ZenOn - moda na udon i ramen



ZenOn to restauracja serwująca dania kuchni japońskiej i specjalizująca się w udonie. To rodzaj grubego, miękkiego japońskiego makaronu zrobionego z mąki pszennej. Jest przeważnie podawany na gorąco w bulionie. Do zupy dodaje się m.in. tempurę, kaki-age, abura-age oraz warzywa, w daniu o nazwie kitsune-udon. Smak bulionu i dodatki mogą się różnić w zależności od regionu. Dziś wyjaśniami co oznaczają te wszystkie obcobrzmiące terminy i czym się różni udon od popularnego ramen.



W ofercie ZenOn znalazły sie także japońskie alkohole

Jednym z wielu tajemniczych składników jest “przyprawa 7 smaków” (jap. Shichimi Togarashi). Jest o popularna japońska przyprawa stosowana do przyprawiania zup, makaronów, szaszłyków Yakitori i innych dań. Jest to dosyć pikantna przyprawa, w skład której zazwyczaj wchodzi (skład bywa nieznacznie inny) 5-7 składników i są to najczęściej czerwone chili, prażona skórka pomarańczowa, białe i czarne ziarna sezamu, pieprz japoński, wodorosty i imbir.

ZENON to restauracja serwująca dania kuchni japońskiej i specjalizująca się w udonie. To rodzaj grubego, miękkiego japońskiego makaronu zrobionego z mąki pszennej. Jest przeważnie podawany na gorąco w bulionie. Do zupy dodaje się m.in.: tempurę, kaki-age, abura-age oraz warzywa, w daniu o nazwie kitsune-udon. Smak bulionu i dodatki mogą się różnić w zależności od regionu.



Udon vs ramen

Udon przygotowywany jest na miejscu w restauracji z wykorzystaniem specjalnych maszyn, a jego produkcja to mozolny, wielogodzinny proces, trwający około doby! Pracochłonny sposób wyrabiania makaronu udon czyni go trudniej dostępnym w porównaniu do popularnego ramen. Ten drugi jest bardziej rozpoznawalny i zarazem łatwiejszy do zrobienia.

Długi, gruby i sprężysty udon może być przygotowany wyłącznie z oryginalnych japońskich składników. Wszystko zamawiane jest w Japonii, od mąki po sól. Ugotowany i gotowy do spożycia podawany jest najczęściej w postaci zupy, a w zasadzie dwudaniowego posiłku, składającego się z zupy i wielu treściwych dodatków serwowanych w jednym naczyniu. Liczba dodatków wahająca się od dwóch do sześciu zależy od regionu, pory roku i gustu jedzącego. Prawdziwa ciekawostką jest ZARU UDON czyli udon serwowany na zimno. To danie letnie dające się bardzo swobodnie porównać do polskich chodników z makaronem. Zaru udon podawany jest na zimno z dodatkiem zimnego sosu. Z udonem można zrobić bardzo wiele. Jednym z częstych sposobów jego wykorzystania jest przygotowanie dań na bazie udonu smażonego w woku.



Dania kuchni japońskiej serwowane w ZenOn

Karta menu w ZenOn składa się z 8-9 zup, 2-3 dań bez bulionu, kilku przystawek i dwóch deserów. Karta jest zmieniana co dwa miesiące, a na stałe w menu pozostaje sprawdzona i lubiana krewetka w bulionie dashi, będąca jedynym daniem odwzorowanym w 100% zgodnie z japońska tradycją. Inne udony są japońską wariacją z europejskim posmakiem. W wersji oryginalnej byłyby zbyt egzotyczne, ale nie ma problemu by na specjalne zamówienie, na przykład na kolację ze znajomymi, zamówić coś bardziej wymagającego i zbliżonego do oryginału.

Goście z Polski oczekują od dań eksplozji smaków i aromatów i różnorodności faktur. Wracają również do swoich ulubionych restauracji w poszukiwaniu nowości. W Japonii wygląda to nieco inaczej. Tam klasyków się nie zmienia, a dania są prostsze.Kompozycje grają na perfekcji i ledwo wyczuwalnych niuansach. Wymaga to jednak wieloletniego kontaktu z kuchnią i tradycją, więc nieco zeuropeizowane podejście ZenOn wydaje się być jak najbardziej zrozumiałe.



Udon w bulionie z podstawowymi dodatkami

Na pierwszy ogień polecamy boczek w curry. To poz krewetka kolejna propozycja, która wraca do karty, a gdy zniknie wzbudza protesty u fanów. Ciężki, zagęszczamy sos doskonale komponuje się z lubianym przez bywalców daniem.

Porcje są na tyle duże, że większość gości nie zjada swojej pierwszej porcji udon w całości. Z czasem uczą się rozkładać siły. Gdy ktoś zjada w ZenOn swoja porcje do ostatniej nitki to albo już tu zaglądał, albo był bardzo głodny.

O przystawkach, lodach matcha i japońskich alkoholach dowiecie się wszystkiego u obsługi. Nie wahajcie się pytać. To pasjonaci, którzy chętnie dzielą się swoją wiedzą i doświadczeniami byśmy jeszcze lepiej mogli zrozumieć udon. Kto spróbuje, na pewno wróci.

Smacznego!