



Spar satsar på sushi og Gunn Mari likar han

Maten skal vera steikt eller kokt.,difor likar eg ikkje sushi.

Det sa ein kunde i Spar i ettermiddag som uskedalen.no snakka med om eit aktuelt tema. Kjeden har for stutt tid sidan lansert ein japansk nasjionalrett med stor tyngde i butikkane sine og lokkar med fristande tilbod på torsdagar, fredagar og laurdagar. K,unden sin skepsis stemmer slett ikkje med konklusjonen til butikkleinga så langt. - Sushien er veldig populær, seier Gunn Mari Moberg.



[Fristande i disken i dag](#)

Også tidlegare har det vore mogleg å få sushi i Uskedalen, men det har vore meir tilfeldig. No har det heile kome inn i ein fast rutine i kjederegi og det er komponert ein velsmakande blanding av fleire ingrediensar. Det er i alle fall meininga til denne reporter, som falt for retten allereige på 1960-talet under eit olympisk opphald i Tokyo. Siden har mykje skjedd rundt sushien både på heimebane og verda rundt.

Berre i Japan er dette no ein industri med ein omsetnad på 14 milliardar dollar og det er ikkje berre rå fisk som er ein hovud-ingrediens. Det er også i stor grad steikt fisk og kjøtt og går ein inn på nettet finn ein fort 100 sushirettar.

Den sushien som ligg ute for sal her i bygda er laga og levert av Lerøy i Bergen. I følge vår sushikatalog er Kappa Maki og Sake Nigiri hovudingrediensane- den fyrste oppkalt etter eit monster og den andre med ris og laks. Men aller fyrst på lista over dei 100 sushirettane står ein med tunfisk.

Sist denne reporter hade eit sushimåltid på japansk mark var under OL i 1998 - på ein folketett Ginza og eit finare hotell. Kelnaren forsikra oss om at det beste han hadde var norsk laks - for den var kome rett frå Noreg same dag!

Tekst, foto og nett: Ola Matti Mathisen