

THAI GASZTRONÓMIAI ÉS FŐZŐEST THAI GASTRONOMY AND COOKING SHOW

GARNÉLAKRÉMMELEL TÖLTÖTT TOJÁSTEKERCS (4 személyre)

200 g garnélarák
 2 ek vörös curry paszta
 5 tojás
 110 g kókuszkrém
 kaffir lime levél
 100 g zöldbab
 olaj a sütéshez

Tisztítsuk meg a garnélat, lapítsuk ki a kés pengéjével és tegyük a turmixgépbe. Adjuk hozzá a curry pasztát és 1 tojást. Mikor jól elkeveredett, turmixoljuk tovább a kókuszkrémmel, a felszeletelt kaffir lime levéllel és a szintén felszeletelt zöldbabbal.

A maradék tojást keverjük addig, míg egyenes lesz, majd egy serpenyőben olajon, közepes lángon süssük meg. A kész tojást tegyük egy tányérra, kenjük meg a garnélakrémmel, majd tekerjük fel és egy éjszakára tegyük a hűtőbe. Karikázzuk fel a tekercest és olajban, közepes lángon süssük készre.



SHRIMP CAKES IN EGG SPRING ROLL (Serves 4)

200 g shrimps
 2 tablespoons of red curry paste
 5 eggs
 110 g coconut cream
 sliced kaffir lime leaves
 sliced green beans
 oil for frying shrimp cakes

Clean the shrimps then flatten them with the side of a chopping knife and put into a mixer. Add the red curry paste and 1 egg. Mix them well then add the coconut cream, the sliced kaffir lime leaves and the green beans. Mix all the ingredients well then leave it.

Stir the remaining eggs and fry the mixture in the wok in oil over moderate heat. Put the fried egg on a plate and spread the well-mixed shrimps over it. Roll the egg as a spring roll. Keep the egg roll in the refrigerator for a night. Slice the roll into pieces and fry them in oil over moderate heat until they're well cooked.

TÖLTÖTT UBORKÁS ERŐLEVES (4 személyre)

2 gerezd fokhagyma
 chili
 1 csomag újhagyma
 2-3 koriandergyökér
 1 kígyóuborka
 2-3 db sárgarépa
 200 g darált sertéshús
 1 ek szójaszósz
 1 ek halszósz
 1 ek cukor
 1 csomag üvegtészta
 szárított garnélarák ízlés szerint

A megmosott uborkát vágjuk darabokra és kaparjuk ki a magokat. A darálthúst keverjük össze az apróra vágott fokhagymával, chilivel és az üvegtészttal, fűszerezük halszósszal (aminek üvegét előtte egy kis időre meleg vízbe állítunk). Töltjük meg az uborkát a fűszeres hússal.

Készítsünk erőlevest a csirke- vagy sertéscsontból, koriandergyökérrel és chilivel, forraljuk be, majd tegyük bele a megtöltött uborkát, felszeletelt újhagymát és sárgarépát. Ízesítsük hal- és szójaszósszal, egy kevés cukorral és a leforrázott szárított garnélával.



STUFFED CUCUMBER CLEAR SOUP (Serves 4)

2 cloves of garlic
 chili
 1 pack of spring onion
 2-3 roots of coriander
 1 cucumber
 2-3 carrots
 200 g minced pork
 1 tablespoon of soy sauce
 1 tablespoon of fish sauce
 1 tablespoon of sugar
 1 pack of glass noodle
 dried shrimps

Clean the cucumber, cut it into pieces then remove the seeds. Mix the minced pork with the finely chopped garlic, chili and glass noodle, and season with fish sauce (place it in hot water for a while before). Stuff the prepared cucumber with the minced pork. Prepare the clear soup by putting root parts of coriander, chicken or pork bone and pepper seed into water, boil the soup until it starts to evaporate then add the stuffed cucumber, the sliced spring onion and the carrots. Season with fish and soy sauce, a little bit of sugar and some boiled dried shrimps.

Előadó:

**WANTHANA SANTA
 HARINYA JAKAB**

Tel.: 345-0779, +36-30-663-1544

Fax: 345-0777

e-mail: fc@culinaris.hu

www.culinaris.hu

CULINARIS – ÍZAKADÉMIA
 1036 BUDAPEST,
 PERC U. 8.

2010. OKTÓBER 11-12.

ZÖLD CURRY-S CSIRKE ANANÁSSZAL

(4 személyre)

1 csomag zöld curry paszta
3 dl kókusztej
300g csirke
1 ek nád- vagy pálmacukor
2 ek halszós
150 g thai padlizsán
100 g ananász
kaffir lime levél
thai bazsalikom
hosszú piros és sárga chili
300 g rizstészta

Egy fazékban melegítsük fel a kókusztejet, majd keverjük bele a curry pasztát. Tegyük bele a felszeletelt csirkét és főzzük készre. Adjuk hozzá a thai padlizsánt és az ananászt, kevergessük kicsit, míg magába szívja a curry ízét, majd szórjuk meg kaffir lime levéllel, thai bazsalikommal és apróra vágott chilivel. Ízesítsük halszósszal és cukorral, és tálaljuk rizstésztaival.



