

Jemy w Łodzi. Ramen Festival już od 15 listopada

13.11.2019 13:09 Agata Zarębska / informacja prasowa

kategoria: **Pozostałe**

Miasto

Listopad w Łodzi będzie stał pod znakiem ramenu. To niezwykle popularne danie kuchni japońskiej zagości na stołach łódzkich restauracji w ramach ruszającego w najbliższy piątek, 15 listopada, Ramen Festivalu. Wydarzenie, które cieszy się ogromną popularnością wśród miłośników japońskiego przysmaku odbędzie się już po raz czwarty.



Chociaż ramen kojarzy się przede wszystkim z miską gorącej, aromatycznej zupy, to podstawą dania, od którego bierze ono swoją nazwę jest specjalny makaron. Długie, sprężyste i pyszne noodle można podawać na mnóstwo sposobów – w wywarach wieprzowych, wołowych, drobiowych i warzywnych, z różnymi dodatkami i tare, czyli bazą smakową przyrządzaną z japońskich sosów, past i przypraw. Ilu szefów kuchni, tyle pomysłów na ramen, a to daje wielkie pole do popisu. Nic zatem dziwnego, że danie od lat cieszy się niesłabnącą popularnością na całym świecie.

O tym jak bardzo pokochali je łodzianie i szefowie kuchni łódzkich restauracji będzie można przekonać się już wkrótce. W piątek, 15 listopada ruszy bowiem czwarta edycja Ramen Festivalu – imprezy kulinarnej w całości poświęconej japońskiemu przysmakowi, która potrw

do 24 listopada. Szefowie kuchni 15 łódzkich restauracji przygotowali z tej okazji swoje autorskie, popisowe wersje ramenu, a gości wydarzenia będą mieli aż 10 dni żeby spróbować ich wszystkich. W poprzednich latach festiwalowe restauracje odwiedziły tysiące łodzian żądnych kulinarnych wrażeń.

Festiwal organizuje portal Jemy w Łodzi i Łódzkie Centrum Wydarzeń, a partnerem jest firma Kuchnie Świata, która specjalizuje się w dystrybucji produktów spożywczych z całego globu. Oprócz festiwalowych ramenów na uczestników wydarzenia czekają dodatkowe atrakcje. W studiu kulinarnym Book&Cook odbędą się warsztaty, których uczestnicy nauczą się samodzielnie gotować ramen. Czekają też dwa konkursy - w jednym do wygrania będzie zestaw japońskich produktów od Kuchni Świata, a w drugim książki „Ramen - zupa szczęścia i miłości” wydawnictwa Prószyński i S-ka.

Ale Ramen Festival to przede wszystkim uczta dla łódzkich smakoszy. W Japonii i na świecie ramen przygotowywany jest na setki sposobów, a my po raz kolejny sprawdzimy, jak to danie zainspiruje łódzkich szefów kuchni. W restauracjach pojawią się rameny wołowe, wieprzowe i drobiowe, a także mniej klasyczne - z owocami morza, kaczką, dzikiem, a nawet z rekinem. Będą azjatyckie grzyby, warzywa i pierożki. Nie zabraknie też propozycji wegetariańskich i wegańskich - przygotują je cztery festiwalowe lokale.

Goście mogą odwiedzać restauracje i próbować ramenów od 15 do 24 listopada. Wszystkie festiwalowe informacje dostępne są na stronie www.jemywlodzi.pl oraz na [Facebooku](#).

LOKALE, KTÓRE BIORĄ UDZIAŁ W FESTIWALU:

[Hashtag Sushi Łódź Centrum](#) (Piotrkowska 113/115)

Mięso z rekina, jajko, grzyby enoki, naturomaki, dymka, warzywa, makaron ramen, przyprawy.

Cena: 33 zł (666 ml) - dostępny na miejscu i w dostawie. Zamów na www.hashtagsushi.pl

House Of Sushi (Piotrkowska 89)

Ramen Sushi Hoho – ramen wołowy z polikami wołowymi, edamame, kukurydzą, porem i porto

Cena: 29 zł

Kaminari Sushi (Piotrkowska 79)

Duck ramen – intensywny bulion na bazie długo gotowanych kaczek i palonych warzyw. W dwóch wersjach: z dodatkiem sosu sojowego lub tare na bazie sezamu. Nasze dodatki to mięso z kaczki ze świeżą kolendrą i chilli w tempurze, szczypior, kukurydza, marynowane jajko, nori i marchewka.

Cena 30 zł

No To Sushi (Sienkiewicza 115)

MORI RAMEN, co oznacza "leśny ramen" z korzennym bulionem wołowym, ręcznie robionym makaronem, brzuchem chashu z dzika, jajkiem ajitsuke, ręcznie lepionym pierożkiem grzybowo-warzywnym i chipsem z jarmużu.

