

## SUSHIN VALMISTUSMUOTIT

### FI

#### Pyöreän sushin valmistus:

1. Aseta osa F osaan A.
  2. Vuoraa osa A merileväarkilla.
  3. Täytä tasaisesti sushiriisillä puoleen väliin asti. Tee seuraavaksi riisiin ura osalla H.
  4. Lisää haluamasi täyte uraan ja täytä lopuksi riisillä.
  5. Kääri merileväarkki riisin ympärille.
  6. Paina osalla D päältä.
  7. Leikkaa veitsellä paloiksi osien F ja A urien kohdalta. Paina sitten vielä kertaalleen päältä osalla D ja liu'uta osa F pois osasta A.
- Sushi on valmista tarjottavaksi!

**HUOMAA:** Sydämenmuotoista sushia varten käytä osaa B osan A sijaan sekä osaa E osan D sijaan. Kolmionmuotoista sushia varten käytä osaa B osan A sijaan sekä osan C leveää puolta osan D sijaan. Neljänmuotoista sushia varten aseta osa G osaan C. Tee riisiin ura osan H kapealla puolella, ja paina päältä osan H leveällä puolella viimeistelläkseen sen.

## SUSHI PREPARATION MOULDS

### EN

#### How to make round sushi:

1. Inset F into A.
  2. Line the inside of A with a seaweed sheet.
  3. Fill evenly with sushi rice until half full. Then, use H to create a groove in the rice.
  4. Add your favourite ingredients into the groove, then fill up the rest with rice.
  5. Wrap the seaweed sheet around rice.
  6. Use D to press down on top.
  7. Use the knife to slice through the gaps in F and A. Then, press down on top once more using D and slide F off A.
- Sushi is ready to be served!

**NOTE:** For heart-shaped sushi, simply use B instead of A and E instead of D. For triangle-shaped sushi use B instead of A and the wide side of C instead of D. For square-shaped sushi insert G into C. Use the narrow side of H to create a groove in rice and the wide side of H to press down on top to complete.

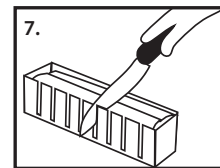
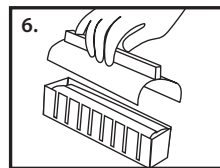
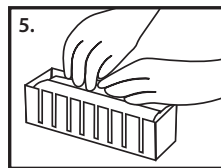
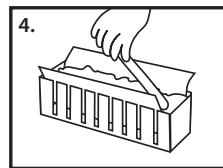
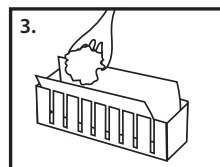
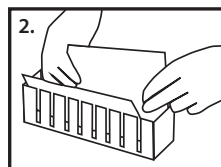
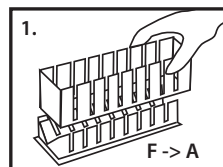
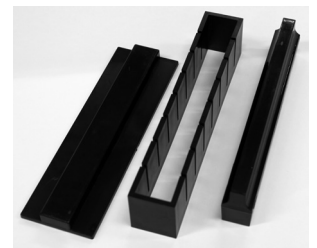
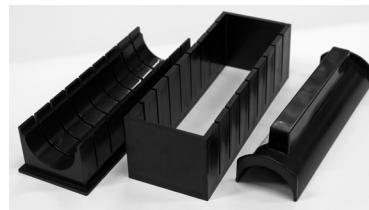
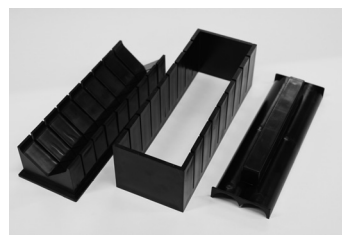
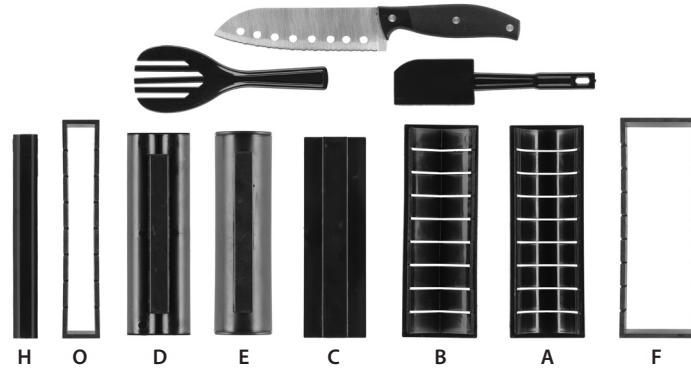
## SUSHIFORMAR

