



Er zijn veel beroepen in de visserij. Welke beroepen worden hieronder beschreven?

**Kies uit en vul in:**

Keurmeester, schipper, fileerder, visser, machinist, bootman, verkoper, veiler, inkoper

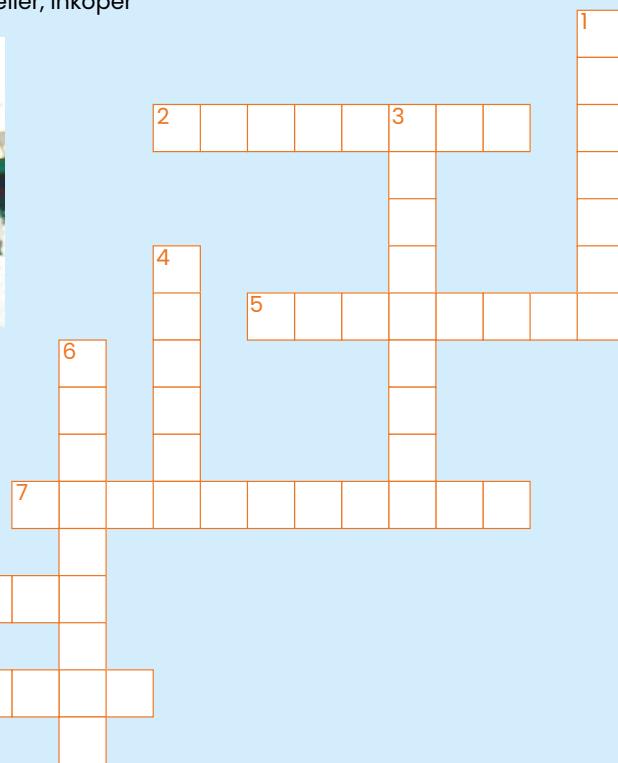
## Horizontaal

2. Deze persoon is verantwoordelijk voor de visnetten op de vissersboot.
5. De baas op de vissersboot.
7. Deze persoon keurt de kwaliteit van de vis.
8. Iemand die een viswinkel of viskraam heeft.
9. Iemand die de vis verkoopt aan handelaren.



## Verticaal

1. Deze persoon koopt grote hoeveelheden vis in en verspreidt het over viswinkels.
3. Deze persoon gaat over de machines en elektronica aan boord van de vissersboot.
4. Zo noemen we alle personen die vissen op de vissersboot.
6. Iemand die graten en ingewanden uit de vis haalt.



Kun je nog meer beroepen bedenken in de vissector?

Zou je één van deze beroepen later zelf willen gaan doen? Zo ja, welk beroep?

## Visketen

Hoe komt vis uit de zee op jouw bord? Hieronder zie je 5 stappen uit de visketen. De visketen is een verzamelnaam voor alle stappen van de visserij, van schip tot schap. Nummer de stappen in de goede volgorde.



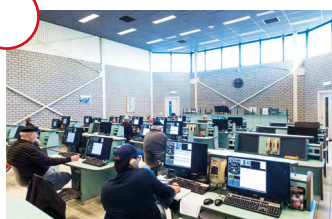
Vis vangen op zee



Vis verkopen



Vis keuren op kwaliteit



Vis veilen aan vishandelaren



Vis lossen in de vishaven

## Vissersplaatsen

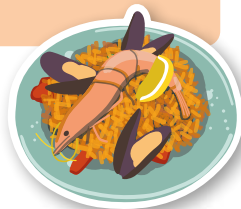
In Nederland zijn veel vissersplaatsen. Deze plaatsen hebben een haven voor vissersboten en veelal een visafslag, waar vaak de vis wordt geveild. En je kan er natuurlijk een visje eten! Maar waar zijn deze plaatsen? Vul ze in op de kaart. Kijk in de atlas of op Google Maps!

Urk – Lauwersoog – Vlissingen – IJmuiden – Den Helder – Stellendam – Breskens – Volendam – Harlingen – Scheveningen



**Wist je dat ...**

... ze in het zuiden van Europa meer vis eten dan wij in Nederland? Hoe komt dat?



