

Горбушу стали в основном есть только с XIX века, когда появились способы консервации. Это связано с тем, что мясо этой рыбы быстро портится и имеет рыхлую структуру. Если его не обработать как надо, то оно превратится в желе.

Основная причина, по которой горбуша не пользуется популярностью на побережье Камчатки и Норвегии, — это наличие доступа у жителей к более качественным видам рыбы. Также людям часто не нравится вкус горбушки.