

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа №25»

**«СУШИДКА»**

Приглашаем  
на выставку

г. Ангарск, 2012 г.

# Кураторы выставки:



**Грицик Маргарита**

**Макарова Надежда**

**Авдеева Елена**

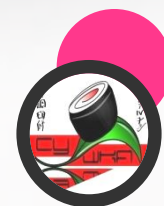


Девиз выставки:

Хорошие суши.

Хорошие люди.

Всё хорошо!

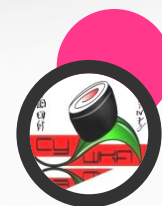




# План выставки:

Для посещения интересующего Вас зала нажмите соответствующую кнопку.

- Зал 1 (исторический)
- Зал 2 (галерея)
- Зал 3 (экологический)
- Зал 4 («рискованный»)



# Зал 1 (исторический)

**СУШИ** (яп. Суси; англ. Sushi) – блюдо традиционной японской кухни, приготовленное из риса и различных морепродуктов, а также других ингредиентов.

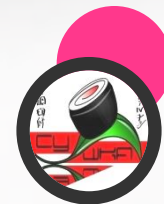
**Широкую популярность в мире получили в начале 80-х годов прошлого века.**

**В Россию это блюдо пришло почти на 20 лет позже с Запада, а не из Японии, чем объясняется популярность варианта «суши».**

**Если Вы хотите узнать историю СУШИ, нажмите эту кнопку.**



**← В следующий зал**





История возникновения суши берёт своё начало в Южной Азии, где варёный рис стали применять для приготовления и консервации рыбы.

Очищенная и разрезанная на небольшие кусочки рыба посыпалась солью и смешивалась с рисом, после чего помещалась под пресс из камней, которые через несколько недель заменялись крышкой.

В течение нескольких месяцев происходил процесс молочнокислой ферментации риса и рыбы, благодаря чему рыба оставалась годной к употреблению в течение года.

Рис, который превращался в клейкую массу с неприятным запахом, выбрасывался или использовался для приготовления новой партии рыбы.

Приблизительно в VII через Китай и Тайланд этот способ консервации получил распространение и в Японии.

В XVII появилось рисовое суши, которое включало в себя варёный рис, рисовый солод, морепродукты и овощи. Вскоре стали готовить рисовый уксус, который начали добавлять в рис, что исключило процесс брожения и значительно сократило время приготовления суши.

В XIX веке повар Ёхей Ханай решил полностью отказаться от маринования рыбы и подавать рыбу сырой. Процесс приготовления блюда сократился до нескольких минут.

Последним принципиально важным этапом в истории суши стало начавшееся в 1980-х годах внедрение в практику автоматов для приготовления суши так называемых *суши-роботов*.

Вернуться назад





# Зал 2 (галерея)

**МАКИДЗУСИ.**  
Роллы в ВИДЕ СЕРДЦА



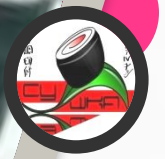
**НИГИРИДЗУСИ.**  
Роллы с ФОРЕЛЬЮ



**НИГИРИДЗУСИ.**  
Роллы с КУНЖУТОМ



**ХОСОМАКИ.**  
ТОНКИЕ РУЛЕТЫ





Приятного  
аппетита!

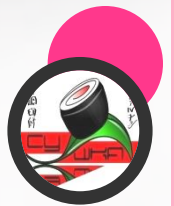
## УРАМАКИ.

Калифорния и ролл с  
тунцом



## ФУТОМАКИ

В следующий зал





# Зал 3 (экологический)

Негативной стороной роста популярности суши в мире сначала 1980-х годов является резко увеличившийся спрос на отдельные сорта рыб и, как результат, истощение их запасов.

Наиболее ярким примером является синетёрый тунец, мясо, которого практически в полном объёме потребляется ресторанами для приготовления суши и сашими.

Бесконтрольный промысел, движимый высокими ценами и большим спросом (40% которого приходится на рынок Японии),

существенно подорвал поголовье синетёрого тунца и поставил этот вид под угрозу исчезновения.

С другой стороны, возникновение экологических проблем приводит к ухудшению качества продуктов для блюд японской кухни, поэтому необходимо принятие актуальных мер по стандартизации характеристик кулинарной продукции.

В следующий зал

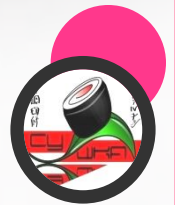
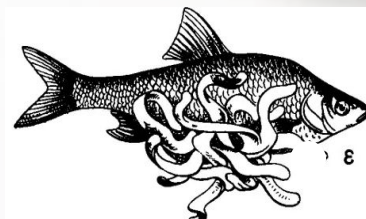


# Зал 4 («рискованный»)

Ассоциация диетологов Австралии заявляет, что чрезмерное употребление суши, приготовленных с использованием нори, может оказать вредное воздействие на щитовидную железу из-за избытка йода в нори.

Суши - потенциальный источник гельминтов, а именно описторхис, широкого лентеца, нематод.

Если Вы хотите узнать о возможном вреде суши, НАЖМИТЕ ЭТУ КНОПКУ.



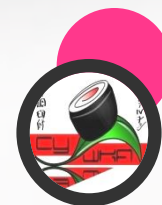


Как и любое блюдо, приготовляемое из сырых или подвергающихся незначительной термообработке продуктов, суши является скоропортящимся и при хранении могут стать питательной средой для развития опасных бактерий. Употребление долго и/или неправильно хранящихся суши может привести к целому ряду желудочно-кишечных заболеваний. Поэтому срок хранения приготовленных суши не превышает несколько часов, наилучшим же вариантом является употребление суши сразу после приготовления.

Суши – потенциальный источник гельминтов, а именно описторхис, широкого лентеца, нематод. Все они способны привести к целому ряду тяжёлых нарушений здоровья (гельминтозов). Внешне заражённая рыба ничем не отличается от здоровой. Соусы, вопреки распространённому мнению не решают проблему.

Из-за риска заражения паразитами для суши предпочитают морскую рыбу, которая гораздо реже оказывается заражённой, однако и морская рыба не безопасна. Единственным способом защиты от паразитов, является заморозка. Согласно СанПиН 3.2.1333-03 заморозка в течение 36 часов до  $-12^{\circ}\text{C}$  или 12 часов при  $-27^{\circ}\text{C}$ .

Вернуться назад





Спаси

бога

внимание!

