

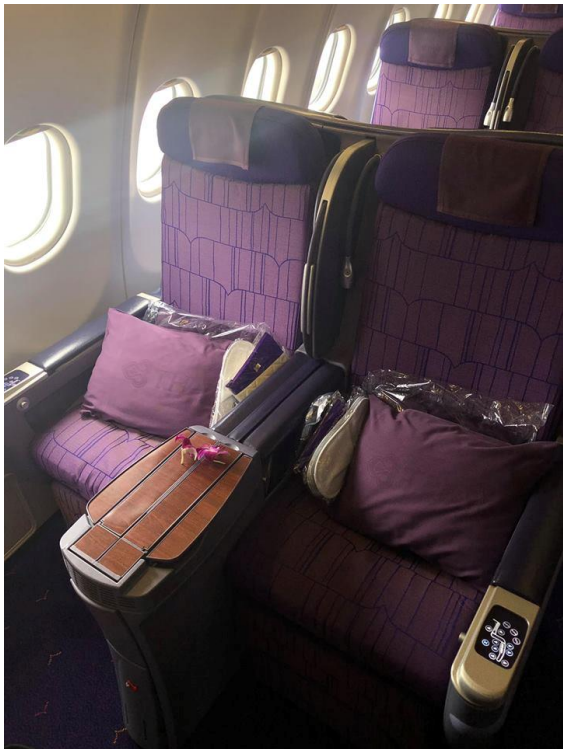
Zsolt utazása: már Bangkokot hódítja meg kollégánk, és fordítva

Gasztro & Tourism

Promotions - 2018.11.23. 10:08

Irány Bangkok, kényelmesen és pontokért a Thai Airways-szel, az étel szuper volt, a kényelemtől viszont sokkal többet vártam.



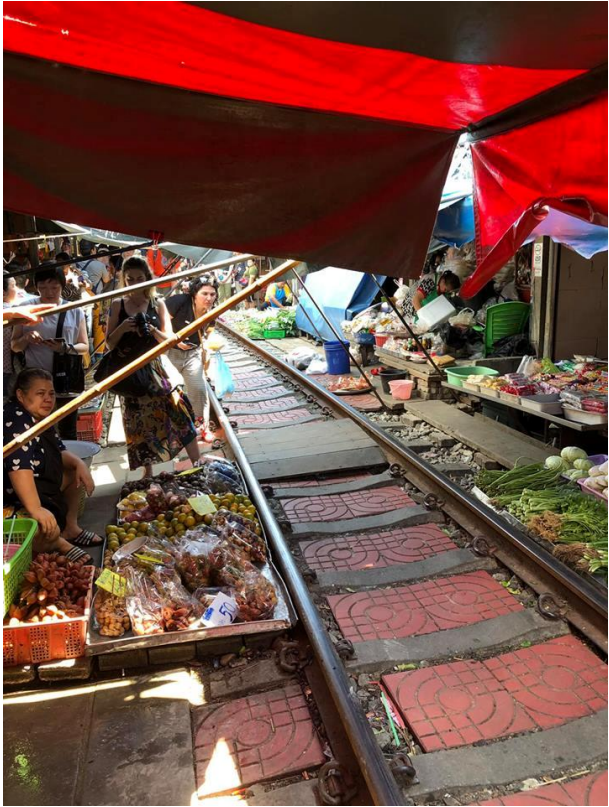


*A Fuji álomszép látványa mindenért kárpótolt, ennél szebben nem búcsúzhatna Japán.
A bangkoki érkezés is csúcs volt, őszből a nyárba*



– írja kollégánk.

Mielőtt mélyebben belevetnénk magunkat Bangkokba itt van egy pár kép kezdésnek a városról, az elmaradhatatlan piaci vasúttal





– tette hozzá Jurák Zsolt.

Megalakult az első magyar HotPot Klub Bangkokban, a kihelyezett ülésen spéci Tom Yum levest főztem, ami isteni lett.



A Tom Yum levesek a csípős savanyú, de nem kókuszos levesek családját képviselik, melynek alapfűszere a galangal gyökér, a citromnád, a lime és a kaffir lime levél.



Ha csak csirke, akkor Tom Yum Gai, ha garnélarák vagy kemény húsú hal, akkor Tom Yum Goong, de készülhet csak zöldségből és gombából, akkor csak Tom Yum-nak hívják.



A kókusztejjel felöntött változat a Yum helyett Kha középső szócskát viseli.



Amit én készítettem azt nem ismeri a szakirodalom, viszont nagyon-nagyon finom volt tengeri finomságokkal, marhahússal sokféle gombával, zöldségekkel

– zárta beszámolóját kollégánk.

Jurák Zsolt utazási tanácsadó 1980 óta a világ 112 országában járt, szinte mindenhol többször is, több mint 2 millió kilométert utazott, 11 hajóstársaság 46 útján volt, így több, mint egy évet töltött luxushajókon, 500 ezernél is több fénykép van a gyűjteményében, ami az utazásai során készült. Három éve megalapította a [World Travel Mastert](#). Élménybeszámolóival, írásaival rendszeresen jelentkezik oldalunkon.

(Promotions Media)

Borítókép: Jurák Zsolt

<https://promotions.hu/orszagos/gasztroutazas/2018/11/23/zsolt-utazasa-mar-bangkokot-hoditja-meg-kollegank-es-forditva/>