

WAS IST SUSHI UND WIE WIRD ES HERGESTELLT?



LECKERE HAPPEN AUS ASIEN

Professor Globus ist stolz auf sein selbst gemachtes Sushi. Globini möchte es gerne probieren. Aber wie soll er nur mit diesen Stäbchen essen? Sushi gibt es übrigens nicht nur in Japan, sondern auch bei Globus.





VIDEOS, LÖSUNGEN UND WEITERE INFOS UNTER
www.globus.de/entdeckerwelt



ESSEN WIE IN JAPAN



Sushi ist ein Gericht aus Japan. Aber auch in Deutschland wird es mittlerweile sehr gerne gegessen. Die wichtigsten Zutaten sind Reis und Fisch. Dazu kombiniert man verschiedene Zutaten wie Meeresfrüchte oder Gemüse. Sushi gibt es in verschiedenen Sorten. Eine davon ist Maki. Hier sind der Reis und die restlichen Zutaten von Algenblättern umwickelt. Wer keinen Fisch essen möchte, kann auch vegetarisches Sushi bestellen.

SPEZIELLE TECHNIK

Wer Sushi machen will, braucht einen besonderen Reis: speziellen Sushi-Reis, der leicht klebrig und locker ist. Der Reis wird gekocht und mit Reisessig, Zucker und Salz vermenget. Als Nächstes legt man ein Algenblatt auf eine spezielle Matte aus Bambus. Darauf kommen der Reis und die Füllung wie Lachs oder Avocado. Mithilfe der Matte wird das Sushi nun vorsichtig aufgerollt. Die Rolle wird immer wieder festgedrückt, damit sie nicht auseinanderfällt, und dann in mundgerechte Stücke geschnitten. Nun kann man das Sushi in Sojasoße dippeln und genießen!



SUSHI IM GLOBUS-MARKT

In 20 Globus-Märkten gibt es eine Sushi-Bar. Hier bereiten Sushi-Köche die Rollen direkt vor den Kunden in Handarbeit zu. Für das Sushi wird bei Globus nur ganz frischer Fisch verwendet: Er wird direkt nach dem Fang auf minus 60 Grad Celsius gefroren und vor der Verarbeitung wieder aufgetaut, damit er dann ganz frisch in die Sushi-Boxen kommt. Das ist wichtig, weil der Fisch roh verarbeitet wird. Die Sushi-Boxen kannst du mit nach Hause nehmen. Sushi wird in der Regel kalt und mit Stäbchen gegessen. Das braucht etwas Übung, macht dafür aber umso mehr Spaß. Mehr erfährst du unter globus.de/sushi

