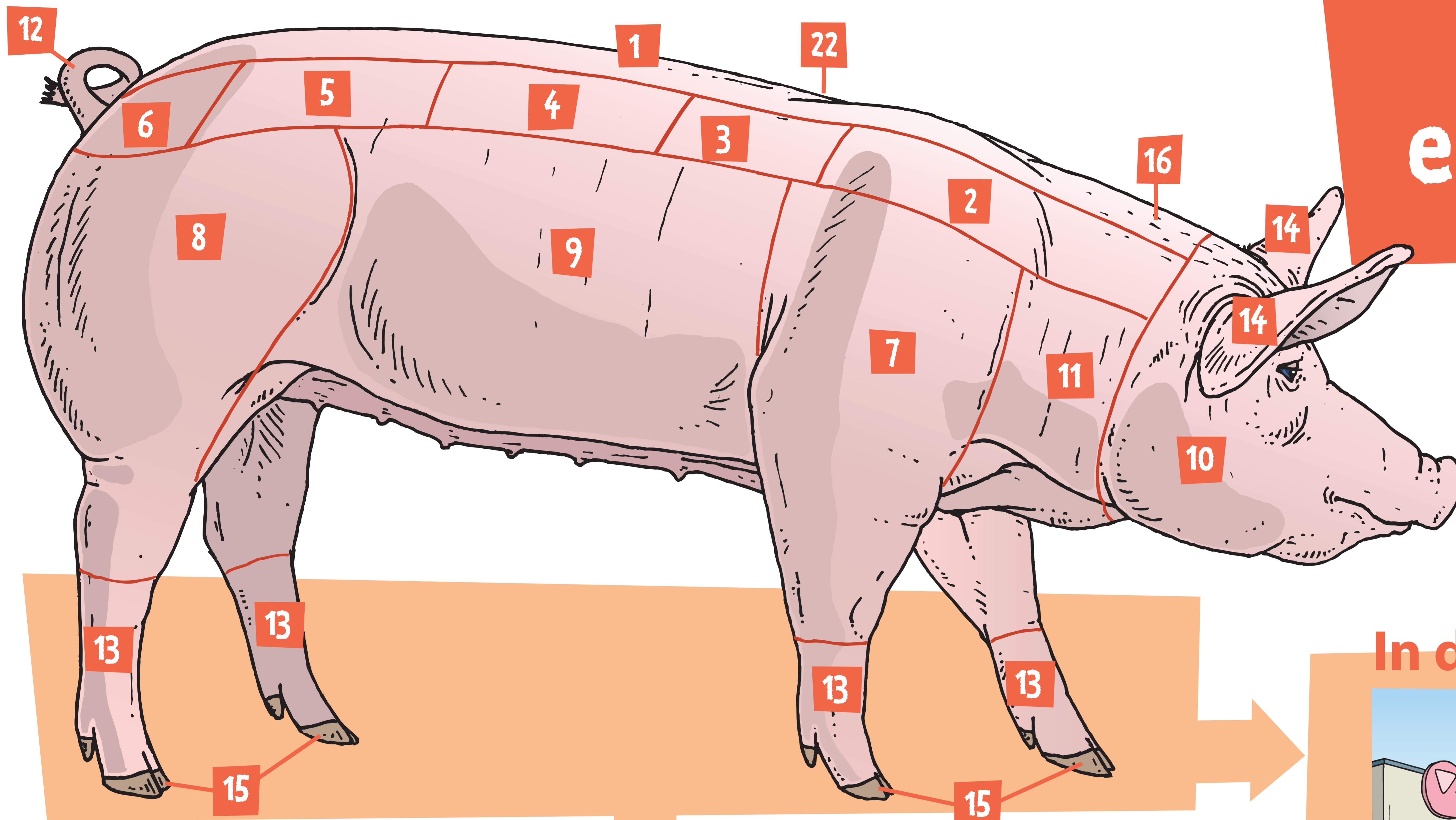
