



# Черная треска Рецепты



ИНСТИТУТ МАРКЕТИНГА МОРЕПРОДУКТОВ АЛЯСКИ  
EEU.ALASKASEAFOOD.ORG



# ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

**Превосходное белоснежное слоистое мясо черной трески с его бархатистой текстурой имеет бесподобный вкус, независимо от способа приготовления. Сладковатый, нежный и в то же время чрезвычайно насыщенный вкус аляскинской черной трески позволяет использовать ее для приготовления разнообразных блюд — от самых простых до изысканных.**

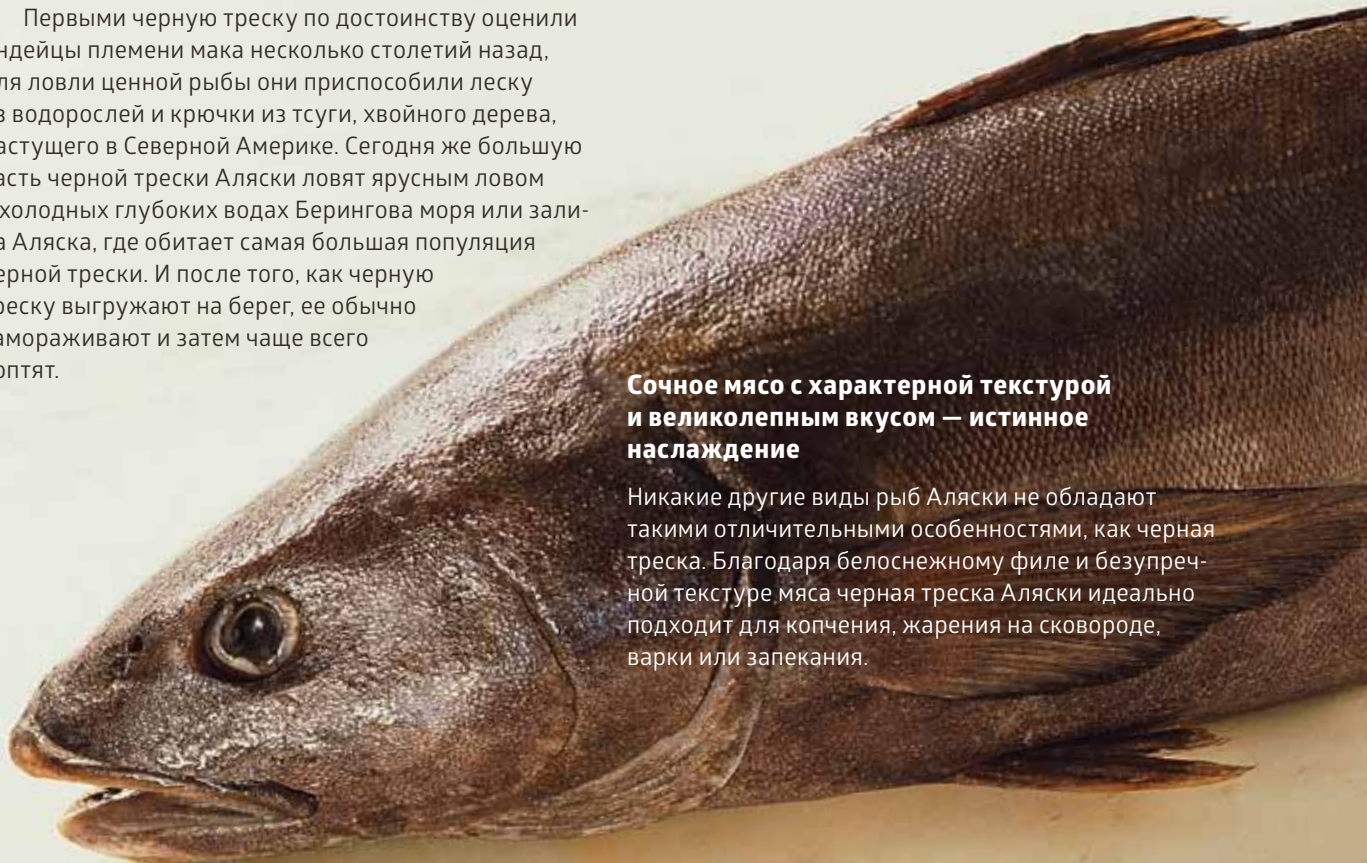
Хотя эта белая рыба самого высокого качества может достигать до 1 метра в длину и весить до 18 кг, как правило, средняя черная треска, поступающая в продажу, достигает примерно 60 см в длину и весит меньше 4,5 кг. Благодаря очень богатому содержанию жиров черная треска Аляски имеет насыщенный сочный вкус и прекрасно подходит для копчения.

