

# BAKIT KAILANGAN IPRESERBA ANG ISDA

- Ang isda ay isang pagkain na madaling masira o kaya'y mabilasa. Ang pagkasira ng isda ay nagsisimula sa sandaling ito ay mamatay kung kaya't ang pagpoproseso nito ay dapat dagliang gawin upang maiwasan ang pagkalat ng mikrobyo na sanhi ng pagkabalok nito.



## Mga Paraan ng Pagpreserba Ng Isda

- Pagtutuyo
- Pag-aasin
- Pagpapausok
- Pagbuburo
- Pag-aatsara



# PAGTUTUYO

## Mga Sangkap:

- Sariwang Isda
- Ordinaryong asin

## Mga Kagamitang Kailangan:

- Drying Tray
- Dryer
- Palanggana
- Salaan o Strainer
- Kutsilyo
- Sangkalan



## Paraan ng Paggawa:

1. Hugasang mabuti ang mga isda. Haliin ang isda nang pabuka (butterfly style). Alisin ang hasang at iba pang lamang-loob. Linising mabuti.
2. Ibadad ang mga isda sa tubig na may asin (1 parteng asin sa 3 parteng tubig) sa loob ng 20 minuto.
3. Alisin ang isda sa pinagbabarang tubig na may asin. Isalansan ang mga isda sa drying trays at hayaang tumulo ang tubig sa loob ng 5 minuto.
4. Ibilad sa araw ang mga isda sa loob ng 10-14 oras. Maaari ring gumamit ng mechanical drying apparatus sa pagtutuyo ng isda.
5. Palamigin sa loob ng 20-30 minuto. Timbangin pagkatapos.
6. Maaari nang ipakete ang mga isda.

# BAGOONG ALAMANG

## Mga Sangkap:

- Sariwang alamang
- Ordinaryong asin

## Mga Kagamitang Kailangan:

- Malinis na lalagyan (garapon, botelya, atbp.)
- Palanggana
- Salaan o Strainer

## Paraan ng Paggawa:

1. Piliin lamang ang sariwang alamang. Siguraduhing walang nakahalang dumi.
2. Hugasang mabuti ang alamang gamit ang tubig na may asin (9 na parteng tubig sa 1 parteng asin).
3. Paghaluin ang alamang at asin sa ratio na 1:5 (1 parteng asin sa 5 parteng alamang).
4. Ilagay ang pinaghalong alamang at asin sa malinis na garapon o kaya ay sisidlang kahoy. Mag-iwan ng 1-5 pulgadang espasyo para sa pag-alsa ng alamang. Takpang mabuti upang maiwasan ang kontaminasyon.
5. Iimbak sa malinis at tuyong lugar ang alamang sa loob ng 6 na buwan hanggang 1 taon. Hayaan itong maburo hanggang sa magkulay pula at magkaroon ng naiibang aroma.



# PATIS

## Mga Sangkap:

- Sariwang Isda (Dilis, Galunggong, Sapsap)
- Ordinaryong asin

## Paraan ng Paggawa:

1. Piliin lamang ang sariwang isda. Siguraduhing walang nakahalang dumi.
2. Hugasang mabuti ang isda gamit ang malinis na tubig dagat o tubig na may asin (9 na parteng tubig sa 1 parteng asin).
3. Ihalo ang isda sa asin sa ratio na 1:3 (1 parteng asin sa 3 parteng isda).
4. Ilagay ang pinaghalong isda at asin sa malinis na bote, plastic container o kaya ay sisidlang kahoy. Takpang mabuti upang hindi marumihan.
5. Limbak ng hindi bababa sa limang buwan hanggang sa isang taon ang isda hanggang sa lumabas ang katas nito.
6. Ihiwalay ang katas sa isda at ilagay sa malinis na botelya.



# BAGOONG ISDA

## Mga Sangkap:

- Sariwang Isda (Dilis, Galunggong, Sapsap)
- Ordinaryong asin

## Paraan ng Paggawa:

1. Piliin lamang ang sariwang isda. Siguraduhing walang nakahalang dumi.
2. Hugasang mabuti ang isda gamit ang malinis na tubig dagat o tubig na may asin (9 na parteng tubig sa 1 parteng asin).
3. Paghaluin ang isda at asin sa ratio na 1:3 (1 parteng asin sa 3 parteng isda).
4. Ilagay ang pinaghalong isda at asin sa malinis na garapon, plastic container o kaya ay sisidlang kahoy. Takpang mabuti upang maiwasan ang kontaminasyon.
5. Limbak sa malinis at tuyong lugar ang bagoong isda sa loob ng 2 linggo hanggang 1 taon. Hayaan itong maburo hanggang sa magkaroon ng naiibang aroma.



# MGA TRADISYUNAL NA PARAAN NG PAGPEPRESERBA NG ISDA



Like us on facebook  
BFAR.Central

Follow us on instagram  
@bfarph

Follow us on twitter  
@bfarph

Subscribe on youtube  
@bfarph

[www.bfar.da.gov.ph](http://www.bfar.da.gov.ph)