# Recept makreelburger

Van vis kan je ook burgers maken. Deze makreelburger is lekker als lunch of als avondeten met aardappeltjes erbij!

## Ingrediënten voor 4 personen

- 4 makreelfilets
- 1 komkommer
- 4 el volle yoghurt
- 1 el mayonaise
- 1 tl gedroogde dille
- 2 el olijfolie
- 4 witte vloerbollen
- 1 rode ui, in ringen
- 4 blaadjes kropsla



## Bereiding

1. Snijd of schaf de komkommer in dunne plakjes. Klop een dressing van de yoghurt, de mayonaise, de dille en zout en peper naar smaak. Meng de dressing met de komkommer.
2. Dep de makreelfilets droog met keukenpapier en bestrooi ze met zout en peper. Verhit in een koekenpan de olijfolie. Bak de makreelfilets in 2-3 min. per kant bruin en net gaar.
3. Snijd de bollen open. Beleg de onderste helft van de broodjes met de sla, de uiringen, de makreelfilet en de komkommersalade. Leg de bovenste helften erop en steek er eventueel een prikker door.

## Wist je dat...

... wordt aangeraden om tenminste één keer per week vis te eten? Het liefst een vette vis. We bedoelen dan niet gefrituurde vis, zoals kibbeling. Het gaat om vis waarin gezonde vetten zitten, zoals omega 3. Deze vetten zijn belangrijk voor je hersenen en goed voor je hart en bloedvaten. Zet een cirkel om de vissen waarin deze vetten zitten.



Kabeljauw



Makreel



Koolvis



Schelvis



Zalm



Haring



Tonijn



Tilapia



Sardine

## Lekker visje

Welke vis vind jij het lekkerst? Waar smaakt die vis naar? Probeer het te beschrijven. Misschien lijkt de smaak wel op iets anders dat je kent.

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## Doe de test!

### Wat voor viseter ben jij?

Ben jij een visfreak, visvriend of visvermijder? Doe de test!

#### 1. Zo vaak eet ik vis:

- a. Minstens 1x per week
- b. Ongeveer 1x per maand
- c. Nooit

#### 2. Hoeveel soorten vis heb je weleens gegeten, denk je?

- a. 5 of meer
- b. 2-5
- c. 0-2

#### 3. Ik eet vis omdat...

- a. ... ik het lekker vind én het gezond voor je is
- b. ... ik weet dat het gezond is, maar ik eet liever iets anders
- c. Ik eet geen vis

#### 4. Je eet bij een vriend. Jullie eten kabeljauw. Wat doe je?

- a. Ik eet het op natuurlijk, lekker!
- b. Ik eet het op uit beleefdheid, maar ik vind het niet zo lekker
- c. Ik sla beleefd af. Dat lust ik écht niet.

#### 5. Je moet van je moeder vis kopen voor bij het eten.

##### Waar koop je die?

- a. Bij de vishandel
- b. In de supermarkt
- c. Ik koop stiekem iets anders dat ik lekker vind

Kijk voor het antwoord op pagina 4 in deze krant!

## Lachen, gieren, brullen

Komt er een man bij de dokter met een vis onder zijn arm. Zegt de dokter: "ooh, ik zie het al: uit de kom!"



## Gehusseld

Vis kan je op verschillende manieren bereiden. Om welke visbereiding gaat het? Trek een lijn naar het goede gehusselde woord.

Je doet de vis met wat olie in een pan op het vuur.

Dit doe je met heel veel olie in een frituurpan.

Mmm, een lekker visje op de barbecue!

Door deze bereiding krijgt de vis een rokerige smaak.

