

Maradék nélkül kvíz 1. forduló

1. Válasszátok ki a helyes állításokat! Több választ is megjelölhettek! **9 pont**

- Az élelmiszerek csoportjába nem tartozik bele a víz.
- **Az élelmiszerlánc a termőföldtől a fogyasztók asztaláig tartó folyamatok sorozata és azok során létrejövő termékek összessége.**
- Az élelmiszerek tömegét a címkén minden esetben kilogrammban kell feltüntetni.
- A lejárat dátum év/hónap/nap formában szerepel az élelmiszereken.
- A fogyaszthatósági idővel rendelkező élelmiszerek a tartós élelmiszerek csoportjába tartoznak.
- **A minőségmegőrzési idővel rendelkező élelmiszerek a tartós élelmiszerek csoportjába tartoznak.**
- Az élelmiszerhulladékoknak 4 csoportját különböztetjük meg; a nem elkerülhető, az elkerülhető, a lehetségesen elkerülhető és a lehetségesen nem elkerülhető élelmiszerhulladékok.
- A hulladékhiarchia szerint a legjobb megoldás az élelmiszerhulladékok kezelésére a „deponálás”.
- A lejárt dátumú élelmiszerek semmi esetben sem fogyaszthatók.

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

- Meggybefőtt
- Pudingpor
- **Kefir**
- **Krémtúró**
- Liszt
- Kukorica konzerv

3. Ha a száraztésztát a feltüntetett minőségmegőrzési idő lejárta utáni héten szeretném elfogyasztani, megtehetem-e? Egy választ jelöljétek meg. **1 pont**

- Igen, minden esetben megehetem.
- **Igen, abban az esetben, ha érzékszervileg megfelelő, nem tapasztalok elváltozásokat rajta.**
- Nem, mert csak a lejárat dátum utáni napon fogyasztható még el biztonsággal.
- Nem, mert a lejárt minőségmegőrzési idejű termék semmi esetben sem biztonságos.

4. Hova tennéd a következő élelmiszereket a konyhádban? Előfordulhat, hogy egy terméknél több jó válasz is elfogadható, ebben az esetben csak egyet jelöljete meg. **7 pont**

Hűtőszekrény	Fagyasztó	Kamra/Konyhapult	Szemetes
--------------	-----------	------------------	----------

- Szeletelt párizsi: négy napja lejárt a fogyaszthatósági ideje: **szemetes**
- Gyorsfagyasztott pizza: még 1 hónapig nem jár le a minőségmegőrzési ideje: **fagyasztó**
- Csokinyuszi: már 3 hete lejárt a minőségmegőrzési ideje: **kamra/hűtőszekrény/fagyasztó**
- Kefir: még két napig jó a fogyaszthatósági ideje: **hűtőszekrény**
- Bodza szörp: még két hétig jó a minőségmegőrzési ideje: **kamra/hűtőszekrény**
- Darált hús: még 3 napig fogyasztható: **hűtőszekrény/fagyasztó**
- Tejföl: már 2 hete lejárt a fogyaszthatósági ideje: **szemetes**

5. Milyen hulladéktípusba tartoznak az alábbi élelmiszerek? Válasszátok ki a helyes válaszokat! **9 pont**

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

- Banánhéj: **Nem elkerülhető élelmiszerhulladék**
- Penészes eper: **Elkerülhető élelmiszerhulladék**
- Mogyoróhéj: **Nem elkerülhető élelmiszerhulladék**
- Befőttlé: **Lehetségesen elkerülhető élelmiszerhulladék**
- Dinnyemag: **Lehetségesen elkerülhető élelmiszerhulladék**
- Megbuggyant leves: **Elkerülhető élelmiszerhulladék**
- Romlott főzelék: **Elkerülhető élelmiszerhulladék**
- Marhacsont: **Nem elkerülhető élelmiszerhulladék**
- Sült csirkebőr: **Lehetségesen elkerülhető élelmiszerhulladék**

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

- Répahéj, burgonyahéj, penészes lekvár
- **Lejárt kefir, rothadt barack, penészes lekvár**
- Készétel maradék, répahéj, szőlőmag
- Burgonyahéj, almacsutka, lejárt kefir

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

- **Elkerülhető élelmiszerhulladék**
- Lehetőlegesen elkerülhető élelmiszerhulladék
- Nem elkerülhető élelmiszerhulladék
- Lehetőlegesen nem elkerülhető élelmiszerhulladék

8. Az alábbiak közül melyik tevékenység minősül újrafeldolgozásnak 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.

