



# עסק פיש



צילום: טיילר טולא

חסינות לדקירה. במקרה של דקירה והתחלת נפיחות, יש להגיע מיד לבית החולים.

## דגים בוואקום

חפשו את אריזות הוואקום של דגים מוכנים או מיועדים לבישול הקיימות בשוק. אריזה מהסוג הזה מפחיתה משמעותית את הסיכון לדג פגום.

## הצעות הגשה

- פורל מצונן ונקי באריזה הרמטית של "דגת הארץ", 50 שקל ל-550 גרם.
- כלי לאידוי דגים מסיליקון איכותי, להשיג ברשת "דומו" בארבעה גוונים, 283 שקל.
- תבנית דגים של GUARDINI. להשיג ב"קאסה איטליאנה" ובחנויות המובחרות, 69 שקל.
- צלחת הגשה מפורצלן למנת דג, להשיג ברשת ACE, 80 שקל.

## המשוואה

מוצר אחד - שלושה מחירים: והפעם, תוסף התזונה "אלספה מקס", 100 כמוסות:

★ 89 שקל:

vitamins4all.co.il

★ 120 שקל: רשת "טבע

קסטל", תל אביב.

★ 123.90 שקל: בית

מרקחת "שור טבצ'ניק",

המלך ג'ורג', ת"א.



לדג חדש אין ריח חריף של דג, אלא ריח של ים. גם לדג בריכה טרי אמור להיות ריח עדין ובלתי מורגש כמעט, או רחרחו בבקשה את הסחורה. בדג שלא נוקה, הזימים צריכים להיות אדומים ולא אפורים. בשר הדג צריך להיות אלסטי ואסור שאצבע תשקע בו ותשאיר גומה. לדג פורל טרי חייבת להיות הפרשה ירירת אפורה. ד"ר אבשלום הורוביץ, ביולוג מחוות "דגי הדין", מציע שתוודאו שהדג שראיתם בתצוגה במעדנייה מכוסה היטב בפתיתי קרח גרוס. טמפרטורת מקרר הווטרינה צריכה לעמוד על ארבע מעלות (ולא מתחת לאפס). ככלל, ההמלצה היא להעדיף אותם חיים או מההיצע שיש במקפיא או במקרר. הסיכוי למוצר מקולקל שם קטן הרבה יותר.

## אל תנסו בבית

שאלו את המוכר על אילו דגים טריים הוא ממליץ. על אף שמדובר בדגים ולא בפירות, גם במקרה הזה לעונות השנה יש השפעה על ההיצע ועל הטריות. דאגו שהמוכר יוריד את העור וינקה עבורכם את הדג, יטחן או יחתוך, בהתאם למתכון המיועד, גם אם צריך להוסיף לטיפור כמה שקלים. בבית זה הרבה יותר קשה ומסוכן וגם לא מומלץ בריאותית.

## טיפול נאות עם כפפות

דגים טריים צריכים להישמר בשקית אטומה בקירור ולהיאכל באותו היום, ואם לא כן, הקפואו את הכבודה, פן תגלו שהדג אכן מטריח מהראש. בזמן הבישול וההכנה כדאי להיזהר מלכבד איתו במגע ישי, ולהשתמש בכפפות

## יום חג הוא יום לדג, אבל איך בוחרים? המדור הכין לכם מדריך מיוחד טלי פרקש

לא משנה אם אתם מנבחרת החריימה או ממעריצי הגפילטע. ראש השנה נחשב, ובצדק, לחגם הבלתי מעורער של חובבי הדגים. לא פחות מ-2,700 טון של דגים טריים יימכרו השנה לציבור בחגי תשרי, כך לפי שי אגוזי, מנהל השייוק של חברת "דגת הארץ". או לפני שתאבדו ראש בין הקרפיונים, הפורלים ושאר בעלי סנפיר וקשקשת, שימו לב למה שאומרים המומחים, ושנהיה לראש.

## פחות אווירה ויותר בריאות

ד"ר משה רפלוביץ, יו"ר ארגון הרופאים הווטרינרים ברשויות המקומיות, לא ממליץ על רכישת דגים בשווקי הדייגים למרות ריח הים, ספינות הדיג וכל החבילה ה"אותנטית" המתלווה לסיפור. גם בריכות או דוכנים הם לא רעיון משתלם. לדבריו, הסחורה נמכרת שם בעיקר מתוך דליים וללא קירור נאות. לעתים קרובות הדג לא ממש נלקח מהמים באותו היום ולכן אכילתו עלולה להיות מסוכנת. בהתאם לאמור לעיל, דגים יש לרכוש רק בחנויות המפוקחות על ידי המחלקה הווטרינרית.

## נותנים בהם סימנים

איך תדעו שהדג טרי ואיכותי? העור חייב להיות מבריק, לח ומעט רירי. הריח צריך להיות נעים.