Первыми черную треску по достоинству оценили индейцы племени мака несколько столетий назад, для ловли ценной рыбы они приспособили леску из водорослей и крючки из тсуги, хвойного дерева, растущего в Северной Америке. Сегодня же большую часть черной трески Аляски ловят ярусным ловом в холодных глубоких водах Берингова моря или залива Аляска, где обитает самая большая популяция черной трески. И после того, как черную треску выгружают на берег, ее обычно замораживают и затем чаще всего коптят.

Черная треска Аляски — это ценный источник высококачественного белка, а также в ней содержатся важные микроэлементы, среди которых йод, фосфор, магний, медь, железо, цинк и кальций. В ней содержатся полиненасыщенные жиры, и, следовательно, она отлично подходит для диет с низким содержанием холестерина.

**Сочное мясо с характерной текстурой и великолепным вкусом — истинное наслаждение**

Никакие другие виды рыб Аляски не обладают такими отличительными особенностями, как черная треска. Благодаря белоснежному филе и безупречной текстуре мяса черная треска Аляски идеально подходит для копчения, жарения на сковороде, варки или запекания.



## УНИКАЛЬНАЯ СРЕДА ОБИТАНИЯ

Мясо этой превосходной рыбы, обитающей в глубоких холодных водах Берингова моря и залива Аляска, славится высоким содержанием жира, что придает ему особый вкус и консистенцию.

Кроме того, в мясе добываемой на Аляске черной трески содержится много жирных кислот омега-3, что делает эту рыбу превосходным источником высококачественного белка и очень вкусным продуктом.

## Изысканность и вместе с тем широкое применение в кулинарии

Многие любители морепродуктов могут подробно описать достоинства черной трески. Они знают, где ее лучше всего покупать и с чем ее лучше всего есть. Но, возможно, они не знают, что их любимая черная треска — это вовсе не треска. Несмотря на то, что она на самом деле напоминает треску, она принадлежит не к семейству тресковых, а к семейству аноплопомовых, группе рыб, обитающих в северной части Тихого океана.

## СЕЗОННЫЙ ПРОМЫСЕЛ, ДОСТУПНОСТЬ ПРОДУКЦИИ В ТЕЧЕНИЕ ВСЕГО ГОДА

Вся рыба и морепродукты, добываемые на Аляске, являются дикими и экологически чистыми, а их промысел ведется рационально, с целью сохранения имеющегося изобилия. Аляска по праву гордится своей популяцией черной трески, крупнейшей популяцией в мире, и для ее сохранения и обеспечения рационального промысла установлены жесткие нормы и правила. Промысел черной трески ведется ярусными снастями и ловушками. В свежем виде черная треска, добываемая на Аляске, доступна с марта до середины ноября, а в замороженном виде эта вкуснейшая рыба доступна в течение всего года.



**ИНСТИТУТ МАРКЕТИНГА МОРЕПРОДУКТОВ АЛЯСКИ**  
**EEU.ALASKASEAFOOD.ORG**



# ЧЕРНАЯ ТРЕСКА

## ОБЫЧНОЕ НАЗВАНИЕ

Черная треска (это название довольно распространено, однако черная треска не относится к семейству тресковых).

## НАУЧНОЕ НАЗВАНИЕ

*Aporloroma fimbria*.

## ПРОМЫСЛОВЫЙ СЕЗОН

Промысел ведется с марта до середины ноября.

## РАЗМЕРЫ

- Средний вес рыбы: от 5—10 фунтов (2,27—4,54 кг) до 40 фунтов (18,14 кг).
- Разделанная (потрошенная) рыба без головы обычно сортируется по следующим весовым категориям — **менее 2 фунтов** (0,9 кг), **2—3 фунта** (0,9—1,36 кг), **3—4 фунта** (1,36—1,81 кг), **4—5 фунтов** (1,81—2,27 кг), **5—7 фунтов** (2,27—3,18 кг) и **более 7 фунтов** (более 3,18 кг).

