



Чорна тріска Рецепти



ІНСТИТУТ МАРКЕТИНГУ МОРЕПРОДУКТІВ АЛЯСКИ
EEU.ALASKASEAFOOD.ORG

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ

Чудове білосніжне шарувате м'ясо чорної тріски з його бархатистою текстурою має незрівнянний смак, незалежно від способу приготування. Солодкуватий, ніжний і в той же час надзвичайно насичений смак чорної тріски з Аляски дозволяє використовувати її для приготування різноманітних страв — від найпростіших до вишуканих.

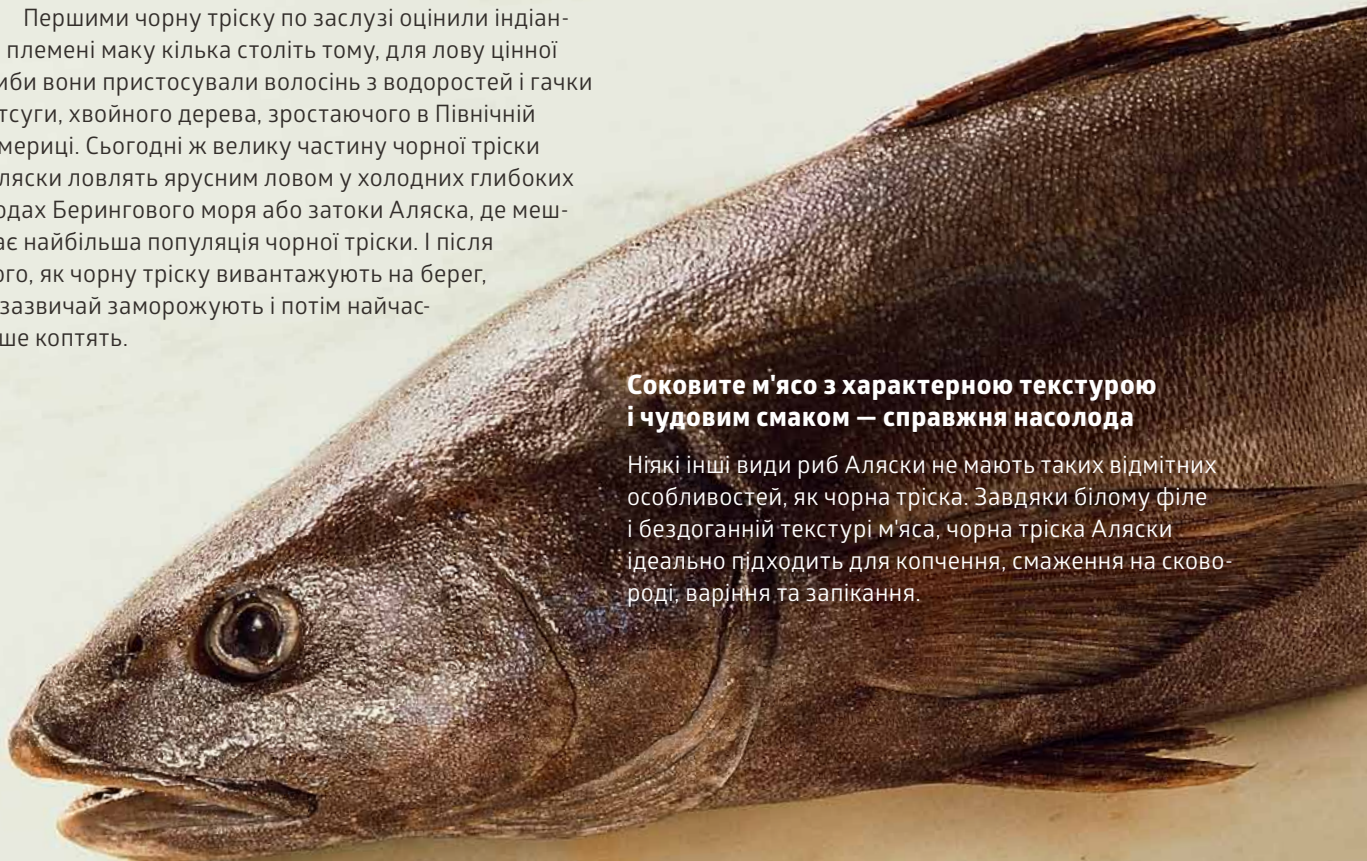
Хоча ця біла риба найвищої якості може досягати до 1 метра в довжину і важити до 18 кг, як правило, середня чорна тріска, яка надходить у продаж, досягає приблизно 60 см в довжину і важить менше 4,5 кг. Завдяки дуже багатому вмісту жирів, чорна тріска Аляски має насичений соковитий смак і чудово підходить для копчення.