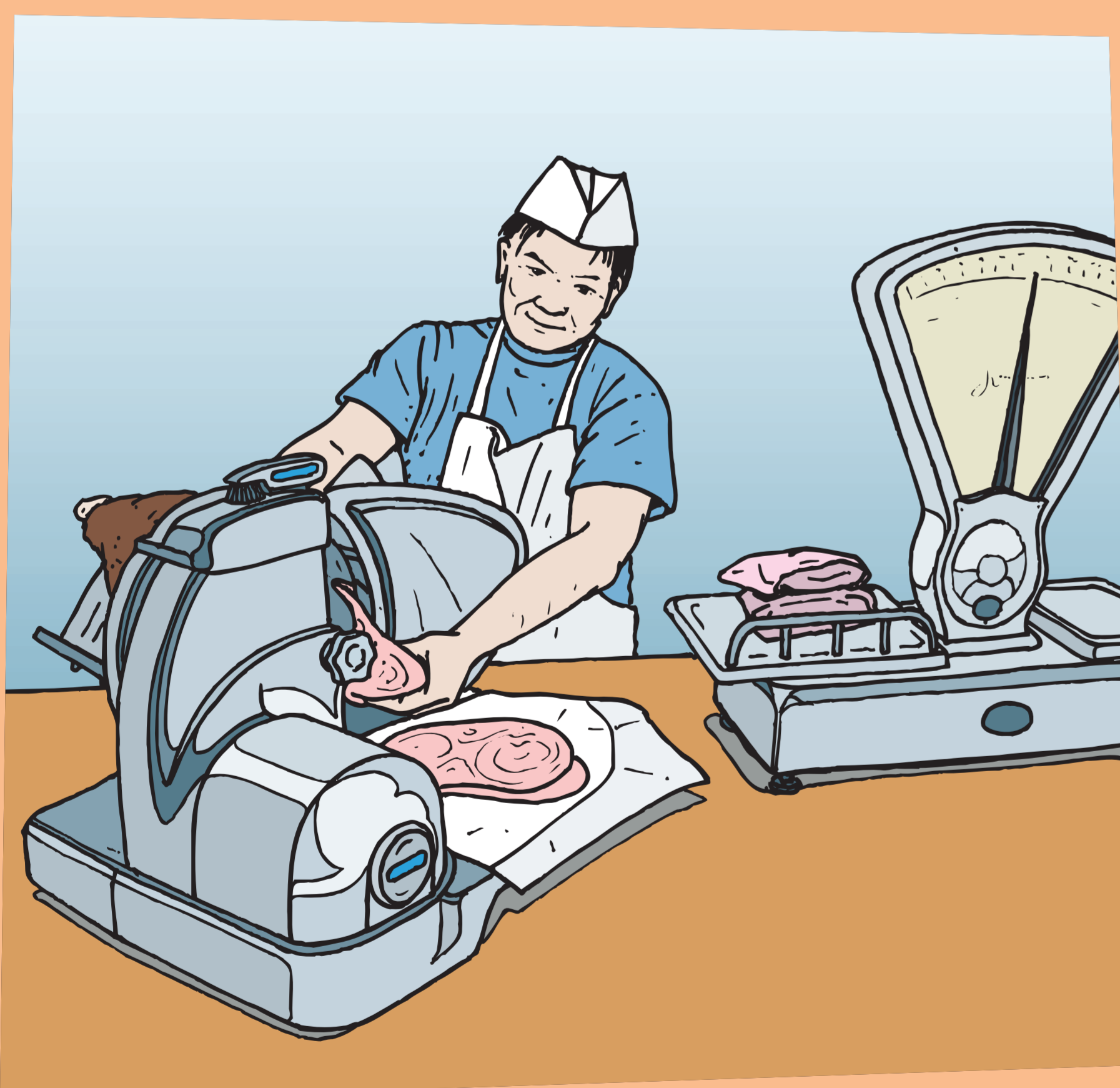


