



# Cod negru Retete



INSTITUTUL PENTRU MARKETINGUL FRUCTELOR DE MARE DIN ALASKA  
EEU.ALASKASEAFOOD.ORG



# INFORMAȚII GENERALE

**Carnea albă, stratificată, cu textură catifelată, a codului negru are un gust uimitor, indiferent de modul de preparare. Gustul dulceag, delicat și, în același timp, foarte intens, al codului negru de Alaska oferă posibilitatea folosirii acestuia la prepararea celor mai diverse bucate — de la cele mai simple până la cele sofisticate.**

Deși acest pește alb de cea mai înaltă calitate poate atinge o lungime de până la un metru și cântări până la 18 kg, mărimea medie a codului negru pus în vânzare este de aproximativ 60 cm lungime, iar masa este de până la 4,5 kg. Datorită conținutului ridicat de grăsimi, codul negru de Alaska are un gust intens și este suculent, fiind ideal pentru copt.

Primii care au apreciat codul negru la justa lui valoare au fost indienii din tribul Maka, încă acum câteva sute de ani. Aceștia foloseau fire pentru pescuit din alge și cârlige din tsuga – un conifer care crește în America de Nord. Astăzi cea mai mare parte a codului negru de Alaska este pescuit cu paragate, în apele reci și adânci ale Mării Bering sau Golfului Alaska, unde se găsește cea mai mare populație de cod negru. Iar după ce codul negru este descărcat pe țârm, acesta este, de regulă, congelat, după care, de cele mai multe ori, este afumat.

Codul negru de Alaska reprezintă o sursă valoroasă de proteine de înaltă calitate, precum și de microelemente, printre care se numără iodul, fosforul, magneziul, cuprul, fierul, zincul și calciul. Carnea de cod negru conține grăsimi polinesaturate, fiind astfel ideală pentru dietele cu un conținut scăzut de colesterol.

**Carnea suculentă, cu textură specifică și un gust extraordinar, este un adevărat deliciu.**

Nicio altă specie de pește din Alaska nu prezintă caracteristicile distinctive ale codului negru. Datorită fileului alb ca zăpada și texturii impecabile, carnea codului negru de Alaska este ideală pentru coacere, prăjire pe tigaie sau fierbere.



## HABITAT UNIC

Carnea acestui pește uimitor, care se găsește în apele reci și adânci ale Mării Bering și Golfului Alaska, este renumită pentru conținutul ridicat de grăsimi, ceea ce îi conferă o consistență și un gust deosebite.

În plus, carnea codului negru pescuit în Alaska conține mulți acizi grași Omega-3, care transformă acest pește într-o sursă minunată de proteine de înaltă calitate și îl face să fie un produs foarte gustos.

### Rafinament și, în același timp, folosire pe larg în bucătărie

Mulți amatori ai fructelor de mare pot descrie amănunțit calitățile codului negru. Aceștia știu de unde pot cumpăra pește bun și cu ce este mai bine să-l combine. Însă ei nu știu probabil, că mult apreciatul cod negru nu este, în realitate, cod. Chiar dacă aspectul lui este asemănător cu cel al codului, cosul negru, nu face parte din familia Gadidae, ci din familia Anoplopomatidae – pești care se găsesc în partea nordică a Oceanului Pacific.

### PESCUITUL DE SEZON, DISPONIBILITATEA PRODUSULUI PE TOT PARCURSUL ANULUI

Toate tipurile de pește și fructe de mare din Alaska sunt sălbatice și ecologice, iar pescuitul este sustenabil cu scopul de a păstra și pe viitor belșugul de pește și fructe de mare. Alaska se mândrește cu populația de cod negru, care este cea mai mare din lume, iar pentru păstrarea acestora și asigurarea pescuitului sustenabil sunt stabilite norme și reguli stricte. Pescuitul codului negru se face cu paragate și capcane. În stare proaspătă, codul negru pescuit în Alaska este disponibil din luna martie până la jumătatea lunii noiembrie, iar în congelat, acest pește gustos poate fi găsit pe tot parcursul anului.