GREEN CURRY WITH CHICKEN AND PINEAPPLE

(Serves 4)

1 pack of green curry paste
3 dl coconut milk
300 g chicken
1 tablespoon of cane/palm sugar
2 tablespoons of fish sauce
150 g thai apple eggplants
100 g pineapple
kaffeer lime leaves
thai sweet basil
long red and yellow chilies
rice noodles as side dish

Heat the coconut milk in a pot and add the green curry paste. Stir them well, then add the sliced chicken. Cook until it's well done. Add the thai eggplants and pineapples, stir a little until it absorbs the juice and flavor of the curry then spring the kaffeer lime leaves, sweet basil and red or yellow chilies on top.

Add fish sauce and sugar to taste. Serve with rice noodles.

LAZAC VÖRÖS CURRY SZÓSZBAN

(4 személyre)

400 g lazac
1 ek olívaolaj
2 ek vörös curry paszta
2 dl kókusztej (vagy szójatej)
2 ek halszós
1 ek nádcukor
4 tk sűrű kókuszkrém
300 g jázminrizs
kaffir lime levél
piros chili

Tisztítsuk és sózzuk meg a lazacot. Egy wokban melegítsünk olajat és pirítsuk meg benne a curry pasztát. Adjunk hozzá ½ bögre kókusztejet és forraljuk el a folyadékot, majd adjuk hozzá a maradék kókusztejet is. Miután felforrt, tegyük bele a lazacot és főzzük készre. Ízesítsük halszósszal és nádcukorral. Tálaláskor tegyünk egy kanál sűrű kókuszkrémet a lazacszeletek tetejére, szórjuk meg apróra vágott kaffir lime levéllel és chilivel. Köretként rizst szolgáljunk fel.



SALMON IN RED CURRY SAUCE

(Serves 4)

400 g salmon
1 tablespoon of olive oil
2 tablespoons of red curry paste
2 dl coconut milk (or soy milk)
2 tablespoons of fish sauce
1 tablespoon of cane sugar
4 teaspoons of thick coconut cream
finely shredded kaffeer lime leaves
finely sliced red chilies
jasmine rice as a side dish

Clean the salmon and put a little salt on it. Place a wok with oil over moderate heat. Fry the red curry paste until it's fragrant. Add ½ cup of coconut milk and cook until the liquid evaporates. Add the remaining coconut milk, leave it for a while then add the salmon and cook it until it's done. Season to taste with fish sauce and cane sugar. Mix well and turn off the heat. Dip out into a serving dish and spoon some thick coconut cream on top. Garnish with shredded kaffeer lime leaves and red chili. Serve with the rice.

Előadó:

WANTHANA SANTA
HARINYA JAKAB

Phone: 345-0779, +36-30-663-1544

Fax: 345-0777

e-mail: fc@culinaris.hu

www.culinaris.hu

CULINARIS – FOODCLUB

H-1036 BUDAPEST,

PERC U. 8.

11-12. OCTOBER 2010

KA-NOM-NEOW - THAI KÓKUSZOS DESSZERT

(4 személyre)

250 g ragacsos rizsliszt
150 g nád- vagy pálmacukor
1½ dl víz
¼ ek só
1 kókuszdió

Főzzük a nádcukrot a vízzel és a friss kókuszszeletekkel, amíg összeáll. Keverjük össze a rizslisztet annyi vízzel, hogy gyúrható tészta állagot érjünk el. Nyújtjuk ki ovális alakzatokra a tésztát, töltsük meg a kókuszos masszával, majd ezeket forrásban lévő vízben főzzük meg. Mikor kész, tegyük a tésztákat hideg vízbe egy kis időre, utána pedig szárítsuk meg.



KA-NOM-NEOW - COCONUT DESSERT

(Serves 4)

250 g glutinous rice flour
150 g cane/palm sugar
1½ dl water
¼ tablespoon of salt
1 coconut

Stew the sugar with the water and the coconut slices until it becomes fairly sticky. Mix the glutinous rice flour with water until it becomes a dough. Roll it into oval shapes. Fill all oval shaped dough with the coconut and sugar mix and put them into boiling water. When they're well boiled take them off and put them into cool water for a while, then drain the pieces.

Előadó:

**WANTHANA SANTA
HARINYA JAKAB**

Tel.: 345-0779, +36-30-663-1544

Fax: 345-0777

e-mail: fc@culinaris.hu

www.culinaris.hu

CULINARIS – ÍZAKADÉMIA

1036 BUDAPEST,

PERC U. 8.

2010. OKTOBER 11–12.

ITALOK / DRINKS



**Budai Müller-Thurgau
2009**



**Tiffan Portugieser
2009**



A Culinaris Ízakadémia számára a porcelánokat, az evőeszközöket és a terítéskultúra különféle kiegészítőit a **Haas & Czjzek** bocsájtotta rendelkezésünkre.
www.porcelan.hu

SIEMENS