De vis wordt gaar door de hitte van waterdamp.

neriutf

korne

gleilnr

kabkne

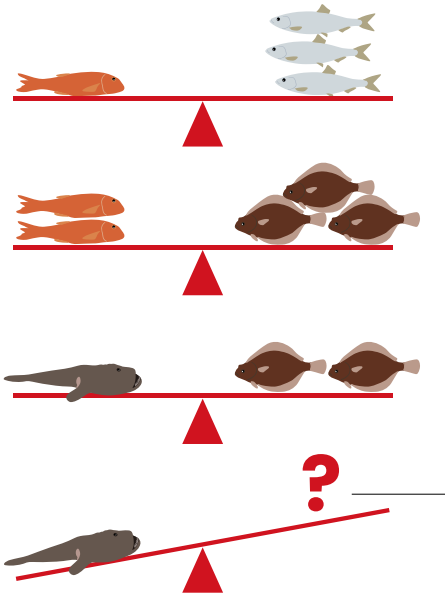
smneot



## Visbalans

Als visser wil je het liefst zoveel mogelijk vis vangen. Maar als je dat doet, dan blijft er niet genoeg vis meer over in zee. Bepaalde vissoorten kunnen dan uitsterven. En dan heb je in de toekomst geen vis meer om te vangen. Om dat te voorkomen zijn er regels waar vissers zich aan moeten houden. Zo blijft het aantal vissen van elke soort in evenwicht.

Hoeveel haringen moeten er op de vierde wip om hem in evenwicht te krijgen?



## Duurzame visserij

Op welke manieren houden vissers nog meer rekening met de natuur? Denk aan het voorbeeld in het filmpje.

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

### COLOFON

Deze doekrant is ontwikkeld in opdracht van het Nederlands Visbureau. Het Nederlands Visbureau is het pr- en marketingbureau voor de gehele Nederlandse vissector. Deze krant wordt mede mogelijk gemaakt door de Europese Unie middels het Europees Fonds voor Maritieme Zaken en Visserij (EFMZV).



Europese Unie, Europees Fonds voor maritieme zaken en visserij

Concept en realisatie: Podium bureau voor educatieve communicatie bv  
Vormgeving en illustraties: Zippy Communicatie



Visbureau.nl  
088-3369655

Deze uitgave mag enkel in zijn geheel worden vermenigvuldigd. Delen mogen niet zonder voorafgaande toestemming van de opdrachtgever openbaar gemaakt.

## Visquiz

Wat weet jij over de visserij?

- 1. Wat vissen we in Nederland heel veel?**
  - a. Garnalen
  - b. Tonijn
- 2. Hoeveel eigenaren van een viswinkel en/of viskraam ('visondernemers') zijn er ongeveer in Nederland?**
  - a. 200
  - b. 900
- 3. Welke van onderstaande vissen eten we in Nederland het meest?**
  - a. Roodbaars
  - b. Zalm
- 4. Hoe weten vissers welke vis waar precies zwemt?**
  - a. Door een visnet uit te gooien en kijken wat erin komt
  - b. Door de zee te scannen met apparaten
- 5. Waarom zijn veel dorpen aan de rand van het water ontstaan?**
  - a. Omdat de inwoners zo makkelijk aan vis konden komen
  - b. Om lekker in te kunnen zwemmen in de zomer

## In jouw buurt



Zoek de dichtstbijzijnde viswinkel op in jouw buurt.

Naam winkel: \_\_\_\_\_

Waar kun je nog meer vis eten of kopen bij jou in de buurt?

Naam winkel: \_\_\_\_\_

## Wat voor viseter ben jij?

### ANTWOORDEN

**De meeste a's?** Jij bent een visfreak! Jij bent dol op vis en eet het liefst een paar keer per week vis. Gefrituurd, gebakken, gerookt, het maakt jou niet uit. Jij lust alle soorten vissen, schaal- en schelpdieren.

**De meeste b's?** Jij bent een visvriend. Ze kunnen jou niet 's nachts wakker maken voor vis, maar je vindt het prima om er soms eentje te eten. Je lust misschien niet alle soorten vis, maar je weet dat het gezond is. Daarom eet je het met plezier.

**De meeste c's?** Jij bent een visvermijder. Ruik je een vleugje vis, dan ren jij gillend weg. Alleen het idee al... Voor jou liever iets anders. Misschien eet je om andere redenen dan de smaak geen vis.