

Käsitekortit kalan käsittelyyn

fileoida	mäti
kidukset	sisäelimet
kestävä kalastus	liemi
liemen keittäminen	kylkiluut

mäti = naaraan munat, jotka se munii, ja joista kalanpoikaset voivat muodostua	fileointi = leikata kalanliha irti selkärangasta ja ruodoista ja poistetaan nahka
sisäelimet = kalan sisäelimet kuten sydän, maha, ohutsuoli, mätipussi/maiti, uimarakko	kidukset = kalojen hengityselimet, jotka imevät happea vedestä ja vapauttavat hiilidioksidia
liemi = ohut keitto, joka on valmistettu keittämällä kalan osia. Maukasta lientä voidaan käyttää erilaisissa ruoissa.	kestävä kalastus = uusia kaloja syntyy ja kalakanta pysyy elinvoimaisena, vaikka vanhempia kaloja pyydystetäänkin
kylkiluut = sisäelimiä suojaavat luut	liemen keittäminen kasaan = keitetään lientä niin, että suuri osa vedestä haihtuu ja jäljelle jäävä neste on maukkaampaa