

ROZHOVOR Andy je autorom jedinečnej kuchárskej knihy: Takáto na Slovensku doposiaľ nebola, recepty z nej budete chcieť vyskúšať!



Andy Drgoň sa môže pochváliť neuvěřiteľnými zázrakami (Zdroj: súkromný archív A.D.)

Andy Drgoň je spolu aj s manželkou vášnivým cestovateľom. Na konte majú medzi navštvivenými krajinami aj také, o ktorých sa mnohým Slovákom môže iba snívať. Jedna z nich mu však, najmä kvôli gastronómii, učarovala predsa o čosi viac.

Kedy ste po prvýkrát navštívili Thajsko a prečo ste si vybrali práve túto krajinu?

Bolo to v roku 2017. Túto krajinu som plánoval navštíviť už dávno predtým. Keďže s Thajcami som bol v dennom kontakte už od roku 2006, návšteva Thajska bola na mojom wishliste už dlhodobo. Pracoval som v thajskej reštaurácii v zahraničí, zhodou okolností, nie práve v Thajsku. Táto kuchyňa mi učarovala natoľko, že som sa rozhodol moje skúsenosti preniesť do cestopísnej kuchárskej knihy. Samozrejme to nešlo bez návštevy Thajska. Krajina je známa aj svojim gastroturizmom a úžasnými školami varenia. Bez týchto skúseností som nechcel knihu začať písať.

Splnila vaše očakávania? Odporučili by ste zažiť Thajsko na vlastnej koži aj ostatným Slovákom?

Thajsko dnes vôbec nie je nedostupné, ako si veľa Slovákov myslí. Práve naopak, čím ďalej, tým viac je vyhľadávanou dovolenkovou destináciou. Aj vďaka thajskej kuchyni. Väčšina Slovákov (hlavne mladých) vyhľadáva Thajsko kvôli rušnému nočnému životu v oblastiach ako Phuket alebo Pattaya.

Ja som sa sem tešil hlavne na svetoznámy streetfood a s ním bola spojená aj návšteva Bangkoku. Práve tu som absolvoval spomínanú školu varenia. Nie som typ, ktorý obľubuje divoké nočné párty, masy ľudí a preplnené pláže. Preto mojím cieľom bolo spoznať thajskú kultúru, históriu (odporúčam navštíviť starobylé mesto Ayutthaya) a ísť na odľahlejšie miesta, menej známe a nepoznačené turizmom.

Jednoznačne odporúčam oblasť Trat vo východnej časti krajiny, pri hraniciach s Kambodžou. Ostrovy ako Koh Kood, Koh Mak a Koh Kham majú nedotknutú panenskú prírodu. Prekrásne, nezaplnené pláže, po ktorých sa v podstate prechádzate sami a vôbec nie je problém si odskočiť pár metrov do kokosového hája a dopriať si čerstvú kokosovú vodu. Kto ešte váha s návštevou Thajska, jednoznačne odporúčam.

Ľili ste tam s nejakými predsudkami, čo sa týka gastronómie?

Ľišiel som sem práve kvôli gastronómii. Prekonala moje očakávania. Samozrejme, predsudky boli, avšak zmizli po prvej večeri v rámci street food. Je neuvěřiteľné, ako babka, ktorá pripravuje jedlo na prenosnom vozíku, dokáže vykúziť tak chutnou vyvážené jedlo za pár minút. V podstate tu platí pravidlo: Jedzte tam, kde jedia domáci. Tak máte záruku skvelého a bezpečného jedla.

Mnoho ľudí si stále myslí, že thajská kuchyňa sú pečené potkany, škorpióny a podobne.

Tak ako každá krajina, aj Thajsko má svoje domáce špeciality. Áno, aj ja som zachytil videá na internete, ako pripravujú potkany a rôzne príšery. Osobne som sa s tým ako bežný turista nestretol. Alebo som to skôr nevyhľadával. Nemohol som však odolať turistickému lákadlu v podobe škorpiónov, cvrčkov a červíkov na svetoznámej ulici Khao San Road. Kde inde to vyskúšať, ak nie práve tu.

Človek by bol prekvapený ako chutia tieto dobroty, pripravené práve pre turistov, či už pre skúsenosť, alebo samotnú fotografiu, za ktorú musíte, samozrejme, zaplatiť. Sú to len predsudky a akýsi vnútorný pocit. Že idem jesť práve hmyz. Chrumkavé ako chipsy a chuť akú si vyberiete. Čili, karamel, slané, sladké...



Andy Drgoň sa môže pochváliť neuvěřiteľnými zázrakami (Zdroj: súkromný archív A.D.)

Čím vám ich kuchyňa tak veľmi učarovala? Ktoré thajské jedlo je pre vás TOP a naopak, čo na nej až tak nemusíte?

Rozmanitosťou, exotickou chuťou a vôňou. Už som si tak zvykol na chute thajskej kuchyne, že sa mi ťažko vyberie práve jedno jedlo. Ale ak už sa musím rozhodnúť, je to Massaman kari. Práve toto jedlo sa radí medzi TOP jedlá sveta a stále sa umiestňuje v prvej päťici rebríčkov na svete. Jeho chuť je taká špeciálna – iná ako známe zelené alebo červené kari.