Першими чорну тріску по заслугі оцінили індіанці племені маку кілька століть тому, для лову цінної риби вони пристосували волосінь з водоростей і гачки з тсуги, хвойного дерева, зростаючого в Північній Америці. Сьогодні ж велику частину чорної тріски Аляски ловлять ярусним ловом у холодних глибоких водах Берингового моря або затоки Аляска, де мешкає найбільша популяція чорної тріски. І після того, як чорну тріску вивантажують на берег, її зазвичай заморожують і потім найчастіше коптять.

Чорна тріска Аляски — цінне джерело високоякісного білка, а також в ній містяться важливі мікроелементи, серед яких йод, фосфор, магній, мідь, залізо, цинк і кальцій. Вона вміщує поліненасичені жири, і, отже, ця риба відмінно підходить для дієт з низьким вмістом холестерину.

Соковите м'ясо з характерною текстурою і чудовим смаком — справжня насолода

Ніякі інші види риб Аляски не мають таких відмітних особливостей, як чорна тріска. Завдяки білому філе і бездоганній текстурі м'яса, чорна тріска Аляски ідеально підходить для копчення, смаження на сковороді, варіння та запікання.



УНІКАЛЬНЕ МІСЦЕ ІСНУВАННЯ

М'ясо цієї чудової риби, що живе в глибоких холодних водах Берингового моря і затоки Аляска, славиться високим вмістом жиру, що надає йому особливого смаку і консистенції.

Крім того, у м'ясі чорної тріски, що добувається на Алясці, міститься багато жирних кислот омега-3, що робить цю рибу чудовим джерелом високоякісного білка і дуже смачним продуктом.

Вишуканість і водночас широке застосування в кулінарії

Багато любителів морепродуктів можуть детально описати достоїнства чорної тріски. Вони знають, де її найкраще купувати і з чим її найкраще їсти. Але, можливо, вони не знають, що їхня улюблена чорна тріска — це зовсім не тріска. Незважаючи на те, що вона насправді нагадує тріску, але належить не до сімейства тріскових, а до сімейства аноллопомових, групи риб, що мешкають у північній частині Тихого океану.

СЕЗОННИЙ ПРОМИСЕЛ, ДОСТУПНІСТЬ ПРОДУКЦІЇ ПРОТЯГОМ УСЬОГО РОКУ

Уся риба і морепродукти, що добуваються на Алясці, є дикими і екологічно чистими, а їх промисел ведеться раціонально, з метою збереження наявного багатства. Аляска по праву пишається своєю популяцією чорної тріски, найбільшою популяцією у світі, і для її збереження і забезпечення раціонального промислу встановлені жорсткі норми і правила. Промисел чорної тріски ведеться ярусними снастями і пастками. У свіжому вигляді чорна тріска, що добувається на Алясці, доступна з березня до середини листопада, а у замороженому вигляді ця смачнюща риба доступна протягом усього року.



