



Mu Daeng

Petite Grande Dame

Mu Daeng, oprichtster van de Mu Daeng Thai Culinary Academy in Schilde, leerde de stiel in het befaamde Mandarin Oriental Hotel in Bangkok. Ze voltooide daar de interne opleiding als Professional Thai Chef. Uit 10.000 aanmeldingen voor deze aansprekende opleiding worden uiteindelijk slechts 10 kandidaten geselecteerd die het prestigieuze opleidingstraject van minimaal 3 jaar mogen afleggen.

Haar woonplaats is inmiddels Schilde, waar ze ook haar Thai Culinary Academy heeft gevestigd. Mu Daeng, oftewel Sirinthorn Tapwongs zoals haar officiële naam luidt, werd in 1984 geboren in het noordoosten van Thailand, niet ver van Laos. Ze groeide er met haar vader, moeder en broertje op in een bakkerij die 7 dagen per week het brood bakte voor de gemeenschap en die uiteindelijk ook de gelden voortbracht waardoor Mu Daeng kon gaan studeren. “Het systeem is vergelijkbaar met dat in Amerika”, zegt Mu Daeng. “Tot je achttiende ga je naar de middelbare school, waarna je een beroep kunt gaan leren. Ik heb een opleiding hotelmanagement gedaan. Na mijn achttiende wilde ik graag verder studeren, maar geld was er thuis niet. Dus besloot ik om de richting van het hotelwezen te kiezen. Het was niet altijd makkelijk. Vanaf mijn negende was ik al van huis weg. Altijd zat ik op een internaat omdat de scholen in de grote steden waren gevestigd. Na mijn middelbare school wilde ik zoals gezegd graag verder studeren, maar dat kostte ongeveer twintigduizend dollar per jaar. Mijn ouders verkochten alles wat ze hadden, huizen, land en andere bezittingen om voor mij een goede toekomst te voorzien.” Ze trok naar Bangkok om stages te doen bij grote internationale ketens als NH en Sofitel. “Daar leerde ik iemand kennen die me adviseerde om te stoppen met mijn school en een opleiding te volgen bij Mandarin Oriëntal.” Wat volgde, was een zware opleidingsperiode van drie jaar waarbij zeven dagen per week gewerkt moest worden. De chef had namelijk het principe

van herhaling: quantity before quality. Veel herhaling van werkzaamheden om de skills van de oorspronkelijke Thai Cuisine in de vingers te krijgen. “Mandarin Oriental is een befaamde opleiding en betekent voor de rest van je leven een baangarantie, tot aan je pensioen. Er wordt in vergelijking met andere beroepen ook goed betaald, maar let op, voor ieder jaar opleiding moet je na afloop ook echt twee jaar bij hen blijven werken, want anders moet je je opleiding in zijn geheel terugbetalen. De reputatie van het hotel is onomstotelijk. In het koninklijk paleis hebben ze hun eigen koks en keukens, maar als er een banket of staatsbezoek is zal de catering altijd door het Mandarin Oriental worden gedaan.” Na haar opleiding van drie jaar was Mu Daeng zeker nog niet klaar. De ambitieuze dame besloot om er nog een jaar opleiding aan vast te plakken om een echte Thai Chef te worden, dit in tegenstelling tot veel van haar collega's die gewoon aan het werk wilden gaan. Toen de nieuwbakken Thai chef haar studies beëindigd had en aan het werk wilde, moest ze eerst verplicht een jaar in het buitenland werken. Zo kwam ze in België terecht in Diegem bij NH. Terwijl ze er werkte, volgde ze tevens een opleiding Europees Koken bij Coovi in Anderlecht. Toen ze daarmee klaar was, maakte ze de overstap naar Hof van Cleve van Peter Goossens in Kruishoutem. “Ik had een met de hand geschreven brief gestuurd en werd binnen een dag gebeld door toenmalig chef Michael Vrijmoed. Als enige vrouw tussen al die mannen kreeg ik de kans om veel bij te leren.

