

Zsolt utazása: a búcsúvacsora Tokió legjobb éttermében, és vizlát Japán!

Gasztro & Tourism

[Promotions](#) - 2018.11.19. 09:02

*Eljött a búcsúvacsora...*



*Méltó lezárása ennek a csodálatos őszi útnak, úgyhogy betértem Tokió egyik legjobb Sukiyakini éttermébe, a Nabezoba.*



*A Sukiyakini-ról sokaknak az jut az eszébe, ahogyan barátok a földön körben ülnek és evőpálcikát fognak a kezükben.*



*Azonban a Sukiyaki ennél azért egy kicsit több.*



*Amikor egy társaságban vagyunk – amit élvezünk is –, az asztalon van egy kis főzőedény, amiben már főzhetünk, miközben beszélgetünk a vendégeinkkel vagy a barátainkkal.*



*Ez az edény egy kicsi, hordozható tűzhely.*

*Az edényben leginkább marhahúst, tofut, tésztát és zöldséget főznek.*



*A főzés után nekünk csak az a dolgunk, hogy minél hamarabb elkapjuk azt az evőpálcikánkkal, amit meg szeretnénk enni.*



*A japánoknál a Sukiyaki azt jelenti pontosan, hogy pirított vagy grillezett.*



*A Sukiyaki leginkább télen közkedvelt a helyike körében, nálam azonban bármikor nyerő*



– írta 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/gasztro-utazas/2018/11/19/zsolt-utazasa-a-bucsuvacsora-tokio-legjobb-ettermeben-es-viszlat-japan/>