Massaman kari býva najčastejšie podávané s hovädzím mäsom alebo krevetami. Zacitíte v ňom badián či skoricu. Často v kombinácii s citrónovou trávou, kaffirovými listami či thajskou bazalkou, ktorá chutí práve po aníze. Podliate kokosovým mliekom, ktoré dokonalo spojí všetky chute v jeden kulinársky zážitok. Samozrejme, nesmú chýbať opečené burské oriešky.

Dlho som si však zvykal na chuť čerstvého koriandru, ako veľa Slovákov. Dnes si ho s obľubou pridávam. Ani neviem napísať, ktoré jedlo by som považoval za menej obľúbené a menej chutné, či vedel o ňom povedať, že ho nemusím.

Viete nám zhrnúť, čo je najtypickejšie pre tento druh kuchyne?

Myslím si, že je to práve zmes korenín, ktoré robia túto kuchyňu výnimočnou. Tak isto používanie ostrých a rybacích omáčok, ku ktorej máme predsudky už len kvôli jej názvu. Kto ju však raz ochutná v jedle, mení názor. Citrónová tráva, listy kaffirovej limety, galangal, tamarin, thajská bazalka, koriander, čili – toto všetko tvorí nezameniteľnú chuť thajskej kuchyne.

Aký je najvýraznejší rozdiel medzi thajskou kuchyňou a tou čínskou, japonskou či inými ázijskými?

Vo všeobecnosti by som povedal, že každá krajina v Ázii, čo sa týka kuchyne, je charakteristická veľkou rozmanitosťou. Ale práve napríklad Japonsko, Vietnam, Čína alebo Thajsko majú svoje typické koreniny. Osobne vidím najväčší rozdiel v používaní množstva čerstvej zeleniny a bylíniek. Thajská kuchyňa má dokonalo dochutené jedlá, typická je pre ne vyváženosť medzi sladkým, slaným, kyslým a štiplavým.

Práve čili a štiplavé jedlá sú hlavným znakom ich jedál, no nie je to samozrejme podmienkou, ak niekomu čili nevyhovuje. Pre Thajsko je typická jazminová ryža, miesto basmati alebo sushi ryže, ktoré sú charakteristické pre Indiu, Japonsko, no u nás často zaužívané. Ľudia si zaškatulkovali ázijskú kuchyňu. Je to pre nich jednoducho „čína“, či už ostrokyšlá, Pad Thai, kari, sushi alebo kung pao.

Presne toto sa snažím zmeniť mojim pohľadom, mojimi receptami, blogom alebo informáciami, ktoré ponúkam či už na Facebooku, Instagrame, či len nedávno založenom food blogu thaineasapaci.sk.

Vydali ste aj kuchársku knihu s názvom Thai nech sa páči. Ide o recepty, ktoré ste sám odskúšali a upravili alebo ste si ich doniesli z Thajska?

Vznikla tak, že som si všetky poznatky a recepty nechcel nechať len pre seba. Prvý nápad názvu pre knihu mal byť doslovný preklad Thai nech sa páči, ale v thajskom jazyku. Práve názov mi evokuje predstavenie thajskej kuchyne a privítanie do tohto kulinárskeho sveta. Nakoniec som sa rozhodol pre čisto slovenský názov.

V knihe sa nachádzajú recepty s menšími úpravami v porovnaní s originálnymi verziami, aby boli ľahko dostupné aj bežnému Slováku, ktorý si zakúpi ingrediencie v podstate už v každom supermarkete. Pár rezných spať tomu tak nebolo. Niektoré recepty sú v pôvodnom znení také, ako som si ich priniesol zo spomínanej reštaurácie v zahraničí, kde som pracoval. Ďalšie sú privedené z Thajska a nájdu sa aj recepty, ktoré som sám vytvoril na základe mojich skúseností s konkrétnymi ingredienciami, prípadne ich pripravil pre mňa zaujímavejším spôsobom.

Samozrejme sa tu nájdu najznámejšie jedlá ako Tom Yum, Pad Thai, Mango Sticky Rice, Tom Kha Gai alebo aj spomínané Massaman či žlté, zelené alebo červené kari. Recepty sú prehľadne rozdelené do kapitol od predjedál, polievok, hlavných jedál, kari až po šaláty, dezerty, ale i nápoje.

Nesmiem zabudnúť spomenúť, že sa jedná o cestopísnu kuchársku knihu, kde sa človek dočíta, ako to chodí v škole varenia v Thajsku, ako sme cestovali a ochutnávali krajinu na vlastnej koži, ale aj to, ako som sa k celkovému konceptu vôbec dostal.



Aj takéto dobroty sa dajú nájsť v Thai nech sa páči (Zdroj: súkromný archív A.D.)

Aké ohlasy na knihu ste zaznamenali? Plánujete aj jej ďalšie pokračovanie?

