Vidéo exclusive sur la conservation traditionnelle des poissons à Elmina

Gestion du poisson

Comme le poisson est laissé à
l’air libre pour le séchage et couvert la nuit, il doit être retourné
régulièrement pour assurer un séchage uniforme et recevoir suffisamment de
lumière du soleil pendant le séchage. Le poisson séché est mis dans des paniers
et emmené au marché pour être vendu. Enfin, le poisson est trié en fonction de
sa taille pour être vendu.