

Szwajcaria zdelegalizowała gotowanie żywych homarów

26 stycznia 2018

Jedną z najpowszechniejszych praktyk kucharskich na świecie jest gotowanie we wrzątku żywych homarów. Robi się to z powodu rozpowszechnionego przeświadczenia, że zwierzęta te nie posiadają rozwiniętego układu nerwowego i nie odczuwają bólu. Jednak Szwajcaria zdelegalizowała gotowanie żywcem homarów – przed zabiciem zwierzęcia będzie trzeba je teraz ogłuszyć.

Od kilku lat jednakże nie zgadzają się z tym naukowcy, którzy po przeprowadzeniu badań i stwierdzeniu, że homary mają na tyle rozwinięty układ nerwowy, aby odczuwać przytłaczający ból w trakcie gotowania się, zaczęli lobbować na rzecz humanitarnego traktowania zwierząt z tego gatunku.

Od 1 marca na terenie Szwajcarii zaczną obowiązywać regulacje, które nakazują wpierw ogłuszyć zwierzę poprzez porażenie go prądem lub mechaniczne zniszczenie jego mózgu. Do tego czasu wrzucenie homara do wrzątku będzie podpadało pod znęcanie się nad zwierzętami.

Komunikat rządu mówi również o zakazaniu ludziom przewożenia zwierząt takich jak homary czy kraby w lodzie lub zimnej wodzie. Będą oni zobligowani do transportowania ich w warunkach jak najbardziej zbliżonych do naturalnego środowiska tych zwierząt morskich.

Autorstwo: Darmor

Na podstawie: Metro.co.uk

Źródło: ZmianyNaZiemi.pl