

De Aardappeleters in de klas

Sushi

Leeftijd: **13-15 jaar**
Niveau: V0 onderbouw

Samengevat

In deze aflevering van De Aardappeleters onderzoekt presentator Joris Vermeer waar sushi vandaan komt. Het Japanse gerecht is al eeuwenoud, maar dat lijkt niet helemaal op de moderne sushi.

Vakgebied

Aardrijkskunde
HBR (vmbo)

Kernbegrippen

Japan, sushi, vis.

Kerdoelen

Deze video sluit aan bij de volgende kerndoelen: Aardrijkskunde, subdomein B2.

Verdieping

Deze video is onderdeel van de serie '[De Aardappeleters in de klas](#)' op [Schooltv.nl](#) vind je meer uit deze serie, bijvoorbeeld: '[Taco](#)'.

Antwoorden

1a Omdat het land bestaat uit alleen maar eilanden en is dus omringd door zeewater. **b** De eerste sushi werd niet gemaakt van zeevis maar van zoetwatervis. **2a** Funazushi. **b** Japanse kaas. **3a** Door fermentatie. **b** (Melkzuur)bacteriën. **c** Van het plafond. **d** Twee jaar. **e** De vis wordt helemaal week. **4** Meer dan 1000 jaar. **5** Zalm. **6a** Verse/Zoet water **b** Gefermenteerde/Zout water **c** Zure **d** Azijn. **7** Door een grote vismarkt werd verse vis beschikbaar en makkelijker om aan te komen. Ze gingen daardoor hun sushi maken met verse vis.

in de klas

Kijkvragen

- 1a** Waarom is het logisch dat Japan een wereldberoemd visgerecht heeft bedacht?
b Wat is er dan zo vreemd aan de oorspronkelijke sushi?



- 2a** Wat is de naam van de 'oer-sushi'?
b Het wordt soms ook wel beschreven als 'Japanse **[invul]**'.
- 3a** Door middel van welk proces wordt de vis bereid?
b Dit proces vindt plaats door wat?
c Waar komen die vandaan?
d Hoe lang zit de vis in het vat?
e Wat gebeurt er met de vis tijdens dit proces?

4 Hoe lang maakt de familie van Atsushi Kitamura al deze oer-sushi?

5 Welke vis bij sushi, die wij hier heel normaal vinden, is niet 'Japans'?

6 Vul de ontbrekende woorden in. De sushi van vroeger was geen **[a]** maar juist **[b]** vis. Het enige wat er nog van over is, is de **[c]** smaak. Tegenwoordig wordt dat aan de sushi toegevoegd met **[d]** in de rijst.

Verdiepingsvraag

7 Marinus werkt in Japan en vertelt waardoor de moderne sushi is ontstaan en mogelijk werd. Leg uit hoe dit volgens hem ging.