

# Sløye fisk

Har du fiskelykke? Lær deg å sløye fisken sjølv.



VANSKELIGHETSGRAD  
Medium



KATEGORI  
Natur



TIDSBRUK  
Kort



FARGE  
Gul



Les mer på  
4h.no

## Beskrivelse av oppdraget

Å sløye fisk betyr at du tar ut fiskesloet (innmaten) og gjer fisken klar til matlaging. Det er viktig at du lærer rett måte å sløye fisk for å unngå at fiskesloet ødelegger fiskekjøtet.

Du kan fint bruke tid å utforske fiskesloet mens du sløyer. Kva slags kroppsdelar kan du finne i fiskesloet? Vet du kvifor vi bør ikkje ete desse deler?

Bruk gjerne lenkene til å finne ut meir og ser på videoene for å lære å sløye fisk.

Unngå å kaste ut sloet i vatnet/elva igjen etterpå. Dette fordi at dersom der er måsemakk (kvitfarga) eller anna parasitt i fiskesloet, så spreier du denne vidare ved å kaste det ut i vatnet. Grav det godt ned, brenn på bålet eller ta med heim i bosset (du kan fint ete kjøtet etter varmebehandling, så lenge det ikkje er kveiss i fiskekjøtet, men kun makk i sloet som du fjernar).

***Oppdraget passer godt med andre oppdrag om fiskeing, tagga med "fiske", oppdrag om å bruke naturen som matfat, tagga med "matauk" eller oppdrag om matlaging, td. [Matlaging: Middag med fisk.](#)***

## Utstysliste

- Kvass kniv
- Gjerne ei trefjøl, ein stubbe eller padleåra di som skjerefjøl
- Tolmod og fokus
- Vatn til å vaske fisken rein i etterpå