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.