

Wichudaporn älskar att blanda thailändska och svenska smaker.

På uttagningen till Sveriges Mästerkock charmade hon juryn med sitt spontana glada sätt, sin förmåga att arbeta med smaker och hon kallade Leif Mannerström för "fantastisk gubbe". folk o folk har pratat med Wichudaporn Chaiyasaeng, som i början av april kom tvåa i Sveriges Mästerkock-finalen i TV4.



– Jag är en person som gillar utmaningar, säger Wichudaporn Chaiyasaeng när vi talas vid i telefonen ett par veckor efter att finalen i Sveriges Mästerkock har ägt rum.

Redan som 22-åring drev hon restaurang i sitt hemland Thailand. Men den gick i konkurs.

– Jag var ung och tänkte alldeles för kortsiktigt, förklarar hon.

När hon lite senare flyttade tillbaka till sin mammas hemtrakter, en liten by på den thailändska landsbygden, visade det sig vara svårt att få tag i färsk fisk. Men det stoppade inte den målmedvetna thailändskan.

– Jag åkte och hämtade massor av nyfångad fisk som jag sedan sålde på marknaden.

Smakminnen från barndomen

Wichudaporn Chaiyasaeng kommer ihåg när hon var åtta, nio år gammal och hennes mamma lagade mat och sålde till dem som bodde i närheten. Maten förbereddes på kvällarna och den lilla flickan låg i sängen och kände dofterna.

– Ibland gick jag upp och ville smaka, och sa till mamma att jag var hungrig. Oftast skickade hon mig i säng igen. Men jag minns dofterna, säger hon och får något drömskt i rösten.

Wichudaporn Chaiyasaeng kom till Sverige för snart nio år sedan och bor i Grästorp tillsammans med sin man, Christer Ekström. Så snart hon kom hit började hon botanisera bland våra svenska livsmedel och blev förtjust i de nya smakintrycken.

– Jag blev kär i de svenska produkterna. Oj, det är så gott med grädde, smör och alltihop, säger hon entusiastiskt.

Samtidigt fanns minnet av de thailändska smakerna kvar, som hon nu började matcha med det som fanns på ICA och Hemköp.

– Jag lagar mycket mat och testar nya saker hela tiden. De thailändska och svenska ingredienserna passar bra ihop och det går att hitta en fin balans. Min man och mina kompisar älskar min mat och de tycker att jag borde jobba i kök eller bli kock.

Tittade på Leif Mannerström på TV

De första åren i Sverige hade Wichudaporn Chaiyasaeng varken jobb eller mycket vänner, så det blev en hel del tv-tittande och då framför allt matprogram. Då upptäckte hon Leif Mannerström och hans matlagning, som imponerade och fick henne att känna sig glad.

– Jag fick en magkänsla som sa: "Han kanske kan hjälpa mig – han kanske han kan göra något för mig och ge mig tips."

Men hon tvekade först – det var svårt med språket och hon förstod inte vad Leif sa när han tillagade bearnaisesås eller äggsås med fisk. Till slut tänkte hon: "Nu kör jag. Om jag bara stannar hemma kommer jag inte att kunna uppfylla min dröm." Så hon tog mod till sig och sökte till Sveriges Mästerkock.

På uttagningen till Sveriges Mästerkock var Wichudaporn jättenervös, både för språket och att laga mat på tid, vilket var nytt för henne. Men en stekt oxfilé med krämig svamp- och basilikasås tilltalade juryn. Mischa Billing blev imponerad av hennes spännande sätt att hantera smaker och Markus Aujalay tyckte att köttet var perfekt stekt. Leif Mannerström, som Wichudaporn tyckte var "en fantastisk gubbe" gillade också det som låg på tallriken och Wichudaporn gick vidare i tävlingen.

Vad var det bästa i programmet?

– Det var när vi åkte till Madeira och gick på marknaden och testade olika saker och frukter. Jag älskade det. Jag lärde mig också mycket nytt. Mischa lärde mig massor om smaksättning – hon är bra på dofter och vad som passar ihop.

Självförtroendet när det gäller matlagning är det inget fel på. När hon nu hade kommit med i programmet var siktet inställt på vinst. Så visst blev hon besviken när den andre finalistens namn, Gabriel Jonsson, lästes upp.

– Jag blev ledsen och mina ben kändes så mjuka att jag knappt kunde stå. Men jag intalade mig själv att jag skulle vara stark.



Fullt upp och nya hemliga projekt på gång

När folk o folk pratar med Wichuadporn verkar besvikelsen från Sveriges Mästerkock ha lagt sig. Arbetet som timvikare på kommunen hinns just nu inte med. Hon har fullt upp med journalister som hör av sig samt ett stort, hemligt projekt på gång. Eftersom kontraktet inte är klart får vi hålla oss till tåls vad det hela handlar om.

– Jag lovar att presentera på min Facebooksida så snart det är signerat, säger hon glatt.

Drömmen är att någon gång öppna egen restaurang.

– Men då blir det nog inte i Grästorps, säger hon och skrattar.

Några snabba frågor till Wichudaporn Chaiyasaeng

Tycker du om vin?

– Ja, men bara två glas. Annars blir jag lite full.

Rött eller vitt?

– Det beror på vilken mat jag ska laga. Jag tycker om båda. Favorit är italienska viner, jag tycker att de druvorna är godare.

Vilken typ av mat lagar du?

– Jag har mycket idéer och tycker om att blanda olika smaker från både Thailand och Sverige.

Vad lagar du helst?

– Det varierar mycket. Jag köper de råvaror som är fina och jag gillar att testa nya kryddor och nya smaker.

Vad beställer du på restaurang?

– Jag äter inte så ofta ute. Både jag och min man tycker inte att det är lika gott som hemma, fast det är mycket dyrare. Men om jag går ut, äter jag gärna skaldjur eftersom det inte finns i butikerna i Grästorp.

Italiensk rosé till vårens primörer:



Pasqua 11 Minutes Rosé

Systembolagsnummer: 73891

129,00 kr

Testa ett riktigt gott rosévin från Italien i vårsolen. Nyanserad doft med friska inslag av nektarin, grapefrukt och en parfymerad blommighet.

Passar utmärkt till sommarens lättare maträtter.