# Is het varken een lekker stuk?

Alle delen van het varken worden gebruikt

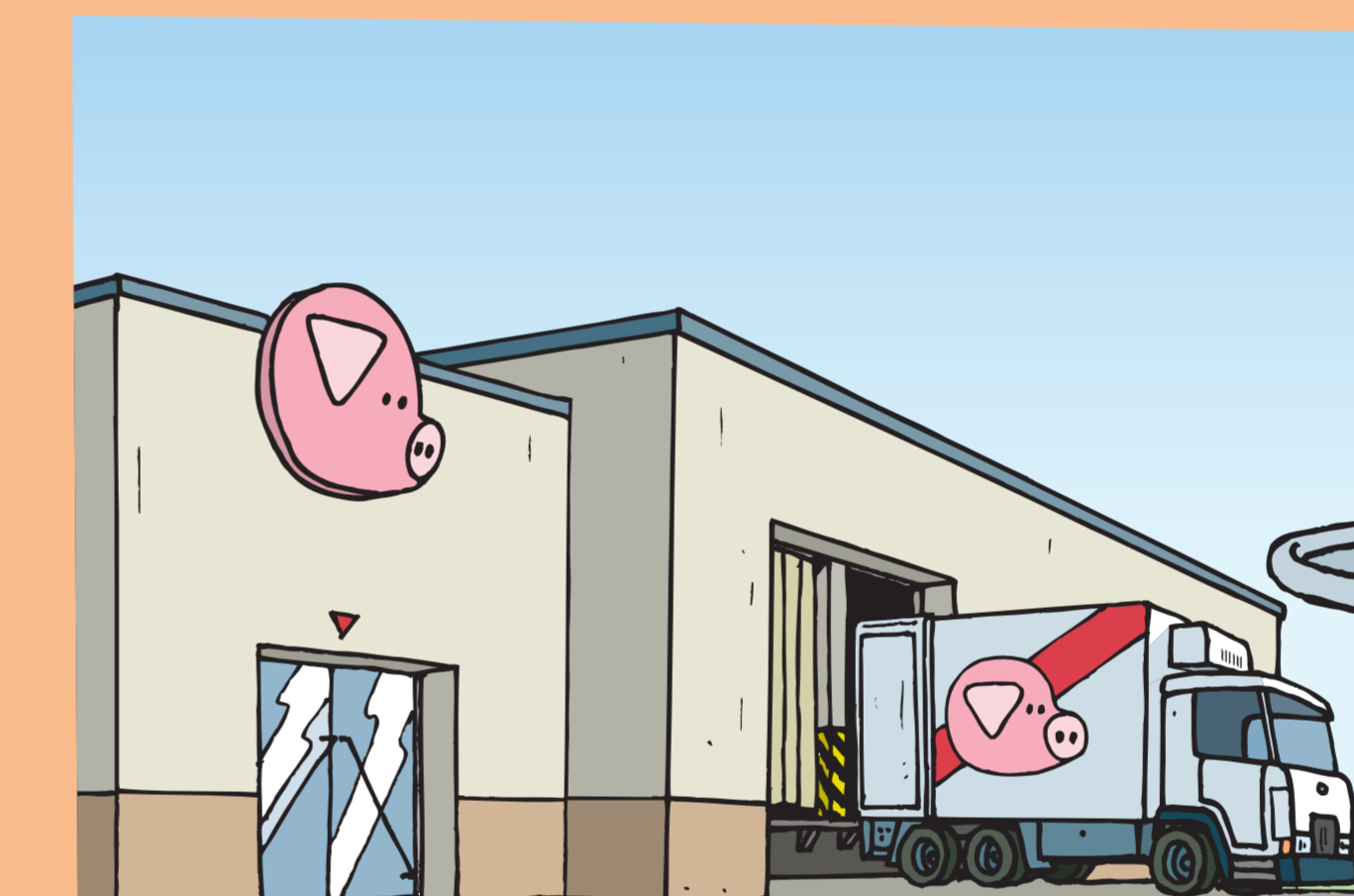


## In de beenhouwerij



- |    |                   |                         |
|----|-------------------|-------------------------|
| 1  | rugspek           | > reuzel (smout)        |
| 2  | spiering          | > ribben, gebrad        |
| 3  | lage rib          | > ribben, gebrad        |
| 4  | hoge rib          | > ribben, gebrad        |
| 5  | haasrib en haasje | > ribben, varkenshaasje |
| 6  | heupstuk          | > varkenssnede          |
| 7  | schouder          | > gehakt, brochetten    |
| 8  | ham               | > varkenssnede, gebrad  |
| 9  | buikspek          | > gehakt, speklappen    |
| 10 | kop               | > kopvlees              |
| 11 | keelspek          | > bereidingen           |
| 12 | staart            | > hutsepot              |
| 13 | poten             | > hutsepot              |
| 14 | oren              | > hutsepot              |