ІНСТИТУТ МАРКЕТИНГУ МОРЕПРОДУКТІВ АЛЯСКИ
EEU.ALASKASEAFOOD.ORG

ЧОРНА ТРІСКА

ЗВИЧАЙНА НАЗВА

Чорна тріска (ця назва досить поширена, однак чорна тріска не належить до сімейства тріскових).

НАУКОВА НАЗВА

Aporlopoma fimbria.

ПРОМИСЛОВИЙ СЕЗОН

Промисел ведеться з березня до середини листопада.

РОЗМІРИ

- Середня вага риби: від 5—10 фунтів (2,27—4,54 кг) до 40 фунтів (18,14 кг).
- Розібрана (патрана) риба без голови зазвичай сортується за наступними ваговими категоріями — менше **2 фунтів** (0,9 кг), **2—3 фунти** (0,9—1,36 кг), **3—4 фунти** (1,36—1,81 кг), **4—5 фунтів** (1,81—2,27 кг), **5—7 фунтів** (2,27—3,18 кг) та **більше 7 фунтів** (більше 3,18 кг).

СЕРЕДОВИЩЕ ІСНУВАННЯ

- Чорна тріска живе на глибині 200 і більше метрів.
- Молодь чорної тріски живе у поверхневих та прибережних водах, а дорослі особини надають перевагу придонним замуленим ділянкам.

СПОСОБИ ЛОВУ

- Ярусний лов.
- Пастки.

КОНТРОЛЬ БЕЗПЕКИ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ

Система НАССР (система аналізу ризиків і критичних контрольних точок).

ПОЖИВНІ ВЛАСТИВОСТІ

Розмір порції: 100 г

Вміст однієї порції риби, що пройшла термічну обробку:

- Калорії: 250
- Білок: 17 г
- Загальний вміст жирів: 19,6 г
- Насичені жири: 4 г
- Натрій: 72 мг
- Холестерин: 63 мг
- Жирні кислоти омега-3: 1800 мг

ХАРЧОВІ ДОБАВКИ

Немає.

ФОРМИ ВИПУСКУ ПРОДУКЦІЇ

- Свіжа риба: розібрана (патрана), без голови, з розтягим або нерозтягим черевцем, з калтичком або без нього (західне або східне оброблення); філе зі шкірою або без шкіри з кістками.
- Заморожена риба: розібрана (патрана), без голови; філе зі шкірою або без шкіри; без кісток.

УПАКОВКА ПРОДУКЦІЇ

- Свіжа риба: філе у поліетиленових мішках або пластикових контейнерах; вага кожної упаковки — **10 фунтів** (4,54 кг).
- Заморожена риба: патрана і без голови в ящиках вагою **від 50 до 80 фунтів** (від 22,7 до 36,3 кг); філе індивідуального швидкого заморожування або пошарове філе (layerpack) в упаковках **від 10 до 25 фунтів** (від 4,54 до 11,34 кг).

ДЖЕРЕЛО ЇЖИ

Зоопланктон та інші види риб.

ДОДАТКОВА ІНФОРМАЦІЯ

- Відрізняється дуже високим вмістом жирів.
- Відмінно підходить для копчення.



ІНСТИТУТ МАРКЕТИНГУ МОРЕПРОДУКТІВ АЛЯСКИ
EEU.ALASKASEAFOOD.ORG

Паста з крабом і чорною тріскою



ІНГРЕДІЄНТИ

Крабова клешня, *150 г*

Чорна тріска, *100 г*

Спагеті Barilla, *150 г*

Помідори чері бакинські, *80 г*

Помідори сушені в оливковій олії, *40 г*

Часник, *5 зубків*

Петрушка або базилік, *1 пучок*

Сир пармезан або грана падано, *10 г*

Вершки 33 %-ві, *30 мл*

Для соусу біск:

