

Maradék nélkül kvíz 1. forduló (1. fejezet)

1. Melyik definíció helytelen? Több választ is megjelölhettek. **8 pont**

- Élelmiszer: Minden emberi fogyasztásra szánt, vagy arra alkalmas termék.
- Élelmiszerhulladék: Minden olyan élelmiszer, vagy élelmiszer-alapanyag, amelyet nem emberek fogyasztanak el.
- **Élelmiszerlánc: Száraz tésztából készített ékszer.**
- Fogyaszthatósági idő: Eddig az időpontig még biztonsággal elfogyaszthatók a gyorsan romló élelmiszerek.
- Minőségmegőrzési idő: Az az időpont, ameddig az élelmiszer a gyártó által kialakított tulajdonságait helyes tárolási körülmények között megtartja, de utána is fogyasztható marad.
- **Minőségmegőrzési idő: Az az időpont, amelynek lejárta után egy nappal már nem fogyasztható az élelmiszer.**
- **Minőségmegőrzési idő: Eddig az időpontig az élelmiszer megőrzi a minőségére jellemző tulajdonságait, ám fogyasztása már nem biztonságos.**
- Minőségmegőrzési idő: Az az időpont, amelynek végéig akár felbontott csomagolás ellenére is biztonságosan fogyasztható az élelmiszer.

2. A felsoroltak közül, melyek a gyorsan romló élelmiszerek, vagyis amelyeken rendszerint fogyasztósági idő szerepel? Több választ is megjelölhettek. **6 pont**

- **Gyümölcsjoghurt**
- Lekvár
- Csokoládé
- **Párizsi**
- Tartós tej
- Száraz tészta

3. Mely termékek rendelkeznek rendszerint minőségmegőrzési idővel? Több választ is megjelölhettek. **5 pont**

- **Babkonzerv**
- **Búzaliszt**
- **Olívaolaj**
- Kefir
- Friss, csomagolt salátakeverék

4. Melyik felsorolt élelmiszer fogyasztása nem jelent kockázatot még lejárta után sem? Egy választ jelöljete meg. **1 pont**

- Joghurt
- **Kukoricakonzerv**
- Habos sütemény
- Túró

5. Ha a konzervet a feltüntetett minőségmegőrzési idő lejárta utáni héten akarom elfogyasztani, megtehetem-e? Egy választ jelöljete meg. **1 pont**

- **Igen, abban az esetben, ha érzékszervileg megfelelő számomra.**
- Nem, mert a lejárt minőségmegőrzési idejű termék nem biztonságos.
- Nem, mert csak a lejárat dátum utáni napon fogyasztható még el biztonsággal.

6. Hova tennéd a következő az élelmiszereket? Előfordulhat, hogy egy terméknel több jó válasz is elfogadható, ebben az esetben csak egyet jelöljete meg. **8 pont**

Hűtőszekrény	Fagyasztó	Kamra	Szemetes
--------------	-----------	-------	----------

- Gyorsfagyasztott zöldborsó: még 4 hónapig nem jár le a minőségmegőrzési ideje: **fagyasztó**
- Joghurt: még 2 hétig fogyasztható: **hűtőszekrény**
- Szárzészta: már 1 hete lejárt: **kamra**
- Darált hús: még 3 napig fogyasztható: **hűtőszekrény/fagyasztó**
- Tejföl: már 5 hete lejárt: **szemetes**
- Gyorsfagyasztott pulykakorong: még 6 hónapig nem jár le a minőségmegőrzési ideje: **fagyasztó**
- Táblás étcsokoládé: már 1 hete lejárt a minőségmegőrzési ideje: **kamra**
- Felvágott: ma még fogyasztható: **hűtőszekrény**

7. Milyen hulladéktípusba tartoznak az alábbi élelmiszerek? Válasszátok ki a helyes válaszokat! **6 pont**

Elkerülhető élelmiszerhulladék	Lehetségesen elkerülhető élelmiszerhulladék	Nem elkerülhető élelmiszerhulladék
--------------------------------	---	------------------------------------

