

QUIZ 2: THEMA VEILIGHEID EN VERSPILLING

Verspilquiz

Bergen eten verdwijnen jaarlijks in de vuilnisbak. Dat is zonde. Voor je portemonnee, maar ook voor het milieu. Weet jij eigenlijk wat je weggooit? Doe de quiz!

1. Hoeveel kilo eten verspilt iedere Nederlander per jaar gemiddeld?
 - a. 13 kilo
 - b. 50 kilo
 - c. 84 kilo
2. Wat kun je kopen van het geld dat een gezin per jaar bespaart als het niets zou verspillen?
 - a. De dvd-box van je favoriete serie
 - b. Een spelcomputer
 - c. Een fiets
3. Wie zijn de grootste voedselverspillers?
 - a. Jongeren die net op zichzelf gaan wonen.
 - b. Ik en mijn ouders.
 - c. Mijn opa en oma.
4. Op het pak melk staat 'THT' met de datum van gisteren. Opdrinken of door de gootsteen spoelen?
 - a. Door de gootsteen ermee, die melk is bedorven!
 - b. Ruik en proef eerst voordat je er een glas van drinkt.
 - c. Opdrinken? Dat niet, maar voor pannenkoekenbeslag is hij nog prima.
5. Duik even in een vuilnisbak. Eh...in je hoofd. Wat zie je vooral?
 - a. Zuivelproducten, zoals kaas, en half vol pak yoghurt
 - b. Groente en fruit
 - c. Vlees
6. In je broodtrommel zit nog een boterham met ham van gisteren. Kun je die nog eten?
 - a. Tuurlijk! Smullen maar, als de ham tenminste niet groen ziet.
 - b. Nee, da's niet verstandig, want de boterham is niet gekoeld bewaard.
 - c. Alleen als de ham uit een vacuümverpakking komt, kun je hem nog eten.
7. Welke groente is niet dol op kou en blijft beter goed buiten de koelkast?
 - a. Tomaat
 - b. Asperge
 - c. Witlof

De antwoorden

1. **B.** In totaal belandt bijna 20% van ons voedsel in de vuilnisbak. Dat is per persoon zo'n 50 kilo per jaar. Ongeveer 10% daarvan bestaat uit voedsel dat je niet opeet, zoals botten en schillen. De rest (8 tot 11%) bestaat uit eetbare resten.
2. **C.** De 120 kilo voedsel die jaarlijks door een gezin wordt verspild, staat gelijk aan een bedrag van ca. € 300,-. Verspil je weinig, dan heb je in één jaar dus een mooie fiets bij elkaar gespaard!
3. **A.** Uit onderzoek blijkt dat mensen tussen de 19 en 25 jaar het meeste voedsel weggooien. Mensen boven de 65 verspillen 't minst.
4. **B.** THT staat voor 'tenminste houdbaar tot'. Je kunt het daarna vaak nog gewoon eten. Gewoon even ruiken en proeven. Dan merk je vanzelf of de melk bedorven is.
5. **B.** Groente en fruit staan met stip op één in de lijst van voedsel dat het meest wordt verspild (25%!).
6. **B.** Vleeswaren moeten altijd in de koelkast bewaard worden. Dan wordt de groei van bacteriën en schimmels geremd. Ook al is er nog geen schimmel te zien op je boterham met ham, bacteriën genieten er al volop van. Niet meer eten, dus.
7. **A.** Tomaten bederven juist eerder in de koelkast. Net zoals de meeste andere vruchtgroenten, denk aan courgette, aubergine, paprika en komkommer.