

## VERSLAG :FEESTELIJK KOKEN OP Z'N THAIS



Deze laatste workshop van het jaar 2008 is volgens traditie steeds een wereld-kookfestijn. Dit jaar kozen voor de Thaise keuken. Thailand, het vroegere Siam, staat bekend als het land van de glimlach. Onze lesgevers bewezen dit ook. Jacky Katsoong Noen en haar echtgenoot Marnix ontvingen onze 28 deelnemers met een glimlach. Nadat iedereen plaatsgenomen had aan tafel, een drankje had besteld, begon onze culinaire ontdekkingsstocht. Kroepoek in verschillende kleuren stond in mandjes op de tafels zodat we tijdens de diamontage reeds konden proeven.

De diamontage nam ons mee door Thailand. Van de alomgekende toeristische trekpleisters tot het provinciedorpje waar Jacky vandaan komt. Marnix gaf een duidelijke situering van het mooie land, zowel geografisch als historisch, zowel over het geloof en de tempelcomplexen als over de huidige hoofdstad Bangkok. Terwijl Marnix de deelnemers entertaint, staat Jacky in de keuken de voorbereidingen te treffen voor het voorgerecht en de soep.



Na de diamontage genoten we met z'n allen van een thais voorgerecht – 2 zelfgemaakte thaise loempia's met een pikante zoet-zure saus. Dit viel al duidelijk in de smaak bij onze deelnemers. De ene vond de saus te pikant, voor de andere



was ze net goed... Smaken verschillen. Dan nam Jacky ons mee naar de klaarstaande wokken om de 3 thaise hoofdgerechten te bereiden met de nodige uitleg. Bij de bereiding van een Thaise maaltijd wordt altijd een combinatie van meerdere smaken gemaakt, gaande van zoetzuut over pikant, zuur, zoutig of zelfs bitter. Dit was ook in deze gerechten zo.

Het eerste gerecht – Pad Pieuw Waan – was een zoetzure schotel die een echte hoogvlieger is en eigenlijk vrij eenvoudig te maken is. Daarna maakte Jacky Penang Mo: een gerecht waarin kokosmelk - een typisch ingrediënt in de Thaise keuken - onmisbaar is. Het laatste gerecht – Kai Pad Curry – is een erg gemakkelijk te bereiden schotel die onder invloed van de Islamitische wereld de Thaise keuken is binnengekomen.



Terwijl de schotels nog even stonden te sudderen in de wokken, konden we genieten van een typische Thaise soep: een kippensoep met kokosmelk en paddestoelen. Voor sommige was dit een aantasting van hun smaakpapillen, andere vonden het heel erg lekker.



De echte manier van Thais eten is de verschillende smaken op één bord combineren. Daarom werd ons ook aangeraden om van de 3 hoofdgerechten een schepje op ons bord te leggen samen met de thaise rijst – Jasmijn. Iedereen mocht aanschuiven bij de wokken om z'n bord te vullen en de verschillende smaken te proeven. Op het einde van de avond waren de wokken leeg dus het was erg lekker...