



Arbeitsblätter zum Ausdrucken von [sofatutor.com](https://www.sofatutor.com)

Das Hausschwein und seine Bedeutung für den Menschen



- 1 **Nenne die Verwendungsmöglichkeiten des Fleisches vom Hausschwein.**
- 2 Benenne die Produkte, die aus Teilen des Hausschweins gewonnen werden.
- 3 Beschreibe die Abstammung des Hausschweins.
- 4 Leite vom Gebiss des Hausschweins ab, welche Nahrung es bezieht.
- 5 Vergleiche die Intensivhaltung mit der natürlichen Schweinehaltung.
- 6 Erschließe, welches Verhalten man beim Einkaufen und Essen von Fleisch an den Tag legen müsste, um eine artgerechte Tierhaltung zu fördern.
- + mit vielen Tipps, Lösungsschlüsseln und Lösungswegen zu allen Aufgaben



Das komplette Paket, **inkl. aller Aufgaben, Tipps, Lösungen und Lösungswege** gibt es für alle Abonnenten von [sofatutor.com](https://www.sofatutor.com)



Nenne die Verwendungsmöglichkeiten des Fleisches vom Hausschwein.

Schreibe die Begriffe in die passenden Lücken.

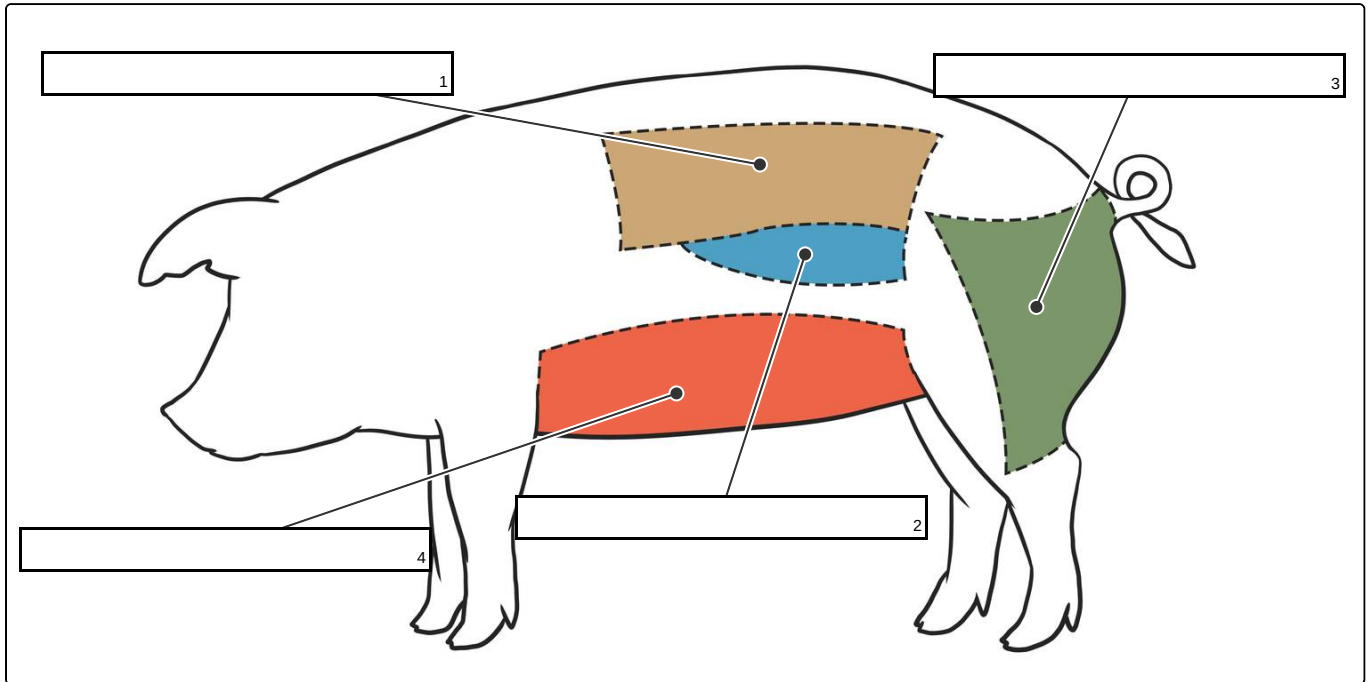
Bauchfett für Schweineschmalz

Rumpsteak

Filet

Rippen für Koteletts

Schinkenspeck





Unsere Tipps für die Aufgaben

1
von 6

Nenne die Verwendungsmöglichkeiten des Fleisches vom Hausschwein.

1. Tipp

Überlege, welche Teile vom Schwein du beim Metzger bereits in der Vitrine gesehen haben könntest und woher diese wohl stammen.



Lösungen und Lösungswege für die Aufgaben

1
von 6

Nenne die Verwendungsmöglichkeiten des Fleisches vom Hausschwein.

Lösungsschlüssel: 1: Rippen für Koteletts // 2: Filet // 3: Schinkenspeck // 4: Bauchfett für Schweineschmalz

Viele Teile des Schweins sind verwertbar.

- Aus den Rippenstücken werden Koteletts.
- Weiter hinten sitzt das Filet und der Schinkenspeck.
- Aus dem Fett, das vor allem am Bauch sitzt, wird unter anderem Schmalz gewonnen.