

## Zsolt utazása: a kobei marha esete az Újházy-tyúkhúslevessel

### Gasztro & Tourism

#### Promotions - 2018.10.31. 15:19

Kobei marha újratöltve. Ez alkalommal azt vettem a fejembe, hogy megkeresem a legolcsóbb kobei marhát. A projekt sikeres volt, hiszen megtaláltam. Az egyetlen szépséghiba csak annyi, hogy a kínai negyedben. A megszámlálhatatlan mennyiségű utcai árús között van pár kobei marhát is áruló strand. Kétségtelenül ezek a legolcsóbbak, viszont őszintén megmondom, hogy a termék eredetében nem bízom meg.



*Az gondolom továbbá, hogy aki kobei marhát akar enni, akkor az nem hamburger formájában tervezi ezt első körben. Hiszen az Újházy-tyúkhúsleves kipróbálására sem a legalkalmasabb hely Budapest valamelyik kínai étterme, de az Indiában kóstolt magyar gulyás sem az, amit mi gulyáslevesnek nevezünk. Így a kínai negyed ugrott.*

*Nagyon sok olyan éttermet is látunk, ahol alapban kedvező ár van kiírva, viszont ez is egy megtévesztés. hiszen az alap ár egy 80 grammos húsról vonatkozik, ami nem kobe beef, hanem wagyu, ami szintén tökéletes, de gyulai kolbászt akarunk-e enni vagy fóti lángost...*



*Ha elérhető áron (mert arról nem beszélhetünk, hogy olcsón) akarunk enni egy jó szelet marhahúst, akkor arra a legjobb a Steak Land.*



*Természetesen nem olyan szuperek a körülmények, mint az előző étteremben, nem olyan figyelmes a kiszolgálás, a Chef nem csak velem foglalkozott, közel nem volt olyan ízletes a hús, a hozzávalók minősége jó volt, de nem kiváló, ez »csak« egy hús volt minimális zöldséggel és natúr rizzsel, nem egy négy fogásos vacsora. Ez volt a legolcsóbb szelet 200 grammos kobei marha, a számla vége 4234 yen, ami 11 000 Ft. Kétségtelen tény, hogy finom volt, de az is tény, hogy közel nem adta azt az élményt, [mint múlt héten](#).*



*Össességében, azt javaslom, ha egyszer megyünk Kobeba, akkor érdemes a különleges élményt választani, és nem csak az átlagosat*

– írt kollégánk.

Korábban már írtunk arról, hogy a Japán marhahús legjobbját a kobei marha. Ezt a minősítést csak a Kobe városában született, nevelkedett és feldolgozott japán fekete wagyu érdemes. Ahhoz, hogy egy wagyu megkapja ezt a hitelesítést, szigorú kritériumoknak kell megfelelnie, ilyen természetesen a hús sűrű márványozottsága, súlya, minősége. Minél magasabb a marhahúsban az IMF (közepes víztartalom) aránya, annál jellegzetesebb lesz a szerkezete és az íze. Ettől olyan finom és különleges ez a fajta marhahús.



Ez a marhafajta 1997 óta hivatalosan is Japán nemzeti kincse, éppen ezért a wagyu szarvasmarhákra kiviteli tilalmat vezeték be. Napjainkban a marhahús kilójáért akár több százezer forintot is elkérhetnek. Most már Magyarországon is találunk kobei marha tenyészetet mégpedig aBaranya és Tolna megye határán találhatóÓfalun, ahol Zichy Mihály jogi pályáját feladva vágott bele a japán marhák szaporításába.

*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