



Mil escolares aprenderán a hacer *sushi* en Gourmets, con Salmón Noruego

04-03-2014

El Consejo de Productos del Mar de Noruega organizará en su stand del *Taller de los sentidos* de Salón de Gourmets (Madrid), una *Escuela infantil de sushi* para acercar el salmón noruego a los niños.

Está previsto que más de mil escolares pasen entre los días 10 y 13 de marzo por la *Escuela infantil de sushi* para participar en los talleres y poder recibir una clase introductoria a la cocina japonesa de la mano de **Hung Fai**, embajador de los Productos del Mar de Noruega y de **Sergio Fernández**, un chef madrileño muy familiarizado con la cocina nipona.

Para los responsables de esta escuela, el *sushi* puede ser la solución para conseguir que los más pequeños se habitúen y diviertan comiendo pescado ya que ven en los diferentes tipos de sushi una manera divertida y llena de color de comer este producto. El salmón noruego tiene en este sentido todo lo necesario para ser protagonista en estos talleres. Su textura jugosa, su atractivo color y las posibilidades que ofrece su uso en fresco para preparaciones en crudo, marinado o poco hecho con las máximas garantías alimentarias, hacen del salmón noruego un producto ideal para que los más pequeños puedan preparar sus diferentes versiones de sushi y que luego las puedan degustar con toda a clase.

Todos los niños que visiten esta *Escuela infantil de sushi* recibirán todo lo necesario para poder elaborar, con los responsables del taller, un *Uramaki de salmón noruego*. El kit de regalo incluye una esterilla, salsa de soja, alga nori, palillos, recetas y una bandana para cubrir la cabeza.

Por las tardes, ese mismo espacio de Noruega en el *Taller de los sentidos*, servirá para que todos los visitantes de Salón de Gourmets, puedan descubrir los excelentes resultados que se pueden obtener con los productos del mar de Noruega utilizados en la cocina nipona y asiática en general.