**INSTITUTUL PENTRU MARKETINGUL FRUCTELOR DE MARE DIN ALASKA**  
**EEU.ALASKASEAFOOD.ORG**



# CODUL NEGRU

## DENUMIREA COMUNĂ

Cod negru (această denumire este destul de răspândită, deși codul negru nu face parte din familia Gadidae).

## DENUMIREA ȘTIINȚIFICĂ

Anoplopoma fimbria.

## SEZONUL DE PESCUIT

Pescuitul are loc din luna martie până la jumătatea lunii noiembrie.

## DIMENSIUNI

- Masa medie a peștelui: de la 5–10 livre (2,27–4,54 kg) până la 40 de livre (18,14 kg).
- Peștele eviscerat fără cap este sortat, de obicei, după următoarele categorii de greutate — mai puțin de 2 livre (0,9 kg), 2–3 livre (0,9–1,36 kg), 3–4 livre (1,36–1,81 kg), 4–5 livre (1,81–2,27 kg), 5–7 livre (2,27–3,18 kg) și peste 7 livre (peste 3,18 kg).

## HABITATUL

- Codul negru se găsește la adâncimi de 200 de metri și mai mult.
- Puietii de cod negru se găsesc în apele de suprafață și de coastă, iar indivizii maturi preferă zonele măloase demersale.

## MODURI DE PESCUIT

- Cu paragate.
- Cu capcane.

## CONTROLUL SIGURANȚEI PRODUSELOR ALIMENTARE:

Sistemul HACCP (sistemul de analiză a riscurilor și a punctelor critice de control).

## PROPRIETĂȚI NUTRITIVE

Mărimea porției: 100 g

Conținutul într-o porție de pește prelucrată termic:

- Calorii: 250
- Proteine: 17 g
- Conținutul total de grăsimi: 19,6 g
- Grăsimi saturate: 4 g
- Sodiu: 72 mg
- Colesterol: 63 mg
- Acizi grași Omega-3: 1800 mg

## ADITIVI ALIMENTARI:

Nu.

## FORMA DE PUNERE ÎN VÂNZARE A PRODUSELOR:

- Pește proaspăt: eviscerat, fără cap, cu abdomenul tăiat sau netăiat, cu istm sau fără (eviscerare vestică sau estică); file cu piele sau fără piele și cu oase.
- Pește congelat: eviscerat, fără cap; file cu piele sau fără piele; fără oase.

## AMBALAREA PRODUSELOR:

- Pește proaspăt: file în pungi de polietilenă sau containere din plastic; masa fiecărui ambalaj — 10 livre (4,54 kg).
- Pește congelat: eviscerat și fără cap, în lăzi cu greutatea de la 50 până la 80 de livre (de la 22,7 până la 36,3 kg); file congelat individual, prin metoda rapidă, sau file stratificat (layerpack) în ambalaje de la 10 până la 25 de livre (de la 4,54 până la 11,34 kg).

## SURSE DE HRANĂ

Zooplancton și alte specii de pești.

## INFORMAȚII SUPLIMENTARE

- Se deosebește printr-un conținut ridicat de grăsimi.
- Este ideal pentru afumat.



