

Smak egzotyki:Tajemnice kuchni tajskiej

Kuchnia tajska to bogactwo smaku i aromatu – odnaleźć w niej można prawdziwie egzotyczne potrawy, które pobudzą nasze zmysły. W niezwykle sposób łączy pięć podstawowych smaków: słodki, gorzki, kwaśny, pikantny i słony. Kuchnia ta została zainspirowana kuchnią chińską i indyjską, przez co jest niesamowicie apetyczna również wizualnie. Jak odpowiednio połączyć mleczko kokosowe z curry, aby rozpieścić zmysły? Jak i do czego używać tajskiej papryki chili? Tego i o wiele więcej, dowiedzie się na kolejnych warsztatach Akademii Smaku Siemens. Tajska kuchnia ukształtowała się dzięki wpływom kuchni chińskiej i indyjskiej. Jest ona zróżnicowana w zależności od regionu – na północy potrawy są dosyć łagodne (wieprzowina, kapusta), a na południu królują owoce morza (krewetki, kalmary, kraby, homary) i dania z mleczkiem i olejem kokosowym. Ekspertem spotkania będzie Thanawat Na Nagara z Bangkoku. Kucharz, który w 1991 roku zamieszkał z rodziną w Egipcie, gdzie otworzył swoją pierwszą tajską restaurację. Szybko stała się ona jedną z najpopularniejszych restauracji w tym kraju. W 2004 roku przeniósł się do Polski i został szefem kuchni warszawskich restauracji "Galeria bali", "Nipponkan", "Sunanta", "Silk & Spicy" i in. W „Tajskim woku” był głównym kucharzem, a obecnie otwiera własną tajską restaurację. Ostre chili, delikatna słodycz mleczka kokosowego, orzeźwiająca moc limonki, szczypta curry... Kuchnia tajska to bogactwo smaków i aromatów, które gościom majowych warsztatów Akademii Smaku Siemens przybliżył rodowity Taj, urodzony w Bangkoku, ale od wielu lat mieszkający w Polsce, mistrz kuchni tajskiej - Thanawat Na Nagara. Tajlandia jako kraj kusci swoją tajemniczością i pięknem. Natomiast w kuchni tajskiej spotykają się ze sobą przyjemność i harmonia. Nasz ekspert zabrał uczestników warsztatów w podróż po smakach egzotycznej Tajlandii. Uchylił także rąbka tajemnicy, w czym tkwi sukces niezwyklej popularności tej kuchni. Podczas spotkania nasi goście najpierw w skupieniu przyglądali się, jak ekspert przygotowuje tradycyjne tajskie dania: przystawkę – Spring Rolls, ostrą i aromatyczną jednocześnie zupę Tom Yam Gung, zielone curry z kurczakiem oraz przepyszne Pad Thai, czyli makaron ryżowy z krewetkami, jajkiem i tofu. Zwieńczeniem egzotycznej uczyty był urzekający w swojej prostocie deser: banan w mleczku kokosowym z dodatkiem sezamu. Po obserwacjach przyszedł czas na własne próby, które oczywiście udały się świetnie, ponieważ kuchnia tajska to wdzięczne pole do eksperymentowania i łączenia smaków. Część uczestników nie żałowała sobie ostrej papryczki chili, zwolennicy słodko-kwaśnych smaków dodawali sporo soku z limonki i mleczka kokosowego. Niektóre z produktów używanych przez eksperta spotkania wzbudziły sporo emocji, jednym z nich był sos rybny. Uczestnicy byli zaskoczeni, jak wielki wpływ na smak potrawy ma ten, mało popularny w Polsce, składnik. Jak bawili się zaproszeni goście? Czy nauczyli się czegoś ciekawego? Czy chętnie sięgną po dania kuchni tajskiej? Zapraszamy do prześledzenia relacji z warsztatów.