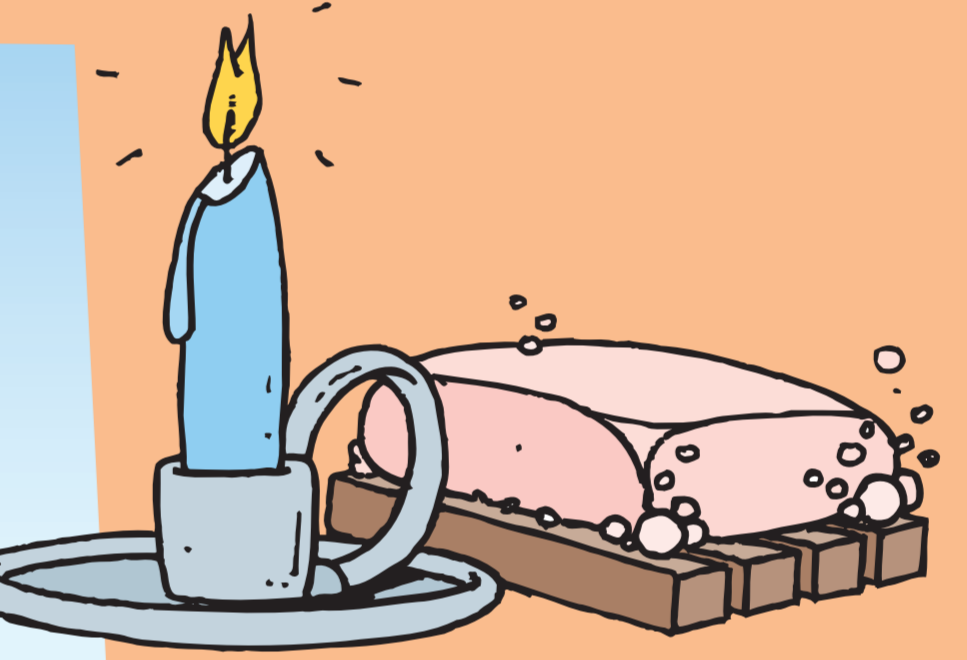
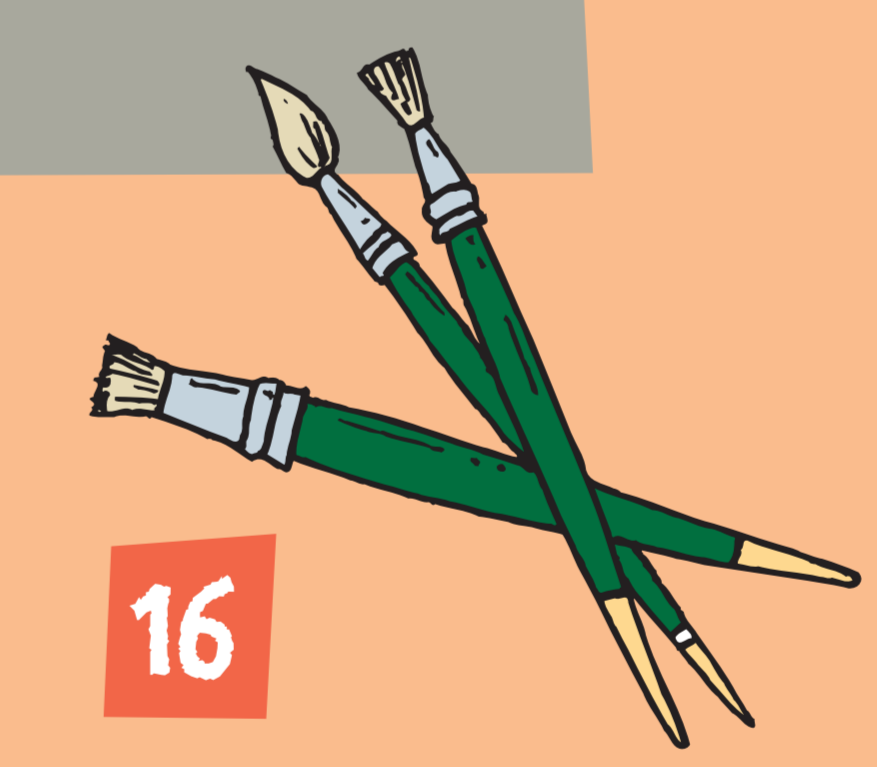
## In de industrie



15  
hoeven, zomerhaar  
> meststof



16  
winterhaar > verborstels



18  
vet  
> kaarsen, zeep

17  
beenderen  
> lijm



19  
inwendige klieren  
> geneesmiddelen



20  
hart, maag en longen  
> katten- en hondenvoer



21  
darmen  
> omhulsel worst



22  
huid > leder

