

## Tekst 6

---

- 3p 14 In de tekst worden vijf tips gegeven tegen verspilling van levensmiddelen.  
→ Schrijf in de uitwerkbijlage bij elke tip de letter van de omschrijving die het best erbij past.

Kies daarbij uit:

- a Maak niet meer eten klaar dan je nodig hebt.
- b Bewaar boodschappen op de juiste manier.
- c Maak van restjes een nieuwe maaltijd.
- d Eet verse groente het eerst op: groente uit blik is langer houdbaar.
- e Maak een boodschappenlijstje.
- f Denk goed na over het kopen van aanbiedingen.
- g Veel producten zijn ook na de houdbaarheidsdatum nog bruikbaar.

Let op: er blijven twee omschrijvingen over!

### Tipps gegen die Lebensmittelverschwendung

Es ist gar nicht so schwer, mitzuhelfen, dass in Zukunft nicht mehr so viel Essen weggeschmissen wird. Hier sind unsere Tipps, wie du beim Einkaufen, Aufbewahren und Kochen von Lebensmitteln deinen Beitrag gegen Lebensmittelverschwendung leisten kannst.



- 1) Plane vor dem Einkaufen mit einem Zettel, was du wirklich brauchst. Oft kaufen wir mehr, weil vieles so lecker aussieht.
- 2) Vermeide Großpackungen und Sonderangebote! Oft verführen diese Angebote zu einem unüberlegten Kauf, weil sie auf den ersten Blick billiger sind.
- 3) Lebensmittel richtig lagern: In verschließbaren Dosen, Frischhaltefolie, in einer Obstschale und einer Brotbox halten die Lebensmittel länger.
- 4) Versuche, nur so viel zu kochen, wie du auch essen magst.
- 5) Wirf nichts einfach weg, sondern verwerte es! Viele Speisereste lassen sich zu schmackhaften Gerichten verarbeiten. Das schont auch das Portemonnaie und die Umwelt.

naar: [www.br-online.de](http://www.br-online.de), 30.03.2012

---

#### Bronvermelding

Een opsomming van de in dit examen gebruikte bronnen, zoals teksten en afbeeldingen, is te vinden in het bij dit examen behorende correctievoorschrift, dat na afloop van het examen wordt gepubliceerd.