Луска від креветок, *15 г*

Рис для суші сирий, *5 г*

Вода фільтрована, *30 мл*

Селера, *5 г*

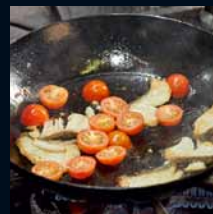
Часник, *5 зубків*

Петрушка кучерява, *1 пучок*

Борошно пшеничне 1-го сорту, *10 г*

Вершки 33 %-ві, *10 мл*

Адигейська сіль



1. На оливковій олії підсмажити часник, чері і в'ялені томати.
2. Додати порізану петрушку, відварені макарони, крабове м'ясо з клешні та трохи обсмажити. За необхідності додати бульйон.
3. Додати соус біск та вершки.
4. Чорну тріску порізати на слайси по 20 г кожен, посолити, обкачати в борошні, обсмажити на оливковій олії.
5. Готову пасту викласти на тарілку, посипати сиром, на неї викласти пелюстки риби, петрушку або базилік.

СОУС БІСК

Взяти луску від креветок. Обсмажити і просушити. Розмолоти. Обсмажити на рослинній олії, додати рідину і всі компоненти, крім вершків. Варити 3 години на маленькому вогні. Посолити, поперчити. Перетерти крізь сито. Додати вершки.



ІНСТИТУТ МАРКЕТИНГУ МОРЕПРОДУКТІВ АЛЯСКИ
EEU.ALASKASEAFOOD.ORG

Пельмені дім-сам з чорною тріскою



ІНГРЕДІЄНТИ

Ікра тобіко (помаранчева), 10 г

Чорна тріска, 150 г

Спаржа, 20 г

Тісто для пельменів

Крохмаль пшеничний, 30 г

Крохмаль нордiк, 5 г

Вода фільтрована, 5 мл

Сіль

Фарш для пельменів

Чорна тріска, 40 г

Креветка середня без голови, 30 г

Сир 9 %-вий, 20 г

Сир маскарпоне, 10 г

Вершки 33 %-ві, 10 мл

Сіль

Перець білий мелений

Орегано сухий

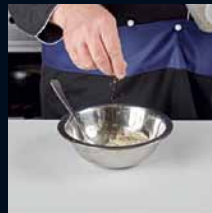
Соус для дiм-сам

Апельсин, 3 часточки

Майонез QR, 10 мл

Устричний соус, 5 мл

Морквяний фреш, 5 мл



1. Заготовка тіста для пельменів: крохмаль заварити крутим окропом, додати сіль. Перемішати до однорідної маси. Замісити тісто, змастити олією. Дати відпочити.
2. Для начинки: дрібно посікти рибу і креветки, змішати з іншими компонентами.
3. Тісто розкочати на тонкі млинці по 20 г. На один дiм-сам покласти 20 г начинки. Зліпити дiм-сам. Заморозити.
4. Заморожені дiм-сам покласти у пароварку з інтенсивною парою. Варити 9 хв.
5. Викласти на тарілку відварену рибу, спаржу і дiм-сам, прикрасити тобіко.

СОУС ДЛЯ ДІМ-САМ

Змішати вінчиком у мисці всі складові, апельсинові часточки нарізати дрібними кубиками, викласти соус в соусник, посипати кубиками апельсина. Соус для дiм-сам подається окремо.



ІНСТИТУТ МАРКЕТИНГУ МОРЕПРОДУКТІВ АЛЯСКИ
EEU.ALASKASEAFOOD.ORG

Салат (строганина) індічірка



ІНГРЕДІЄНТИ

Чорна тріска заморожена, **100 г**

Крес-салат або шізо ред, **1 пучок**

Редис, **5 шт.**

Кінза, **1 пучок**

Базилік свіжий, **1 пучок**

Кріп свіжий, **1 пучок**

Цедра 1 лимона

Куантро, **15 мл**

Гірчиця російська, **5 г**

Гірчиця французька, **5 г**

Майонез QR, **10 мл**

Перець шічімі тогарасі

Сіль чорна вологодська



1. Редис нарізати тонкими слайсами. Покласти у воду з льодом.
2. Шматок чорної тріски з усіх боків запанірувати сумішшю перців шічімі тогарасі з чорною сіллю.
3. Злегка обпалити боки кулінарною лампою.
4. Нарізати морожену тріску на слайсері тонкими пластами.
5. Викласти пласти редису і чорної тріски на тарілку. Прикрасити крес-салатом.
6. Зелень дрібно посікти, додати цедру лимона, гірчицю, куантро і майонез QR. Перемішати. Із салату зробити 2 чи 3 кнелі.



