

Zsolt utazása: ha szombat, akkor fényképes gasztrotúra

Gasztro & Tourism

Promotions - 2018.11.10. 15:06

A gasztrotúra Takajamában folytatódott. Először megkóstoltam a takajamai ramen levest, amit nagyon hirdettek, hogy szuper, de semmi extra, olyan, mint a többi.



Viszont a másik étteremben, ahol már az öt órai nyitás előtt állt a sor – mint kiderült, hogy nem véletlenül –, az egyik kedvenc japán étellemet a szukijakit ehettem: hidai marhából.



Az egyik legjobb marhahús Japánban. A fekete hajú japán szarvasmarha gazdag természeti környezetben nő fel a gifui területen: a környező hegyekben legelő állatok húsa különlegesen jó minőségű – szerintem legalább olyan jó, mint a kobei marha (aminek a fenséges ízeiről [itt](#), és [itt](#), valamint [itt](#) írtunk már).



A Hida-marhát nemcsak sütve fogyasztják, de ehető nyersen, vagy éppen, csakhogy pindurkát pirítva is – sushiként.



A szukijaki egy leves vagy pörkölt típusú étel, amit hagyományos nabemono (japán hot pot, vagyis alacsony falú serpenyő) stílusban készítenek, ott előttünk az asztalon: hát, valami fenséges! Ez általában vékonyra vágott marhahúsból és zöldségekből áll, melyeket szójaszószt, cukrot és mirint tartalmazó szószban párolnak meg, alacsony hot pot-ban.

Mielőtt megeszik, az összetevőket általában egy kis tál felvert, nyers tojásba mártják.



Egyszerűen zseniális étel!

– 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