



# Chutěmi nabitý VIETNAM

Kurz vietnamského jídla už jsme pořádali a byl to hit. Protože se na některé zájemce nedostalo a protože se pho bo jen tak nepřejíme, rádi jsme si ho s Chefparade zopakovali.

TEXT BARBORA ŠTĚTINOVÁ FOTO JONÁŠ KŘIVÁNEK

**1** Na kurzech Gurmetu je prima, že probíhají v malých skupinách, ve kterých má každý účastník možnost si všechno pořádně vyzkoušet. Chefparade navíc zajistí všechno potřebné, včetně kvalitních surovin.

**2** Na opékání vepřového masa není nic těžkého, ale zkuste udržet pozornost, když se studiem linou omamné vůně a z talíře na vás pomrkává naprosto dokonalý bůček.

**3** Takhle ve výsledku bun cha vypadalo: vepřové placičky ochucené bylinkami a chilli, marinovaný grilovaný bůček, rýžové nudle, citronová tráva a naklíčené mungo.

**4** Tyhle krásné kusy masa jsme použili do oblíbené polévky pho bo. Nevěřili jsme, že se nám podaří maso nakrájet na úplně tenké plátky, ale lektor Lukáš poradil skvělý trik: maso jsme dali zmrazit. Díky

tomu bylo v polévce přesně takové, jak má být.

**5** Na syčící placky bahn xeo jsme se obzvláště těšili. Vypadají trochu jako naše palačinky, na povrchu jsou ale křupavé, přitom se doslova rozplývají v ústech. Plní se zdánlivě nesourodou dvojicí – bůčkem a krevetami.

**6** Na první pohled obyčejné karbanátky změnila směs vietnamských bylin a chilli papričky k nepoznání. Byly výborné a rádi si je někdy připravíme i jen tak k rychlému obědu.

**7** Sympatický lektor Lukáš Neckář má asijskou kuchyni v malíčku, navíc umí vytvořit přátelskou a vstřícnou atmosféru. Se vším nám poradil, odpověděl na všechny dotazy a poradil i pár figlů, které usnadní vaření nejen vietnamských jídel.