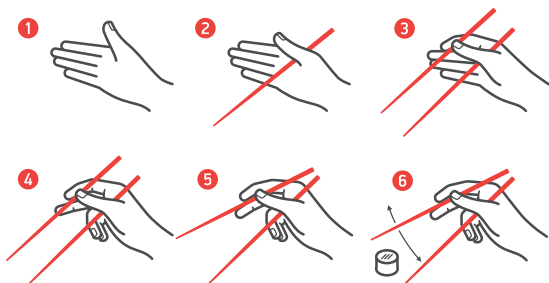


Jak używać pałeczek? How to use chopsticks?



ZOSTAŃ MISTRZEM SUSHI!

Przygodę z sushi rozpocznij od przygotowania ryżu.

Ryż wypłucz i zalej wodą w proporcji 1 szklanka wody na 1 szklankę ryżu. Gotuj pod przykryciem przez 10 minut na małym ogniu. Następnie odstaw na kolejne 10 minut, nie zdejmując przykrywkę, tak aby ryż wchłonął wodę. Gdy ryż nieco ostygnie, wlej do niego 50 ml sosu do ryżu (ilość sosu na 1 szklankę ryżu) i wszystko wymieszaj drewnianą łyżką.

Jemy sushi.

Porcje sushi przed zjedzeniem zanurz w sosie sojowym zmieszanym z wasabi.

Kolejne kawałki przegrzaj marynowanymi plasterkami imbiru.



ROLUJEMY SUSHI

SPÓJRZ JAKIE
TO PROSTE

WE ROLL SUSHI

LOOK HOW
SIMPLE IT IS



Jak przygotować ryż?
Jak pokroić ogórka?
Jak zwinąć sushi?

How to prepare the rice?
How to slice a cucumber?
How to roll sushi?

 [YouTube /houseofasiapl](https://www.youtube.com/channel/UC...)

BECOME A SUSHI MASTER!

Start your sushi adventure by preparing the rice.

Rinse the rice, pour in water in the ratio of 1 cup of water to 1 cup of rice. Cook under cover for 10 minutes on a low heat. Turn off the flame and leave for another 10 minutes, still covered with the lid. When the rice has cooled slightly, pour 50 ml of the rice sauce (amount of sauce for 1 cup of rice) into the rice and mix everything together.

We eat sushi.

Before eating, dip the sushi portions in soy sauce mixed with Wasabi. Bite the pickled ginger between pieces.



HOSOMAKI

- ryż do sushi
- liście nori przekrojone wzdłuż na pół
- świeży ogórek pokrojony w słupki
- serek śmietankowy

PRZYGOTOWANIE:

Listek nori połóż na macie (błyszcząca stroną do dołu) i utóż na nim cienką warstwę ryżu, zostawiając od góry pusty pasek o szerokości 1 cm.

Przy dolnej krawędzi posmaruj nori warstwą sera. Utóż ogórka i zwiń w rulon.

- sushi rice
- nori leaves cut in half
- fresh cucumber cut into sections
- cream cheese

PREPARATION:

Place the nori leaf on a mat (shiny side down) and place a thin layer of rice on top, leave a 1.0 cm wide empty strip at the top.

Spread a layer of cheese at the bottom edge of the nori.

Put the cucumber in place and roll up.



FUTO MAKI

- ryż do sushi
- liście nori
- surowy łosoś pokrojony w paski
- świeży ogórek pokrojony w słupki
- serek śmietankowy

PRZYGOTOWANIE:

Listek nori połóż na macie (błyszcząca stroną do dołu) i utóż na nim cienką warstwę ryżu, zostawiając od góry pusty pasek o szerokości 1,5 cm.

Przy dolnej krawędzi posmaruj nori warstwą sera. Utóż łososia i ogórka. Zwiń w rulon.

- sushi rice
- nori leaves
- raw salmon cut into strips
- fresh cucumber cut into sections
- cream cheese

PREPARATION:

Place the nori leaf on a mat (shiny side down) and place a thin layer of rice on top, leave a 1.5 cm wide empty strip at the top.

Spread a layer of cheese at the bottom edge of the nori. Put salmon and cucumber on top.

Roll up.



NIGIRI SUSHI

- ryż do sushi
- pasta wasabi
- wędzony łosoś w plastrach

PRZYGOTOWANIE:

Zwiłż dłonie i uformuj z ryżu małe łódeczki o płaskiej podstawie i wypukłym grzbiecie.

Grzbiety z ryżu posmaruj pastą wasabi i utóż na nich kawałki łososia.

- sushi rice
- Wasabi paste
- smoked sliced salmon

PREPARATION:

In moistened hands, form small boats of rice with a flat base and a convex back.

Spread Wasabi paste on the backs of the rice and place the salmon pieces on them.



CALIFORNIA MAKI

- ryż do sushi
- liście nori
- paluszki krabowe (surimi)
- papryka pokrojona w słupki
- serek śmietankowy
- pęczek szczypiorku
- czarny sezam

PRZYGOTOWANIE:

Listek nori połóż na macie (błyszcząca stroną do dołu) i utóż na nim cienką warstwę ryżu, zostawiając od góry pusty pasek o szerokości 1 cm.

Całość posyp sezamem. Odwróć listek nori ryżem do dołu, tak aby pusty pasek znalazł się również na dole.

Przy dolnej krawędzi posmaruj nori warstwą sera. Utóż paluszki krabowe, paprykę i szczypiorek. Zwiń w rulon.

- sushi rice
- nori leaves
- crab sticks (surimi)
- bell pepper cut into sections
- cream cheese
- bunch of chives
- black sesame

PREPARATION:

Place the nori leaf on a mat (shiny side down) and place a thin layer of rice on top, leaving a 1 cm wide empty strip on top. Sprinkle the whole thing with sesame seeds. Turn the nori leaf over with the rice facing down so that the empty strip is also on the bottom.

Spread a layer of cheese at the bottom edge of the nori. Put the crab sticks, pepper and chives on top. Roll up.