

REFERAT

fra

SUSHI KURS MED ROGER ASAKIL JOYA

TORS DAG 8. FEBRUAR 2023

Roger Asakil Joya, Norges sushi konge, ønsket oss velkommen til Sabi Enso hvor vi var invitert til deltakende Sushi kurs. Vi var 21 ivrige deltakere som ble møtt med en Aperol som velkomst. Vi fikk utdelt forkle og vist til border dekket med skjærefjøl, kniver, rullematte og eddiksåler.



På kurset ble det først gitt et innblikk i tilberedningen av sushi på film. Vi fikk med oss små, men viktige detaljer, som hvordan risen forberedes, hvordan en fukter hender i vann med eddik som er desinfiserende og nødvendig for å kunne forme risen som den skal. Vi fikk også innføring i teknikkene bak forskjellige typer maki.



Roger fortalte oss at sushi opprinnelig stammer fra Asia, ikke Japan som en helst vil tro. Han fortalte hva sushi er og hva den består av før han viste oss hvordan en filterer fisken som brukes. Vi fikk demonstrert hvordan maki formes og så var det bare å sette igang å lage våre egne maki og California maki rull.



Så var det bare å sette igang! Det ble en veldig hyggelig kveld med mye latter.



Med gastronomisk hilsen,
Ann Sandvold

Vice-Chargé de Presse