- Csirkecsont: **Nem elkerülhető élelmiszerhulladék**
- Kenyérhéj: **Lehetségesen elkerülhető élelmiszerhulladék**
- Penészes zsemle: **Elkerülhető élelmiszerhulladék**
- Penészes lekvár: **Elkerülhető élelmiszerhulladék**
- Dióhéj: **Nem elkerülhető élelmiszerhulladék**
- Petrezselyemzöld: **Lehetségesen elkerülhető élelmiszerhulladék**

8. Melyik felsorolás tartalmaz csak "nem elkerülhető élelmiszerhulladékokat"? Egy választ jelöljete meg. **1 pont**

- **Csirkecsont, banánhéj, tojásbéj**
- Csirkecsont, porcogó, tojásbéj
- Banánhéj, porcogó, penészes lekvár
- Almahéj, ananászlevél, narancshéj

9. Melyik felsorolás tartalmaz csak "lehetségesen elkerülhető élelmiszerhulladékokat"? Egy választ jelöljete meg. **1 pont**

- **Almahéj, porcogó, kovászos uborka lé**
- Almahéj, ananászlevél, csirkecsont
- Sült csirkebőr, porcogó, penészes lekvár
- Lejárt joghurt, körtehéj, sült csirkebőr

10. Melyik felsorolás tartalmaz csak "elkerülhető élelmiszerhulladékokat"? Egy választ jelöljete meg. **1 pont**

- Hagymahéj, almahéj, burgonyahéj
- Burgonyahéj, sült csirkebőr, csirkecsont
- **Rothadt alma, penészes lekvár, penészes kenyér**
- Készétel maradék, tojánhéj, csirkecsont

11. Melyik kategória jelenti tulajdonképpen az elpazarolt élelmiszert? Egy választ jelöljete meg. **1 pont**

- **Elkerülhető élelmiszerhulladék**
- Lehetségesen elkerülhető élelmiszerhulladék
- Nem elkerülhető élelmiszerhulladék

12. Melyik a hulladékhierarchia 5 lépcsőfokának helyes sorrendje? Kezdjétek a legelfogadottabb megoldással! Egy választ jelöljete meg. **1 pont**

- Újrafeldolgozás, újrahasználát, megelőzés, ártalmatlanítás, egyéb hasznosítás.
- Egyéb hasznosítás, ártalmatlanítás, újrafeldolgozás, megelőzés, újrahasználát.
- **Megelőzés, újrahasználát, újrafeldolgozás, egyéb hasznosítás, ártalmatlanítás.**

13. Az alábbiak közül melyik tevékenység minősül egyéb hasznosításnak a hulladékhierarchia szintjei szerint? Egy választ jelöljete meg. **1 pont**

- Nem lejárt termék adományozása.
- Mákos guba készítése véletlenül megszikkadt kifliből.
- **Kutyánk megetetése maradék rizses hússal.**
- **Petrezselyemzöld komposztálása.**

Maradék nélkül kvíz 1. forduló (2. fejezet)

14. A becslések szerint a világon megtermelt élelmiszerek hányad része vész kárba? Egy választ jelöljete meg. **1 pont**

- Egytizede
- **Egyharmada**
- Fele

15. Becslések szerint az Európai Unió 28 tagállamának háztartásai összesen körülbelül 46,5 millió tonna élelmiszerhulladékot termelnek évente. Hány gízai nagy piramis tömegének felel meg ez a mennyiség, ha a gízai nagy piramis tömege körülbelül 5 millió tonna? Egy választ jelöljete meg.