## СРЕДА ОБИТАНИЯ

- Черная треска обитает на глубине 200 и более метров.
- Молодь черной трески обитает в поверхностных и прибрежных водах, а взрослые особи предпочитают придонные илистые участки.

## СПОСОБЫ ЛОВА

- Ярусный лов.
- Ловушки.

## КОНТРОЛЬ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Система НАССР (система анализа рисков и критических контрольных точек).

## ПИТАТЕЛЬНЫЕ СВОЙСТВА

Размер порции: 100 г

**Содержание в одной порции рыбы, прошедшей термическую обработку:**

- Калории: 250
- Белок: 17 г
- Общее содержание жиров: 19,6 г
- Насыщенные жиры: 4 г
- Натрий: 72 мг
- Холестерин: 63 мг
- Жирные кислоты омега-3: 1800 мг

## ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

Нет.

## ФОРМЫ ВЫПУСКА ПРОДУКЦИИ

- Свежая рыба: разделанная (потрошенная), без головы, с вскрытым или невскрытым брюшком, с калтычком или без него (западная или восточная разделка); филе со шкурой или без шкуры с костями.
- Замороженная рыба: разделанная (потрошенная), без головы; филе со шкурой или без шкуры; без костей.

## УПАКОВКА ПРОДУКЦИИ

- Свежая рыба: филе в полиэтиленовых мешках или пластиковых контейнерах; вес каждой упаковки — **10 фунтов** (4,54 кг).
- Замороженная рыба: потрошенная и без головы в ящиках весом **от 50 до 80 фунтов** (от 22,7 до 36,3 кг); филе индивидуальной быстрой заморозки или послойное филе (layerpack) в упаковках **от 10 до 25 фунтов** (от 4,54 до 11,34 кг).

## ИСТОЧНИК ПИЩИ

Зоопланктон и другие виды рыб.

## ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

- Отличается очень высоким содержанием жиров.
- Прекрасно подходит для копчения.



ИНСТИТУТ МАРКЕТИНГА МОРЕПРОДУКТОВ АЛЯСКИ  
[EEU.ALASKASEAFOOD.ORG](http://EEU.ALASKASEAFOOD.ORG)

# Паста с крабом и черной треской



## ИНГРЕДИЕНТЫ

Крабовая клешня, *150 г*

Черная треска, *100 г*

Спагетти Barilla, *150 г*

Помидоры черри бакинские, *80 г*

Помидоры сушеные в оливковом масле, *40 г*

Чеснок, *5 зубков*

Петрушка или базилик, *1 пучок*

Сыр пармезан или грана падано, *10 г*

Сливки 33 %-ные, *30 мл*

## Для соуса биск:

Чешуя от креветок, *15 г*

Рис для суши сырой, *5 г*

Вода фильтрованная, *30 мл*

Сельдерей, *5 г*

Чеснок, *5 зубков*

Петрушка кудрявая, *1 пучок*

Мука пшеничная 1-го сорта, *10 г*

Сливки 33 %-ные, *10 мл*

Адыгейская соль



1. На оливковом масле поджарить чеснок, черри и вяленые томаты.
2. Добавить порезанную петрушку, отварные макароны, крабовое мясо из клешни и немного обжарить. При необходимости добавить бульон.
3. Добавить соус биск и сливки.
4. Черную треску нарезать на слайсы по 20 г каждый, посолить, обвалить в муке, обжарить на оливковом масле.
5. Готовую пасту выложить на тарелку, посыпать сыром, на нее выложить лепестки рыбы, петрушку или базилик.

## СОУС БИСК

Взять чешую от креветок. Обжарить и просушить. Размолоть. Обжарить на растительном масле, добавить жидкость и все компоненты, кроме сливок. Варить 3 часа на маленьком огне. Посолить, поперчить. Перетереть через сито. Добавить сливки.