INSTITUTUL PENTRU MARKETINGUL FRUCTELOR DE MARE DIN ALASKA  
EEU.ALASKASEAFOOD.ORG

# Paste cu crab și cod negru



## INGREDIENTE

Clești de crab, *150 g*

Cod negru, *100 g*

Spaghete Barilla, *150 g*

Roșii cherry, *80 g*

Roșii uscate în ulei de măsline, *40 g*

Usturoi, *5 căței*

Pătrunjel sau busuioc, *o legătură*

Brânză parmezan sau grana padano, *10 g*

Smântână pentru gătit de 33 %, *30 ml*

## Pentru sosul bisque:

Solzi de creveți, *15 g*

Orez pentru sushi crud, *5 g*

Apă filtrată, *30 ml*

Țelină, *5 g*

Usturoi, *5 căței*

Pătrunjel creț, *o legătură*

Făină de grâu de calitate întâi, *10 g*

Smântână pentru gătit de 33 %, *10 ml*

Sare de Adâgheia



1. Se prăjesc în ulei de măsline usturoiul, roșiile cherry și roșiile uscate.
2. Se adaugă pătrunjelul mărunțit, pastele fierte, carnea din cleștii de crab și se prăjesc puțin. La nevoie, se adaugă bulion.
3. Se adaugă sosul bisque și smântâna.
4. Codul negru se taie în felii a câte 20 g fiecare, se sarează, se dă prin făină și se prăjește în ulei de măsline.
5. Pastele gata preparate se pun pe farfurie, se presară cu brânză, iar pe acestea se așază feliile de pește, pătrunjelul sau busuiocul.

## SOSUL BISQUE

Se iau solzii de la creveți, se prăjesc, se usucă, apoi se pisează. Se prăjesc în ulei vegetal, se adaugă lichidul și toate ingredientele, în afară de smântână. Se fierbe timp de 3 ore, la foc mic. Se sarează și se condimentează. Se dă prin sită. Se adaugă smântâna.





INSTITUTUL PENTRU MARKETINGUL FRUCTELOR DE MARE DIN ALASKA  
[EEU.ALASKASEAFOOD.ORG](http://EEU.ALASKASEAFOOD.ORG)

# Colțunași Dim Sum cu cod negru



## INGREDIENTE

Icre tobiko (portocalii), 10 g

Cod negru, 150 g

Sparanghel, 20 g

## Aluat pentru colțunași

Amidon din grâu, 30 g

Amidon din cartofi, 5 g

Apă filtrată, 5 ml

Sare

## Carne tocată pentru colțunași

Cod negru, 40 g

Creveți medii fără cap, 30 g

Brânză de vaci de 9 %, 20 g

Brânză mascarpone, 10 g

Smântână pentru gătit de 33 %, 10 ml

Sare

Piper alb măcinat

Oregano uscat

## Sosul pentru Dim Sum

Portocală, 3 felii

Maioneză QP, 10 ml

Sos de stridii, 5 ml

Fresh de morcovi, 5 ml



1. Prepararea aluatului pentru colțunași: amidonul se fierbe în apă clocotindă și se adaugă sare. Se amestecă până se obține o masă omogenă. Se frământă aluatul și se unge cu ulei vegetal. Se lasă să se odihnească.
2. Pentru umplutură: se toacă mărunt peștele și creveții și se amestecă cu restul ingredientelor.
3. Aluatul se întinde în foi subțiri a câte 20 g. Pe un Dim Sum se pun 20 g de umplutură, apoi se lipește. Se pun la congelator.
4. Dim Sum-urile congelate se pun în aparatul de gătit cu aburi, în regim intens. Se fierb timp de 9 minute.
5. Se aranjează pe farfurie peștele fiert, sparanghelul și Dim Sum-urile și se ornează cu tobiko.

## SOSUL PENTRU DIM SUM

Se amestecă cu telul, într-un bol, toate ingredientele, iar feliile de portocală se taie cubulețe mici. Sosul se pune în sosieră și se presară cu bucățelele de portocală. Sosul pentru Dim Sum se servește separat.





