Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №25»

«СУШИЛКА»

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)

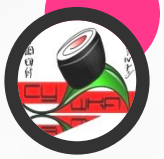
Суши (яп. Суси; англ. Sushi) – блюдо традиционной японской кухни, приготовленное из риса и различных морепродуктов, а также других ингридиентов.

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 клееобразную 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 вареный рис, рисовый солод, морепродукты и овощи. Вскоре стали готовит 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 маринова- ния 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!

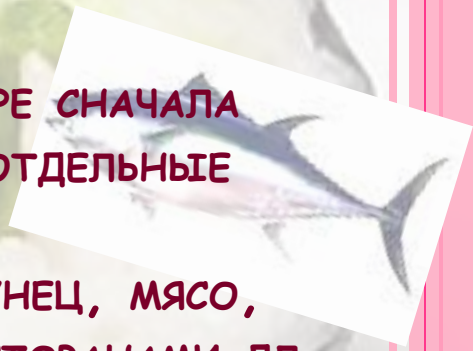
Урамаки.

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 синепёрый тунец, мясо, которого практически в полном объёме потребляется ресторанами дл приготовления суши и сашими.

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

Существенно подорвал поголовье синепёрого тунца и поставил этот вид под угрозу исчезновения.

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

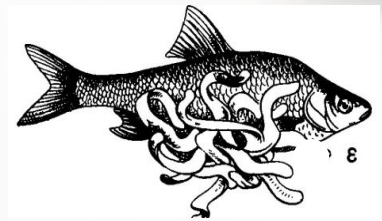
В следующий зал

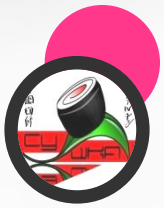
Зал 4 («рискованный»)

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.



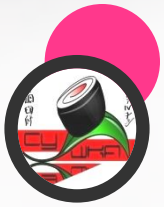


Конец осмотра

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 (гельминотозов).Внешне заражённая рыба ничем не отличается от здоровой. Соусы, вопреки распространённому мнению не решают проблему.

Из-за риска заражения паразитами для суши предпочитаютморскую рыбу, которая гораздо реже оказывается зараженной, 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°С или 12 часов при -27°С.



Вернуться назад

Спасибо за внимание!