9. Igaz vagy hamis? Válasszátok ki a helyes válaszokat! **6 pont**

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

- Magyarországon fejenként 92 kg élelmiszerhulladékot termelünk évente. **Hamis**
- Magyarországon az élelmiszerláncban a feldolgozás szakaszában keletkezik a legkevesebb élelmiszerhulladék. **Hamis**
- A magyar háztartásokban legtöbbet az ételmaradékokból dobnak ki. **Igaz**
- Az elsődleges termelés során nincs válogatási folyamat, így emiatt nem keletkezik élelmiszerhulladék. **Hamis**
- Mi fogyasztók is tudjuk csökkenteni az élelmiszerhulladékok mennyiségét. **Igaz**
- Magyarországon fejenként 33,1 kg a tényleges élelmiszerpazarlás. **Igaz**

10. Válasszátok ki, hogy az alább felsoroltak közül melyik élelmiszer pazarlása jár nagyobb környezetterheléssel! Egy választ jelöljete meg. **1 pont**

- 1kg alma
- 1 kg répa
- **1 kg sertéshús**
- 1 kg liszt

11. A világ szén-dioxid kibocsátásának hány %-a történik a élelmiszerhulladékok lebomlásának következtében? Egy választ jelöljete meg. **1 pont**

- 0,5 %
- 4,7 %
- **9,5%**
- 14,2 %

12. A világ élelmiszerhulladék lerakóinak összes területe akkora, mint körülbelül... Egy választ jelöljete meg. **1 pont**

- ...150 olaszországnyi terület.
- ...12 dániányi terület.
- **...338 svájcnai terület.**
- ...500 írországnai terület.

13. Az alábbiak közül melyik a bevásárlás helyes sorrendje? Egy választ jelöljete meg. **1 pont**

- **Cékla, vákuumcsomagolt edami sajt, puncsfagylalt**
- Sütőpor, mirelit derelye, csirkecombok
- Fagyasztott gyümölcs, marcipán, zömlé

14. A hűtőszekrényben minden élelmiszernek megvan a megfelelő helye. Melyik élelmiszer hová kerül? Az alábbiak közül válasszátok ki az összetartozó párokat. **5 pont**

- Puncsfagylalt – hűtőajtó
- **Vákuumcsomagolt edami sajt – hűtő felső polca**
- Tojás – hűtő felső polca
- **Darált hús – hűtő alsó polca**
- **Kápia paprika – hűtő fiókja**

15. Mi borítja a megfelelő hőmérsékleten tárolt, fogyasztásra alkalmas Camembert sajt felszínét? Egy választ jelöljete meg! **1 pont**

- Baktériumtenyészet
- **Nemespenész-gomba**
- Vírusok
- Plüssbevonat

16. Miért nem szabad belekóstolni a nyers tojással készült tésztába sütés előtt? Egy választ jelöljete meg! **1 pont**

- Mert fogszuvasodást okoz.
- **Mert utána hasmenésünk lehet.**
- Mert pont annyi hiányzik majd a tortalapból.

Összesen: 52 pont

Maradék nélkül kvíz 2. forduló

1. A Magyarországon keletkező 1,8 millió tonna élelmiszerhulladékot kamionokra rakva, a járművekből alkotott sor melyik városokat tudná összekötni? Egy választ jelöljete meg. **1 pont**

- Madrid – Sydney
- Róma – Tokió
- Budapest - Debrecen
- **Zágráb – Párizs**

2. Milyen hőmérsékletet tartunk a hűtőben? Egy választ jelöljete meg. **1 pont**

- -18 – (-16) °C
- **0 – 5 °C**
- 4 – 7 °C
- 5 – 9 °C

3. Mely élelmiszereket nem érdemes lefagyasztani? Több választ is megjelölhettek. **8 pont**

- **Tejszín**
- Földieper
- Kakaós csiga
- **Burgonyapüré**
- Zöldborsó
- Bolognai szósz
- Reszelt sajt
- Petrezselyem

4. Mit jelent a FIFO elv? Egy választ jelöljete meg. **1 pont**

- Fogyassz Inkább Friss Olívabogyót
- Friss Ízletes Finom Olcsó
- **First In First Out (Azt vedd ki, amit először betettél.)**
- Falusi Ízes Füstölt Oldalas

5. Az alábbiak közül melyik tevékenység nem minősül megelőzésnek a hulladékhiarchia szintjei szerint? Egy választ jelöljete meg. **1 pont**

- Nem megyek éhesen vásárolni.
- **A sárgarépa és a burgonya héját a komposztra teszem.**
- Csak annyit szedek a tányéromra, amennyit meg is tudok enni.

