

## Od piątku Ramen Festiwal w łódzkich restauracjach

13.11.2018 12:12 Zuzanna Bociąga / ŁCW

kategoria: **Miasto**

**Festiwale**

**Pozostałe**

**na Piotrkowskiej**

**Łódź już po raz trzeci stanie się polską stolicą ramenu. Ta najpopularniejsza japońska zupa królowała będzie na stołach łódzkich restauracji już od najbliższego piątku, 16 listopada. Ruszy wtedy Ramen Festiwal 2018, uczta dla miłośników azjatyckich smaków i konkurs dla restauracji.**



Zjadliwości, ul. Piotrkowska 102A , mat. prasowe

Ramen jest, obok sushi, jednym z najpopularniejszych dań kuchni japońskiej. To niezwykła zupa, której podstawą jest esencjonalny, gotowany wiele godzin bulion, ale nie mniej ważny jest specjalny makaron i liczne dodatki, które zamieniają ją w sycące i bardzo rozgrzewające danie. Od kilku lat ramen podbija szturmem cały kulinarny świat - skradł też serca łodzian,

którzy jedzą go coraz chętniej.

Kolejna okazja do delektowania się tą niezwykłą zupą trafi się już niebawem. Od piątku, przez dziesięć jesiennych dni (od 16 do 25 listopada) w łódzkich restauracjach trwał będzie Ramen Festiwal 2018. To już trzecia edycja tej jedynej w naszym mieście imprezy poświęconej japońskiemu przysmakowi. W poprzednich latach festiwalowe restauracje odwiedziły tysiące łodzian żądnych kulinarnych wrażeń.

Wydarzenie 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. Ufundowała ona także nagrodę dla restauracji, która w ramach festiwalu przygotuje najlepszy ramen. Zwycięzcę konkursu wytypuje specjalnie powołane jury, ale Ramen Festiwal to przede wszystkim uczta dla łódzkich smakoszy.

W wydarzeniu weźmie udział 10 restauracji, które będą serwowały swoje popisowe zupy od 16 do 25 listopada. W Japonii ramen przygotowywany jest na setki sposobów, a my po raz kolejny sprawdzimy, jak to danie zainspiruje łódzkich szefów kuchni. Na festiwalowiczów czekają propozycje mięsne i wegańskie oraz całe mnóstwo składników egzotycznych i lokalnych. Będą ramen z gęsiną, wołowiną, wolno pieczonym boczkiem czy żeberkami. W miskach pojawią się azjatyckie grzyby i warzywa, pierożki z cielęciną, a nawet... włoskie sery. Goście mogą odwiedzać restauracje, próbować konkursowych zup, a następnie wyrażać swoje opinie i wskazywać faworytów na stronie [www.jemywlodzi.pl](http://www.jemywlodzi.pl) oraz na [Facebooku](https://www.facebook.com/).

Oto lokale, które biorą udział w rywalizacji:

- House of Sushi, ul. Piotrkowska 89  
Kamo Ramen z wędzoną gęsiną – korzenny, aromatyczny wywar z kaczki podany z makaronem naszej produkcji, grzybami, kapustą pak choi oraz fasolką edamame. Całość bulionu dopełnia delikatnie wędzona gęsiną. Cena: 29 zł (650 ml)
- Kaminari Sushi, ul. Piotrkowska 79  
SHOYU RAMEN – bazą ramenu jest esencjonalny i aromatyczny bulion wołowo - drobiowy. Podawany z grubym, niezwykle miękkim japońskim pszennym makaronem. Wyjątkowości i smaku dodadzą obłędny boczek chashu, jajko, nori oraz szczypior. Cena: 25 zł (500 ml)
- NoTo Sushi [www.notosushi.pl](http://www.notosushi.pl)  
Tonkotsu Ramen – wywar wieprzowo drobiowy z żeberkami marynowanymi na dwa sposoby. Makaron naszego wyrobu z dodatkiem pierożka z cielęciną. Cena: 30 zł (600 ml)
- Pawilon Aleksandrów Łódzki, ul. Wojska Polskiego 65/67  
SURF&TURF SHOYU RAMEN – wywar wołowo-wieprzowy, szarpana wołowina, szaszłyk z krewetek, szpinak, jajko ajitsuke, oliwa krewetkowa, dymka. Cena: 23 zł (400 ml)