**INSTITUTUL PENTRU MARKETINGUL FRUCTELOR DE MARE DIN ALASKA**  
**EEU.ALASKASEAFOOD.ORG**

# Salată (stroganina) Indighirka



## INGREDIENTE

Cod negru congelat, *100 g*

Creson sau shiso red, *o legătură*

Ridichi, *5 bucăți*

Coriandru, *o legătură*

Busuioc proaspăt, *o legătură*

Mărar proaspăt, *o legătură*

Coaja rasă de la o lămâie

Cointreau, *15 ml*

Muștar rusesc, *5 g*

Muștar franțuzesc, *5 g*

Maioneză QP, *10 ml*

Piper Shichimi Togarashi

Sare neagră de Vologda



1. Ridichile se taie felii subțiri și se pune în apă cu gheață.
2. O bucată de cod negru se trece prin amestecul de piper Shichimi Togarashi și sare neagră.
3. Laturile se ard puțin cu un pistol pentru flambat.
4. Codul congelat se taie subțire cu ajutorul feliatorului.
5. Feliile de ridiche și cod negru se pun pe farfurie și se ornează cu cresson.
6. Verdeața se mărunțește, se adaugă coaja rasă de lămâie, muștarul, cantitatea necesară de Cointreau și maioneza QP. Se amestecă. Din salată se fac 2 sau 3 perișoare.





**INSTITUTUL PENTRU MARKETINGUL FRUCTELOR DE MARE DIN ALASKA**  
**[EEU.ALASKASEAFOOD.ORG](http://EEU.ALASKASEAFOOD.ORG)**

# Salată „Astoria” cu cod negru



## INGREDIENTE

Avocado, *1 buc.*

Cod negru, *100 g*

Castravete, *1 buc.*

Măr verde, *1 buc.*

Semințe de quinoa fierte, *40 g*

Ou de găină fiert, *1 buc.*

Icre tobiko (portocalii), *5 g*

Lămâie, *1 buc.*

Creson, *o legătură*

## Pentru sosul picant

Maioneză QP, *15 ml*

Usturoi, *3 căței*

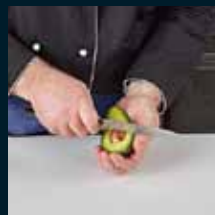
Ardei iute

Praz, *1 buc.*

Pastă Kimchee Base

(condiment pentru varza kimchi), *2 ml*

Piper Shichimi Togarashi



1. Se scoate miezul din jumătățile de avocado și se taie cubulețe.
2. Castravetele și mărul curățat se taie, de asemenea, cubulețe.
3. Semințele de quinoa se fierb.
4. Toate ingredientele se amestecă și se adaugă jumătate din oul (albușul) fiert și dat prin răzătoare, precum și 2/3 din codul negru fiert și tăiat bucăți.
5. Se adaugă sosul picant.
6. Se pune în coaja de avocado, deasupra se rade gălbenușul, apoi se pune codul negru rămas.
7. Se toarnă suc de lămâie și se ornează cu cresson.

## SOSUL PICANT

Usturoiul, ardeiul iute și prazul se toacă mărunt, totul se amestecă și se lasă să se odihnească. Se adaugă maioneză QP, pastă Kimchee Base și piper Shichimi Togarashi. Se amestecă.





INSTITUTUL PENTRU MARKETINGUL FRUCTELOR DE MARE DIN ALASKA  
[EEU.ALASKASEAFOOD.ORG](http://EEU.ALASKASEAFOOD.ORG)

# Salată cu cod negru afumat



## INGREDIENTE

Cod negru afumat, *140 g*

Grepfrut, *5 felii*

Rucolă, *o legătură*

Fetică, *o legătură*

Mangold, *o legătură*

Sos ponzu, *10 ml*

Roșii cherry, *30 g*

Ghimbir marinat, *15 g*

Amidon din cartofi, *10 g*

Ulei pentru friteuză, *30 ml*

Ulei de măsline

Sare neagră de Vologda

## Pentru sosul ponzu

Apă, *300 ml*

Sos de soia, *75 ml*

Mirin, *75 ml*

Suc de lămâie, *50 ml*

Praf de pește Hondashi, *15 g*

Alge Kombu, *15 g*

Coaja rasă de la o lămâie



1. Ghimbirul se trece prin amidon și se prăjește în friteuză, la 180 °C.
2. Salata se azonează cu sos ponzu, ulei de măsline și se pune pe farfurie.
3. Alături se pun segmente de grepfrut fără membrană, roșiile cherry tăiate în jumătate și ghimbirul marinat prăjit în friteuză.
4. Pentru afumarea în afumătoare folosiți rumeguș de vișin. Pentru afumarea pe tigaie folosiți ceai Sencha, coajă rasă de portocală, boabe de cafea, scorțișoară și anason stelat. Înainte de afumare peștele nu se sarează.
5. Pe salată se pune codul negru afumat la cald. Peștele se presară cu sare neagră.

