

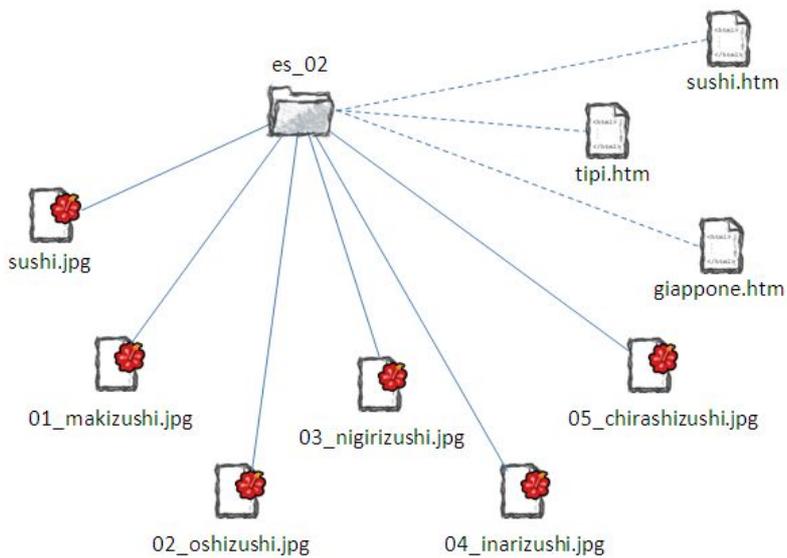
Esercizio 2

Scaricare il file `es_02.zip` contenente il testo e le immagini da utilizzare nell'esercitazione.

Creare tre pagine web come segue:

- `sushi.htm` usando il testo contenuto nel file `testo_sushi.txt` e l'immagine `sushi.jpg`,
- `tipi.htm` usando il testo contenuto nel file `testo_tipi_sushi.txt` e le immagini `01_makizushi.jpg`, `02_oshizushi.jpg`, `03_nigirizushi.jpg`, `04_inarizushi.jpg` e `05_chirashizushi.jpg`,
- `giappone.htm` usando il testo contenuto nel file `testo_giappone.txt`.

Struttura cartelle



Soluzione

sushi.htm

Sushi



Nella cucina giapponese il sushi è un cibo a base di riso cotto con aceto di riso, zucchero combinato con un ripieno o guarnizione di pesce, alghe, vegetali o uova.

Il ripieno può essere crudo, cotto o marinato e può essere servito disperso in una ciotola, arrotolato in una striscia di alga o disposto in rotoli di riso o inserito in una piccola tasca.

In Giappone la parola sushi si riferisce ad una vasta gamma di cibi preparati con riso. Al Giappone viene spesso inteso come pesce crudo, o come riferimento ad un ristretto gruppo giapponese, come il maki o anche il sashimi (che è pesce servito senza il riso).

tipi.htm

Tipi di sushi

Makizushi



Una polpettina cilindrica formata con l'aiuto di un tappeto di bambù detto makisu. Il Makizushi è il tipo di sushi più familiare alla maggior parte degli occidentali. Generalmente è avvolto nel nori, un foglio di alga seccata che racchiude il riso ed il ripieno.

Oshizushi



Un blocco formato usando una forma di legno detta oshibako. Il cuoco allinea il fondo dell'oshibako con la guarnizione, lo copre con riso sushi e preme il coperchio della forma per creare un blocco compatto e rettangolare. Il blocco viene rimosso dalla forma e tagliato in pezzi delle dimensioni di un boccone.

Nigirizushi



Piccola polpettina simile al sushi pressato o arrotolato, ma fatta usando un makisu o oshibako. Il nigirizushi è sorprendentemente difficile da preparare bene. Nella sua forma più semplice è un blocchetto di riso sushi con una punta di wasabi ed una fettina sottile di guarnizione avvolta sopra, possibilmente legata con una striscia sottile di nori.

Inarizushi



Una piccola tasca o cavità riempita con riso sushi e altri ingredienti. La tasca viene ricavata da un pezzo di tofu fritto, da una sottile frittata, o da delle foglie di cavolo.

Chirashizushi



Una ciotola di riso sushi con gli altri ingredienti mischiati. Detto anche barazushi.

Giappone

Il Giappone è una nazione insulare dell'Asia Orientale. Situato nell'oceano Pacifico, giace a est della Cina, Corea e Russia allungandosi dal mare di Okhotsk a nord fino al Mar Cinese Meridionale a sud. I caratteri che compongono il nome del Giappone significano letteralmente "Origine del sole", perciò il Giappone è a volte conosciuto come "Paese del Sol Levante", un nome che deriva dalla posizione orientale del paese rispetto alla Cina. La sua capitale e principale città è Tokyo.

giappone.htm