



**WAT
&
HOE**

THAILAND

INCL. **BANGKOK, CHIANG MAI, KRABI, KO SAMUI, KO PHANGAN & KO TAO**



REISGIDS

**Top 10
hoogtepunten
& HANDIGE
KAARTEN**

THAILAND

INCL. BANGKOK, CHIANG MAI, KRABI, KO SAMUI, KO PHANGAN & KO TAO

REISGIDS



Top 10-selectie
40-71



Bangkok
94-111



Centraal-Thailand
112-131



Het noorden
132-145



De oostkust
146-157

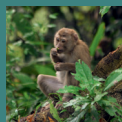
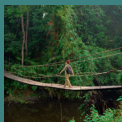


Aan de golf van Thailand
158-171



Aan de Andamanse Zee
172-187

Inhoud





Over Thailand	6-21
Reiswijzer	22-39
Top 10-selectie	40-71
Hotspots en hoogtepunten	72-91
Verken het land	92-187

Over Thailand

6-21

Reiswijzer

22-39

Top 10-selectie

40-71

Hotspots en hoogtepunten

72-91

Verken het land

92-187

Over Thailand

Inleiding	8-9
In het kort	10-13
Overnachten	14-15
Eten en drinken	16-17
Winkelen en uitgaan	18-21



Thailand. Je kunt ze boeken via de websites www.homestay.com en www.homestayfinder.com.

EEN HAPJE EN EEN DRANKJE

Omdat je er gelukkig (*sabaï*) van wordt als je het er goed van neemt, grijpen Thailanders elke gelegenheid aan om iets lekkers te eten of te drinken. Dat kun je het best doen in Bangkok's Chinatown (► blz. 95), waar de eetkraampjes dicht tegen elkaar aan staan en je een dimsum kunt eten of een glas lycheesap kunt drinken, voordat je de hoogte in gaat om te dineren in het ronddraaiende restaurant van het Grand China Hotel.

MUESLI & CO

Er is niets mis met havermoutpap of roerei met spek, maar in een tropisch klimaat liggen zulke westerse ontbijten als een steen op de maag. Maar Boeddha zij geprezen dat er overal in de steden en op het platteland ochtendmarkten zijn, waar je 'voor een appel en een ei' kunt genieten van een keur aan Thaise ontbijtgerechten. Een van de grootste markten in het zuiden is de Maharaj Market (Thanon Maharat, Soi 7, ma-za 5-12 uur) in Krabi Town (► blz. 54). Als je de scherpzoete rijstsalade *khao jam* of *khanom chin*, een Thais noedelontbijt, eenmaal hebt geproefd, vergeet je deze culinaire ochtendgeneugten beslist niet meer en na thuiskomst zul je ze misschien wel missen.



Of je nu op een futon in een Japans theehuis wilt zitten, waar de gastvrouw aan de lage tafel dunne reepjes biefstuk zoals sukiyaki bereidt, of het nu gaat om oeroude eieren in modder of zwaluwnestsoep die je onder het gewelfde dak van een Chinees restaurant wilt eten, of het nu gaat om Indiase curry's of Australische T-bonesteaks, Beierse leverballetjes of Israëlische falafel: Bangkok, Chiang Mai en Pattaya, Phuket, Hua Hin en Ko Samui maken het allemaal mogelijk, maar ook in alle andere toeristische centra van het land is het aantal restaurants legio.

Maar het is toch vooral de Thaise keuken die trekt, vooral omdat de manier om een land te begrijpen ook door de maag gaat. En in Thailand, waarvan de keuken wordt beschouwd als een van de beste en verfijndste ter wereld, kun je genieten van bijna 3000 specifieke lokale gerechten. Niet alles zal overal beschikbaar zijn, maar voor een spannende culinaire ontdekkingsreis, waarbij je elke dag nieuwe hoogstandjes kunt leren kennen, is het altijd voldoende.

VAN EETKRAAMPJES TOT RESTAURANTS

Omdat in Thailand in ieder geval in de steden nauwelijks iemand zelf kookt, is het aantal eetkraampjes, vaak gecombineerd met grote voedselmarkten, bijna niet te tellen, vooral 's avonds, omdat de Thai liever in de koelere uren na zonsondergang eten. Dan zijn er overal avondmarkten (Night Markets) in de stad en op het platteland, waar de eetkramen elkaar verdringen: bij de ene haal je een soepje, bij de andere neem je een snack en bij weer een andere probeer je een curry of visgerecht.

Een verzadigende keuze zal zelden meer dan 70 tot 80 baht kosten en de thee is meestal gratis. Maar ook in de eenvoudige Thaise restaurants aan de kant van de weg kun je vanaf ongeveer 80 baht inclusief rijst en thee iets lekkers kiezen uit het buffet. In de vakantiecentra



en grote steden nodigen klassieke Thaise restaurants uit tot culinaire ontdekkingsreizen door de koninklijke Thaise keuken. Gemiddeld moet je vanaf ongeveer 200 baht voor een gerecht neertellen, maar ook een smulpartij met zijn tweeën kost nauwelijks meer dan 2000 baht. Reken op vergelijkbare prijzen in de restaurants van hotels en resorts, waar de Thaise keuken echter meestal meer is aangepast aan de Europese of internationale smaak – zoals ook in de strandrestaurants.

KRUIDEN EN SPECERIJEN

De diversiteit en de vermenging met invloeden uit India, China en Maleisië hebben de Thaise keuken de reputatie van een van de beste ter wereld opgeleverd. Het is ook een van de gezondste. En een van de gekruidste: zelfs in standaardgerechten zijn – om enkel de belangrijkste te noemen – kurkuma, koriander, bergamot en nootmuskaat, knoflook, peper, gember en kruidnagel, kardemom, citroengras en mint vaste ingrediënten. En niet te vergeten de chilipepers, die kleine ‘smaakterroristen’ die Thais eten tot een van de heetste ter wereld maken.

