

Bericht zur Fischpräparation

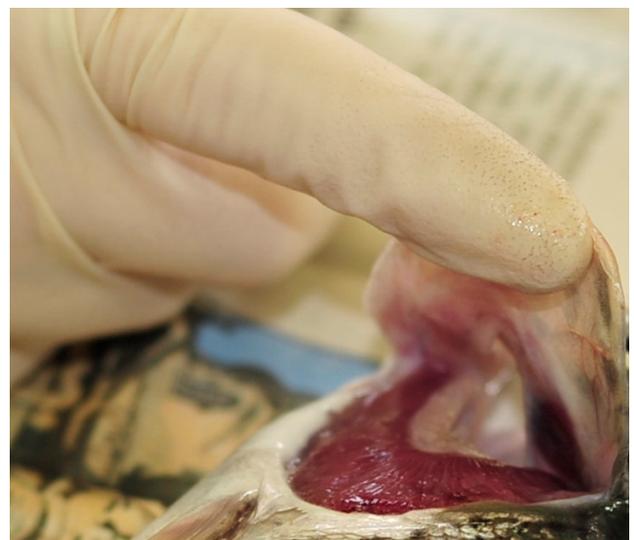
Zuerst erhielten wir eine Zeitvorgabe und Arbeitsmaterialien (Skalpelle, Handschuhe, etc.).



Dann sollten wir ein Gefühl für den Fisch entwickeln und ihm mit den Fingern über die Haut fahren.



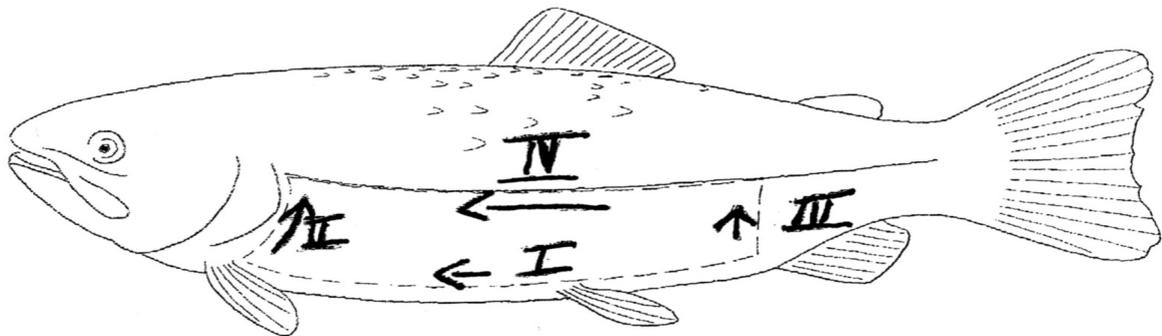
Nun begann das Betrachten und wir klappten einen Kiemendeckel auf, um uns die Kiemen genauer ansehen zu können.



Anschließend trennten wir diesen Kiemendeckel ab.



Jetzt kam der nächste Schritt und wir schnitten ein Fenster seitlich in den Bauch,



welches wir als nächstes entfernten.



Dadurch hatte man freien Blick auf die Organe, was sich schlimmer anhört als es ist.

Damit das alles auch benotet werden konnte, haben wir die präparierten Organe auf ein Blatt gelegt und fotografiert.



Wir hoffen, wir konnten euch hiermit weiterhelfen.

Christoph und Lennart