



## TAK SE VAŘILO THAJSKO

Thajská kuchyně je úžasná záležitost. Její kouzlo jsme vám nabídli poznat na kurzu vaření s Gurmetem už podruhé a setkali jsme se opět s velkým zájmem.

TEXT **MONIKA FRANKOVÁ**  
FOTO **VLADAN KRUMPL**

Kurz thajské kuchyně se konal v pátek 25. listopadu v žižkovském studiu Chefparade a s velkou radostí jsme tu uvítali i dvě účastnice našeho prvního thajského kurzu, který proběhl před rokem. Vedení se tentokrát ujala zkušená lektorka Olga Pavlíková, která má asijskou kuchyni v malíčku a povede i připravovaný kurz To nejlepší z Asie. Kromě pana fotografa kurz proběhl jako dámská jízda, kterou si celý tučet účastnic náramně užil. Vařily jsme ve skupinkách po třech, Olga se nám věnovala hromadně i individuálně a kromě kuchařských znalostí nám předala také své zkušenosti s nákupem exotických surovin a tipy na nejlepší asijské restaurace. A co jsme vařily (a na čem si náramně pochutnaly)? Nejprve jsme uvařily a snědly výtečnou kokosovou polévku Tom Kha Kung. Pak jsme připravily tři další jídla (pikantní salátek se skleněnými nudlemi, úžasné massaman kari a restovanou jasmínovou rýži na zeleném kari s kuřecím masem). Po dezertu (banán v kokosovém mléce) jsme kurz ukončili předáním certifikátů o jeho absolvování. A to velmi úspěšně!



KURZ VAŘENÍ  
JSME USPOŘÁDALI  
ZA PODPORY  
ŠKOLY VAŘENÍ  
CHEFPARADE.

