

DOBRE NAWYKI DAJĄ WYNIKI

Szanuję, nie marnuję!

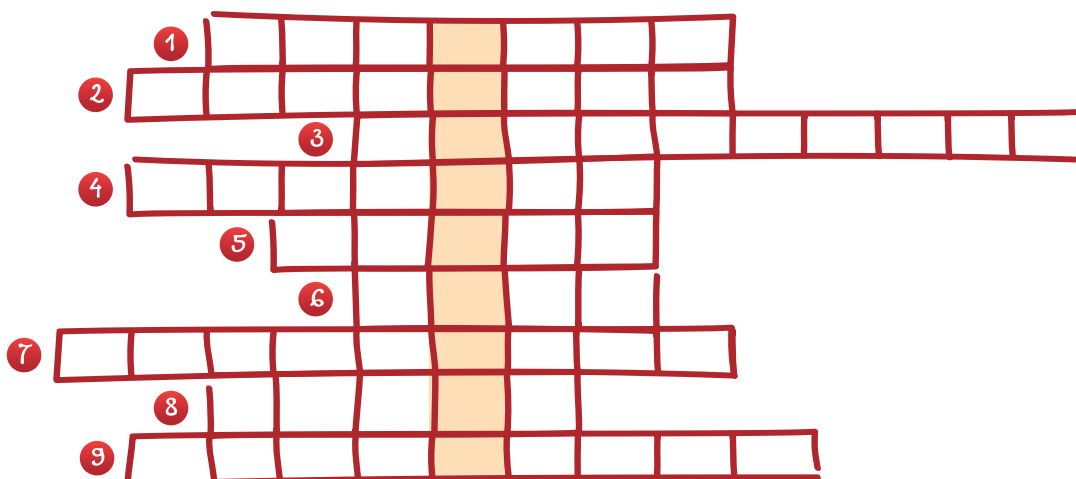


MĄDRA GŁOWA TO PRZECHOWA

Marnowanie żywności można ograniczyć. W jaki sposób? Choćby przez robienie listy zakupów, prawidłowe przechowywanie jedzenia, wykorzystanie resztek. Na przykład z pieczonego kurczaka i warzyw, które zostały nam z obiadu, możemy zrobić sałatkę na kolację. Jedzenie można też mrozić – jest to jeden z najzdrowszych sposobów przechowywania żywności.

QUIZ

1. Rozwiąż krzyżówkę, a wyróżnione litery utworzą hasło.



1. Część jedzenia, która została, to...
2. Jeden z najzdrowszych sposobów przechowywania żywności.
3. Niemarnowanie jedzenia pomaga je chronić.
4. Jak się nazywa organiczny nawóz wytwarzany z resztek jedzenia, który można wykorzystać do uprawy roślin?
5. Czynność, którą wykonujesz automatycznie.
6. Podczas zakupów zwracaj uwagę na ważności produktów spożywczych.
7. Spis posiłków, które będą spożywane w danym okresie, to...
8. Inaczej plan (zakupów lub rzeczy do zrobienia).
9. Możesz je zrobić np. z fusów po kawie.

2. Oceń prawdziwość poniższego zdania.

Marnowanie jedzenia to strata pieniędzy i zanieczyszczenie środowiska odpadami.

Prawda

Fałsz

3. Przyczyny marnowania jedzenia to:

- a) przygotowywanie małych porcji posiłków, częste mycie naczyń, na których jemy posiłki, kupowanie niewielkich ilości warzyw i owoców
- b) nieodpowiednie przechowywanie produktów, kupowanie zbyt dużej ilości jedzenia, przygotowywanie zbyt dużych porcji posiłków
- c) zapominanie o zakupach, zjadanie produktów przed terminem przydatności do spożycia, planowanie posiłków