

BABA RAM DASS ROZMLOUVÁ S BHAGWAN DASSEM JAK SE PŘIPRAVUJE VYNIKAJÍCÍ
 !!!!!!!!!!!!! N Á P O J Č Í S L O 1 !!!!!!!!!!!!!

Y O G I T E A

Zvaný též M A S A L A C H A I nebo JOIGIČAJ.....

XX

Bhagwan Dass: Nejprve si sežeň dobrý hrnec. A pak když ho máš, naplň ho asi čtvrtinu vodou.

Baba Ram Dass: Jak velký hrnec?

Bhagwan Dass : Aby bylo dost čaje pro každého kdo tam je, i pro někoho kdo ještě může přijít. Vždy o něco víc, než potřebujete. Pak postav vodu na oheň a nech ji vařit. Možná snad tak 10 minut. Musí to být dobře uvařená voda, opravdu horká. Pak ji sundej z kamen a pokličku sundej. Nevšímej si toho a na chvíli na to zapomeň. Pak vezmi špetku čerstvého zázvoru a vhoď dovnitř. Měl bys mít zázvor práškový, který mají v obchodech.

Pak tam vhoď špetku kardamonu, v malém lusku, když ho otevřeš, jsou uvnitř malá semínka, která drží pospolu.

Baba Ram Dass : Hodíš je dovnitř jako tamto, nebo je nejdřív rozdrtíš v zubech a pak rozkousané je vyplivněš dovnitř?

Bhagwan Dass : Rozkoušu je a pak je tam hodím. Obvykle to tak dělám, ale je to velice štiplavé a ostré. Já však používám k jídlu česnek, tak mi to nevadí. Vezmu kardamon a zázvor, vhodím je do úst a opravdu dobře to rozžvýkám... když se nikdo nedívá, vyplivnu to do hrnce. To je to, co dělá opravdu dobrou chuť. Pak po kardamonu tam hodětrošku ... jen příchut skořice... a pak si toho nevšímej...

Baba Ram Dass: A co čaj? Kdy ho tam nasypeš?

Bhagwan Dass : Dávej pozor a poslouvej. Pomalu.

Baba Ram Dass: Promiň.

Bhagwan Dass : není tam žádný spěch. Nejdůležitější věc je nespěchat. Pak tam vhodíš koření, opět to přiklop pokličkou a za-

pomeň na to...odejdi od toho, úplně to vyžeň z hlavy, Pak asi za 5 minut nebo za 10 minut se k tomu vrať

Baba Ram Dass: ten hrnec přitom není na kamnech, on je mimo?

Bhagwan Dass : Není na kamnech, je pouze položen těsně u kamen, na nichž je oheň, aby byl hrnec teplý... není na ohni, ale je těsně u něho, tak teďvíš, jak na to. Oheň vždycky hoří, nezhasínej ho... udržuj ho. Pak se k tomu vrátíš zpět s čajem a nasypeš ho tam. Já mám rád Twinings Darjeeling Tea, ten je výborný, nebo dobrý je taky Assam, černý, sypký čaj.

Baba Ram Dass : Kolik čaje?

Bhagwan Dass : Vezmi čaj do svojí levé ruky tolik, abys naplnil střed dlaně, pak to nasyp do hrnce a řekni OM. Pak nasyp ještě jednou a řekni AH, pak ještě znovu a řekni HUNG a pak nakonec nasyp půl toho a hoď to tam říkajíc HRIH! To je očišťování těla, řeči, mysli. Pak zaklop poklici a jdi pryč. Nevracej se tak 10 možná 8 minut. Minimum je tak 5, myslím, pak se vrať! Teď vezmi hrnec a polož ho zpět na oheň. Tak. Sundej poklici a nech to vařit. Teď už na to můžeš koukat. Můžeš se na to dívat, ale vyžeň kromě čaje všechno z mysli.... dávej pozor na vodu a nslouchej. Toto je nejdůležitější část jeho přípravy...dávat pozor a poslouchat, protože ty sám musíš slyšet, kdy už je hotovo. Dostaneš zprávu od jeho bgrvy, ta ti to řekne....pomalu vyjde na povrch. A pak, nech to vařit. Když začne voda tancovat, v tom okamžiku tam právě nalej mléko...nezasťvuj jeho proud, nalej tam vše najednou...udělej to s gestem SWAHA!

Baba Ram Dass : Kolik mléka?

Bhagwan Dass : Když je 1/4 hrnce již plná, nalej tolik, abys zaplnil 3/4.

Baba Ram Dass : A to mléko tam leju studené?

Bhagwyn Dass : Právě tak. Naváhej při tom nalévání, to je důležitá věc. Udělej to a jak skončíš, tak skonči. Nevracej se zpět. Pak to dej na kamna. Pozoruj zahřáté mléko a nech ho zahřát opravdu dobře. A když začínají běhat bubliny kolem dokola...pak ho dej pryč. Nech ho vařit a sundej z ohně. Teď tam nasyp cukr., já mám sice propaguji med, ačkoliv můžete použít bílý cukr, protože v Indiiho používá někdo. Mnoho lidí myslí, že cukr chutná nejlépe. Já mám rád med, vezmi tedy sklenici medu. Nevím však kolik dát, někdy sám dávám víc, někdy míň.

Myslím, že 4 je dobrý počet. Když dáváš med, dej, jak mnoho chceš. Další věc, je mít dobrou lžící. Dej přednost dřevěné. Míchej ve směru hodinových ručiček a můžeš při míchání opakovat různé mantry.

Baba Ram Dass: Mantra na míchání čaje?

Bhagwyn Dass : Když míchám čaj v kruhu, hledím do něj dolů a říkám