ИНСТИТУТ МАРКЕТИНГА МОРЕПРОДУКТОВ АЛЯСКИ  
[E.U.ALASKASEAFOOD.ORG](http://E.U.ALASKASEAFOOD.ORG)

# Пельмени дим-сам с черной треской



## ИНГРЕДИЕНТЫ

Икра тобико (оранжевая), 10 г  
Черная треска, 150 г  
Спаржа, 20 г

## Тесто для пельменей

Крахмал пшеничный, 30 г  
Крахмал нордик, 5 г  
Вода фильтрованная, 5 мл  
Соль

## Фарш для пельменей

Черная треска, 40 г  
Креветка средняя без головы, 30 г  
Творог 9 %-ный, 20 г  
Сыр маскарпоне, 10 г  
Сливки 33 %-ные, 10 мл  
Соль  
Перец белый молотый  
Орегано сухой

## Соус для дим-сам

Апельсин, 3 дольки  
Майонез QR, 10 мл  
Устричный соус, 5 мл  
Морковный фреш, 5 мл



1. Заготовка теста для пельменей: крахмал заварить крутым кипятком, добавить соль. Перемешать до однородной массы. Замесить тесто, смазать растительным маслом. Дать отдохнуть.
2. Для начинки: мелко порубить рыбу и креветки, смешать с остальными компонентами.
3. Тесто раскатать на тонкие блины по 20 г. На один дим-сам положить 20 г начинки. Слепить дим-сам. Заморозить.
4. Замороженные дим-сам положить в пароварку с интенсивным паром. Варить 9 мин.
5. Выложить на тарелку отварную рыбу, спаржу и дим-сам, украсить тобико.

## СОУС ДЛЯ ДИМ-САМ

Смешать венчиком в миске все ингредиенты, апельсиновые дольки нарезать мелкими кубиками, выложить соус в соусник, посыпать кубиками апельсина. Соус для дим-сам подается отдельно





ИНСТИТУТ МАРКЕТИНГА МОРЕПРОДУКТОВ АЛЯСКИ  
[EEU.ALASKASEAFOOD.ORG](http://EEU.ALASKASEAFOOD.ORG)

# Салат (строганина) индичирка



## ИНГРЕДИЕНТЫ

Черная треска замороженная, *100 г*

Кресс-салат или шизо ред, *1 пучок*

Редис, *5 шт.*

Кинза, *1 пучок*

Бasilik свежий, *1 пучок*

Укроп свежий, *1 пучок*

Цедра 1 лимона

Куантро, *15 мл*

Горчица русская, *5 г*

Горчица французская, *5 г*

Майонез QR, *10 мл*

Перец шичими тогараси

Соль черная вологодская



1. Редис нарезать на тонкие слайсы. Положить в воду со льдом.
2. Кусок черной трески со всех сторон запанировать смесью перцев шичими тогараси с черной солью.
3. Слегка обжечь стороны кулинарной лампой.
4. Нарезать мороженую треску на слайсере на тонкие пласти.
5. Выложить пласти редиса и черной трески на тарелку. Украсить кресс салатом.
6. Зелень мелко порубить, добавить цедру лимона, горчицу, куантро и майонез QR. Перемешать. Из салата сделать 2 или 3 кнели.





ИНСТИТУТ МАРКЕТИНГА МОРЕПРОДУКТОВ АЛЯСКИ  
[EEU.ALASKASEAFOOD.ORG](http://EEU.ALASKASEAFOOD.ORG)

# Салат «Астория» с черной треской



## ИНГРЕДИЕНТЫ

Авокадо, *1 шт.*

Черная треска, *100 г*

Огурец, *1 шт.*

Яблоко зеленое, *1 шт.*

Крупа киноа отварная, *40 г*

Яйцо куриное отварное, *1 шт.*

Икра тобико (оранжевая), *5 г*

Лимон, *1 шт.*

Кресс-салат, *1 пучок*

## Соус спайси

Майонез QR, *15 мл*

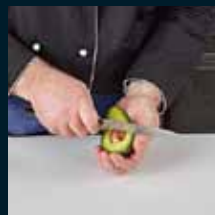
Чеснок, *3 зубка*

Перец чили

Лук-порей, *1 шт.*

Паста кимчи бейс (приправа для капусты кимчи), *2 мл*

Перец шичими тогараси



1. Из половинки авокадо вынуть мякоть и порезать кубиками.
2. Огурец и очищенное яблоко также порезать кубиками.
3. Киноа отварить.
4. Все ингредиенты смешать, добавить половинку отварного и натертого на терке яйца (белок), 2/3 отварной, нарезанной черной трески.
5. Заправить соусом спайси.
6. Выложить в кожуру от авокадо, сверху натереть желток и положить оставшуюся черную треску.
7. Полить соком лимона, украсить кресс-салатом.

