



Θα ήθελα να

Ξεκινήσω το άρθρο αυτό τονίζοντας πως καλό και νόστιμο ψάρι δεν είναι απαραίτητα το ακριβό ψάρι, αλλά το φρέσκο ψάρι.

Γαύρος φρεσκοψαρεμένος με ένα πιάτο πικρόχορτα θεωρώ πως απογειώνουν τον ουρανίσκο κάθε απαιτητικού καλοφαγά.

Το ίδιο και οι κολιοί αλλά και οι παλαμίδες και κάθε ψαράκι που κατατάσσεται στην κατηγορία Βήτα, μπορεί άνετα να υποσκελίσει τα ψάρια της κατηγορίας Άλφα που όμως δεν είναι συνήθως φρέσκα λόγω της πολυήμερης παραμονής τους στους πάγκους εξαιτίας της μεγάλης τιμής τους.

Ο καλύτερος και φτηνότερος τρόπος για να φάει κάποιος πραγματικά φρέσκα ψάρια είναι να τα αλιεύει μόνος του.

Για όσους φυσικά δεν υπάρχει αυτή η δυνατότητα, ο αμέσως επόμενος καλός τρόπος αγοράς είναι να περιμένεις στα λιμανάκια τα ψαροκάικα και να ψωνίσεις φρέσκο σπαρταριστό ψαράκι.

Αν δεν υπάρχει και αυτή η δυνατότητα θα πρέπει να ψωνίσουμε από τον πάγκο του ψαρά της γειτονιάς μας, που γνωρίζουμε και εμπιστευόμαστε.

Τι γίνεται όμως στην περίπτωση που ο ψαράς δεν είναι και τόσο τίμιος όσο διαλαλεί; [\(περισσότερα...\)](#)