

Trong thời gian du hành tại Hoa Kỳ, bà đã đến Silicon Valley để biểu diễn tài nghệ tại Đại Học Stanford, Cal State San Jose và Công Ty Computer Excelan.

Nhân dịp này, ông Arthur R. Jensen, giáo sư tâm lý giáo dục của UC Berkeley đã khẩn khoản mời bà dùng chầu tại phòng thí nghiệm của ông để ông có dịp quan sát và thử tài của bà.

Sau khi được chứng kiến những thành tích xuất sắc của bà, ông Jensen đã phải kết luận rằng: "Bà quả là một kỳ tài về toán học. Những sự tính toán của bà hầu như là tự động và không ai có thể hiểu nổi một cách chính xác làm thế nào mà bà đã thực hiện được những việc như vậy." Ông cũng không quên nhấn mạnh rằng: "Chẳng có cái gì có thể gọi là ảo thuật cả."

Đặc biệt, khi ông Jensen bất thần hỏi bà: "Ngày 30 tháng Năm 1948 là ngày thứ mấy trong tuần?", bà đã trả lời tức khắc: "Đó là ngày thứ sáu." Và bà còn nói thêm rằng: "Đó cũng chính là ngày mà ông Mahatma Gandhi bị ám sát..."

Tại Công Ty Computer Excelan, bà cũng có dịp thực hiện những bài toán tương tự một cách chính xác và nhanh chóng. Bà được công ty này trả một số tiền thù lao là \$1,000 cho mỗi giờ biểu diễn.

Nhân dịp này, ông Vish Mishra, phó giám đốc công ty, đã kết luận như sau: "Những chuyên viên về computer chúng tôi thật hết sức kinh dị thấy một trí óc con người có thể đạt được những thành tích như vậy. Ở đây, chúng tôi có những người rất thông minh, cũng như những nhà toán học rất xuất chúng, thế mà tất cả đều thắc mắc không hiểu sao mà bà Devi lại có thể làm được những kỳ tích không tiền khoáng hậu như trên. Thật khó hiểu."



## Cơm lá sen

### Nguyên liệu:

Cơm trắng	1 ký
Vịt quay	nửa con thái chỉ
Xá xiú	100 grs thái chỉ
Tôm luộc với muối	lột vỏ 300 grs
Cua thịt	1 con
Nấm hương	10 grs thái chỉ
Bột ngọt	1 thìa café
Dầu hào	1 thìa canh
Sáng sấu	5 thìa café
Dầu mè	1 thìa café
Hắc xì dầu	1 thìa café
Muối	1/2 thìa café
Nước lạnh	1 thìa canh
Trứng gà	2 quả
Bột năng	2 thìa café
Dầu ăn	4 thìa canh
Hạt sen luộc mềm	1 sấu

### Cách làm:

Cho 2 hột gà, 2 café bột năng hòa với 2 thìa nước lạnh đánh cho tan. Chảo để nóng cho dầu cho trứng vào tráng thật mỏng đem ra thái chỉ. Vịt quay, xá xiú thái chỉ, tôm luộc chín bóc vỏ bỏ đầu, cua luộc gỡ lấy thịt, nấm hương ngâm mềm thái chỉ đem trộn tất cả với cơm cùng với các nguyên liệu kê trên.

Lá sen cho vào nước sôi trần qua, rồi trải vào cái tô lớn, vẩy ráo trứng đều lên lá sen xong trút cơm vào gói lại. Đặt vào quả hấp, hấp chung 2 giờ thì được.

Bà Nguyễn hữu Thuận