

Begreppskort om att hantera fisk

filea	rom
gälar	tarmpaket
återväxt	buljong
reducera	revben

rom = honans ägg som hon lägger för att nya fiskyngel skall kunna bildas	filea = att skära bort köttet från fiskens ryggrad och ben och ta bort skinnet
tarpaket = fiskarens begrepp för buksäcken, alltså alla inre organ som finns i fisken	gälar= fiskens andningsorgan, tar upp syre ur vattnet och släpper ut koldioxid
buljong = en produkt som skapas genom att man kokar de delar av fisken som inte används till mat. Som en tunn soppa med smak. Går sedan att använda i olika maträtter	återväxt = att nya fiskar kommer till även fast en del äldre fiskar blir uppfiskade, vilket är viktigt för att fiske ska vara hållbart
revben = benen som skyddar de inre organen	reducera = koka ihop, att koka buljongen så att mycket av vattnet avdunstar vätskan som blir kvar är mer koncentrerad i smak



Interreg
Aurora



Co-funded by
the European Union

