**4.1 Voedselverspilling**



1. **Inleiding**

Er worden veel grondstoffen en energiebronnen gebruikt om eten te produceren en op je bord te krijgen. Als je minder eten verspilt, wordt het milieu minder belast.

Er wordt per persoon per jaar meer dan 48 kg voedsel weggegooid! Zonde van de grondstoffen.

In de voedselproductieketen kunnen producten verloren gaan:

* + - Vóór of tijdens de oogst door planten of dierziekten
		- Door slechte opslag en transport in land van herkomst
		- Restafval bij bereiding van (voorverpakte) producten en maaltijden.

Maar:

* + - Supermarkten verkopen steeds meer producten die tegen de THT datum aan zitten, met korting.
		- Fabrikanten maken steeds meer dingen van hun restproducten.
		- Wij kunnen meer op maat kopen, bewaren en van restjes nog iets maken.
		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.

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

Seizoensproducten zijn groenten- en fruitsoorten die je eet in het seizoen dat ze geoogst worden.
Tegenwoordig kunnen we het hele jaar door bijna alle soorten kopen omdat groenten en fruit met het vliegtuig uit verre landen komt of in kassen gekweekt wordt. Dat kost heel veel extra energie!

* Daarom is het eten van producten ‘uit de buurt en uit het seizoen’ een stuk milieuvriendelijker.
1. Op welke momenten in de productieketen(van grondstof naar je bord), kan er voedsel verloren gaan? Noem 3 momenten.

…………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………
2. a. Zet in de onderstaande tabel welke maanden bij deze seizoenen horen.
b. Ken jij een paar groenten/fruitsoorten die bij een bepaald seizoen horen?
 Schrijf dit in de laatste kolom.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **SEIZOEN** | **MAANDEN** | **GROENTE / FRUIT** |
| Lente |  |  |
| Zomer  |  |  |
| Herfst |  |  |
| Winter |  |  |

1. Noem 2 producten die je ook na THT datum nog veilig kunt gebruiken.

…………………………………………………………………………………………
2. Noem 2 groente of fruitsoorten die uit de kas of een ver land komen.

…………………………………………………………………………………………
3. Je hebt een restje pompoen en rijst over. Wat kun je er nog van maken?
Kijk voor inspiratie op: https://www.voedingscentrum.nl/nl/zoek.aspx?categorie=recept