylovte to ven.  
Tady to máte.  
Je to velmi, velmi dobrá svačina nebo předkrm.  
Zkuste to. Nemusí to být

takový čtverec.  
Může to být také velikosti prstu.  
Tapioka vždycky klesá ke dnu, ale potřebujeme jen jemnou vrstvu tapioky na pokrytí tapiokovou směsí a pak rychle obalit strouhankou a pak smažit.  
Je to jednoduché.  
Čekám na tuto dávku, abych skončila, pak můžeme později udělat více.  
Až uvidíte, že je to dozlatova, tak to vyjměte kovovým sítkem.  
Pak uděláme novou dávku, stejnou věc.  
Nejdřív znovu zamíchat tapiokovou směs a tofu v ní, rychle obalit ve strouhance a vložit do horkého oleje.  
Jednoduché.  
Můžete použít lžici, nemusíte to dělat takto tyčinkami jako já, velkou lžicí nebo naběračku.  
Teď to hnědne velmi rychle.  
Velmi dobré.  
Bude to asi z vnějšku velmi křupavé a uvnitř měkké a křehké, zrovna jako váš vztah s vaší rodinou nebo s milým.  
Nejdřív už musím vyjmout dávku, protože je to už zlaté.  
Vidíte?  
Takto zlaté a to je správné.  
Můžete je položit na talíř opatřený utěrkou nebo pokud nemáte, ubrouskem.  
Vypadá to dobře?  
Ano.  
Směs tapioky a vody

způsobí, že se strouhanka přilepí na tofu. To je ten trik. Pokud položíte tofu jen rovnou na strouhanku, pak to nebude moc držet, nebude to dobře obaleno. Možná se to obalí, ale zase odpadne pryč. A olej musí být dost rozehřátý, ale ne příliš horký, asi tak středně ohřátý nebo trošku přes střední. To záleží i na vašem sporáku. Sledujte to a pokud to není dobré, přidejte nebo uberte. Po chvíli budete vědět. Zrovna takto to vše a to je dobře. Pokud je to moc rozehřáté, pak to ani není dobré. Tady máte vaše Zlatavé tofu, přesně takové. Budete to jíst s tímto. To je domácí sladká čili omáčka z Thailandu nebo někdy z Au Lacu (Vietnamu). Používají to s jarními svitky a tofu, takto. Můžete si to dát také se smradlavým tofu. V Číně se to jmenuje „chou doufu.“ „Chou doufu“ znamená smradlavé tofu. Tak to je vaše svačina. Vidíte, to je vše. A dokonce čerstvý kokos. Tento druh kokosu je velmi speciální, je tak voňavý a výtečný. Musíte zkusit tento

z Asie. Dále máte nealkoholické pivo, pokud chcete, a ostrou omáčku, sójovou omáčku nebo tam Maggi, pokud si potřebujete přidat. Samozřejmě vždycky máte svíčky, ovoce a sklenice na vodu. Také můžete mít nealkoholické víno, Nebeské víno, které vyrábí naše společnost. Už to vypadá dobře. Dále máme nudle. Je snadné jíst tyto nudle. Vše, co uděláte, jen si tam dáte čili omáčku a Maggi, zamícháte a sníte, nebo když to máte rádi s trochou Maggi. Tato omáčka je domácí výroba, to je jednoduché. Můžete ji koupit v nějakém Asijském obchodě. Nazývá se sladká čili omáčka nebo ji někdy nazývají „jarní závitková“ omáčka. Vše, co uděláte je, že to nejdřív trošku polijete, vidíte, kolik potřebujete. Nechcete plýtvat jídlem. Jen to nalijte do mísy a je hotovo. Jednoduché. Než to uděláte, zatřepte s tím. Dobře. Položíme to sem a to je kombinace, kterou si ochutnáme: smradlavé tofu, sladké Zlaté tofu a nakládaná zelenina, sladká čili omáčka. Zvu vás k jídlu. Děkuji vám. Dobrou chuť, dobrou chuť. Vypadá to výtečně a delikátně voní. Ano, domácí vaření.

Domácí vaření je vždy výtečné. Doufám, že vám bude chutnat. Jsem si jistá. Pijete rádi kokos? Ano. Na zdraví! (Na zdraví!) Je to velmi sladké a voňavé. Zkuste to. Podívejme se, podívejme se. Velmi sladké! A teď máme smradlavé tofu, Zlaté tofu a potom nudle s aulacskou (vietnamskou) čili omáčkou. A nějakou sójovou omáčku. A dále trochu sójové omáčky. Pak si můžete dát tamty longany. Dezert. Ano, ovoce longan nebo jakékoliv ovoce, které máte -nějaké exotické mangostany. Je to velmi chutné, Mistryně. Ano, kaki a sladký meloun. Skvělé. Vychutnejte si to. (Děkuji.) Myslím, že smradlavé tofu je velmi silné. Je to jako smradlavý sýr, proto je lepší, když to jíte jako první. (Dobře.) Samozřejmě, pokud tato omáčka je příliš sladká nebo není dost chutná, můžete přidat trošku Maggi. V pořádku. Obyčejně přidávám pár kapek Maggi nebo sójové omáčky do domácí vyrobené omáčky, asi tak. Ale nejdříve zkuste. Jestli vám to chutná, Zkusím. nepotřebujete Maggi. Dobře. Děkuji vám.

