

קניה וטיפול נכון בדגים

דגים כמו בשאר מוצרים מן החי, תמיד ישנו זהום מסוים. אי שמירתו בקירור רק מעלה את רמת הזיהום של החיידקים.



תמיד עדיף לרכוש דגים טריים בחנויות או ברשתות שיווק הנמצאות בפיקוח וטרינרי ומשרד הבריאות. יש להימנע מלרכוש דגים מרוכלים. הדגים הנמכרים ע"י רוכלים הינם מזוהמים ומאיכות ירודה ומהווים סכנה מידית לבריאות. בעת הקניה, חובה שהדגים יהיו מוחזקים בקירור. יש לערוך קניית הדגים ומוצריהם בתום הקניות האחרונות ומהרו הביתה ע"מ להכניסם למקרר ו/או למקפיא עד סמוך להכנתם לבישול.

כיצד מזהים טריות הדג:

- 1. עור הדג :** הריר המכסה את הדג צריך להיות מבריק, לח דבר המבטיח את טריותו. ככל שעובר הזמן הריר נעשה פחות צמיג ויותר מיימי.
 - 2. שריר הדג:** בדיקה חשובה ביותר. קשיון השרירים מתחיל בדגים השונים בזמנים שונים. בד"כ מדובר בשעות ספורות. יש להחזיק את הדג בראש כשהגוף במצב אופקי. אם ישאר ישר לגמרי סימן שהוא טרי.
 - 3. טביעת אצבע:** לוחצים באצבע על בשר הדג. האצבע לא אמורה להשאיר שקע במקום הלחיצה. רק.
 - 4. צבע הזימים :** הזימים צריכים להיות אדומים בדג שהוכנס לקרח מייד עם הדייג – הצבע יהיה ורוד עד אדום בהיר.
 - 5. עיני הדג:** כאשר בוחרים דג טרי, הסתכלו לו בעיניים וודאו שעיניו אינן עכורות, אלא נוצצות ומבריקות.
 - 6. הריח של הדג:** ריח לא נעים אי טריות מעיד על אי טריות.
 - 7. ניקוי הדג:** לא מומלץ לנקות את הדגים לבד. עדיף לדרוש מהמוכר לעשות זאת בעת הקנייה.
- חיי מדף של דגים טריים הוא 5 ימים מרגע הדייג.