## СОУС СПАЙСИ

Чеснок, чили и лук-порей тонко нашинковать, все перемешать, дать настояться. Добавить майонез QR, пасту кимчи бейс и перец шичими тогараси. Перемешать.





ИНСТИТУТ МАРКЕТИНГА МОРЕПРОДУКТОВ АЛЯСКИ  
[EEU.ALASKASEAFOOD.ORG](http://EEU.ALASKASEAFOOD.ORG)

# Салат с копченой черной треской



## ИНГРЕДИЕНТЫ

Треска черная копченая, 140 г

Грейпфрут, 5 долек

Салат руккола, 1 пучок

Салат корн, 1 пучок

Салат мангольд, 1 пучок

Соус понзу, 10 мл

Помидоры черри бакинские, 30 г

Имбирь маринованный, 15 г

Крахмал картофельный, 10 г

Масло фритюрное, 30 мл

Масло оливковое

Соль черная вологодская

## Для соуса понзу

Вода, 300 мл

Соевый соус, 75 мл

Мирин, 75 мл

Лимонный сок, 50 мл

Сухой рыбный порошок хондаси, 15 г

Водоросли комбу, 15 г

Цедра одного лимона



1. Имбирь обвалить в крахмале, жарить во фритюре при 180 °С.
2. Салат заправить соусом понзу, оливковым маслом и выложить на тарелку.
3. Рядом положить сегменты грейпфрута без перепонки, разрезанные пополам черри и жареный во фритюре маринованный имбирь.
4. Для копчения в коптильне использовать вишневые опилки. Для копчения в сковороде использовать чай сенча, цедру апельсина, зерна кофе, корицу, бадьян. Перед копчением рыбу не солить.
5. На салат положить копченую черную треску горячего копчения. Рыбу посыпать черной солью.

## СОУС ПОНЗУ

Водоросли комбу настаивать в холодной воде в течение двух часов, затем добавить мирин и соевый соус. Не доводя до кипения, вытащить водоросли комбу из бульона. Затем кипятить 5 минут, выключить огонь и добавить рыбный порошок хондаси. Цедру лимона и лимонный сок добавлять в уже остывший соус. Перед употреблением соус настаивать одни сутки.





ИНСТИТУТ МАРКЕТИНГА МОРЕПРОДУКТОВ АЛЯСКИ  
[EEU.ALASKASEAFOOD.ORG](http://EEU.ALASKASEAFOOD.ORG)

# Суп суимоно с черной треской



## ИНГРЕДИЕНТЫ

Черная треска, *120 г*

Цедра 1 лимона

Брокколи, *3 соцветия*

Водоросли вакамэ, *1 г*

Дайкон, *2 шт.*

Листья мангольда для украшения

## Бульон суимоно

Вода питьевая, *200 мл*

Водоросли комбу, *10 г*

Кости и плавники черной трески

Сухой рыбный порошок хондаси, *5 г*

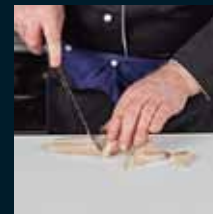
Стружка тунца, *5 г*

Саке, *20 мл*

Мирин, *20 мл*

Соевый соус Kikkoman, *20 мл*

Имбирь свежий, *1 корень*



1. Для бульона суимоно настоять воду с водорослями комбу в течении 2 часов. Поставить воду на огонь и перед закипанием вытащить водоросли комбу.
2. Один дайкон, а также кости и плавники черной трески заранее опустить в холодный бульон.
3. Варить бульон 30 мин. После этого снять с огня и процедить, добавить стружку тунца, а также все остальные компоненты. Размешать. Настаивать 1 час, после этого бульон процедить.
4. В кипящем бульоне суимоно отварить черную треску и брокколи.
5. В тарелку положить порционный кусок, водоросли вакамэ. Залить бульоном.
6. Выложить дайкон, цедру лимона и листья мангольда.