ІНСТИТУТ МАРКЕТИНГУ МОРЕПРОДУКТІВ АЛЯСКИ
EEU.ALASKASEAFOOD.ORG

Салат «Асторія» з чорною тріскою



ІНГРЕДІЄНТИ

Авокадо, 1 шт.

Чорна тріска, 100 г

Огірок, 1 шт.

Яблуко зелене, 1 шт.

Крупа кіноа відварена, 40 г

Яйце куряче відварене, 1 шт.

Ікра тобіко (помаранчева), 5 г

Лимон, 1 шт.

Крес-салат, 1 пучок

Соус спайсі

Майонез QR, 15 мл

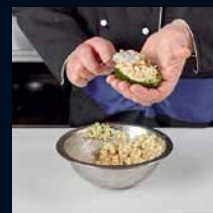
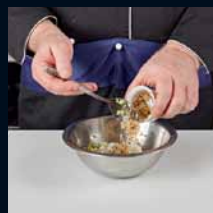
Часник, 3 зубки

Перець чилі

Цибуля-порей, 1 шт.

Паста кімчі бейс (приправа для капусти кімчі), 2 мл

Перець шічімі тогарасі



1. З половинки авокадо вийняти м'якоть і порізати кубиками.
2. Огірок і почищене яблуко також порізати кубиками.
3. Кіноа відварити.
4. Усі інгредієнти змішати, додати половинку відвареного і натертого на тертці яйця (білок), 2/3 відвареної порізаній чорній тріски.
5. Заправити соусом спайсі.
6. Викласти у шкірку від авокадо, зверху натерти жовток і покласти чорну тріску, що залишилася.
7. Полити соком лимона, прикрасити крес-салатом.

СОУС СПАЙСІ

Часник, чилі та цибулю-порей тонко нашаткувати, все перемішати, дати настоятися. Додати майонез QR, пасту кімчі бейс і перець шічімі тогарасі. Перемішати.



ІНСТИТУТ МАРКЕТИНГУ МОРЕПРОДУКТІВ АЛЯСКИ
EEU.ALASKASEAFOOD.ORG

Салат з копченою чорною тріскою



ІНГРЕДІЄНТИ

Тріска чорна копчена, 140 г

Грейпфрут, 5 часточок

Салат рукола, 1 пучок

Салат корн, 1 пучок

Салат мангольд, 1 пучок

Соус понзу, 10 мл

Помідори чері бакинські, 30 г

Імбир маринований, 15 г

Крохмаль картопляний, 10 г

Олія фритюрна, 30 мл

Олія оливкова

Сіль чорна вологодська

Для соусу понзу

Вода, 300 мл

Соевий соус, 75 мл

Мірін, 75 мл

Лимонний сік, 50 мл

Сухий рибний порошок хондасі, 15 г

Водорості комбу, 15 г

Цедра одного лимона



1. Імбир обваляти в крохмалі, смажити у фритюрі при 180 °С.
2. Салат заправити соусом понзу, оливковою олією і викласти на тарілку.
3. Поруч покласти сегменти грейпфрута без перетинок, розрізані навпіл чері та смажений у фритюрі маринований імбир.
4. Для копчення у копильні використовувати вишневу тирсу. Для копчення у сковороді використовувати чай сенча, цедру апельсина, зерна кави, корицю, аніс зірчастий (рос. *бадьян*). Перед копченням рибу не солити.
5. На салат покласти копчену чорну тріску гарячого копчення. Рибу посипати чорною сіллю.