### SV

#### Hur du gör rund sushi:

1. För in F i A.
2. Klä insidan av A med ett sjögräsark.
3. Fyll jämnt med sushiris till hälften. Använd sedan H för att skapa en skåra i riset.
4. Lägg dina favorit ingredienser i skåran och fyll sedan med resten av riset.
5. Linda sjögräsarket runt riset.
6. Ta D och pressa ned ovanifrån.
7. Använd kniven för att skära genom spårerna i F och A, pressa sedan ned ovanifrån igen med hiälva av D och

**OBS!** För hjärtformad sushi använder du B i stället för A och E i stället för D. För triangelformad sushi använder du B i stället för A och den breda sidan av C i stället för D. För fyrkantig sushi för du in G i C. Använd den smala sidan av H för att skapa ett spår i riset och den breda sidan av H för att trycka ned ovanifrån för att slutföra.



## SUŠI VALMISTAMISE VORMID

### ET

#### Ümmarguse suši valmistamine

1. Sisestage vorm F vormi A.
  2. Vooderdage vormi A sisemus nori-lehega.
  3. Täitke ühtlaselt suširiisiga, kuni see on poolenisti täidetud. Seejärel kasutage vormi H riisi sisse vao tegemiseks.
  4. Lisage vaku endale meelepäraseid koostisaineid, seejärel täitke ülejäänud riisiga.
  5. Keerake norileht ümber riisi.
  6. Kasutage vormi D pealt alla surumiseks.
  7. Kasutage viilutamiseks nuga ning vormides F ja A olevaid avasid. Seejärel suruge veel kord pealt alla vormi D abil ning libistage vorm F vormi A küljest maha.
- Suši on serveerimiseks valmis!

**MÄRKUS:** Südamekujulise suši valmistamiseks kasutage lihtsalt vormi B vormi A asemel ja vormi E vormi D asemel. Kolmnurkse suši valmistamiseks kasutage vormi B vormi A asemel ja vormi C laia külge vormi D asemel. Ruudukujulise suši valmistamiseks sisestage vorm G vormi C. Kasutage vormi H kitsast külge riisi sisse vao tegemiseks ning vormi H laia külge pealt alla surumiseks.

## SUŠI PAGATAVOŠANAS VEIDNES

### LV

#### Apļa formas suši pagatavošana

1. Ielieciet veidni F veidnē A.
2. Veidnē A pa vidu ielieciet jūraszāļu loksni.
3. Vienmērīgā slānī līdz pusei iepildiet suši risus. Pēc tam izmantojiet veidni H, lai izveidotu risos rievu.
4. Pievienojiet iecienītās sastāvdaļas, pēc tam atlikušo daļu piepildiet ar risiem.
5. Aptiniet jūraszāļu loksni ap risiem.
6. Izmantojiet veidni D, lai piespiestu pildījumu.
7. Izmantojiet nazi, lai sagrieztu pildīto loksni šķēlēs caur veidnes F un A spraugām. Pēc tam vēlreiz piespiediet ar veidni D, un izņemiet veidni F no A.

Suši būs gatavs pasniegšanai!

**PIEZĪME.** Sirds formas suši pagatavošanai veidnes A vietā izmantojiet veidni B, un D vietā izmantojiet veidni E. Trijstūra formas suši pagatavošanai veidnes A vietā izmantojiet veidni B, un veidnes D vietā — veidnes C plato daļu. Savukārt, lai iegūtu kvadrātveida suši, veidnē C ir jāievieto veidne G. Lai izveidotu risos rievu, izmantojiet H veidnes šauro daļu un nobeigumā izmantojiet H plato daļu, lai saspiestu pildījuma augšējo daļu.