- Sendai Sushi, ul. Piotrkowska 209  
Puled goose thai ramen – wywar drobiowy z trawą cytrynową i liśćmi kafiru, pieczona w miodzie szarpana gęsina, grzyby słomkowe i palony por. Cena: 20 zł (350 ml)
- Stacja Street Food, ul. Traugutta 9  
Tantanmen ramen z syczańskim korzeniami - bulion wieprzowo-drobiowy z intensywnie sezamowym i pikantnym tare, podawany z mieloną wieprzowiną smażoną z pasta tobanjan, blanszowanym pak choyem, szczypiorem, domowym olejem z chilli i marynowanym bambusem. Cena: 28 zł (700 ml)  
Tantanmen Vegan ramen - bulion warzywno-grzybowy z intensywnie sezamowym i pikantnym tare, podawany z mielonym tofu smażonym z pasta tobanjan, blanszowanym pak choyem, szczypiorem i domowym olejem z chilli. Cena: 28 zł (700 ml)
- Sushi Smaki, ul. Sacharowa 30 (dawna Gorkiego)  
Black & White Ramen – bulion wieprzowo-drobiowy z własnoręcznie przyrządzonym czarnym makaronem, przepiórczymi jajkami, marynowaną rzepą, grzybami shimey, szczypiorkiem, smażonymi warzywami, kiełkami fasoli mung, grillowanym serem hallumi i glazurowaną karkówką. Cena: 19 zł (500 ml)
- Sushi w Dłoń, al. Kościuszki 22  
Chashu Tomtomen - wołowy wywar z pomidorami, trawą cytrynową i kolendrą podany z brzuchem, domowym makaronem, kremową burrata, pesto z wasabi i bazylii, płatkami parmezanu i grillowanym pomidorem. Cena: 30 zł (700 ml)
- Zielona Restauracja Wegetariańska i Wegańska (Rynek Manufaktury)  
Koko Miso Ramen – bulion z pieczonych warzyw z grzybami z dodatkiem imbiru, glonów kombu, miso, pasty pomidorowej, mirinu i mleka kokosowego, podany z makaronem pszennym lub ryżowym, grzybami shitake, tempehem, dymką, kapustą pak choi, sezamem, orzechami nerkowca i limonką. Cena: 20 zł (400 ml)
- Zjadliwości, ul. Piotrkowska 102A  
Jesienny Ramen Addio Pomidory – kremowy, aromatyczny bulion roślinny w połączeniu z orzechowo-grzybową pastą, chrupiącą, kiszoną dynią, wędzonym tempehem oraz pieczonymi grzybami shimeji tworzą rozgrzewającą kompozycję, która pełni smaków i aromatów pochodzących z jesiennych plonów rozgoni melancholii mglisty woal. Cena: 25 zł (500 ml)

Czym jest ramen?

Próba opisanie wszystkich odmian i wariacji ramenu w samej tylko Japonii zakończyłaby się wydaniem przestronnej encyklopedii, ale warto poznać kilka informacji na temat tej zupy. Danie wymyślili Chińczycy, pokochali Japończycy, potem ramen zawładnął już całym światem.

Ramen to właściwie bardziej danie niż zupa, bo w głębokiej misce, w jakiej zazwyczaj jest

podawany dostaniecie nie tylko esencjonalny bulion, ale także ogromną ilość makaronu, różnych dodatków 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 zupy. Na początek bulion. 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.

Drugim ogromnie ważnym składnikiem miski ramenu jest oczywiście makaron. Pod względem jego różnorodności kuchnia japońska może spokojnie konkurować z włoską. Zazwyczaj przyrządzany jest z mąki, wody i soli, często 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.

Pora na dodatki. W wypadku 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 biało różową roladkę oraz jajka w różnej postaci.

Do ramenu dodaje się też zazwyczaj płaty 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.





