

Esercizio 8

Modificare il file `sushi.htm` inserendo alla fine della pagina l'intestazione di secondo livello "Tipi di sushi" seguita da una lista ordinata contenente il nome di un tipo di sushi e una brevissima descrizione.

Tipi di sushi

1. [Makizushi](#): sushi arrotolato
2. [Oshizushi](#): sushi pressato
3. [Nigirizushi](#): sushi modellato a mano
4. [Inarizushi](#): sushi ripieno
5. [Chirashizushi](#): sushi sparpagliato


Ogni nome del sushi deve poi essere un'ancora che collega ad una nuova pagina web.

Il testo delle nuove pagine è contenuto nel file `testo_sottopagine.txt`.

Ogni pagina deve essere così strutturata (vedi figura sotto): (1) il nome del tipo di sushi, (2) l'immagine corrispondente, (3) la descrizione della pietanza, (4) se presente, una lista non ordinata contenente le varianti di quel determinato tipo di sushi, (5) un'ancora per tornare alla pagina principale.

Tipi di sushi

Makizushi 1



3 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.

4

- **Futomaki (rotoli larghi)**
Una polpetta cilindrica con il nori all'esterno. Tipicamente è spessa due o tre centimetri e larga quattro o cinque centimetri. È spesso fatta con due o tre ripieni scelti in modo da completarsi a vicenda in gusto e colore.
- **Hosomaki (rotoli sottili)**
Una polpettina cilindrica con il nori all'esterno. Tipicamente è spessa circa due centimetri e larga due centimetri. Generalmente ha un solo tipo di ripieno, per il semplice motivo che non ce ne può stare di più.
- **Temaki (rotoli mano)**
Una polpetta a forma di cono, con il nori all'esterno e gli ingredienti che sporgono dall'estremità larga. Tradizionalmente lungo dieci centimetri, va mangiato tenendolo con le dita, perché sarebbe troppo difficile da sollevare con i bastoncini.
- **Uramaki (rotoli interno-esterno)**
Una polpetta cilindrica di dimensioni medie con due o più ripieni. L'Uramaki differisce da altri maki perché il riso è all'esterno ed il nori all'interno. Il ripieno è al centro circondato da un foglio di nori, quindi uno strato di riso ed una guarnizione esterna di un altro ingrediente, come uova di pesce o semi di sesamo tostati.

5 [Torna alla pagina principale](#)

NB la lista delle varianti ei diversi tipi di sushi deve essere contenere il nome in grassetto, la breve descrizione in corsivo ed infine la descrizione vera e propria a capo.