## SOSUL PONZU

Algele Kombu se lasă să stea în apă rece timp de două ore, apoi se adaugă mirinul și sosul de soia. Înainte de a începe să fiarbă, algele Kombu se scot din supă. Apoi se fierbe timp de 5 minute, se stinge focul și se adaugă praful de pește Hondashi. Coaja rasă de lămâie și sucul de lămâie se adaugă în sosul răcit. Înainte de servire, sosul se lasă să se odihnească 24 de ore.





**INSTITUTUL PENTRU MARKETINGUL FRUCTELOR DE MARE DIN ALASKA**  
**[EEU.ALASKASEAFOOD.ORG](http://EEU.ALASKASEAFOOD.ORG)**

# Supă Suimono cu cod negru

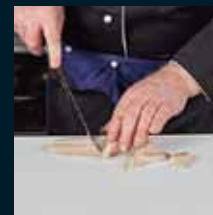


## INGREDIENTE

Cod negru, *120 g*  
Coaja rasă de la o lămâie  
Broccoli, *3 buchețele*  
Alge Wakame, *1 g*  
Ridiche albă japoneză, *2 buc.*  
Frunze de mangold pentru decor

## Supa Suimono

Apă potabilă, *200 ml*  
Alge Kombu, *10 g*  
Oase și aripioare de cod negru  
Praf de pește Hondashi, *5 g*  
Fulgi de ton, *5 g*  
Sake, *20 ml*  
Mirin, *20 ml*  
Sos de soia Kikkoman, *20 ml*  
Ghimbir proaspăt, *o rădăcină*



1. Pentru supa Suimono se lasă algele Kombu în apă pentru două ore. Apa se pune la fiert și, înainte să înceapă să fiarbă, se scot algele.
2. O ridiche albă, împreună cu oasele și aripioarele de cod negru se lasă în prealabil în supa rece.
3. Se fierbe supa timp de 30 de minute. După aceasta se ia de pe foc, se strecoară, se adaugă fulgii de ton, precum și celelalte ingrediente. Se amestecă. Se lasă să se odihnească timp de o oră, după care supa se strecoară.
4. În supa Suimono se fierb codul negru și buchețelele de broccoli.
5. Se pun în farfurie o bucată (o porție) și algele Wakame. Se toarnă supa.
6. Se pun ridichea albă, coaja rasă de lămâie și frunzele de mangold.





INSTITUTUL PENTRU MARKETINGUL FRUCTELOR DE MARE DIN ALASKA  
[EEU.ALASKASEAFOOD.ORG](http://EEU.ALASKASEAFOOD.ORG)

# Supă vânătorească cu cod negru



## INGREDIENTE

Cod negru, *180 g*  
Cap de somon  
Gălbiori fierți, *110 g*  
Roșii cherry, *30 g*  
Morcov, *1 buc.*  
Praz, *1 buc.*  
Cartofi, *2 buc.*  
Mei, *20 g*  
Praf de pește Hondashi, *5 g*  
Cub „Maggi” de ciuperci, *15 g*  
Unt, *20 g*  
Mărar, *o legătură*  
Smântână, *30 g*  
Piper negru boabe, *1 g*  
Frunze de dafin, *1 g*  
Sare



1. Se fierbe până când este gata supa din capul de somon și codul negru, adăugând boabele de piper negru și frunzele de dafin. Se strecoară.
2. Se adaugă ceapa și morcovul tăiate mărunț, cartofii tăiați cubulețe, meiul înmuiat, cubul „Maggi” de ciuperci și praful de pește Hondashi. Se sarează. Legumele și meiul se fierb al dente.
3. În soteuză se prăjesc în unt gălbiorii și roșiile cherry, după care se adaugă supa și bucățile de pește.
4. Se fierbe până când peștele este gata, se sarează. Se presară mărarul.
5. Smântâna se servește separat.





