

# Thajci v Praze

## KUCHARSKÁ CIZOKRAJNÁ KOUZLA VE TŘECH ŠPIČKOVÝCH HOTELECH

Do tří pražských luxusních hotelů nedávno zavítali reprezentanti originální thajské kuchyně. V hotelech Radisson SAS Alcron, Hilton a Mandarin Oriental na nejvyšší úrovni předváděli, jak chutná a co to vlastně ta světově proslulá thajská kuchyně je.



**P**ozoruhodné je, že za největší hvězdu mezi hostujícími thajskými šéfkuchaři je považován cizinec – Australan David Thompson. Jeho londýnská restaurace Nahm v hotelu Halkin se chlubit slavnou hvězdičkou gastronomického průvodce Michelin.

### S čím přišel Hilton?

Thajští šéfkuchaři Sathaporn Boodmeechai a Bongkot Anutarapong předvedli v pražském hotelu Hilton doslova koncert vyladěný z exotických surovin a jejich vůní a chutí, kde si každý mohl vybrat dle svého přání.

Cestují po světě ve službách své země a zúčastňují se různých akcí propagujících krásy země. Thajská kuchyně mezi ně bezesporu patří. Je nejenom velmi chutná a rafinovaná, ale působí i dokonale esteticky. Už pouhý pohled na některá jídla a jejich barevnost je zážitkem.

V Hiltonu připravili Thajci průřez svou národní kuchyní. Výčet salátů a předkrmů nechť poslouží k vyvolání chuťových vášní: pomelo salát s krabím masem a omáčkou tamarind, kořeněný salát z mořských plodů, salát z krevet a citronové trávy, salát z kachny pečené na grilu, pikantní skleněné nudle s krevetami a mletým kuřecím masem, salát z papáje a kuřete, thajský salát z lilku, salát ze zeleného manga, banánové květy s mátou...

### Král na pálivé není

V restauraci Essensia pražského hotelu Mandarin Oriental pořádali druhý ročník thajské kuchyně. Opět sem přijel vařit známý Vichit Mukura, který šéfuje kuchyni hotelu Mandarin Oriental v Bangkoku. Vařit začal už v devíti letech, kdy ho maminka mimo jiné naučila dělat skvělou pastu z chilli papriček. Dodnes ji používá.

„O thajské kuchyni se říká, že je příliš pálivá. Některé variace možná ano, ale těch mých se nemusíte bát. Vařím i pro královskou rodinu a náš panovník si na pálivé příliš nepotrpí,“ směje se Mukura. Jeho telecí líčka v červeném kari s lilkem jsou toho zářným příkladem (viz Vařte s námi). O sladko-kyselé polévce s kousky chobotnice plněné vepřovým masem ani nemluví.



FOTO: RADIM BEZNOSKA