

## Keuringsdienst van waarde in de klas

### Sushi

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

#### Samengevat

Sushi is een erg populaire kleine vissnack in onder andere Nederland. We kennen sushi als Japanse visgerechtjes van rijst, zeewier, rauwe vis en wasabi. De Keuringsdienst van Waarde ontdekt dat sushi een wereldwijd product is en er zelfs geen van de ingrediënten uit Japan komt. Hoe ziet de productieweg van sushi eruit?

#### Vakgebied

- Economie

#### Kernbegrippen

Produceren, import, vraag en aanbod, modernisering, mechanisatie

#### Kerdoelen

Deze video sluit aan bij de kerndoelen voor de basisvorming:

- 42: inzicht in de eigen omgeving
- 46: arm en rijk

#### Verdieping

Deze video is onderdeel van de serie Keuringsdienst van waarde in de klas. Op de website van Schooltv vind je nog meer afleveringen over dit thema, zoals [vissticks](#) en [tonijn](#).

#### Antwoorden

**1** Noorwegen: zalm. Italië: rijst. Groot-Brittannië: wasabi. Duitsland: verpakte sushi. Japan: niets. **2ab** niet waar **c** waar. **3** (4), (5), met de hand. (1), (2), (3), met een machine **4** Chinese restaurants zien hun omzet dalen; de klant krijgt steeds meer keuze en sushi wordt steeds goedkoper; de vraag naar vis stijgt; sushi-restaurants krijgen steeds meer onderlinge concurrentie. **5** Sushi was eerst een exclusief gerecht maar is nu goedkoper en toegankelijk voor iedereen.

## in de klas

#### Kijkvragen

**1** Bij de productie van sushi zijn veel landen betrokken. Wie produceert welk ingrediënt?

- Noorwegen : .....
- Italië : .....
- Groot-Brittannië : .....
- Duitsland : .....
- Japan : .....

**2** Zijn de volgende uitspraken waar of niet waar:

- a** Sushi met zalm is een Japanse uitvinding.
- b** Wasabi wordt gemaakt van Japanse mierikswortel.
- c** Er is veel vraag naar sushi.

**3** Wat wordt bij het produceren van de verpakte sushi met de hand gedaan en wat met een machine?

- (1) Het zeewier oogsten
- (2) De rijst in porties verdelen
- (3) Het rollen en snijden van de sushi
- (4) Het snijden van de zalm
- (5) Het inpakken van de sushi

#### Verdiepingsvragen

**4** De groeiende populariteit van sushi heeft meerdere gevolgen. Beschrijf wat de opmars van sushi betekent voor:

- Chinese restaurants
- De klant
- De visserij
- Sushi-restaurants

**5** 'Sushi is de nieuwe bitterbal'. Leg uit wat er met deze uitspraak wordt bedoeld.

