Опубликовано на Швейцария: новости на русском языке (https://nashagazeta.ch)

Швейцарцы все больше любят рыбу... | Les Suisses aiment le poisson de plus en plus...

Auteur: Ольга Юркина, Берн , 26.08.2010.

Тунец - самая любимая рыба швейцарцев. Однако некоторые виды находятся в опасности (© WWF Columbus)

...чем беспокоят швейцарский Всемирный фонд дикой природы.

|

...et inquiètent le WWF-Suisse.

Les Suisses aiment le poisson de plus en plus...

Несмотря на то, что жители альпийской страны всем прочим продуктам предпочитают сыр – 21,4 кг на человека в 2009 году, они далеко не равнодушны и к рыбе, ракообразным и другим морским обитателям. По статистике швейцарского

Всемирного фонда дикой природы, составленной совместно с Федеральным министерством окружающей среды, в 2009 году жители Швейцарии побили все национальные рекорды по поеданию рыбы и морепродуктов: 71 011 тонн, то есть 9,1 кг на человека.

Самой популярной рыбой в Швейцарии остается тунец – 8 710 тонн во всех формах и видах, от консервированного до филе, оказалось в тарелках в прошлом году. На втором месте – креветка (7 948 тонн), на третьем – лосось (7 305 тонн). Одним словом, у сырной страны совсем не дурные рыбные вкусы. Потребление «плоских» видов рыб, как тюрбо или камбалы, составляет 6 000 тонн в целом. А совсем неизвестный несколько лет назад в Швейцарии пангасиус теперь по популярности занимает пятое место – в прошлом году в стране было съедено 3 796 тонн этой рыбы.

В общем и целом, по данным WWF-Швейцарии и Федерального министерства окружающей среды, за последние три года потребление рыбы и морепродуктов возросло здесь на 25%. Подобные цифры беспокоят экологическую организацию, призвавшую швейцарцев потреблять в пищу рыбу и ракообразных только из хозяйств, деятельность которых отвечает принципам устойчивого развития. Чтобы помочь любителям морепродуктов и рыбы разобраться в тех видах, которые «плавают» у них в тарелках, WWF-Швейцарии составил и предоставил в бесплатное пользование специальный рыбный гид. Расположенный на сайте *www.wwf.ch/poisson*, он предлагает ознакомиться с тем, какие виды можно употреблять в пищу, не подвергая опасности экологическое равновесие в океанах и не рискуя поставить под угрозу исчезновение редких особей.

Так выглядит пангасиус

База данных WWF-Швейцарии предоставляет информацию о 150 видах рыб и обитателей морей. Все они распределены по четырем графам с пометками «рекомендовано», «приемлимо», «не рекомендовано», «избегать любой ценой». Так, пангасиуса из вод Вьетнама и Тайланда WWF призывает пощадить и избегать его покупки и приготовления. Интересно, что и красный тунец из Средиземного моря оказался в этом списке. Из-за своего нежного мяса, которое идеально подходит для суши, за последние десятилетия он подвергся нещадному уничтожению, в результате численность вида уменьшилась на одну четверть. «Не рекомендуется» косвенно участвовать в истреблении пикши Атлантического океана, северных морей, побережья Норвегии и Исландии, а также сельди, выловленной у западных берегов Шотландии.

Швейцария 95% рыбы импортирует, при этом треть всех потребляемых в стране морепродуктов происходит из рыбоводческих хозяйств. «Подобные цифры совсем не

радостные», - прокомментировала в коммюнике швейцарского Всемирного фонда дикой природы специалист Марианн Брё. «Так как рыба из хозяйств питается рыбной мукой и жиром других обитателей морей, океаны все равно опустошаются, хоть и косвенным путем».

Что касается ловли рыб, обитающих в природных водоемах, экологическая организация напоминает, что особи, высоко ценимые потребителем, очень часто становятся жертвами массового истребления, и их будущее находится под угрозой. Более того, огромное количество рыбы уничтожается, чтобы производить ту самую муку и жир для питания видов, разводимых в хозяйствах.

Представитель WWF-Швейцарии Пьеретт Ре отметила в комментарии агентству ATS, что лучше выбирать рыбу из биологических хозяйств, а из диких видов предпочитать те, что получили сертификат Морского попечительского совета, MSC (The Marine Stewardship Council). «Наконец, не медлите употреблять в пищу рыбу из наших озер», - заключила она.

Следуя совету специалиста, предлагаем нашим читателям необычный рецепт форели из Боденского озера, которую можно заменить рыбой из любого другого водоема Швейцарии и Европы: в гиде WWF европейская речная и морская форель пока находятся в категориях «рекомендовано» и «приемлимо».

Форель Боденского озера и суп на белом вине

Суп на белом вине (© Editions Betty Bossi)
Для супа:
Разогреть в кастрюле 1 ст.л. оливкового масла, потушить 100 г крупно нарезанного лука-порея, затем добавить 2 ст.л. муки и размешать. Разбавить соус 7 dl овощного бульона и 4dl белого вина, довести суп до кипения. Снизить температуру, оставить вариться на среднем огне 25 минут. Пропустить суп через сито для получения пюре. Поперчить и посолить.

(© Editions Betty Bossi)

Форель на шпажках
2 филе очищенной форели (около 100 г) разрезать вдоль на две части каждую и нанизать в форме волны на четыре деревянных шпажки. Разогреть на сковороде с антипригарным покрытием 1 ст.л. оливкового масла, поджарить рыбу (по две минуты с каждой стороны), поперчить и посолить (1/4 ч.л. соли) по вкусу и поставить в теплое место.

Взбить 1 dl сливок и нарезать 3 ст.л. зеленого лука для украшения. Разлить суп в тарелки, украсить кремом и луком, на край тарелки положить шпажки с форелью.

Приятного аппетита!

Рыбный гид WWF доступен на сайте www.wwf.ch/poisson и на мобильном телефоне, а также его можно бесплатно заказать по телефону + 41 (0)21 966 73 73.
рыба швейцария
Всемирный фонд дикой природы

Source URL: *http://www.nashagazeta.ch/node/10371*