Cena: 26 zł (wywar 400 ml + dodatki 280 g)

Pawilon (Wojska Polskiego 65/67, Aleksandrów Łódzki)

Chicken Ramen – wywar drobiowy, filet z kurczaka, karagge z kurczaka, pieczony brzuch wieprzowy w sosie tonkatsu, makaron ramen, kielki fasoli mung, jajko marynowane, por w panko, chilli, szczypior, pak choy, nori, chipsy ryżowe

Cena: 35 zł

Sendai Sushi (Piotrowska 209)

Pork Loin Tonkotsu Ramen – delikatny wywar drobiowo - wieprzowy z pieczonym schabem w sosie z czarnego pieprzu.

Cena: 22 zł (410 g)

Sushi Smaki Centrum (Kościuszki 93)

Ramen Woowoowy - bulion wołowy, flambirowane, szarpane poliki wołowe, grilowana, krwista polędwica wołowa, makaron, jajko, szczypiorek, grzyby mun, marynowane pędy bambusa, cebula, czosnek, kapusta pak choi, kiełki słonecznika, jagody goji

Cena: 26 zł (500ml)

SUSHI W DŁOŃ handroll & more (Kościuszki 22)

Kimchi Apple duck ramen – kaczka z grilla, kimchi , sofrito, szara reneta, rukola

Cena: 31 zł (700 ml)

31 zł

Szpulka (Rynek Manufaktury)

Ramen wołowy - wywar z trzech mięs z kawałkami sezonowanego antrykotu, miso, kimchi, sosem rybny, nori, makaronem i marynowanymi grzybami shitake

Cena: 32 zł

Ramen z owocami morza - aromatyczny wywar z dodatkiem muli, krewetek, kalmarów, zielonego curry, ajvaru, mleka kokosowego, nori, limonki i szczypioru

Cena: 34 zł

[Tabu Sushi](#) (Piłsudskiego 14)

Hakata Ramen - bulion wieprzowy# marynowany brzuch wieprzowy w koreańskim bbq# shitake# shimeji# chips z boczku # prażynka ryżowa# jajko marynowane w sosie sojowym podwędzanym# kiełki fasoli mung# pak choi# własny makaron ramen# edamame# nori z wasabi# chilli# szczypior#

Cena: 35 zł (700 g)

[Umamitu by papuvege](#) (Traugutta 9)

Karē rāmen (wegański) - połączenie dwóch japońskich comfort foodów - sosu karē i ramenu. Wybitnie kremowy, gęsty i aromatyczny, idealnie oblepia każdą kluseczkę, dając uczucie błogości w brzuszku. Wypchany umami po brzegi miski. Na górze ląduje pieczona dynia, kanpyō, blanszowane kiełki mung, olej sezamowy, olej chilli, szczypiorek i nori. To jest lek na jesienne zimno, depresje, smutek i suplement poprawiający jakość życia w listopadzie. Ramen jest wegański.

Cena: 34 zł

[Veranda](#) (Piotrkowska 77)

Ramen wołowy - rostbef, makaron, jajko w koszulce, chilli, pak choi, marynowany imbir

Cena: 26 zł (500 zł)

[Zielona Restauracja Wegańska i Wegetariańska w Łodzi](#) (Rynek Manufaktury)

Pumpkin miso ramen (wegański) – esencjonalny bulion na bazie pieczonych warzyw, grzybów i karmelizowanej dyni, podkreślony pastą miso i tahini, sosem sojowym i srirachą. Serwowany z makaronem, wędzonym sejtanem, dynią, kapustą pekińską, grzybami shiitake i mun, szczypiorkiem i sezamem.

Cena: 28 zł (650 g / 500 ml)

[Zielony Chrzan](#) (Żwirki 8)

VEGE „TONKOTSU” (wegetariański lub mięsny) ramen wegetariański z dostępną opcją mięsną. Inspiracją był najpopularniejszy japoński rodzaj ramenu, czyli tonkotsu, jednak szef kuchni postanowił zrezygnować z kości wieprzowych i stworzyć pełną umami wegetariańską alternatywę to tej klasyki. Ideą było osiągnięcie podobieństwa smakowego oraz wizualnego, a zarazem elementu, który zaskoczy naszych gości.

Wywar: Mocne japońskie grzybowe vege dashi, Tare: sos sojowy, czosnek, imbir, słodkie miso, ucierany biały, pieprz, nerigoma, Makaron: alkaliczny Ramen, Dodatki: pieczony pomidor, menma, jajko ajitsuke, marynowane shitake, japoński musztardowiec, „mięso sojowe” w słodkiej marynacie na bazie śliwek (wersja wegetariańska) albo duszony brzuch wieprzowy „kakuni” (wersja mięsna)

Cena: 29 zł

[Zjadliwości. Kuchnia roślinna.](#) (Piotrkowska 102 A)

I MISO YOU (wegański) – do aromatycznego, rozgrzewającego bulionu roślinnego z miso, paloną cebulą i orzechami laskowymi, oprócz grillowanej gruszki, wpadły kiszone buraki, owiana dymem pieczarka portobello, wędzony tempeh i rukola. Ramen jest wegański.