ИНСТИТУТ МАРКЕТИНГА МОРЕПРОДУКТОВ АЛЯСКИ  
[EEU.ALASKASEAFOOD.ORG](http://EEU.ALASKASEAFOOD.ORG)

# Уха охотская из черной трески



## ИНГРЕДИЕНТЫ

Черная треска, *180 г*

Голова лосося

Грибы лисички отварные, *110 г*

Помидоры черри бакинские, *30 г*

Морковь, *1 шт.*

Лук репчатый, *1 шт.*

Картофель, *2 шт.*

Крупа пшенная, *20 г*

Сухой рыбный порошок хондаси, *5 г*

Кубик «Магги» грибной, *15 г*

Масло сливочное, *20 г*

Укроп, *1 пучок*

Сметана, *30 г*

Черный перец горошком, *1 г*

Лавровый лист, *1 г*

Соль



1. Отварить до готовности бульон из головы лосося и костей черной трески с добавлением специй: черный перец горошком, лавровый лист. Процедить.
2. Добавить мелко нарезанные морковь, лук, картофель кубиками, замоченное пшено и кубик «Магги» грибной, рыбный порошок хондаси. Посолить. Овощи и пшено варить *al dente*.
3. В сотейнике на сливочном масле обжарить лисички и черри, потом добавить суп и рыбу куском.
4. Варить до готовности рыбы, подсолить. Посыпать укропом.
5. Сметана подается отдельно.





ИНСТИТУТ МАРКЕТИНГА МОРЕПРОДУКТОВ АЛЯСКИ  
[EEU.ALASKASEAFOOD.ORG](http://EEU.ALASKASEAFOOD.ORG)

# Черная треска гриль



## ИНГРЕДИЕНТЫ

Черная треска, *180 г*

Лайм, *1 шт.*

Масло растительное, *10 мл*

Листья бамбука

Спаржа отварная, *5 стеблей*

Соль черная

## Для **soyca black cod**

Молоко кокосовое, *50 мл*

Соус терияки, *30 мл*

Лайм, *1 шт.*

Мирин по вкусу



1. Рыбу подсолить, мариновать соком лайма.
2. Жарить на гриле, постоянно смазывая соусом.
3. Для украшения использовать лист бамбука, отварную спаржу, лайм.

## **SOYCA BLACK COD**

Смешать кокосовое молоко, соус терияки и сок лайма, если не сладко, добавить мирин.





ИНСТИТУТ МАРКЕТИНГА МОРЕПРОДУКТОВ АЛЯСКИ  
[EEU.ALASKASEAFOOD.ORG](http://EEU.ALASKASEAFOOD.ORG)



# Черная треска, запеченная в сене



## ИНГРЕДИЕНТЫ

Черная треска, *1 тушка*

Облепиха замороженная, *400 г*

Калина замороженная, *400 г*

Вишня замороженная, *400 г*

Китайский барбарис сушеный, *300 г*

Сено сухое, *600 г*

Душица сухая, *50 г*

Ромашка сухая, *50 г*

Бasilik, *50 г*

## Для соуса black cod

Молоко кокосовое, *50 мл*

Соус терияки, *30 мл*

Лайм, *1 шт.*

Мирин по вкусу



1. Черную треску очистить от чешуи, наполнить брюшину смесью вишни и базилика.
2. Обмотать сеном и сухими травами и выложить на противень.
3. На другой противень выложить оставшиеся ягоды.
4. Поставить противни в пароконвектомат на 5 минут в режим «пар 100 °С».
5. После этого перевести на режим «жар 68 °С» и отпекать 1 час 40 минут.
6. Затем на 3 минуты перевести в режим «пар 100 °С».
7. Затем опять 1 час 40 минут в режиме «жар» отпекать при 68 °С.
8. При разделке трески: очистить рыбу от сена, снять кожу, разделить на 12 кусков, разложить по тарелкам.
9. Добавить к рыбе ягоды и подать с соусом.

## SOUC BLACK COD

Смешать кокосовое молоко, соус терияки и сок лайма, если не сладко, добавить мирин.





ИНСТИТУТ МАРКЕТИНГА МОРЕПРОДУКТОВ АЛЯСКИ  
[EEU.ALASKASEAFOOD.ORG](http://EEU.ALASKASEAFOOD.ORG)

# Яйцо кокот с черной треской



## ИНГРЕДИЕНТЫ

Черная треска, *100 г*

Яйцо куриное, *2 шт.*

Грибы белые, *20 г*

Креветка крупная без головы, *2 шт.*

Брокколи, *2 соцветия*

Сухари панировочные панко, *10 г*

Масло сливочное, *5 г*

Соль



1. На дно кокотницы положить порезанные и отваренные брокколи, креветки, грибы и черную треску.
2. Залить белком одного яйца, положить желтки и залить остальным белком.
3. Посолить, посыпать сухарями панко, положить кусочек сливочного масла.
4. Запекать 6 минут при температуре 170 °С в режиме «жар — пар».