Maar het is al lang bekend in Thailand dat Europeanen de voorkeur geven aan mild eten, daarom wordt de scherpte voor buitenlanders meestal verminderd of wordt gevraagd of men het *phet* (scherp) of *mai phet* (niet scherp) wil. Wie *nitnoi* (een beetje) bestelt, krijgt iets ertussenin en wie dan ook nog de Thaise eetwijze overneemt en er veel rijst, soep en andere milde gerechten bij eet, geeft zichzelf de kans om te wennen aan nieuwe smaakervaringen. In tegenstelling tot westerse

Reiswijzer

Voordat je weggaat	24-25
Vervoer naar Thailand	26-27
Vervoer in Thailand	28-31
Praktische tips	32-39





Voordat je weggaat

WANNEER GA JE?

Zuid-Thailand ligt in de tropische gordel en wordt daarom beïnvloed door de moessonwinden, die afhankelijk van het seizoen uit verschillende richtingen waaien. Ze zorgen voor drie klimaatperiodes: van half mei tot november waait de moesson uit het zuidwesten en zorgt voor een regenseizoen met min of meer zware neerslag, vooral in de late namiddag, en een hoge luchtvochtigheid. Tijdens de noordoostelijke moesson van november/december tot februari/maart heerst het koele seizoen, waarin de luchtvochtigheid laag is en de kans op mooi weer het grootst. Een zeer warme tijd volgt en pas medio mei, wanneer de zuidwestelijke moesson begint, koelt het weer een beetje af. De periode van december tot februari wordt aanbevolen en markeert het hoogseizoen. Maar ook in juni, juli en augustus wordt Thailand steeds populairder – alleen de zuidelijke Andamane kust kun je dan beter mijden.

REISDOCUMENTEN

Nederlandse en Belgische onderdanen hebben een paspoort nodig voor toegang tot Thailand, dat ten minste zes maanden na de reisperiode geldig moet zijn; kinderen, zelfs zuigelingen, hebben ook een eigen paspoort nodig. Een visum is niet vereist als je maximaal 30 dagen in het land verblijft en een bevestigd retour- of doorreisticket toont. Een toeristenvisum (€ 35) is 60 dagen geldig. Een Multiple-Entry-visum (€ 175) geeft recht op een meervoudig verblijf van maximaal 60 dagen. Met het Non-Immigrant-visum (€ 70) kun je 90 dagen of met het Multiple Entry-visum (€ 175) tot een jaar in het land verblijven. De visa worden voor vertrek afgegeven door de diplomatieke posten van Thailand (verwerkingstijd 14-21 dagen). De benodigde formulieren kunnen online worden verkregen of telefonisch of schriftelijk worden aangevraagd.

VOOR MEER INFORMATIE

- www.thailandvoorbeginners.nl
- tipsthailand.nl
- www.thailandblog.nl: een online community en blog over Thailand
- www.bangkokpost.com: het liberale, Engelstalige dagblad 'Bangkok Post'.



Grand Palace & Wat Phra Kaeo

In Bangkok zijn meer dan 400 tempels te ontdekken, maar geen enkele kan serieus concurreren met de Wat Phra Kaeo, het binnen de muren van het Grand Palace gelegen grootste en belangrijkste heiligdom van het land. Het is het onderkomen van de Smaragdgroene Boeddha, het meest vereerde beeld van Boeddha in het koninkrijk.

In dit complex, ongeveer 2,5 km² groot en omgeven door een witte muur met kantelen, ontvouwt de Siamese architectuur, die ons zo exotisch toeschijnt, haar mooiste creaties en hier presenteert Thailand zich nog steeds helemaal als een uitbundig sprookjesland! Dit is al voelbaar op Sanam Luang, het historische en culturele centrum van Thailand, want de blikvanger op het 'plein der koningen' is het droomlandschap van gouden, groene en rode verspringende daken tussen een zee van prachtige gevels en de ontelbare pagodes en torennaalden met schitterend filigraanwerk van Wat Phra Kaeo. Het is bijna onmogelijk om in woorden te vatten wat je ziet en wanneer je uiteindelijk dit fantastische beeld binnenstapt, versmelt het tempelcomplex optisch tot één adembenemend kunstwerk.

Wat Phra Kaeo

Je weet nauwelijks waar je moet kijken bij al die pracht en praal en het beste is om van gebouw naar gebouw te dwalen om uiteindelijk het centrale heiligdom te bereiken, waar het legendarische en kostbare beeld van de Emerald Buddha (Smaragdgroene Boeddha) hoog boven de gelovigen op een gouden altaar troont. Ondanks de naam is het beeld gemaakt van jade; het is 75 cm groot. De Thai schrijven goddelijke krachten toe aan het beeld van Boeddha, dat meer dan 500 jaar geleden in het noorden van het land werd ontdekt



THAILAND

- De **Top 10**-selectie van onbetwiste hoogtepunten
- De **beste hotspots**: van de lekkerste lunchadressen tot de mooiste musea
- Verken het **land per streek**
- Met stadswandelingen en **insider tips**

Met deze **Wat & Hoe Reisgids Thailand** ga je voorbereid onderweg.

Maak een trektocht door Noord-Thailand, fiets door Sukhothai, maak een tocht door de jungle of neem een duik tussen het koraal. Bezoek de prachtige tempels, het bruisende Bangkok en rust uit op een van de mooie stranden in Zuid-Thailand.



NUR 512



9 789043 941075