Dobrou chuť.  
Děkuji vám.  
Nejdříve se pomodlete.  
Děkujeme Nebesům  
za jídlo a modlíme se, aby  
každý měl dost  
na uspokojení  
svých fyzických potřeb  
a požehnání a osvětlení  
na uspokojení  
svých duchovních potřeb.  
Amen.  
Dobrá, vyzkoušejte.  
Děkuji.  
Křupavé.  
Zajisté, můžete to jíst  
s nakládanou zeleninou  
nebo tu zeleninu můžete  
sníst později.  
Zkusme to.  
A co je tohle za  
zeleninu, Mistryně?  
Okurka, zvonková paprika,  
ocet, sůl a voda.  
Je to dobré, Mistryně.  
Podobné Mexiku, ne?  
Jak tomuhle říkáte  
v Mexiku?  
Nakládaná zelenina.  
Nakládaná (Nakládaná)  
zelenina. (zelenina.)  
Velmi chutné.  
Také velmi chutné.  
Velmi chutné.  
Mistryně  
a složení tohotohle?  
Co to je?  
Obal?  
To je směs tapioky  
s vodou  
a strouhankou  
a hluboce proasmaženo.  
Je to skutečně křupavé a  
jemné. Z vnějšku křupavé,  
uvnitř jemné.  
Ano, přesně.  
Jste hladový nebo ne?  
Jsem velmi hladový.  
Jste.  
Ano, děkuji.

Mistryně, co je tohle za  
jídlo, co zde máme?  
To je velmi smradlavá věc,  
varuji vás.  
Je to smradlavé tofu. Zkuste.  
Vypadá exoticky.  
Je to pro mě nové.  
Smrdí to, ale je to dobré.  
Je to dobré.  
Můžete jíst nudle s Maggi  
a omáčkou.  
Velmi jednoduché.  
Jen pár kapek  
a pár dávek čili a je to.  
V pořádku, zkusím to.  
Velmi jednoduché,  
pouze uvařené nudle,  
čerstvá instantní naložená  
zelenina a smradlavé tofu  
nebo zlaté tofu.  
To je vše.  
Velmi jednoduché a rychlé.  
Mám rád tofu.  
Ano? (Ano.)  
Tofu je myslím, další zázrak  
vesmíru.  
Můžete dělat všechny druhy.  
V Číně dělají stovky druhů  
různého tofu.  
Opravdu?  
Ano.  
Viděla jsem jeden  
dokumentární film velmi  
dobrý o tofu.  
V různých oblastech  
vyrobí různé věci.  
Velmi dobré.  
A pouze ze sóji,  
správně? (Ano.)  
Je to opravdu smradlavé, že?  
To je v pohodě. Chutná mi to.  
Řeknu vám vtip.  
Byli dva přátelé, kteří  
se dlouhou dobu neviděli.  
A přítel A zrovna uviděl  
přítele B, jak vychází  
z obchodu, kde prodávají toto  
smradlavé tofu a řekl mu:  
„Och, B, to jsi ty?“  
Tak B řekl: „Ne, ne, to je

z obchodu.“  
„To ne já, to je z obchodu.“  
Když řeknete, že nejste  
šťasten s přítelkyní,  
pak skutečně  
možná proto, (Ano.)  
že jste ji neudělal šťastnou.  
Měl byste se o ni starat  
a být něžný a objímat ji  
tak moc, jak můžete,  
pak jí říct, že ji milujete  
a že je krásná  
a všechno toto.  
Dokonce, i když má hodně  
vrásek, říkejte stále  
to samé a pak  
bude šťastná.  
Jsem si jist.  
Každá dívka má ráda,  
když je milována, objímána,  
líbána a když je chválena  
Ano.  
za své vaření,  
za její krásu  
a všechno.  
Takže, jestli vaříte někdy  
takto velmi jednoduše,  
bude šťastná.  
Jsem si jist, že bude.  
Dejte trošku této omáčky  
nahoru  
a je to.  
Pikantní.  
A trochu Maggi.  
Pikantní, jste Mexičan,  
máte to rád, ne?  
Ano.  
Přišel jste ze země čili, ne?  
Ano.  
Aulaci také jedí hodně čili,  
ne?  
Ano. Thajvanci,  
Aulaci, (Vietnamci),  
Indové. Velmi horčí lidé.  
Je to tak jemné.  
Jednoduché. Ano.  
Dobré. Rychlé.  
Ano. Výtečné.  
Opravdu mi to hodně chutná.  
Voda už zovrela.

Titul: TV\_941\_Dar lásky\_Instantní naložená zelenina\_Pro smažené smradlavé tofu\_Zlaté tofu

Rezance sú uvarené.

Keď voda zovrie,

vypnite sporák,

pretože toto je

elektrický sporák

a zostane nejaký čas

horúci, takže by to

malo stačiť.

Po niekoľkých minútach

budú rezance mäkké

a potom ich vyberte von.

Veľmi dobre.

Nechajte to uvariť.