ИНСТИТУТ МАРКЕТИНГА МОРЕПРОДУКТОВ АЛЯСКИ  
[EEU.ALASKASEAFOOD.ORG](http://EEU.ALASKASEAFOOD.ORG)



HANSA

JUNEAU  
ALASKA



# ЧИСТЫЕ ВОДЫ, ЧИСТАЯ РЫБА

**Донные и придонные рыбы Аляски по-прежнему остаются экологически чистыми; в их мясе практически не содержатся какие-либо загрязняющие вещества, и по этим показателям донные и придонные рыбы Аляски существенно превосходят рыбные продукты, производимые в других регионах мира.**

Употребление в пищу донных и придонных рыб Аляски бесспорно является полезным для здоровья. На самом деле, согласно рекомендациям Департамента штата Аляска по здравоохранению и социальному обеспечению, потребители могут употреблять любые виды донных и придонных рыб Аляски в пищу в неограниченном количестве, без какого-либо риска для здоровья. Аляска расположена в тысячах миль от крупных источников загрязнения, которые могут оказывать пагубное воздействие на пищевые ресурсы в других регионах мира. Благодаря этим расстояниям, а также особенностям циркуляции воды и воздуха на Земле, воды Аляски являются одними из самых чистых вод в мире и источником экологически чистой рыбы и морепродуктов.

Плотность населения Аляски является самой низкой в США, и она ниже, чем в большинстве других регионов мира. На Аляске действуют жесткие нормативы и правила, регулирующие развитие территорий, включая строительство дорог, ведение горных работ, заготовку леса и переработку отходов. При Департаменте штата Аляска по охране окружающей среды существует нормативно-правовой отдел, который занимается проблемой качества воды.

В 2001 году Департамент штата Аляска по охране окружающей среды разработал программу мониторинга рыбы и морепродуктов в целях усиления контроля за уровнем содержания загрязняющих веществ в аляскинской рыбе. Программа включает в себя анализ отобранных образцов морской и пресноводной рыбы, выловленной в разных районах штата, и проверку уровня содержания определенных загрязняющих веществ в данных образцах.

С момента своего внедрения в 2001 году данная программа постоянно развивается и совершенствуется. Биологи из различных организаций, совместно с промысловиками и рыбаками из числа представителей коренных народов Аляски, ведут отбор образцов лосося (всех пяти видов), палтуса, минтая, черной трески, тихоокеанской трески, зубатого терпуга, морского окуня и других видов рыб во всех уголках штата. Каждый год специалисты собирают все больше образцов за счет дополнительных видов рыб, поступающих из новых географических районов.

Анализ образцов донных и придонных рыб Аляски свидетельствует о крайне низком уровне содержания в рыбе не только тяжелых металлов, но и хлорорганических соединений.



**ИНСТИТУТ МАРКЕТИНГА МОРЕПРОДУКТОВ АЛЯСКИ**  
**EEU.ALASKASEAFOOD.ORG**



**ИНСТИТУТ МАРКЕТИНГА МОРЕПРОДУКТОВ АЛЯСКИ**  
**EEU.ALASKASEAFOOD.ORG**

## РАЦИОНАЛЬНЫЙ ПРОМЫСЕЛ С ЗАБОТОЙ О БУДУЩЕМ

Аляска стала первой применять стандарт рационального, экологичного рыбного промысла. В отличие от многих других регионов, на Аляске принимаются меры по защите популяций рыб от перелова, а также меры по охране среды обитания. Принимая меры по обеспечению рационального и экологичного промысла, Аляска защищает и сохраняет свои запасы высококачественной рыбы и морепродуктов для будущих поколений.

Приобретая продукцию с логотипом «Морепродукты Аляски», вы поддерживаете рациональный и экологичный промысел рыбы и морепродуктов.

Брошюра рецептов составлена Институтом маркетинга морепродуктов Аляски  
[eeu@alaskaseafood.org](mailto:eeu@alaskaseafood.org) +380 (67) 797 38 28