

Liite. Opetus veden äärellä

## Kysymyksiä: kalan käsittely

Youtube: Filea och byxa abborre

<https://www.youtube.com/watch?v=W1bIU-5NJIs&t=314s>

1. Miksi kalastaja laittaa kalat takaisin veteen katkaistuaan niiden päät?

---

---

2. Mitä voit tehdä kalanpäistä ja muista ”tähteistä” fileiden leikkaamisen jälkeen?

---

---

3. Miten ahven fileoidaan?

---

---

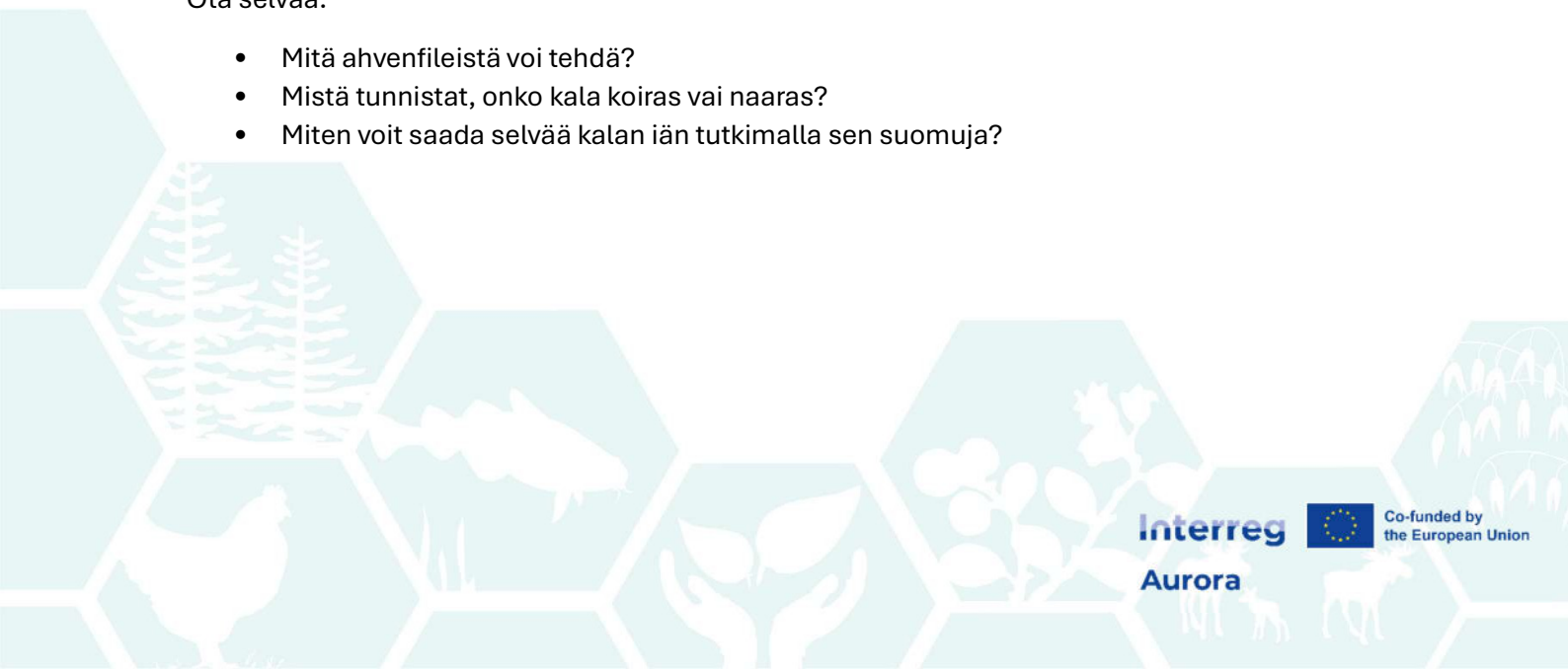
4. Mihin voi käyttää ahvenen nahkaa?

---

---

Ota selvää:

- Mitä ahvenfileistä voi tehdä?
- Mistä tunnistat, onko kala koiras vai naaras?
- Miten voit saada selvää kalan iän tutkimalla sen suomuja?



### Oikeat vastaukset:

1. Miksi kalastaja laittaa kalat takaisin veteen katkaistuaan ne?

Jotta veri pääsee poistumaan, siten fileet säilyvät paljon paremmin.

2. Mitä voit tehdä kalanpäästä ja muista ”tähteistä” fileiden leikkaamisen jälkeen?

Niistä voi keittää lientä.

3. Miten ahventa fileoidaan?

Pitkä kuvaus: Aloita poistamalla suomut ja perkaamalla kala normaalisti. Aseta ahven leikkuulaudalle kyljelleen ja tee viilto selkäruodon vierestä pään takaa kohti pyrstöä, pitäen veitsi mahdollisimman lähellä ruotoa. Leikkaa file irti selkäruodon myötäisesti, kunnes se irtoaa pyrstöstä. Toista sama toiselle puolelle. Poista kylkiruodot joko leikkaamalla ne pois tai käyttämällä pinsettejä. Lopuksi tarkista, ettei fileeseen jäänyt ruotoja, ja huuhtelee fileet kevyesti.

4. Mihin voi käyttää ahvenen nahkaa?

Sitä voi kuivattaa koiran herkuiksi.