СОУС ПОНЗУ

Водорості комбу настоювати у холодній воді протягом двох годин, потім додати мірін і соєвий соус. Не доводячи до кипіння, витягнути водорості комбу з бульйону. Потім кип'ятити 5 хвилин, вимкнути вогонь і додати рибний порошок хондасі. Цедру лимона і лимонний сік додавати в уже остиглий соус. Перед вживанням соус настоювати добу.



ІНСТИТУТ МАРКЕТИНГУ МОРЕПРОДУКТІВ АЛЯСКИ
EEU.ALASKASEAFOOD.ORG

Суп суімоно з чорною тріскою



ІНГРЕДІЄНТИ

Чорна тріска, 120 г

Цедра 1 лимона

Броколі, 3 суцвіття

Водорості вакаме, 1 г

Дайкон, 2 шт.

Листя мангольда для прикраси

Бульйон суімоно

Вода питна, 200 мл

Водорості комбу, 10 г

Кістки і плавники чорної тріски

Сухий рибний порошок хондасі, 5 г

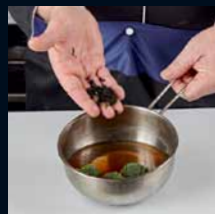
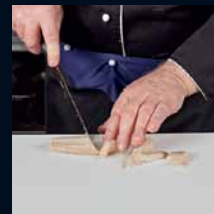
Стружка тунця, 5 г

Саке, 20 мл

Мірін, 20 мл

Соевий соус Kikkoman, 20 мл

Імбир свіжий, 1 корінь



1. Для бульйону суімоно настояти воду з водоростями комбу протягом 2 годин. Поставити воду на вогонь і перед закипанням витягнути водорості комбу.
2. Один дайкон, а також кістки і плавники чорної тріски заздалегідь опустити у холодний бульйон.
3. Варити бульйон 30 хв. Після цього зняти з вогню і процідити, додати стружку тунця, а також всі інші компоненти. Розмішати. Настоявати 1 годину, після цього бульйон процідити.
4. У киплячому бульйоні суімоно відварити чорну тріску і броколі.
5. У тарілку покласти порційний шматок, водорості вакаме. Залити бульйоном.
6. Викласти дайкон, цедру лимона і листя мангольда.



ІНСТИТУТ МАРКЕТИНГУ МОРЕПРОДУКТІВ АЛЯСКИ
EEU.ALASKASEAFOOD.ORG

Уха охотська з чорної тріски



ІНГРЕДІЄНТИ

Чорна тріска, *180 г*

Голова лосося

Гриби лисички відварені, *110 г*

Помідори чері бакинські, *30 г*

Морква, *1 шт.*

Цибуля ріпчаста, *1 шт.*

Картопля, *2 шт.*

Крупа пшоняна, *20 г*

Сухий рибний порошок хондасі, *5 г*

Кубик «Маггі» грибний, *15 г*

Вершкове масло, *20 г*

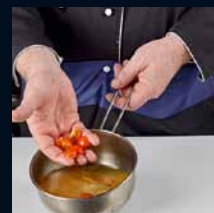
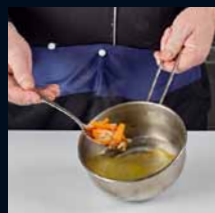
Кріп, *1 пучок*

Сметана, *30 г*

Чорний перець горошком, *1 г*

Лавровий лист, *1 г*

Сіль



1. Відварити до готовності бульйон з голови лосося і кісток чорної тріски з додаванням спецій: чорний перець горошком, лавровий лист. Процідити.
2. Додати дрібно нарізані моркву, цибулю, картоплю кубиками, замочене пшоно і кубик «Маггі» грибний, рибний порошок хондасі. Посолити. Овочі і пшоно варити *al dente*.
3. У сотейнику на вершковому маслі обсмажити лисички і чері, потім додати суп і рибу шматком.
4. Варити до готовності риби, підсолити. Притрусити кропом.
5. Сметану подати окремо.



