



Тайландска кухня

Стъпка по стъпка



Така естествено и лесно е човек да се влюби в екзотичната и великолепна кухня на Тайланд, „Страната на усмивките“. Магията от вкусове и аромати, изящната декорация, царяща на трапезата, поставят в плен и най-изтънчените кулинарни ценители на тази кухня, изтъкана от многообразност, която блика в древната история и мощните културни влияния. Когато през XVI век португалците достигат до бреговете на древния Сиам, се отприщват неудържимите контакти между индийски, арабски, холандски, френски и японски търговци, низ от народи и цивилизации, оставили завинаги своя уникален отпечатък в тайландската кухня – своеобразна, единствена и завладяваща.







Съдържание



ВЪВЕДЕНИЕ

- 6 Географската пъстрота на тайландската кухня**
- 8 География на вкусовете**
Да ядем в тайландски стил
Ритуал, повеляващ спокойствие
Бумтящият ритъм на Банкок
Прилеп на скара
Кулинарна забава по улиците
С дъх на Тайланд
- 10 Природните съставки – знак за кулинарната идентичност на Тайланд**
- 12 История на ароматите в Тайланд**
Извечните традиции между съседи
Слонът от Меконг
Вкусно! Да си обличеш пръстите!
Будисти и мюсюлмани
Страшни и примамващи
- 14 Тържество на цветовете и аромати**
Празник на духа и тялото
Зеленчуци, изпълващи сетивата
Цветя и искрящи огънове
Нова година – през април
Всеки ден не е празник
Сватбени изненади
- 16 Незаменими в кухнята**
- 18 Вкус от солени и сладки води**
Протеини от природата
Скариди
Риба в провинцията, риба в града
Сосове къри
Със сос и ароматни треви
- 20 Оризът – извор на живот**
Необятните оризови плантации
Отглеждането на ориз
Бял, златист и пурпурен
Оризова хартия
Несравнимият ориз
- 22 Зеленчуците на Тайланд**
- 24 В главната роля – кокосовият орех**
Необичайният орех
Кокосовото мляко – тайландска реалност
Вкусната палмова сърцевина
Кокосов крем
Палмовите плантации
- 26 Райски плодове**
- 28 Хармония между кулинарните и културни традиции**
Заслепяващият Китай
Лъкатушеца традиция
Кухня и медицина
Литература и гастрономия
Монаси, за късмет
- 30 Светът на подправките**



ТАИЛАНДСКА КУХНЯ СЪПКА ПО СЪПКА

РЕЦЕПТИ

- | | | | |
|----|--|-----|--|
| 34 | Пролетни рулца по тайландски
С полъх от море и планина | 100 | Филета от съомга с ябълкова салата
Пикантна риба |
| 40 | Тестени вързопчета с фъстъци
С пълнка от морски дарове и свинска кайма | 106 | Фиде „Чианг Май“
Къри супа |
| 46 | Шишчета „Сатай“ със смесено месо
Пиле „Сатай“ | 112 | Ориз с мляко и манго
Ориз със сочно манго |
| 52 | Пилешка супа с галангал
Тайландска пилешка супа | 118 | Таблицы за съответствие |
| 58 | Пикантна супа с морски дарове
Супа от скариди и калмари | | |
| 64 | Салата с телешко на скара
Богата салата с месо | | |
| 70 | Пиле със зелено къри
Пиле с шамфъстък | | |
| 76 | Пиле с ориз и босилек
Пиле с тайландски босилек | | |
| 82 | Телешко с къри „Масаман“
Телешко по тайландски | | |
| 88 | Пържени кюфтета от скариди
Рибени кюфтета (Тод Мун) | | |
| 94 | Салата от скариди
Скариди във вкусни кошнички | | |





Географската пъстрота на тайландската кухня

Тайланд е страна, заключена между две климатични зони, които предопределят уникалността на всеки регион. На юг климатът е екваториален и влажен, на север и в централната част е тропически мусонен, преливащ в различни сезони: горещ, влажен и студен. Територията на страната, разпростираща се по поречието на река Меконг, се разделя на четири различни географски и климатични области. Ако условно сравним формата на страната с глава на слон, хоботът му е южната част, т.е. Малайският полуостров (полуостров Малака), ухото е на североизток, където е областта Исан, челото съответства на северните планини, а центърът – на долината на река Менам с най-големия град, Банкок. Всеки един от тези региони има своя уникална природа, селско стопанство, културно битие и кулинарни традиции, които допринасят за огромното разнообразие на гастрономията. Кулинарният експерт Робърт Маклович обобщава понятието тайландска кухня със следните думи: „Ако някой с неограничена власт ми отреди до края на живота си да се отдам само на една кухня, без да се двоумя бих избрал тайландската. (...) Смятам, че тя е една от най-добрите и най-креативните, с цветовете и аромати, получили своето вдъхновение не само от Азия, но и от целия свят“.



Най-добрите местни ястия се намират в малки барове, където обикновено се храни населението от долината на река Менам.



Върховният бог на тайландците – статуя на Буда от XIV век в храма „Фра Си Ратана Махатат“.

Банкок

Многолюдният град Банкок е символ на „Страната на усмивките“. Нескончаемите барове и ресторанти на космополитната столица на Тайланд предлагат произведения на цялата местна кулинария, наред с което и да пожелаете национално блюдо от всяка точка на планетата.





Тайландците изпитват откровено възхищение и преклонение пред храната, ценят природната свежест и чистота на продуктите при сътворяването на блюдата. Ревностни последователи на законите на естетическата наслада, те не спазват стриктно точни рецепти, защото от векове в кухнята са наложили своята власт вътрешната интуиция и вроденият усет за кулинарно майсторство.

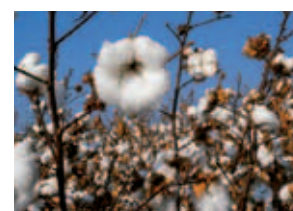


Северен Тайланд

Високите планини в северната част на страната откриват гледки със зашеметяващи пейзажи, обширни и плодородни долини, богати земеделски земи, които раждат ориз, плодове, картофи, памук и тютюн.

Североизточен Тайланд

В североизточната част на Тайланд земите са безплодни и лишени от природни ресурси. Бедните почви и нерегулярните валежи са причина тук да се култивира основно памук и дървото черница, благоприятстващи отглеждането на здрави и жизнеспособни копринени буби.



Долината на река Менам

Долината представлява около 100 000 км² благотворни земи, напоявани и обогатявани от наносите и притоците на животворната река Менам, които формират най-плодородните и благодатни за земеделието почви в страната. В този регион отглеждането на ориз е основна дейност за икономиката.



Тайландският залив

Тази географска област се състои от над 750 острова и островчета и неслучайно е смятана за земен рай. Животът диша в спокоен ритъм, дори и в големите туристически центрове и курорти. Своеобразният климат налага здравословен начин на живот и хранене.



Малайският полуостров

Планинската част на Индокитайският полуостров, простираща се с дължина от около 1450 км е заета от влажни тропически гори, царството на каучуковите дървета и кокосовите палми.