Cena: 28zł

CZYM JEST RAMEN?

Próba opisania wszystkich odmian i wariacji ramenu w samej tylko Japonii zakończyłaby się wydaniem przestronnej encyklopedii, ale warto poznać kilka informacji na temat tego dania. Wymyślili je Chińczycy, pokochali Japończycy, a potem ramen zawładnął już całym światem.

Ramen najczęściej kojarzy nam się z zupą, ale to właściwie bardziej danie niż zupa, bo swoją nazwę bierze ono od specjalnego rodzaju makaronu, który może być podawany na dziesiątki, jeśli nie setki sposobów. Ww głębokiej misce, w jakiej zazwyczaj jest podawany, oprócz ogromnej ilości makaronu dostaniecie esencjonalny bulion, różne dodatki i *tare*. W Japonii całość podawana jest bardzo gorąca i należy zjadać ją dosyć szybko, zanim makaron straci jędrność. Stąd charakterystyczny dla japońskich lokali z ramenem, wszechobecny odgłos siorbania. Goście wciągają długie, gorące kluski wybierane z miski pałeczkami.

Ale wróćmy do składu dania. Na początek makaron. Pod względem różnorodności makaronów kuchnia japońska może spokojnie konkurować z włoską. Ten ramenowy jest jednak wyjątkowy. Przyrządzany jest z mąki, wody i soli z dodatkiem *kansui*, czyli węgla potasu, który nadaje jędrności i sprężystości (w naszej kuchni podobną rolę spełniają jajka). Proste, falowane, cienkie, grube, płaskie, okrągłe, wąskie i szerokie – makaronowe nici łączy zazwyczaj tylko to, że są długie i łatwo oblepiają się bulionem.

Przejdźmy zatem do bulionu, a właściwie wywaru. Ze względu na niego, ramen często klasyfikowany jest według czterech kategorii w zależności od tego, co nadaje zupie „ton”: shio (sól), shoyu (sos sojowy), miso (pasta ze sfermentowanej soi) i tonkotsu (wieprzowina). Nie jest to jednak klasyfikacja wyczerpująca. Przede wszystkim dlatego, że te kategorie odnoszą się do bardzo różnych rzeczy – od rodzaju przyprawy do podstawy bulionu.

Pójdźmy zatem inną drogą. Bulion w ramenie może być *kotteri* (bogaty, ciężki) lub *assari* (lekki). Pierwszy jest stosunkowo gęsty, wręcz lepki, nieprzezroczysty, a drugi lekki, klarowny i stosunkowo chudy. Kotteri przyrządza się np. na długo gotowanych kościach wieprzowych, a assari na warzywach drobiu, rybach i owocach morza. Skoro jesteśmy już przy bazie bulionu, to warto dodać, że bywa on przyrządzany na dziesiątkach różnych składników. Obok tych już wymienionych, do wywaru dodaje się glony kombu, suszone owoce morza, opalane cebule, czosnek, imbir, grzyby i różne warzywa. Chyba najpopularniejszą

obecnie odmianą ramenu jest *tonkotsu*, w którym wywar przygotowywany jest na kościach wieprzowych.

Nie mniej ważny od podstawy bulionu jest sposób jego doprawienia, a konkretnie źródło słonego smaku. Może nim być sól (*shio*), sos sojowy (*shoyu*) lub pasta miso. Warto w tym miejscu dodać, że powszechnym dodatkiem do bulionu na ramen jest glutaminian sodu, zwany „istotą smaku”, przed którym Japończycy nie drżą tak, jak mieszkańcy Europy.

Pora na dodatki. W przypadku ramenu nie są to tylko ozdobniki układane na szczycie makaronowej góry. Stanowią ważny element dania i często wymagają długich, wcześniejszych przygotowań. Do najpopularniejszych należą mięsa (przede wszystkim plastry wieprzowiny długo gotowanej w sosie sojowym i mirinie lub wolno pieczonej), owoce morza, kamaboko lub narutomaki, czyli „ciastko” przyrządzone z mięsa białych i czerwonych ryb, pokrojone w plastry o charakterystycznym wyglądzie przypominającym białą różową roladkę oraz jajka w różnej postaci.

Do ramenu dodaje się też zazwyczaj płyty suszonych glonów, świeże warzywa (najczęściej szalotki i liście kapusty), grzyby, kimchi (peklowaną kapustę) i przyprawy, wśród których królują pikantne mieszanki *shichimitogarashi*, pieprz sansho, sezam lub pasta z sezamu i pasta z czosnku. Przyprawy często przybierają formę *tare*, czyli aromatycznej pasty przyrządzanej najczęściej na bazie sosu sojowego z dodatkami, która wlewana jest na dno miski z ramenem lub podawana osobno jako dodatek.