1 pont

- Kevesebb mint 5
- Körülbelül 6-7
- **Körülbelül 9**

16. Melyik élelmiszerhulladékot eredményező esemény jelentkezik főként a fejlődő országokban? Egy választ jelöljete meg. **1 pont**

- Nagymama túl sok élelmiszert halmozott fel a spájzban.
- **A betakarított terményt zsúfoltan, túl magas hőmérsékleten tárolták a tárolókban.**
- Anya megfledkezett a megkezdetett tejfölről, ezért az megromlott.

17. Jelöljete meg azt a sort, ahol sorrendben szerepelnek az élelmiszerhulladék keletkezésének helyei az Európai Unióban. Kezdjete azzal, ahol a legtöbb keletkezik, az utolsó legyen ahol a legkevesebb. Egy választ jelöljete meg. **1 pont**

- **Háztartások, feldolgozás, vendéglátás, elsődleges termelés, kereskedelem.**
- Elsődleges termelés, feldolgozás, kereskedelem, vendéglátás, háztartások.
- Vendéglátás, feldolgozás, elsődleges termelés, háztartások, kereskedelem.

18. Az élelmiszerlánc bármely szakaszában, sokféle okból kifolyólag keletkezet élelmiszerhulladék. Az alábbi esetek az élelmiszerlánc melyik szakaszában történnek? Előfordulhat, hogy több jó válasz is elfogadható, ebben az esetben csak egyet jelöljete meg.

8 pont

Elsődleges termelés	Feldolgozás	Kereskedelem	Vendéglátás	Háztartások
---------------------	-------------	--------------	-------------	-------------

- Szántóföldeken betakarítatlan, túlérett paradicsom: **elsődleges termelés**
- Hibás felirat joghurtos dobozon: **feldolgozás**
- Behorpadt konzervdoboz: **feldolgozás/kereskedelem**
- Túlkészletezés a raktárban: **feldolgozás/kereskedelem/vendéglátás**
- Hűtőszekrényben felejtett megbontott kefir: **háztartás**
- Gyümölcsösben fán elszáradt cseresznye: **elsődleges termelés/háztartás**
- A bolt bezárásakor még polcon lévő kalács: **kereskedelem**
- Nem elcsomagoltatható ételmaradék: **vendéglátás**

19. Igaz vagy hamis? Válasszátok ki a helyes válaszokat! **3 pont**

Igaz	Hamis
------	-------

- A fejlett országokban a kicsit csúnyácska termékek gyakran nem kerülnek ki a boltok polcaira.: **igaz**
- Élelmiszerhulladék legnagyobb mennyiségben a feldolgozás során keletkezik.: **hamis**
- A kevésbé szabályos gyümölcsök is ugyanolyan finomak lehetnek, mint tökéletes társaik.: **igaz**

20. Mit tehetek azért, hogy az étteremben felszolgált ételből ne keletkezzen hulladék? Több választ is megjelölhettek. **6 pont**

- **Csak annyi fogást rendeltek, amit maradék nélkül el tudtok fogyasztani.**
- Megeszitek a tojás héját és a csontokat is.
- **A maradékot elcsomagoltjátok, és otthon hűtőbe teszitek.**
- Az asztal alá rejtitek a maradékot.
- Begyűritek a zsebetekbe.
- Megkéritek a szakácsot, hogy főzzön kevesebbet, mint amennyit szokott.

21. A becslések szerint az élelmiszerhulladékok hány százaléka keletkezik a háztartásokban az Európai Unióban? **1 pont**

53 %

22. A felsorolt élelmiszerek közül melyik tartozik abba a kategóriába, amelyből mi, magyarok a legtöbbet dobunk ki? Egy választ jelöljete meg. **1 pont**

- **Krumplipüré**
- Kelkáposzta
- Tejföl
- Kifli

23. A felsoroltak közül ez kerül a legtöbbször a szemetesbe egy átlagos magyar háztartásban? Egy választ jelöljete meg. **1 pont**

- Konzervek
- Gyümölcsök
- **Tejtermékek**
- Fagyasztott termékek

1 fejezet: 41 pont

2. fejezet: 24 pont

Összesen: 65 pont