

Как правильно покупать и готовить рыбу?

Written by Administrator

Tuesday, 25 August 2020 10:55 -

Загрязнение океанов – не единственная угроза рыбным запасам планеты. Изменение климата, перелов рыбы и потери в процессе обработки – все это приводит к сокращению рыбных ресурсов. О том, как этого не допустить, рассказывает известный американский шеф-повар и телеведущий Эндрю Циммерн. По его словам, он покупает целую рыбу и использует кости и голову для приготовления рыбного бульона. Кожу можно очистить от чешуи и пожарить – получаются отличные шкварки. У себя дома Циммерн готовит по принципу «ноль отходов», то есть по максимуму использует все части рыбы и старается ничего не выбрасывать.

Подробнее: <https://news.un.org/ru/story/2020/08/1383982>