

Svenska Oceanseglingsklubbens tidning

# Ocean

Nummer 2-2008 Utgåva 143 Pris 45 kr

## segglaren



# avsegglare 08





# Min plats på jorden



Jessica Schulz, 11 år på bilden, idag 14 år

**J**AG OCH MIN FAMILJ SITTER i sittbrunnen på vår segelbåt Regina. Vi är mitt ute på havet och har inget land och ingen båt i sikte åt något håll. Det är kväll och solen håller just på att gå ned, men det är fortfarande ljus. Himlen är orange-röd vid horisonten och skiftar i lila högre upp. Det blåser precis så mycket att vi kan segla. Små vågor bildas i det djupa, mörkblå havet.

Jag sitter i lovart och känner den varma sommarvinden blåsa i mitt ansikte. Det är härligt.

På båda sidor om den lilla trappan som leder ned till ruffen finns det ytor av teak. På den på babord sida ligger en genomskinlig plastpåse med russin och nötter, som det skall knapras på under nattvakterna. På styrbord sida ligger mina blyertsteckningar och akrylmålningar. De flesta är färdiga, men en del är bara påbörjade och skall fortsättas med i morgon.

Det lackade bordet i sittbrunnen är uppfällt och en blå antiglidmatta ligger på det. Ovanpå antiglidmattan står en djup vit plastskål och i plastskålen ligger alldeles nyrullade maki, där tonfisken bara är någon timme gammal. Sjögräset runt det klibbiga riset är som ett tunt, men styvt skikt som håller ihop rullen och gör den lätt att hålla, innan den stoppas i munnen.

Bredvid sushiskålen står en liten, vit och flat plasttallrik med rundade hörn men annars kvadratisk. På den står en annan mindre, rund skål med sojasås och bredvid skålen ligger rosa ingefärsremsor.

Sjögräset, tonfisken, riset och wasabin tillsammans med sojasås och ingefära är en kombination som doftar fantastiskt och smakar delikat.

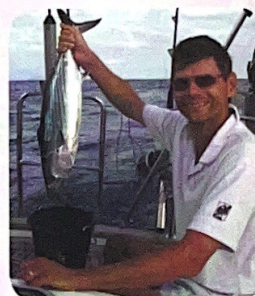
Vi sitter och samtalar om allt mellan himmel och hav i den friska, ljumma luften. I pauserna mellan dialogerna hör jag bogvågorna som uppstår när Reginas för lätt går genom havet.

Jag mår bra och känner mig lycklig. Jag njuter av det underbara livet.

Jessica Schulz

## Jessicas recept på maki (sushi)

När du just dragit upp en tonfisk ur havet är min rekommendation att göra maki. Det är både kul att göra och blir fantastiskt gott. För att göra maki med tonfisk behöver du självklart en uppfiskad tonfisk som fastnat på kroken. Förutom fisken behöver du tunna sjögräsplattor, kokt och klibbigt ris (där du kan hälla i "seasoning for sushi" också) och wasabi. Sjögräsplattor, wasabi och "seasoning for sushi" går att köpa i en asiatisk affär. Vi hittade en sådan affär på ön Teneriffa på Kanarieöarna som var vår näst sista ö innan vi kastade loss för att segla ut på Atlanten. Det är en stor fördel att ha en sushimatta också, för det underlättar rullandet. En sushimatta finns också att köpa i en asiatisk affär.



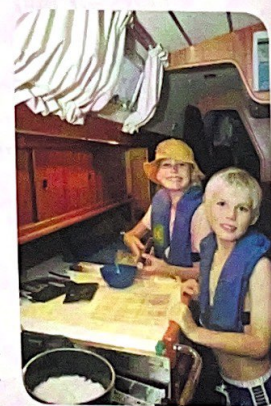
Pappa har fångat en tonfisk som snart skall bli till sushi

### Så här gör du maki:

- Förbered genom att koka riset. Håll i några matskedar "seasoning for sushi" i riset medan det fortfarande är varmt. Låt riset svalna. Ställ även fram en skål med så pass mycket vatten att det stannar kvar i skålen när båten rullar. Den filéade, råa tonfisken skär du i avlånga bitar.
- Nu delar du en kvadratisk sjögräsplatta på mitten så det blir två lika stora delar. Lägg en av plattorna ovanpå sushimattan.
- Nu är nästa steg att lägga kokt ris på plattan. Innan du dyker ned handen i riskastrullen för att fylla den med ris doppar du den i vattenskålen, så att riset blir lätt att forma och inte klibbar fast på händerna. Doppa handen i blöt lite då och då medan du lägger på ris. Täck sjögräsplattan med ris, men lämna lite fritt närmast båda långändarna. Riset skall vara sammantryckt så riskornen sitter ihop med varandra som en enda massa.
- Nu skall wasabin på. Ta lite wasabi och bre på en grön linje över riset från kortända till kortända. Tänk på att wasabi är starkt, så ta inte alldeles för mycket. Själv gillar jag när det är starkt.
- Ovanpå wasabin skall det sista och viktigaste på, nämligen tonfisken. Lägg en skuren längd ovanpå den gröna wasabilinjen. Ta sedan lite vatten på fingret och stryk över ett vattenband vid den översta långändan, där det inte är något ris. Det skall sedan fungera som "klistre", så sjögräset runt makin förblir där det skall vara.
- Nu är det dags att rulla makin. Ta ett tag om sushimattan och rulla som en rulltårta. Dra åt med hjälp av mattan, så rullen blir tajt.
- Till sist skär du lagom stora maki av rullen.
- Nu är det färdigt. Gör fler rullar, så får du fler maki!

Maki är jättegott och passar bra med inlagda rosa ingefärsremsor och är mycket gott att doppa i japansk sojasås.

På vår hemsida [www.reginasailing.com](http://www.reginasailing.com) har vi lagt ut en film om en typisk dag på Atlanten under länken "movies". En del av filmen visar när vi gör maki under rullande gång. Det är min lillebror Jonathan (som då var 9 år) som rullar sushi i filmen.



Min bror Jonathan och jag rullar susbi på Atlanten

Lycka till!

Text: Jessica Schulz. Foto: Familjen Schulz