

“Sushi er mad, som er godt for kroppen, som beriger hjernen og er en fornøjelse for øjet. Sushi er sund mad, hvor råvarernes kvalitet, smagen, den kemiske sammensætning, tekturen og den æstetiske fremtræden er uadskillelige størrelser. Sushi er mad, hvor glæden ved forberedelserne, tilberedningen og præsentationen er lige så vigtige for oplevelsen som selve måltidet. Sushi handler om både lidenskab, videnskab og sundhed” – FORFATTEREN I INDLEDNINGEN



Nok den mest facetterede, dybdeborende og vidtfavnende bog, der er skrevet om sushi. Et sushimæssigt hovedværk.

Ole Troelsø i Børsen

Der findes ikke lignende bøger om japansk madkultur af en dansk forfatter

Nanna Kristensen i Mad & Venner

Danmark har fået den definitive sushi-bibel. Mesterværk

Kristian Ditlev Jensen i Politiken

En grundig gastronomisk bog af varig værdi

Niels Lillelund i Jyllandsposten

Årets bog. Gastro

5 stjerner. Berlingske Tidende

Æstetisk er bogen en nydelse

Charlotte Pedersen i Fyens Stiftstidende

Mest omfattende danske bog om emnet

Else Marie Nygaard i Kristeligt Dagblad



ISBN 978-87-17-04075-5



9 788717 040755
www.nytnordiskforlag.dk

Ole G. Mouritsen

Sushi

lidenskab, videnskab & sundhed

寿司

Sushi

lidenskab, videnskab & sundhed

Ole G. Mouritsen



Nyt Nordisk Forlag Arnold Busck