Het was hard werken en Peter was geen makkelijke chef, het moest altijd perfect zijn. Voor mij was het echter een fantastische ervaring. Voor het eerst hoefde ik geen zeven dagen per week te werken en had ik af en toe vrije tijd. In het begin wist ik niet wat ik ermee aan moest.” Ondertussen leerde Mu Daeng haar huidige levenspartner kennen en besloot ze om niet meer naar Thailand terug te keren. “Ik heb zes maanden bij Hof van Cleve gewerkt en wilde weer dichter bij mijn opleiding staan. De tijd bij Mandarin Oriental en het traject wat ik daar had doorlopen, was doorspekt van allerlei tradities en methodieken die ik niet kwijt wilde raken. Een echte opleiding in dat kader bestond er in België niet en daar lag toch mijn grote passie. Samen met mijn man ben ik op zoek gegaan naar een geschikte locatie. We kwamen terecht in Schilde, nota bene op de oude locatie van de Saisonnier redactie. Alles was er voorhanden, voldoende ruimte plus een professioneel ingerichte keuken. Hier was ik thuis!”

Werken aan de toekomst

Ondertussen heeft Mu Daeng haar draai gevonden in Schilde, maar makkelijk was het niet. Ze staat er alleen voor en heeft naast de clinics die ze geeft ook een afhaal met Thaise specialiteiten. Inmiddels groeit dat al uit tot een heus restaurant. *“Ik begon met puur alleen de clinics, maar dat bleek in de eerste zes maanden geen succes. Ik had bijna geen werk en besloot toen om mijn gerechten ook voor afhaal beschikbaar te stellen. Van daaruit kwam er ook een restaurant en hebben we nu meer financiële draagkracht.”* Hoewel we natuurlijk razend benieuwd zijn naar de Royal gerechten van Mu Daeng, zijn we er nu om ons bij te laten scholen in de Thaise patisserie. *“Het zit niet in onze cultuur”,* zegt Mu Daeng, *“we leven*

in een zeer warm land en barsten van het fruit wat dan ook als dessert wordt gezien. Maar met de komst van de missionarissen uit landen als Nederland en Portugal, kwam er ook patisserie naar Thailand. Het soort van patisserie dat wij nu kennen, is dus verthaist zal ik maar zeggen, teruggebracht naar onze eigen wortels. Belangrijk is dat alles er goed uitziet. De mannen zijn bij ons verantwoordelijk voor het geld en de vrouwen voor het huishouden. De maaltijd wordt altijd voorzien van mooie versieringen in de vorm van bloemen of foodcarving.” De rijke families hadden daar altijd slaven voor in huis. Op het platteland is dat wat bescheidener, maar in alle bescheidenheid net zo belangrijk. De goedlachse dame die vandaag onze gastvrouw is, is een echte autoriteit op haar gebied. Regelmatig doet de Thaise ambassade een beroep op haar. *“Ik vind het heerlijk om demonstraties te geven en mijn kennis door te geven. Het doet me denken aan mijn opleiding in Thailand en herinnert me constant aan mijn uiteindelijke doel, het doorgeven van mijn kennis in de Mu Daeng Thai Culinary Academy.”*

MU DAENG
Picardiëlaan 22 - Schilde
www.mudaeng.be

Traditionele Koninklijke Thaise desserts

De legende gaat dat het welvaart brengt aan degene die dit geserveerd krijgt. Alle desserts waarin het woord ‘thong’ (*thong betekent goud*) voorkomt, werden vroeger alleen aan hooggeplaatsten geserveerd, zoals de leden van de koninklijke familie en priesters die de desserts offerden aan de goden. Het goud komt van het basis-ingrediënt eigeel dat in bijna al deze desserts gebruikt wordt.





Oorspronkelijk werden hiervoor uitsluitend eieren van eend gebruikt. De gouden kleur en bij extensie later ook de kleur geel worden ook vandaag nog geassocieerd met de koninklijke familie. De gouden kleur wordt bovendien veel gebruikt bij heilige ceremonies. Maar zie ook de overdadige aanwezigheid van bladgoud in diverse tempels in Thailand. De Koninklijke desserts werden in Thailand geïntroduceerd in de periode van het Ayutthaya koninkrijk (oude hoofdstad van Thailand) door de Japans-Portugese Maria Guyomar de Pinha (1664-1728). Vandaag worden ze nog voornamelijk gemaakt en aangeboden in het kader van belangrijke gelegenheden of ceremoniële omstandigheden. Hieronder bespreken we er enkele van:

Thong Yot (ofwel gouden druppel)

Thong Yot heeft als hoofdingrediënten eigeel, suikersiroop met jasmijnextract. Eenmaal aangemaakt, laat men met de vingers stukjes deeg in de kokende siroop vallen die daarin dan druppels vormen. Na enige kooktijd is het deeg hard geworden en kan het uit de hete stroop worden gehaald. Dan brengt men die druppel over naar een koude, dunnere siroop waarin hij afkoelt. Na verloop van tijd kan je hem daar dan ook uithalen en laten drogen. Thong Yot is een symbool voor welvaart en geluk.

