

Azjatyckie smaki w łódzkich restauracjach, czyli Ramen Festiwal 2017

13.11.2017 13:39 Karolina Szamburska / BPKSiT

kategoria: **Aktualności turystyczne**

Miasto

W piątek, 17 listopada rozpocznie się Ramen Festiwal. Przez 10 dni japońska zupa królować będzie w łódzkich restauracjach. To kulinarne wydarzenie to nie tylko gratka dla łodzian i smakoszy kuchni z Kraju Kwitnącej Wiśni, ale także konkurs dla lokali gastronomicznych.



W trakcie festiwalowych dni spróbujecie ramenu z mięsem, owocami morza czy egzotycznymi dodatkami, ale także jego wegańskiej wersji , fot. CC0 license

Ramen to tradycyjna potrawa japońska przygotowywana na bazie bulionu, przypominającego rosół, z dodatkiem dużej ilości makaronu, innych dodatków i tare, czyli aromatycznej pasty. Ta zupa, a właściwie sycące danie ma mnóstwo wariacji i wersji. Można ją sporządzić na setki różnych sposobów z użyciem rozmaitych składników. Do najczęściej używanych należą: mięso wieprzowe i wołowe, jajka ajitsuke, owoce morza i warzywa. Przyprawy dominujące w

tare to zazwyczaj sos sojowy, pikantne mieszanki shichimi togarashi, pieprz sansho i sezam.

Sukces zeszłorocznej edycji sprawił, że organizatorzy - portal Jemy w Łodzi we współpracy z Łódzkim Centrum Wydarzeń i Kuchniami Świata - po raz drugi postanowili zaangażować łódzkich restauratorów do uczestnictwa w festiwalu i startu w konkursie. W tym roku swoje wyjątkowe przepisy zaprezentuje 10 restauracji: House of sushi (ul. Piotrkowska 89), Lokal (pasaż Schillera), Nekko Sushi (ul. Piotrkowska 107), Sendai Sushi (ul. Piotrkowska 209), Stacja Street Food (ul. Traugutta 9), Suszarnia (ul. Pomorska 13), Sushi w dłoń (ul. Kościuszki 22), Zielona Restauracja Wegańska i Wegetariańska (rynek Manufaktury), Zjadliwości (ul. Piotrkowska 102A) oraz zeszłoroczny zwycięzca - Zielony Chrzan (ul. Żwirki 8).

Tytuł najlepszej restauracji serwującej ramen zdobędzie lokal, który uzyska największe poparcie gości, oddających swoje głosy za pomocą portalu www.jemywlodz.pl oraz [na Facebooku](#).

