

*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*



*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.nytordiskforlag.dk

寿司

# Sushi

*Lidenskab, videnskab & sundhed*

Ole G. Mouritsen



Nyt Nordisk Forlag Arnold Busck

# Sushi

*Lidenskab, videnskab & sundhed*

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!

## Særligt udstyr

- \* Mere end 400 farveillustrationer
- \* 41 originale akvareller
- \* 9 essays og rejsebeskrivelser
- \* 22 længere forklaringer
- \* 44 opskrifter på sushi og tilbehør
- \* Leksikon, japanske ord og fagord
- \* Fyldig bibliografi og register

## Personerne bag bogen

\* *Ole G. Mouritsen* er dr. scient. og professor i biofysik ved Syddansk Universitet. Han er medlem af Det Kongelige Danske Videnskabernes Selskab, Akademiet for de Tekniske Videnskaber og Det Danske Gastronomiske Akademi. Han har skrevet artikler og bøger om videnskaben bag specielt japansk mad. Senest har han udgivet bogen *Tang. Grøntsager fra havet* (2009).

\* *Jonas Drotner Mouritsen* er designer og arbejder i sit firma Chromascope med grafisk design, animation og filmproduktion.

\* *Tove Nyberg* er bioanalytiker og en passioneret akvarelmaler.

OLE G. MOURITSEN  
Nyt Nordisk Forlag Arnold Busck A/S  
Pris: 299,00 kr, inkl. moms  
360 sider, indbundet



[www.sushibog.dk](http://www.sushibog.dk)

