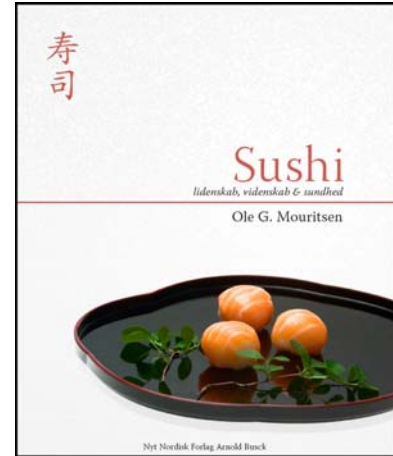


Sushi - Lidenskab, Videnskab & Sundhed

Af *Ole G. Mouritsen*

Nyt Nordisk Forlag Arnold Busck
København, 2009, 360 sider
2. udg. udkommer september 2009

www.sushibog.dk



- Mere end 400 farveillustrationer
- 41 originale akvareller
- 9 essays og rejsebeskrivelser
- 22 længere forklaringer
- 44 opskrifter på sushi og tilbehør
- Omfattende faktaafsnit med leksikon, japanske ord og fagord
- Fyldig bibliografi



“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, næringsstofferne, 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

Sushi. Lidenskab, videnskab & sundhed giver i en let tilgængelig form baggrunden for sushi i kulturhistorisk og videnskabeligt lys. Den beskriver råvarerne, og hvordan de skal behandles. Den giver enkle anvisninger på, hvordan de forskellige former for sushi tilberedes, og hvordan de kan kombineres med tilbehør og andre retter. Det forklares også, hvorfor sushi er sund mad. Bogens motto er *Zen*-inspireret: lær nogle få regler, øv dig og glem så alt herom igen og lad din intuition tage over!

Bogen er den eneste af sin slags, også på den internationale scene. På en usædvanlig måde kombinerer den kulturhistorie, gastronomi og videnskab med en god historie om fisk, skaldyr, sushi og sundhed. Forfatteren, Ole G. Mouritsen, er dr.scient. og professor i biofysik ved Syddansk Universitet i Odense og en erfaren formidler af videnskab. I fritiden er han interesseret i videnskaben bag madlavning, og han har de sidste mere end tyve år tilbredt sushi i sit eget køkken.



Det skrev pressen og anmelderne

- *Nok den mest facetterede, dybdeborende og vidtfavnende bog, der er skrevet om sushi. Et sushimæssigt hovedværk. Man skal ikke have bogen mellem hænderne særligt længe, før man får lyst til at aflægge den første – og bedste – sushibar eller fiskehandler med faglig stolthed et besøg.* 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
- *5 stjerner. 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
- *Helsebibel indsvøbt i friske sushiopskrifter og fotografier, som kan få selv den største fiskeformægters tænder til at løbe i vand.* Andrea Bisgaard i Nyhedsavisen
- *Mest omfattende danske bog om emnet.* Else Marie Nygaard i Kristeligt Dagblad
- *Et ton af viden om sushi.* Tine Tholander i 24timer
- *En hyldest til den rå fisk.* Katrine Irminger Sonne i Urban