



רכיבים:

חומרם לאורן:

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

חומרים לסושי:

אוזר של סושי

אצ'ות נורי

פרוסות סושי

סואה

ג'ינג'ר כבוש לסושי

ויאסאבי

על עירית

מחצלת לגילגול, מכשיר "ניגרי" – לעיצוב קוויות אוזר)
דויליננס של עירית, מלפפון (רק את הקליפה), גזר, אבקדו

אופן ההכנה:

הכנת האוזר: שוטפים טוב טוב את האוזר (שייה שקוף). שמים אותו בסיר יחד עם המים, בוחשים פעם אחת וմבשלים בסיר פתוח על להבה קטנה במשך 10 דקות. לאחר מכן מכסים ומשארים על להבה קטנה למשך עוד 10 דקות. לאחר מכן מכבאים את האוזר ומשארים את הסיר סגור למשך 20 דקות נוספות. בינתים מכינים את התחמץ: מבשלים ביחידת חומץ האוזר והסוכר עד שהסוכר נמס ומרקרים.

cutת חזירים לסיר האוזר וпотחחים מעט את האוזר עם מזלג (=מערבעבים), ומעבירים לקערה/תבנית לחאה (עם מעט מים). שופכים מעל את התחמץ ומערבעבים. מקררים את האוזר. (כשעובדים עם האוזר זהה –

קערה של מים ליד, ולטבול את הידיים – מאוד דביק).

הכנת הסושי (2 סוגי):

1. מכינים את האורז לכלי הניגיר, מהדקים טוב, ומוצאים את ריבועי האורז המוצבים. מעל הריבועים, לשים רצואה עבה של סלמון, ומעל לשים (לרוחב) פס דק של אצת נורי (להדביק אותה בקצוות עם מים).
2. לחזות את אצת הנורי לשניים לרוחב. להניח את החזי על המחצלת (צד חلك למעלה), להדביק מעט אורז לאורכה (לא בצדדים – להשאר שולדים ריקים), מעל האורז לשים רצואה עבה של סלמון, ומעל לשים מעט ז'ולינים של עירית, מלפפון, גזר, אבוקדו, ובאזור המחצלת מתחילה לגלגאל את המחצלת, מגיעים חזי, מהדקים טוב טוב, מורחים פס של מים בקצה האצה, וממשיכים לגלגאל עד הסוף – ומהדקים טוב. נוצר גליל, חותכים לגליל את הקצוות, ואז כדי לחזור לחתיכות שוות של סושי – חותכים אותו לחזי ואז את שני החזאים לעוד חזי.

הרכבת המנה:

בצלחת מסדרים: שלישית טיפות או אסאבי, סושי, קערה קטנה עם סודה, מעט ג'ינג'ר כבוש לסושי בצורה הר בפינה, עלי עירית.