INSTITUTUL PENTRU MARKETINGUL FRUCTELOR DE MARE DIN ALASKA  
[EEU.ALASKASEAFOOD.ORG](http://EEU.ALASKASEAFOOD.ORG)

# Cod negru la grătar



## INGREDIENTE

Cod negru, *180 g*

Lămâie verde, *1 buc.*

Ulei vegetal, *10 ml*

Frunze de bambus

Sparanghel fiert, *5 tulpini*

Sare neagră

## Pentru sosul black cod

Lapte de cocos, *50 ml*

Sos Teriyaki, *30 ml*

Lămâie verde, *1 buc.*



1. Peștele se sarează și se marinează în sucul de lămâie verde.
2. Se coace la grătar, ungându-l în permanență cu sos.
3. Pentru decor se folosesc frunze de bambus, sparanghel fiert și lămâie verde.

## SOSUL BLACK COD

Se amestecă laptele de cocos, sosul Teriyaki și sucul de lămâie verde. Dacă nu este dulce, se adaugă mirin.





**INSTITUTUL PENTRU MARKETINGUL FRUCTELOR DE MARE DIN ALASKA**  
**EEU.ALASKASEAFOOD.ORG**



# Cod negru copt în fân



## INGREDIENTE

Cod negru, 1 buc.

Cătină congelată, 400 g

Căline congelate, 400 g

Vișine congelate, 400 g

Dracilă uscată, 300 g

Fân uscat, 600 g

Sovârf uscat, 50 g

Mușețel uscat, 50 g

Busuioc, 50 g

## Pentru sosul black cod

Lapte de cocos, 50 ml

Sos Teriyaki, 30 ml

Lămâie verde, 1 buc.

Mirin după gust



1. Codul negru se curăță de solzi, se umple burta acestuia cu amestecul de vișine și busuioc.
2. Se înfășoară în fân și ierburi uscate și se pune pe tavă.
3. Pe altă tavă se pun fructele rămase.
4. Tăvile se pun în convectomatul cu abur, pentru 5 minute, în regim „abur 100 °C”.
5. După aceasta se trece la regimul „căldură 68 °C” și se coace 1 h 40 min.
6. Apoi se trece la regimul „abur 100 °C”, pentru 3 minute.
7. După aceasta se coace iarăși 1 h 40 min, în regim „căldură 68 °C”.
8. Pregătirea codului: se curăță peștele de fân, se scoate pielea, se împarte în 12 bucăți și se pune în farfurii.
9. La pește se adaugă fructele și se servește cu sos.

## SOSUL BLACK COD

Se amestecă laptele de cocos, sosul Teriyaki și sucul de lămâie verde. Dacă nu este dulce, se adaugă mirin.





INSTITUTUL PENTRU MARKETINGUL FRUCTELOR DE MARE DIN ALASKA  
[EEU.ALASKASEAFOOD.ORG](http://EEU.ALASKASEAFOOD.ORG)

# Ouă en cocotte cu cod negru



## INGREDIENTE

Cod negru, *100 g*

Ouă de găină, *2 buc.*

Ciuperci albe, *20 g*

Creveți mari fără cap, *2 buc.*

Broccoli, *2 buchețele*

Pesmet panko

Unt, *5 g*

Sare



1. Pe fundul vasului de tip cocotte se pun buchețelele de broccoli tăiate și fierte, creveții, ciupercile și codul negru.
2. Apoi se toarnă albușul unui ou, se pun gălbenușurile și se toarnă celălalt albuș.
3. Se sarează, se presară cu pesmet panko și se pune o bucățiță de unt.
4. Se coace timp de 6 minute, la temperatura de 170 °C, în regim „căldură — abur”.