Ingrediënten: 6 kopjes (2 dl) water geparfumeerd met jasmijnbloemen + 1 kopje witte kristalsuiker. 10 kopjes water geparfumeerd met jasmijnbloemen + 1 kopje witte kristalsuiker, 15 eidooiers, 7 eetlepels Thong Yot bloem (mengsel van tarwebloem en rijstbloem).

Maak een dikke siroop van de 6 kopjes water en 1 kopje witte kristalsuiker. Maak een dunnere siroop van 10 kopjes water en

1 kopje kristalsuiker. Duw het eigeel door een fijne zeef, meng het zachtjes in een kom en bind het in met 7 eetlepels bloem. Gebruik duim, wijsvinger en middenvinger om het beslag vast te pakken en over de rand van de kom in de kokende dikke siroop te vegen. Indien het beslag te dun is, voeg er dan nog wat bloem aan toe. Schep de gevormde druppel uit de siroop en doe deze in de dunnere koude siroop om af te koelen. Let erop dat de dikke siroop wel goed aan de kook moet blijven.

Thong Yip (gouden toets)

Het betekent dat wat je aanraakt in goud verandert. Thong Yip is een zusje van Thong Yot en wordt met dezelfde ingrediënten gemaakt, dus hoofdzakelijk eigeel en siroop op basis van suiker, water en jasmijn. Enkel de presentatievorm verschilt. Voor Thong Yip doen we identiek hetzelfde als hierboven beschreven behalve dat we het beslag met een eetlepel opscheppen en in de dikke siroop leggen. Het cirkelvormige beslag moet dan met een lepel eens omgedraaid worden en daarna worden overgebracht naar de koude siroop. Nog voor het helemaal hard is geworden, moet het uit de dunne siroop worden gehaald. Vervolgens kneed je het met de vingers tot een vijfpuntige bloemvorm.

Foi Thong (gouden noedel)

Wordt ook weer met dezelfde ingrediënten als de Thong Yot gemaakt en wordt gepresenteerd in de vorm van lange slierten (noedels). Het beslag wordt in een puntzak gedaan en laat men in een lange sliert in de hete siroop lopen. De slierten worden met een houten lepel uit de dikke siroop gevist en naar de koude dunnere siroop overgebracht. Mits wat behendigheid kan je op dat moment de noedels in een geordende vorm brengen. Verondersteld wordt dat je een lang leven en veel liefde tegemoet mag zien.

Thong Ek (gouden eerste)

Ook Thong Ek wordt met dezelfde ingrediënten gemaakt. Algemeen wordt deze vorm als de mooiste beschouwd, maar ook als één van de moeilijkste om te maken. De aanmaak van het deeg neemt veel tijd in beslag. De volgorde waarin de diverse ingrediënten samengevoegd worden is zeer kritisch. Thong Ek was een van de eerste desserts waarin bloem verwerkt werd. Het beslag moet in een messing kookpot aangemaakt worden en het mengen en kneden moet manueel gebeuren. Spatels of lepels mogen niet gebruikt worden omdat het risico daarbij te groot is dat het eigeel verkleurt. Die gele (gouden) kleur is van groot belang bij dit dessert. Doordat alles per hand moet gebeuren, is het van groot belang om de temperatuur van de kookpot zeer goed onder controle te houden. Door die betrekkelijk lage temperatuur duurt het natuurlijk ook lang voor het deeg klaar is. Ook het overbrengen van het deeg naar de warme siroop moet manueel worden gedaan. Ook hier weer duurt het lang voordat het deeg klaar is omdat alles op een matig vuur moet gebeuren. Eenmaal klaar wordt het deeg uit de siroop gehaald en naar een siliconen mal gebracht. Die mal kan diverse vormen aannemen. Populair zijn vormen van bloemen en vogels. Na het afkoelen wordt de koek uit de mal gehaald en belegd met een klein stukje bladgoud. 'Ek' betekent zoveel als eerste of beste. Soms wordt Ek als naam aan het eerste kind gegeven. Het zou je een succesvolle carrière moeten bezorgen.

