

Maradék nélkül kvíz 3. forduló (5. fejezet)

1. Melyik a helyes bevásárlási sorrend? Egy választ jelöljete meg. **1 pont**

- **Szárasztésza, ömlesztett sajt, mirelit zöldségkeverék**
- Jégkrém, gyümölcsjoghurt, nápolyi
- Tálcsás csirkemell, fagyasztott gesztenye, ropi, vákuumsomagolt szeletelt sonka

2. Melyek rejtenek élelmiszerbiztonsági kockázatot a bevásárlás során? Több választ is megjelölhettek. **6 pont**

- **Piszkos bevásárlókosár**
- **Koszos bevásárlótáska**
- **Papírpénz**
- **Kiszakadt kekszeszacskó**
- Okostelefon vírusirtó nélkül
- Elszakadt fülű hűtőtáska

3. Válasszátok ki a helyes választ! A fagyasztott élelmiszereket felengedtetés után... **1 pont**

- ... nyugodtan újrafagyaszthatom, de csak ha még nem olvadt fel teljesen.
- ... nyugodtan újrafagyaszthatom, akkor is, ha már teljesen felolvadt.
- **... nem szabad újrafagyasztani, mert így már túl nagy élelmiszerbiztonsági kockázatot rejt majd az elfogyasztása.**

4. Hazaérkezés után mi az első teendő? Egy választ jelöljete meg. **1 pont**

- Megírom a leckém.
- Bekapok valami harapnivalót.
- **Alaposan kezet mosok.**
- Megetetem a halakat az akváriumban.

5. Amennyiben az elkészült ételt nem azonnal kívánjuk elfogyasztani, legkésőbb mennyi időn belül kell hűtőbe tenni? Egy választ jelöljete meg. **1 pont**

- 1 órán belül
- **2 órán belül**
- 3 órán belül

6. Miért fontos, hogy ne hagyjuk a konyhapulton éjszakára az elkészített tyúkhúslevest, hanem mielőbb tegyük hűtőszekrénybe, abban az esetben, ha már szobahőmérsékletűre hűlt? Több választ is megjelölhettek. **5 pont**

- Mert így lesz elég hely reggel a kakaót elkészíteni.
- **Mert így megakadályozom, hogy kórokozó és romlást okozó baktériumok elszaporodjanak benne.**
- **Mert így segíték elkerülni az élelmiszer eredetű megbetegedéseket.**
- Mert így nem párolog el a húsleves.

- **Mert így kevesebb élelmiszert kell majd kidobnunk.**

7. Egészítsétek ki az alábbi mondatot! „Akkor tekintjük biztonságosnak az ételt, ha maghőmérséklete legalább 2 percre eléri a 75 °C-ot a főzés során, hiszen a veszélyes zóna °C-tól °C-ig terjed, a 75 °C pedig már a zónába tartozik.” Írjátok az üres mezőbe a hiányzó szavakat! **3 pont**

5; 63; biztonságos (elfogadott válasz még: +60 °C *; veszélytelen, élelmiszerbiztonságilag megfelelő, nem veszélyes, élelmiszerbiztonsági, biztonsági, jó)

*A helyes válasz a 63°C, de a feladat nehézségére való tekintettel teljes értékű pontot ért a 60 °C is.

Magyarázat: A kiadvány 35. oldalán lévő szöveg szerint a kórokozó és romlást okozó baktériumok ideális szaporodási hőmérséklete +5 és +60 °C között van. A 28. oldalon lévő ábra szerint a veszélyes zóna a +5 és +63 °C közötti hőmérséklet tartomány. Tehát bár e baktériumok számára 60 °C-ig ideális a hőmérséklet, 63 °C-ig még nem veszélytelen.

8. Élelmiszerbiztonsági szempontból mikor fontos az alapos kézmosás? Több választ is megjelölhettek. **6 pont**

- **Mielőtt kicsomagolom az uzsonnámat.**
- **Mielőtt meglátogatom a mosdóhelyiséget.**
- Mielőtt megsimogatok egy állatot.
- Mielőtt játszani megyek az udvarra.
- Mielőtt bemegyek a boltba.
- **Mielőtt leülök az asztalhoz ebédelni.**

Maradék nélkül kvíz 3. forduló (6. fejezet)

9. Melyik felsorolás tartalmaz csak komposztálható anyagokat? Egy választ jelöljétek meg. **1 pont**

- Tojáshéj, felaprított gallyak, falevél, fűrészpor, olaj- és zsírmaradékok.
- Növényevő kisállatok ürüléke, kávé- és teazacc, ételmaradékok, fahamu.
- **Zöldség, gyümölcs, hervadt virág, levágott haj, köröm, szalmaforgács.**

10. Az alábbiak közül melyek nem komposztálhatók? Több választ is megjelölhettek. **8 pont**

- Petrezselyemzöld
- **Halfej**
- **Penészes körte**
- Őszibarackhéj
- Tökmag
- Tojáshéj
- **Beteg növényi részek**
- **Megpenészedett baracklé**

11. Mivel etethetjük a kutyánkat az alábbiak közül? Több választ is megjelölhettek. **5 pont**

- **Tojás**
- Csokoládé
- **Belsőségek**
- **Joghurt**
- Nyers burgonya

12. Mivel etethetjük a macskánkat az alábbiak közül? Több választ is megjelölhettek. **5 pont**

- Tehéntej
- **Főtt répa**
- Nyers sertés, vagy vadhús
- **Főtt tojás**
- Édesség

13. Az alábbiak közül mely élelmiszerek adományozhatók? Több választ is megjelölhettek. **6 pont**

- **Hibás címkés tészta**
- **Ütődött kukoricakonzerv**
- Megbontott keksz
- Fogyaszthatósági időn túli joghurt
- **Minőségmegőrzési időn belüli babkonzerv**
- Az étteremben meghagyott ételmaradék

14. Miből készíthető biodízel az alábbiak közül? Több választ is megjelölhettek. **5 pont**

- **Repceolaj**
- **Napraforgóolaj**
- Háztartási keksz
- Maradék gyümölcsle
- Maradék húsleves

15. Melyek azok a nem elkerülhető élelmiszerhulladékok, amelyek komposztálhatók? Több választ is megjelölhettek. **7 pont**

- **Tojáshéj**
- **Teazacc**
- Marhacsont
- **Banánhéj**
- Egész alma
- **Napraforgómag héja**
- **Dióhéj**

16. Melyek azok a lehetségesen elkerülhető élelmiszerhulladékok, amelyek komposztálhatók?
Több választ is megjelölhettek. **9 pont**

- **Almahéj**
- **Kenyérhéj**
- Sült csirkebőr
- **Görögdinnnyemag**
- Pisztácia héj
- Csirkeláb
- Porcogó
- **Paprikamag**
- Egész körte

5. fejezet: 24 pont

6. fejezet: 46 pont

Összesen 70 pont