

Zsolt utazása: az ebéd, amiért érdemes a látnivaló nélküli városba utazni

Gasztro & Tourism

Promotions - 2018.10.24. 11:18

Kobe és a marha, itt ez a legnagyobb vonzerő. Sok helyen ehetünk, de ha bakancslistás egyszeri élményt akarunk, akkor érdemes körbe járni alaposan a dolgot nem beülni az első és legolcsóbb helyre, habár biztos az is jó lesz a maga módján, de ha már egyszer itt vagyunk törekedjünk a minőségre. Első megállom egy konzultáció volt a kobei marhahús szövetségnél, mert ilyen is van ám, nagyon fontos nekik a minőség. Az igényeim alapján javasoltak egy két csillagos éttermet (1-3 csillagos éttermek léteznek) és oda mentem.



Első alkalommal nem voltam ennyire körültekintő, most nagyon komolyan éreztem a különbséget, persze minden téren. De mi is ez a misztikum a marhahús körül, hús és kész. Gondolhatnánk, de nagyon nem. A különleges húsminőség alapja a genetika, és a japán tenyésztési szokások. A wagyu marháknak az évek során kiszeleztélódott egy képesség, hogy az igavonáshoz gyorsan felhasználható energiát, zsírtartalék formájában az izomrostok között egyenletesen kezdte elraktározni ez a fajta. Ettől lett a wagyu nagyon puha, porhanyós és egyenletesen, már-már művészién márványozott. A genetikai adottságokat aztán a japánok szépen tökéletesítették, beállították a megfelelő takarmányozást, illetve sok történet kering az állatok különleges tartásáról is: az állatokat állítólag masszírozzák, rizsborral permetezik és sörrel itatják a kiváló minőség érdekében. Persze azt nem tudom eldönteni, hogy ez igaz-e vagy sem, de az biztos, hogy ennek a húsa különlegesen finom, semmihez nem hasonlítható íze van. Nincs, hogy olyan, mint egyedi és utánozhatatlan.

Ettem már Magyarországon, Oroszországban. Na, ezt felejtjük el: pénzkidobás! Kobeban nem csak egy vacsorát kapunk, hanem egy élményt, egy »színházi show-t«, miközben ízlelő bimbóink sokkot kapnak az élménytől.



Az étlapról először kiválasztják a húst a chef segítségével. Az étteremben, ahol én voltam külön chef volt, aki csak velem foglalkozott. Miután az első sokk után felocsúdtam (nyilván az ár miatt), újabb választút elé érkeztem, hogy »csak« a húst akarom, vagy a menüsört ami 4+1 fogás.



Na jó, vágjunk bele – mondtam a chefeknek. Nem csalódtam, egyszerűen tökéletes volt minden, beleértve a személyes figyelmet, az ételek elkészítését, az ízekről nem is beszélek. Közben is mindig volt lehetőségem valamivel kiegészíteni és jobbá tenni a menüsort, de nem eszik minden nap az ember Kobeban. Finomak voltak az előételek, a pörkölt kifejezetten ízletes, de nyilván a csúcs a steak volt. Leírhatatlanul omlós és ízletes – egy csoda. Ilyen íz nincs, és mégis van.



A végén a desszert hitvány volt, de legalább adtak valamit, végül is nem egy cukrászdába mentem steaket enni
– írja Jurák Zsolt kollégánk.

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 vezettek be. Napjainkban a marhahús kilójáért akár több százezer forintot is elkérhetnek. Most már Magyarországon is találunk kobei marha tenyészetet mégpedig a Baranya és Tolna megye határán található Ófalun, 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