

در انتخاب ماهی قرمز عید باید به چه نکاتی دقت کنیم؟

۱- انتخاب درست ماهی اولین نکته مهم در هنگام خرید ماهی قرمز عید است. ماهی‌های عید باید قبل از هر چیز سالم و سرحال باشند. از بین ماهی‌هایی که انتخاب می‌کنید، به شکل ظاهری ماهی توجه کنید. بهتر است ماهی اندازه کوچکی داشته باشد، حدود ۱ تا ۲ بند انگشت سائز مناسبی برای ماهی است.

۲- در مرحله بعد به بدن ماهی توجه کنید. روی تن ماهی نباید آثاری از فرورفتگی و برآمدگی غیرمعمول وجود داشته باشد. پولک‌های ماهی باید یکدست و سالم و بدون هیچ زخم، آثار قرمزی و سفیدی باشند.

۳- به قسمت دم ماهی نگاه کنید. باله‌ها و دم ماهی قرمز عید باید یک تکه باشند و دچار پارگی و خراش نشده باشند.

۴- چشم‌های ماهی قرمز هم باید شفاف و بدون تورفتگی و بیرون زدگی باشد. در ضمن در نهایت بهتر است ماهی قرمزی را بخرید که رنگ شفاف و درخشانی دارد.

۵- ماهی‌های گلی را در مجاورت تابش مستقیم نور آفتاب قرار ندهید، ولی ظرف آن را جایی بگذارید که سیکل طبیعی شبانه‌روز، یعنی شب و روز را متوجه شوند.

۶- دمای مناسب آب و محیط برای نگهداری ماهی قرمز عید، حدود ۱۰ تا ۲۵ درجه سانتی‌گراد است ولی نباید به آن‌ها شوک دمایی وارد کنید. مثلاً ماهی قرمز را از دمای ۱۵ درجه به دمای ۲۵ درجه منتقل نکنید.