6. Jelöljétek meg az alábbi lehetőségek közül, hogy Ti mit tehettek az élelmiszerpazarlás ellen a konyhában! Több választ is megjelölhettek. **6 pont**

- **Csak annyit szedtek a tányérotokra, amennyit meg is tudtok enni.**
- **Felhívjátok a szüleitek figyelmét arra, hogy ha a szükségesnél több ételt készítettetek, akkor azt fagyasztással tartósíthatjátok.**
- **Rendszeresen ellenőrzitek a hűtőgép hőmérsékletét.**
- **Felhívjátok a szüleitek figyelmét arra, hogy az arra alkalmas maradékokból akár új fogást is készíthettek.**
- **A kevésbé szép zöldségeket és gyümölcsöket is elfogyasztjátok.**
- **A megszáradt zsemleléből zsemlemorzsát készítenek.**

7. Igaz vagy hamis? Válasszátok ki a helyes válaszokat! **6 pont**

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

- A csomagolás elsődleges feladata az élelmiszer védelme. **Igaz**
- A láthatólag tiszta bevásárlókocsiba csomagolatlanul is berakhatom a kenyeret. **Hamis**
- Fontos a bevásárláskor a sorrend! Kezdjük mindig a hűtést igénylő élelmiszerek begyűjtésével a vásárlást! **Hamis**
- A hűtést igénylő élelmiszereket hűtőtáskában érdemes hazavinnem. **Igaz**
- Ha a fagyasztott terméket teszem elsőnek a kosárba nagybevásárláskor, a pénztárnál már kiolvadhat az adott termék. **Igaz**
- A hűtést igénylő élelmiszerek közé tartoznak többek között a felvágottak, a tejtermékek és a nyers húsok is. **Igaz**

8. Mi nem maradhat ki a helyes kézmosás során? Több választ is megjelölhetsz. **6 pont**

- **A csukló alapos megmosása szappannal**
- **A hüvelykujj alapos megmosása szappannal**
- A könyök alapos megmosása szappannal
- **Az ujjak alapos megmosása szappannal**
- **A körmök alapos megmosása szappannal**
- A felkar alapos megmosása szappannal

9. Melyik sorrend alapján pakoljuk ki az alább felsorolt élelmiszereket otthonunkban? Egy választ jelöljete meg. **1 pont**

- Kenyér, szalámi, alma, fagyasztott zöldborsó, kefir
- Kenyér, alma, szalámi, fagyasztott zöldborsó, kefir
- Fagyasztott zöldborsó, kefir, alma, kenyér, szalámi
- **Fagyasztott zöldborsó, kefir, szalámi, alma, kenyér**
- Szalámi, kefir, fagyasztott zöldborsó, alma, kenyér

10. Melyik hőmérsékleti tartományban szaporodnak leginkább a mikróbák? Egy választ jelöljete meg. **1 pont**

- 50 – 80 °C
- 5 – 50 °C
- **5 – 60 °C**
- 5 – 78 °C

11. Miért nem szabad beleállni a bevásárlókocsi rakodórészébe? Egy választ jelöljete meg. **1 pont**

- Mert nem marad elegendő hely a megvásárolni kívánt termékeknek.
- Mert lúdtalpat okoz.
- Mert az idősebb gyerekek irigyek lesznek.
- **Mert a cipőnkön lévő baktériumok így átkerülhetnek a termékekre.**

12. Mi a Magyar Élelmiszerbank Egyesület fő feladata? Egy választ jelöljete meg. **1 pont**

- Az élelmiszerüzletek számára folyósít hiteleket.
- **Összegyűjteni a fogyasztásra alkalmas, biztonságos élelmiszereket, amelyek valamilyen oknál fogva nem találtak gazdára a kereskedelmi forgalomba és ezek eljuttatása rászoruló családok számára.**
- Csokiérmék gyártása.
- Komposztálási útmutató összeállítása.

13. A felsoroltak közül melyek azok a nem elkerülhető élelmiszerhulladékok, amelyek komposztálhatók? Több választ is megjelölhettek. **8 pont**

- Penészes alma
- **Tojáshéj**
- Maradék sült krumpli
- Savanyú tej
- Csirkecsont
- **Hagymahéj**
- Görögdinnyemag
- **Sárgarépahéj**

14. Szabad vagy nem szabad? Válogasd ki, hogy mely élelmiszereket adhatjuk a kutyánknak!
6 pont

Szabad	Nem szabad
--------	------------

- Alma: **Szabad**
- Csokoládé: **Nem szabad**
- Nyers sertés hús: **Nem szabad**
- Nyers burgonya: **Nem szabad**
- Főtt burgonya: **Szabad**
- Főtt tojás: **Szabad**

Összesen: 48 pont