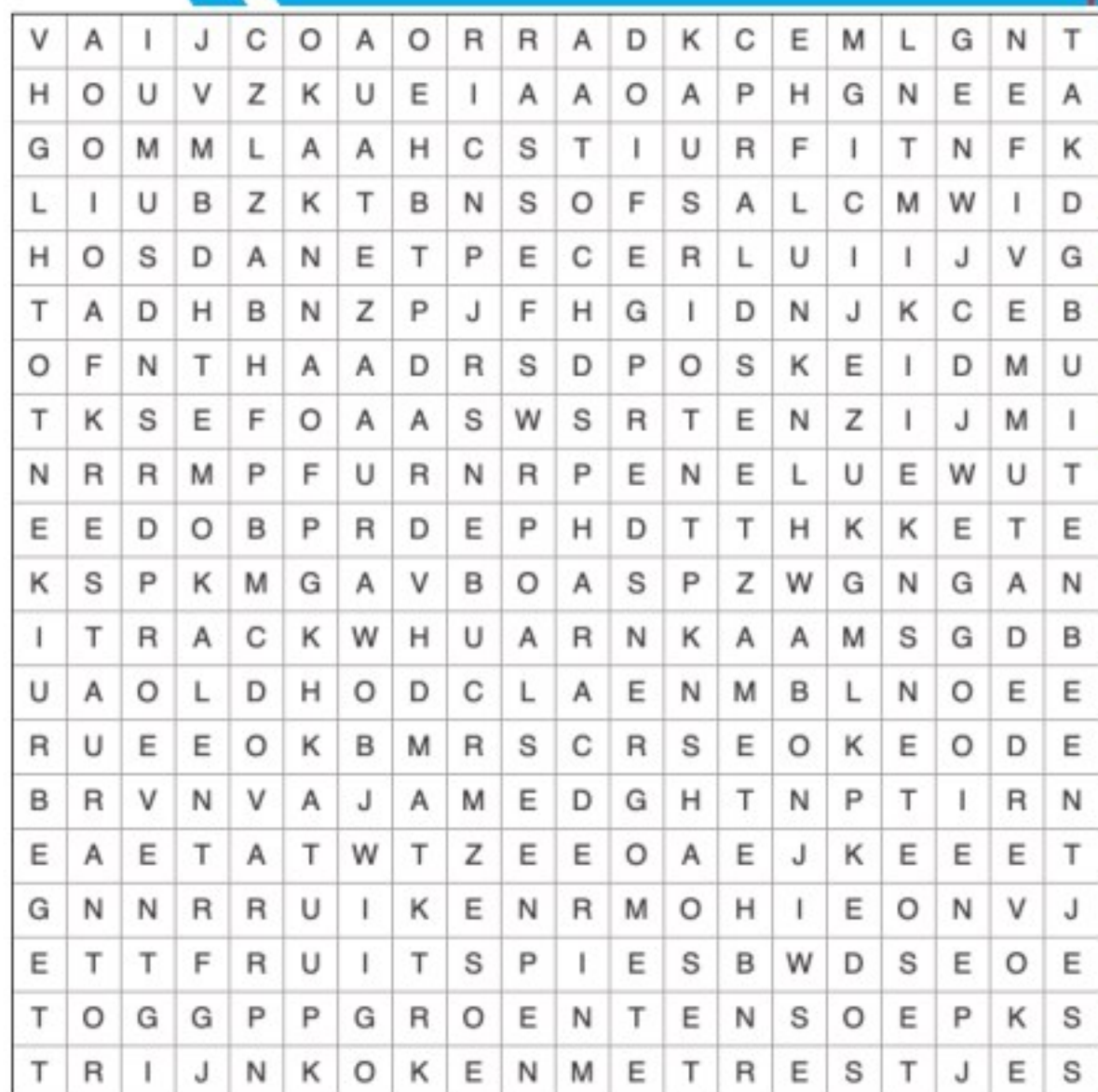


WOORD ZOEKER!



MENUKAART



AFWIJKEND
BANAANPANNENKOEK
BOODSCHAPPEN
BUITENBEENTJES
ETEN
FRUITSCHAAL
FRUITSPIES
GROENTENSOEP
HOUDBAAR
HOUDBAARHEID
KIJKEN
KOKENMETRESTJES
KROMKOMMER

OVERDEDATUM
PRODUCTEN
PROEVEN
RECEPTEN
RESTAURANT
RESTJES
RUIKEN
SMAAK
TEGEBRUIKENTOT
TENMINSTEHOUDBAARTOT
VERSPILLING
WEGGOOIEN



HofPower is het schoolprogramma van Gemeente Hof van Twente over duurzaamheid en techniek.

Meer informatie:
www.hofpower.nl
info@hofpower.nl

een initiatief van  Gemeente Hof van Twente



Maak hier een mooie tekening over eten!

Naam:

Leeftijd:

NIKS MIS MET RESTJES!

Hoe lang is mijn eten houdbaar?

Zoek op de verpakking naar de datum.



T.G.T. (te gebruiken tot)

Na deze datum gooi je het weg.
Voorbeelden: vlees, vis en voorgesneden groenten

T.H.T. (ten minste houdbaar tot)

Na deze datum kijk, ruik en proef je of het eten nog goed is.
Voorbeelden: frisdrank, snoep, eieren en kaas

GEEN DATUM

Kijk, ruik en proef dan altijd eerst of het eten nog goed is
Voorbeelden: suiker, brood, appel



KIJK

RUIK



PROEF

We gooien gemiddeld per persoon per jaar 34 kilo goed voedsel weg! Dat is net zoveel als 34 pakken suiker!



WAT ETEN WE VANDAAG?

Gerecht

Wat eten we vandaag?

.....

.....

.....

.....

Ingrediënten

Wat zit erin?

.....

.....

.....

.....

Recept

Hoe maak je het?

.....

.....

.....

.....

.....

Sterren

Hoe smaakt het?