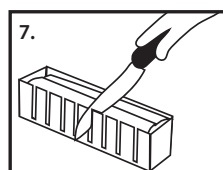
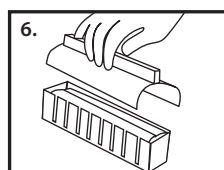
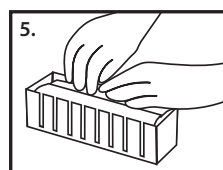
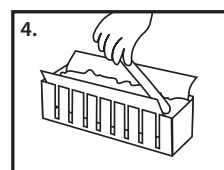
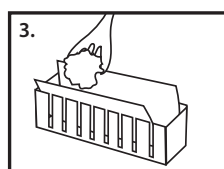
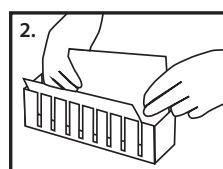
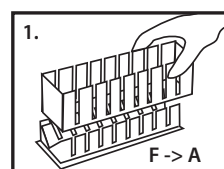
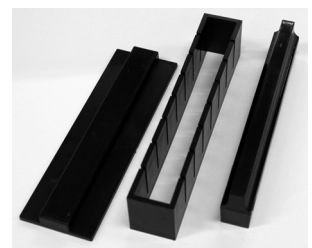
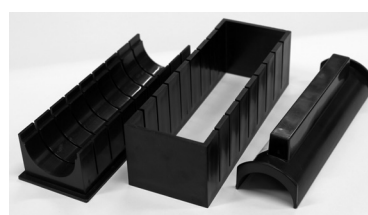
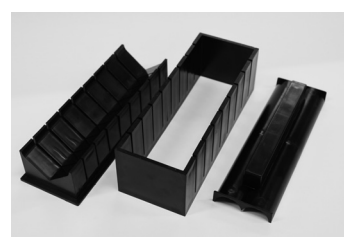
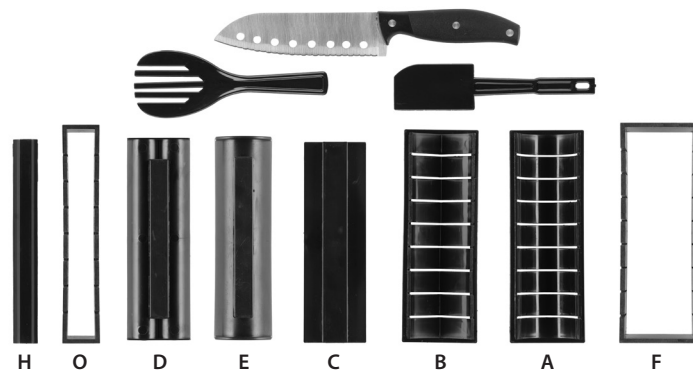
## SUŠIŅU PARUOŠIMO FŌRMOS

### LT

#### Kaip pagaminti apvalius sušius:

1. Formā F iedēkite j formā A.
2. Formos A vidū išklokite jūros dumblių lapu.
3. Pripildykite formą iki pusės sušių ryžiais. Naudodami formą H įspauskite griovelį ryžių masėje.
4. Į griovelį įdėkite mėgstamų ingredientų ir likusią formos dalį užpildykite ryžiais.
5. Jūros dumblių lapą apvyniokite apie ryžių masę.

**PASTABA.** Jei norite pagaminti širdelės formos sušius, vietoje formos A naudokite formą B, o vietoje formos D formą E. Jei norite pagaminti trikampio formos sušius, vietoje formos A naudokite formą B, o vietoje formos D naudokite plačiąją formos C pusę. Jei norite pagaminti kvadrato formos sušius, į formą C įdėkite formą G. Griovelį ryžių masėje įspauskite naudodami siaurąją formos H pusę, o plačiąją formos H pusę paspauskite viršų.



## Формы для приготовления суши

### RU

#### Порядок приготовления суши:

1. Вставьте форму F в форму A.
2. Выровняйте внутреннюю часть формы A с листом нори.
3. Равномерно заполните рисом до половины. После этого воспользуйтесь формой H для того, чтобы сделать борозду в рисе.
4. Добавьте любимые ингредиенты в борозду, после чего заполните оставшуюся часть рисом.
5. Оберните лист нори вокруг листа.
6. Прижмите сверху формой D.
7. Выполните прорезы ножом через формы F и A. После этого еще раз прижмите сверху формой D и отделите форму F от A. Суши готовы к подаче!

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Для приготовления суши в форме сердечек просто используйте форму B вместо формы F и форму E вместо формы D. Для приготовления треугольных суши используйте форму B вместо формы F и широкую часть формы C вместо формы D. Для приготовления квадратных суши вставьте форму G в форму C. Выполните борозду в рисе узкой частью формы H, после чего надавите сверху широкой частью формы H.