ІНСТИТУТ МАРКЕТИНГУ МОРЕПРОДУКТІВ АЛЯСКИ
EEU.ALASKASEAFOOD.ORG

Чорна тріска гриль



ІНГРЕДІЄНТИ

Чорна тріска, *180 г*

Лайм, *1 шт.*

Олія рослинна, *10 мл*

Листя бамбука

Спаржа відварена, *5 стебел*

Сіль чорна

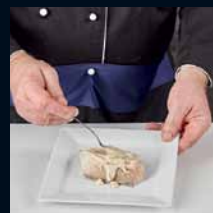
Для соусу black cod

Молоко кокосове, *50 мл*

Соус теріякі, *30 мл*

Лайм, *1 шт.*

Мірін за смаком



1. Рибу підсолити, маринувати соком лайма.
2. Смажити на грилі, постійно змащуючи соусом.
3. Для прикраси використовувати листя бамбука, відварену спаржу, лайм.

СОУС BLACK COD

Змішати кокосове молоко, соус теріякі та сік лайма, якщо не солодко, додати мірін.



ІНСТИТУТ МАРКЕТИНГУ МОРЕПРОДУКТІВ АЛЯСКИ
EEU.ALASKASEAFOOD.ORG



Чорна тріска, запечена в сіні



ІНГРЕДІЄНТИ

Чорна тріска, 1 тушка

Обліпіха заморожена, 400 г

Калина заморожена, 400 г

Вишня заморожена, 400 г

Китайський барбарис сушений, 300 г

Сіно сухе, 600 г

Материнка суха, 50 г

Ромашка суха, 50 г

Базилік, 50 г

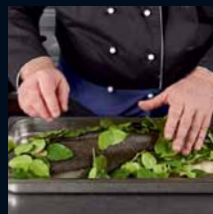
Для соусу black cod

Молоко кокосове, 50 мл

Соус теріякі, 30 мл

Лайм, 1 шт.

Мірін за смаком



1. Чорну тріску очистити від луски, наповнити черево сумішшю вишні й базиліка.
2. Обмотати сіном і сухими травами й викласти на деко.
3. На інший лист викласти ягоди, що залишилися.
4. Поставити дека в пароконвектомат на 5 хвилин на режим «Пара 100 °С».
5. Після цього перевести на режим «Жар 68 °С» і пекти 1 годину 40 хвилин.
6. Потім на 3 хвилини перевести на режим «Пара 100 °С».
7. Потім знову 1 годину 40 хвилин у режимі «Жар» пекти при 68 °С.
8. При розбиранні тріски: очистити рибу від сіна, зняти шкіру, розділити на 12 шматків, розкласти по тарілках.
9. Додати до риби ягоди і подати з соусом.

COUS BLACK COD

Змішати кокосове молоко, соус теріякі та сік лайма, якщо не солодко, додати мірін.



ІНСТИТУТ МАРКЕТИНГУ МОРЕПРОДУКТІВ АЛЯСКИ
EEU.ALASKASEAFOOD.ORG

Яйце кокот з чорною тріскою



ІНГРЕДІЄНТИ

Чорна тріска, *100 г*

Куряче яйце, *2 шт.*

Гриби білі, *20 г*

Креветка велика без голови, *2 шт.*

Броколі, *2 суцвіття*

Сухарі панірувальні панко, *10 г*

Вершкове масло, *5 г*

Сіль



1. На дно кокотниці покласти порізані та відварені броколі, креветки, гриби і чорну тріску.
2. Залити білком одного яйця, покласти жовтки і залити білком, що залишився.
3. Посолити, посипати сухарями панко, покласти шматочок вершкового масла.
4. Запекати 6 хвилин при температурі 170 °C в режимі «Жар-пара».