Met Khanun (Jackfruit)

Deze bereiding wordt gemaakt op basis van geplette gele bonen die met eigeel gecoat worden, wat de gouden kleur teweegbrengt. Het ziet er qua vorm uit als het zaad van de jackfruit, een tropische fruitsoort. Vandaar de naam. Het symboliseert de steun die je zal krijgen doorheen je leven en carrière.

Ingrediënten: 3 kopjes Mungboon (*Vigna radiate*), 1,5 kopje kokosmelk, 1 kop kristalsuiker, 5 eidooiers, 1 l siroop.

Voor de siroop: 1 l siroop 1:1, 2 pandanas bladeren.

Laat de peulvruchten 3 uur weken in water en stoom ze daarna gaar en zacht, zodat ze makkelijk pletbaar zijn. Meng met kokosmelk en kristalsuiker tot een homogene pasta en breng het mengsel naar een messing wok. Zet op een middelmatig vuur en roer zachtjes om met de hand tot het mengsel droog is. Haal daarna van het vuur en laat afkoelen. Kneed het mengsel in de vorm van jackfruit pitten. Meng het eigeel zachtjes, zonder schuimvorming en coat er de gevormde "pitten" mee. Breng de siroop zachtjes op temperatuur, doch niet kokend. Breng de gecoate pitten in de siroop. Haal ze vervolgens uit en laat afkoelen voor het serveren.





Cha Mongkut (eigenaar van de kroon)

Deze bereiding is de allermoeilijkste om te maken. Het duurt uren en vraagt een zeer nauwkeurige beheersing van de proces-temperatuur. Alle handeling moeten met de hand uitgevoerd worden en maken de bereiding zeer arbeidsintensief. Dat maakt het bijzonder duur en ook heel exclusief. Wordt gemaakt in het kader van de viering om een carrièresprong. Ook bij huwelijken wordt het aangeboden en symboliseert dan grote vooruitgang en waardigheid.

Ingrediënten voor onderste laag: gepelde watermeloenpitten, 1 kop siroop 1:1 met jasmijnextract, 1 kop tarwebloem, 1 ei.

De jasmijn-extractie voor de siroop gebeurt door het water met jasmijnbloemen 1 nacht te laten infuseren, voordat de siroop wordt gemaakt. Kneed de bloem en het ei goed en maak er kleine komvormige cups van 2 cm van. Prik enkele gaatjes in het deeg en laat 8 minuten bakken in de oven van 150°C met luchtcirculatie. Laat afkoelen. Breng de “pitten” op een zeer laag vuurtje in de messing wok en wrijf met de hand (!) de stroop in verschillende lagen over de pitten. Schuif af en toe de pitten opzij en verwijder de suiker uit de wok met een schone doek. Doe dit tot je een kristal-vorming krijgt van de suiker op de pitten.

Ingrediënten voor toplaag: 3 kopjes tarwebloem, 1 kopje rijstebloem, 3 kopjes kristalsuiker, 4 kopjes kokosmelk, 12 eidooiers van eend.

Zeef de tarwe- en rijstebloem samen. Meng de kokosmelk met de kristalsuiker in een messing wok. Breng het mengsel op een zacht vuurtje op temperatuur om de suiker helemaal op te lossen (het mengsel mag koken). Haal de wok van het vuur en laat tot lauw afkoelen. Meng de dooiers één voor één in het mengsel en voeg, zodra homogeen, beetje bij beetje het bloemmengsel toe. Het deeg is klaar wanneer je er in je handen bolletjes van kan rollen zonder dat het deeg aan je handen blijft kleven. Zo niet dan even opwarmen.

Ingrediënten voor de afwerking: dikke siroop (1 kilo kristalsuiker voor 0,5 liter water met jasmijnextract), ingedik tot kleverig.

Neem de eerder gemaakte kleine deegcupjes. Breng 5 suiker-gecoate pitten gelijkmatig verdeeld aan tegen de rand van de cup, gekleefd met de dikke siroop. Rol met de hand bollen van het deeg voor de toplaag met een diameter van ongeveer 2 cm en plak deze op de cupjes, waarbij de pitten zichtbaar blijven. Modelleer met behulp van een satéstokje het deeg in 5 parten, dus bloemvormig, zodanig dat zich bovenaan een klein kommetje vormt. Maak een nog kleinere bol (< 5 mm) van het toplaagdeeg en plaats die, gekleefd met siroop, in het centrum van de gevormde bloem. Dit is de top van de kroon. Kleef bovenop de kleine centrale bol een klein stukje bladgoud.