INSTITUTUL PENTRU MARKETINGUL FRUCTELOR DE MARE DIN ALASKA  
[EEU.ALASKASEAFOOD.ORG](http://EEU.ALASKASEAFOOD.ORG)



HANSA

JUNEAU  
ALASKA



# APE PURE, PEȘTE ECOLOGIC

**Peștii bentonici și demersali din Alaska continuă să fie ecologici. Carnea acestora practic nu conține substanțe poluante, de aceea peștii bentonici și demersali din Alaska depășesc considerabil produsele din pește din alte regiuni ale lumii.**

Consumul de pește bentonic și demersal de Alaska este, fără îndoială, benefic pentru sănătate. Mai mult, conform recomandărilor Departamentului de sănătate și servicii sociale din Statul Alaska, omul poate consuma orice specie de pești bentonici și demersali din Alaska, în cantități nelimitate, fără vreun risc pentru sănătate. Alaska este situată la mii de mile de sursele mari de poluare, care pot avea un impact negativ asupra resurselor de hrană din alte regiuni ale lumii. Datorită acestor distanțe, precum și particularităților ce țin de circuitul apei și aerului pe Pământ, apele din Alaska se numără printre cele mai curate din lume și reprezintă o sursă de pește și fructe de mare ecologice.

Densitatea populației din Alaska este cea mai mică din SUA, aceasta fiind mai mică decât în majoritatea celorlalte regiuni ale lumii. În Alaska există norme și reguli stricte cu privire la amenajarea teritoriului, inclusiv construcția drumurilor, realizarea lucrărilor miniere, exploatarea forestieră și prelucrarea deșeurilor. Departamentul pentru protecția mediului din Alaska are un serviciu responsabil de problema calității apelor.

În anul 2001, Departamentul pentru protecția mediului din Alaska a elaborat un program de monitorizare a peștelui și fructelor de mare, pentru a intensifica controlul privind conținutul de substanțe poluante în peștele din Alaska. Programul include analiza probelor de pește de apă sărată și dulce, pescuit în diferite regiuni ale statului, și verificarea conținutului de substanțe poluante în probele date.

Din momentul implementării sale, în anul 2001, programul respectiv se dezvoltă și este îmbunătățit continuu. Biologii din cadrul diferitor organizații, împreună cu industria și pescarii din rândul populațiilor indigene din Alaska, prelevează probe de somon (toate cele cinci specii), halibut, polac cod negru, cod de Pacific, lingcod, sebastă și alte specii de pești, din toate colțurile statului. În fiecare an, specialiștii adună tot mai multe probe, date fiind speciile suplimentare de pești, venite din noile regiuni geografice.

Analiza probelor de pește bentonic și demersal de Alaska demonstrează un conținut extrem de mic nu doar de metale grele, ci și de compuși organoclorurați.



**INSTITUTUL PENTRU MARKETINGUL FRUCTELOR DE MARE DIN ALASKA**  
**EEU.ALASKASEAFOOD.ORG**



**INSTITUTUL PENTRU MARKETINGUL FRUCTELOR DE MARE DIN ALASKA**  
**EEU.ALASKASEAFOOD.ORG**

## PESCUITUL SUSTENABIL CU GRIJĂ PENTRU VIITOR

Alaska a devenit prima regiune care a aplicat standardul pescuitului sustenabil și ecologic. Spre deosebire de multe alte regiuni, în Alaska sunt luate măsuri de protecție a populațiilor de pești împotriva pescuitului în exces, precum și măsuri de protecție a mediului. Prin măsurile date de asigurare a pescuitului sustenabil și ecologic, Alaska protejează și păstrează pentru viitoarele generații rezervele de pește și fructe de mare.

Achiziționând produse cu logoul „Fructe de mare din Alaska”, susțineți pescuitul sustenabil și ecologic de pește și fructe de mare.

Broșura cu rețete a fost creată de Institutul pentru marketingul fructelor de mare din Alaska

[eeu@alaskaseafood.org](mailto:eeu@alaskaseafood.org)

+380 (67) 797 38 28