ІНСТИТУТ МАРКЕТИНГУ МОРЕПРОДУКТІВ АЛЯСКИ
EEU.ALASKASEAFOOD.ORG



HANSA

JUNEAU
ALASKA

ЧИСТІ ВОДИ, ЧИСТА РИБА

Донні й придонні риби Аляски, як і раніше, залишаються екологічно чистими; у їхньому м'ясі практично немає будь-яких забруднюючих речовин, і за цими показниками донні й придонні риби Аляски істотно перевершують рибні продукти, вироблені в інших регіонах світу.

Вживання у їжу донних і придонних риб Аляски, безперечно, корисне для здоров'я. Насправді, згідно з рекомендаціями Департаменту штату Аляска з охорони здоров'я і соціального забезпечення, споживачі можуть вживати будь-які види донних і придонних риб Аляски у їжу в необмеженій кількості, без якого-небудь ризику для здоров'я. Аляска розташована за тисячі миль від великих джерел забруднення, які можуть чинити шкідливий вплив на харчові ресурси в інших регіонах світу. Завдяки цим відстаням, а також особливостям циркуляції води і повітря на Землі, води Аляски є одними з найбільш чистих вод у світі й джерелом екологічно чистої риби і морепродуктів.

Щільність населення Аляски є найнижчою в США, і вона нижча, ніж у більшості інших регіонів світу. На Алясці діють жорсткі нормативи і правила, що регулюють розвиток територій, включаючи будівництво доріг, ведення гірських робіт, заготівлю лісу і переробку відходів. При Департаменті штату Аляска з охорони навколишнього середовища існує нормативно-правовий відділ, який займається проблемою якості води.

У 2001 році Департамент штату Аляска з охорони навколишнього середовища розробив програму моніторингу риби і морепродуктів з метою посилення контролю за рівнем вмісту забруднюючих речовин у рибі з Аляски. Програма включає аналіз відібраних зразків морської та прісноводної риби, виловленої у різних районах штату, і перевірку рівня вмісту певних забруднюючих речовин у даних зразках.

З моменту свого впровадження у 2001 році дана програма постійно розвивається і вдосконалюється. Біологи з різних організацій, спільно з промисловиками і рибалками з числа представників корінних народів Аляски, ведуть відбір зразків лосося (усіх п'яти видів), палтуса, минтаю, чорної тріски, тихоокеанської тріски, зубатого терпуга, морського окуня та інших видів риб у всіх куточках штату. Щороку фахівці збирають усе більше зразків за рахунок додаткових видів риб, що надходять з нових географічних районів.

Аналіз зразків донних і придонних риб Аляски свідчить про вкрай низький рівень вмісту в рибі не тільки важких металів, але і хлороорганічних сполук.



ІНСТИТУТ МАРКЕТИНГУ МОРЕПРОДУКТІВ АЛЯСКИ
EEU.ALASKASEAFOOD.ORG



ІНСТИТУТ МАРКЕТИНГУ МОРЕПРОДУКТІВ АЛЯСКИ
EEU.ALASKASEAFOOD.ORG

РАЦІОНАЛЬНИЙ ПРОМИСЕЛ З ТУРБОТОЮ ПРО МАЙБУТНЄ

Аляска стала першою застосовувати стандарт раціонального, екологічного рибного промислу. На відміну від багатьох інших регіонів, на Алясці вживаються заходи з захисту популяцій риб від перевилону, а також заходи з охорони середовища існування. Вживаючи заходів для забезпечення раціонального і екологічного промислу, Аляска захищає і зберігає свої запаси високоякісної риби і морепродуктів для наступних поколінь.

Купуючи продукцію з логотипом «Морепродукти Аляски», ви підтримуєте раціональний і екологічний промисел риби та морепродуктів.

Брошура рецептів складена Інститутом маркетингу та морепродуктів Аляски

eeu@alaskaseafood.org **+380 67 797 3828**