**4.1 Voedselverspilling**

[](http://www.google.nl/url?sa=i&rct=j&q=eten+is+om+op+te+eten&source=images&cd=&cad=rja&docid=VYTX59W3jL7aaM&tbnid=ziYt7qJ71ZeVJM:&ved=0CAUQjRw&url=http://natuurpuntham.be/?p=1193&ei=EuKQUaj0ONCS0AX49IHQAQ&bvm=bv.46340616,d.d2k&psig=AFQjCNGro1x1ZuBgSIW5pdVujt7WasFp8A&ust=1368535937512189)

1. **Inleiding**

Als je minder eten verspilt, wordt het milieu minder belast: er worden minder grondstoffen en energiebronnen verbruikt om het eten te produceren en op je bord te krijgen.

In de voedselproductieketen kunnen minder producten verloren gaan vóór of tijdens de oogst, de bereiding, het transport en opslag.

Fabrikanten kunnen minder restproducten weggooien.

Supermarkten kunnen beter omgaan met producten die niet lang houdbaar meer zijn, nu worden die weggegooid terwijl dat niet altijd hoeft.

En ook wij kunnen onze bijdrage leveren en minder voedsel verspillen.

**2 Herkomst en verkrijgbaarheid van groenten en fruit**

Seizoen producten zijn groenten en fruit soorten die van oorsprong in een bepaalde tijd van het jaar gegeten werden omdat ze op dat moment geoogst konden worden.

Tegenwoordig is het dankzij moderne landbouwtechnieken en transport mogelijk het hele jaar door allerlei groenten en fruitsoorten te eten. Denk bijvoorbeeld aan: verwarmde kassen, kunstmest, vliegtuigvervoer.  
Toch heeft het ook nu nog voordelen om te eten van het seizoen:

* Op die manier heb je namelijk altijd verse spullen en hou je de kosten laag omdat op dat moment de groenten/ fruit, dankzij het grote aanbod, goedkoop zijn.
* Daarnaast is de milieubelasting laag:  
  -De kas hoeft niet gestookt te worden  
  -Groenten en fruit hoeven niet over lange afstanden vervoerd te worden.

In de groente- en fruitkalender van milieu- centraal kun je niet alleen vinden wanneer groenten en fruit verkrijgbaar zijn maar ook waar het vandaan komt en dus ook hoe milieu belastend dit product is.



<http://groentefruit.milieucentraal.nl>

1. **Duurzaam voedsel gebruik**

Wij kunnen bewust en op maat kopen, bewaren en koken.

Een gemiddeld huishouden kan per jaar 48 kilo eten per persoon per jaar minder verspillen. Dat levert ook winst op voor je portemonnee, je kunt wel 350 euro besparen.

Een THT datum hoeft niet altijd te betekenen dat je het product direct weg moet gooien. Veel geconserveerde producten kun je nog veilig eten als de verpakking onaangebroken en onbeschadigd is.

Door slim om te gaan met restjes en kliekjes hoef je minder weg te gooien. Gebruik [deze tips](http://www.voedingscentrum.nl/nl/mijn-boodschappen/eten-bereiden/koken-met-restjes-en-kliekjes.aspx) van het voedingscentrum.

1. a. Schrijf in de onderstaande tabel welke vier seizoenen er zijn.  
   b. Zet erachter welke maanden bij deze seizoenen horen.

|  |  |
| --- | --- |
| **SEIZOEN** | **MAANDEN** |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

1. Zoek met behulp van de groente- en fruit kalender op in welk seizoen de onderstaande grondstoffen in **Nederland** worden geoogst

|  |  |
| --- | --- |
| Groenten | Oogsttijd |
| Sperziebonen |  |
| Wortelen (bospeen) |  |
| Aardbeien |  |

1. Uit welke landen komen de onderstaande fruitsoorten en hoe denk je dat ze vervoerd worden?

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Fruitsoorten | Land van herkomst | Vervoer |
| Banaan |  |  |
| Mango |  |  |
| Kiwi |  |  |

1. Waarom is voedselverspilling slecht voor het milieu?  
     
   ………………………………………………………………………………………………
2. Op welke momenten in de voedselketen gaat voedsel verloren?   
     
   ………………………………………………………………………………………………
3. Wat heeft de manier van groente en fruit verbouwen met voedselverspilling te maken?   
     
   ………………………………………………………………………………………………  
     
   ………………………………………………………………………………………………
4. Wat heeft transport van voeding met voedselverspilling te maken?  
      
   ………………………………………………………………………………………………
5. Op welke manieren ben jij niet duurzaam met voedsel bezig?  
     
   ………………………………………………………………………………………………  
     
   ………………………………………………………………………………………………  
     
   ………………………………………………………………………………………………
6. Onderstreep producten ook na THT datum nog veilig kunnen worden gebruikt?  
   droge koekjes, zoutjes, pinda’s  
   hagelslag, jam, honing,  
   panklare aardappelen, droge pasta, rijst,  
   bevroren kip, vleeswaar, vis in blik,  
   mayonaise, mosterd, ketchup,  
   koffie, thee, gesteriliseerde melk
7. Geef minstens 3 tips wat je met kliekjes kunt doen in plaats van ze weg te gooien.   
     
   ………………………………………………………………….  
     
   ………………………………………………………………….  
     
   ………………………………………………………………….
8. Je hebt een restje pompoen en rijst over. Wat kun je er nog van maken?  
   Kijk voor inspiratie op [www.klikipedia.nl](http://www.klikipedia.nl)  
     
   ………………………………………………………………………………………………  
     
   ………………………………………………………………………………………………