Beriem za úspech už len to, keď dostanem spätnú väzbu v podobe komentára alebo fotografie výtvoru, uvarého jedla od fanúšikov cez sociálne siete. Ak si niekto pýta radu, veľmi rád odpoviem. Toto je pre mňa najväčšia satisfakcia, že thajská kuchyňa sa dostáva medzi nás, medzi bežných konzumentov. Už to nie je iba akási „čína“.

Ak beriem úspech ako znak, alebo pomyselnú hranicu toho, medzi koľkých ľudí sa kniha dostala, tak je to obrovské číslo, aké som nečakal. Kniha má na svete už tretiu tlač. Pre mňa neuvěřiteľné, koľko ľudí dosiaľ fanušilo alebo má záujem spoznať práve túto exotickú kuchyňu z ďalekej Ázie. Stále prichádzajú Massaman kari som jedol na prekvapenie nie v Thajsku, ale na Santoríni. Tam sa skvele trafili do vyváženej chute a hovädzie mäso za až neuveriteľne nízkeho rozpočtu na jazyku. Jedna doša. Noopak, manželke najviac chutilo Pad Thai na Islande, kde na svoje prekvapenie posolá veľká thajská komunita. Neuvěřiteľné, že thajská reštaurácia sa našla aj v ďalekom Laponsku.

Spolu s manželkou ste vášnivými cestovateľmi. Ktorá zahraničná kuchyňa vám chutí najviac, teda hneď po tej thajskej?

Možno ma s manželkou viacerí ukameňujú ak poviem, že je to „jednoduchá“ americká kuchyňa. Tie klasické hranolky, burgery, ktoré majú na výšku aj 20 centimetrov, s rôznymi omáčkami, prílohami alebo palacinky s javorovým sirupom. Miestne fastfoodové siete, ktoré skôr pripomínajú bežné slovenské reštaurácie ako rýchlo občerstvenie. Na raňajky toastový chlieb so sýrom s jahodovou prichutou.

Ľadové kávy, o akých sa nám doma ani nesnívalo, pokiaľ sme si nezaobstarali špeciálne prichute. Zaujímavé je, že práve doma túto kuchyňu nevyhľadávame. Najviac si ju vieme vychutnať počas cestovania po USA. Táto krajina sa nám stala osudnou, mali sme tu aj svadbu.

Počas nášho cestovania sa v rôznych krajinách vždy snažím ochutnať práve thajskú kuchyňu. Massaman kari a Pad Thai. Je zaujímavé pozorovať, ako sa rovnaký názov receptu dokáže s krajinou meniť. Ako si daná krajina prispôbiť daný recept svojim požiadavkám a predstavám. Najlepšie Massaman kari som jedol na prekvapenie nie v Thajsku, ale na Santoríni. Tam sa skvele trafili do vyváženej chute a hovädzie mäso za až neuveriteľne nízkeho rozpočtu na jazyku. Jedna doša. Noopak, manželke najviac chutilo Pad Thai na Islande, kde na svoje prekvapenie posolá veľká thajská komunita. Neuvěřiteľné, že thajská reštaurácia sa našla aj v ďalekom Laponsku.

O tom by som už vedel písať iné články, ako nám práve tam chutilo kari alebo Pad Thai podávané s 2 veľkými lyžicami kryštálového cukru na boku taniera. Nehovorím o akési bublanine, ktorú sme dostali ako dezert. Na naše počudovanie sme sa stretli s thajským kari aj v Afrike, v Tanzánii.

Samozrejme, nekonečnou krajinou možností je USA. Tam sa to doslova hemží thajskými reštauráciami. Či už si dáte Stir-fry v bočnej uličke na Hollywood Boulevarde alebo kari či Tom Kha v špičkovej reštaurácii v Palm Springs. Vždyj sú tie poznania úžasné. Vždy je to thajské jedlo, ktoré milión spôsobov a pritom má rovnaký základ. V tomto je thajská kuchyňa výnimočná, skvelá a zároveň jednoduchá.

NEWSLETTER

Prihláste sa a dostávajte tie najlepšie články priamo do vašej e-mailovej schránky:

Prihlásiť

NAJČITANEJŠIE

- KVÍZ Všetok, čo potrebujete vedieť o mesiaci október: Nachytáme vás, alebo zabudujete?**
- 8 úžasných tipov na upratovanie v kuchyni: Prekvapí vás ich jednoduchosť!
- VIDEORECEPT** Domáca kvasená kapusta v pohári: Dávka vitamínov po slovensky
- KVÍZ** Ako dobre ovládáte vybrané slová? Doplníte do viet správne y/i
- Ako využiť dažďovú vodu? Takto jednoducho vďaka nej odľahčíte rozpočet

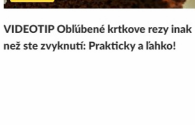
MOHLO BY VÁS ZAUJAŤ



Recept na dnes: Krémová polievka ako stvorená na chladné dni, poteší aj vašu peňaženku



FOTORECEPT Ľahký koláčik po obede, alebo aj na raňajky: Ak máte doma banány, stavte na tento recept!



VIDEOTIP Obľúbené krtkové rezy inak než ste zvyknúť: Prakticky a ľahko!

