

רכיבים:

חומרים לאורז:

1 קילו אורז עגול (מיוחד לסושי)
ליטר מאתיים מים רגילים
250 סמ"ק חומץ אורז
250 גרם סוכר

חומרים לסושי:

אורז של סושי
אצות נורי
פרוסות סושי
סויה
ג'ינג'ר כבוש לסושי
וואסאבי
עלי עירית
מחצלת לגלגול, מכשיר "ניגירי" – לעיצוב קוביות אורז)
ז'ולייינים של עירית, מלפפון (רק את הקליפה), גזר, אבוקדו

אופן ההכנה:

הכנת האורז: שוטפים טוב טוב את האורז (שיהיה שקוף). שמים אותו בסיר יחד עם המים, בוחשים פעם אחת ומבשלים בסיר פתוח על להבה קטנה במשך 10 דקות. לאחר מכן מכסים ומשאירים על להבה קטנה למשך עוד 10 דקות. לאחר מכן מכבים את האש ומשאירים את הסיר סגור למשך 20 דקות נוספות. בינתיים מכינים את התחמיץ: מבשלים ביחד את חומץ האורז והסוכר עד שהסוכר נמס ומקררים.
כעת חוזרים לסיר האורז ופותחים מעט את האורז עם מזלג (=מערבבים), ומעבירים לקערה/תבנית לחה (עם מעט מים). שופכים מעל את התחמיץ ומערבבים. מקררים את האורז. (כשעובדים עם האורז הזה – קערה של מים ליד, ולטבול את הידיים – מאוד דביק).

הכנת הסושי (2 סוגים:)

1. מכניסים את האורז לכלי הניגירי, מהדקים טוב, ומוציאים את ריבועי האורז המעוצבים. מעל הריבועים, לשים רצועה עבה של סלמון, ומעל לשים (לרוחב) פס דק של אצת נורי (להדביק אותה בקצוות עם מים).
2. לחצות את אצת הנורי לשניים לרוחב. להניח את החצי על המחצלת (צד חלק למעלה), להדביק מעט אורז לאורכה (לא בצדדים – להשאיר שוליים ריקים), מעל האורז לשים רצועה עבה של סלמון, ומעל לשים מעט ז'ולייינים של עירית, מלפפון, גזר, אבוקדו, ובזערת המחצלת מתחילים לגלגל את המחצלת , מגיעים חצי, מהדקים טוב טוב, מורחים פס של מים בקצה האצה, וממשיכים לגלגל עד הסוף – ומהדקים טוב. נוצר גליל, חותכים לגליל את הקצוות, ואז כדי לחתוך לחתיכות שוות של סושי – חותכים אותו לחצי ואז את שני החצאים לעוד חצי.

הרכבת המנה:

בצלחת מסדרים: שלישיית טיפות וואסאבי, סושי, קערה קטנה עם סויה, מעט ג'ינג'ר כבוש לסושי בצורת הר בפינה, עלי עירית.