

Umwelt/ Životní prostředí Klimawandel/Klimatické změny - Lösung/řešení

Otázka 1: Kde a jak mají být rajčata uchovávána?

Frage 1: Wo und wie sollten Tomaten gelagert werden?

C) Rajčata mají být uchovávána odděleně od ostatního ovoce a zeleniny mimo lednici mimo lednici. Protože: Nesnášejí chlad a během skladování zrají dále, přičemž uvolňují plyn etylen. Ten způsobuje, že ovoce a zelenina přímo vedle rajčat rychleji zraje a také se rychleji kazí.

C) Tomaten sollten getrennt von anderem Obst und Gemüse außerhalb des Kühlschranks gelagert werden. Denn: Sie vertragen keine Kälte und reifen während der Lagerung weiter, wobei sie das Gas Ethylen ausstoßen. Es sorgt dafür, dass Früchte und Gemüse direkt neben den Tomaten schneller reifen und dann auch schneller verderben.

Otázka 2: Měl by se chléb uchovávat v lednici?

Frage 2: Sollte man Brot im Kühlschrank lagern?

B) Normálně patří chleba do chlebníku, ne do lednice. Zde rychleji okorá. Za vlhkého a teplého počasí v létě však může mít krátkodobé uchování v lednici smysl. Může tak být na krátkou dobu ochráněn před plísní. Je třeba ale počítat s rychlejším stárnutím chleba.

B) Normalerweise gehört Brot in einen Brotkasten, nicht in den Kühlschrank. Dort wird es schneller altbacken. Bei feucht-warmer Witterung im Sommer kann allerdings eine kurzfristige Lagerung im Kühlschrank sinnvoll sein. So kann es kurzzeitig vor Schimmel bewahrt werden. Man nimmt dann aber eine schnellere Brotalterung in Kauf.

Otázka 3: Jaké potraviny nejčastěji vyhazujeme?

Frage 3: Welche Lebensmittel werfen wir am häufigsten weg?

A) Ovoce a zelenina skončí v popelnici nejčastěji, tvoří zhruba 44 procent našeho ročního potravinového odpadu. Pak následuje pečivo (15 procent) a potom zbytky jídla (12 procent). Mléčné produkty činí „jen“ osm procent.

A) Obst und Gemüse landen am häufigsten in der Tonne, sie machen rund 44 Prozent unseres jährlichen Lebensmittelabfalls aus. Danach folgen Backwaren (15 Prozent) und dann Speisereste (12 Prozent). Milchprodukte kommen „nur“ auf acht Prozent.

Otázka 4: Heslo škůdci: co mají potravinoví moli obzvláště rádi?

Frage 4: Stichwort Schädlinge: was mögen Lebensmittelmotten u.ä. besonders?

C) Škůdci mají rádi prakticky veškeré potraviny - kromě čistých tuků nebo soli, nejen obilí a výrobky z obilí. Ty jsou však obzvláště náchylné na potravinové moly. Kontrolujte proto pravidelně zřídka používané zásoby jako kořená a dlouhodobě trvanlivé potraviny. Pravidelně čistěte místa, kde máte uskladněny zásoby od zbytků jídla, drobků a prachu. Napadené potraviny okamžitě těsně zabalte a vyhoďte.

C) Schädlinge mögen praktisch alle Lebensmittel – außer Salz und reine Fette, nicht nur Getreide und Getreideprodukte. Diese sind aber besonders anfällig für Lebensmittelmotten. Kontrolliere deshalb regelmäßig selten benötigte Vorräte wie Gewürze und so genannte Trockenware. Reinige regelmäßig Vorratsräume von Essensresten, Krümeln und Staub. Wirf befallene Lebensmittel – dicht verpackt – sofort weg.

Otázka 5: Jak je třeba uchovávat tvrdý sýr, aby vydržel co nejdéle?

Frage 5: Wie sollte man Hartkäse lagern damit er möglichst lange hält?

A) Nejlépe tvrdý sýr uchováte v prostředním regálu lednice, zabalený do svačinového papíru nebo děrované hliníkové fólie. „Vzdušný obal“ způsobuje, že sýr může dýchat a nezapaří se. Poklop na sýr je sice pěkné stolní příslušenství, pro dlouhodobější skladování se však nehodí. Stejně jako uzavřené plastové nádoby se zde rychle vytvoří vlhkost a sýr začne plesnivět.

A) Am besten lagert man Hartkäse im mittleren Kühlschrankfach, eingewickelt in Butterbrotpapier oder durchlöcherter Alufolie. Die „luftige“ Verpackung sorgt dafür, dass der Käse atmen kann und nicht schwitzt. Eine Käseglocke ist zwar ein hübsches Tisch-Accessoire, jedoch zur längeren Aufbewahrung ungeeignet. Genau wie in verschlossenen Plastikbehältern bildet sich hier schnell Feuchtigkeit und Schimmel setzt an.

Otázka 6: Z konzervy kukuřice zbyla polovina. Co s tím můžeme udělat?

Frage 6: Von einer Dose Mais ist die Hälfte übrig geblieben. Was kannst du damit tun?

B) Konzervy mohou obsahovat cín, který ve větším množství zatěžuje ledviny. Mnoho konzerv má sice dnes na sobě nanosenou vrstvu, která ale může být otevřením poškozena. Pokud zeleninu z konzervy naplníte do jiné nádoby, vydrží nějakou dobu pak v lednici.

B) Konserven können Zinn abgeben, das in größeren Mengen die Nieren belastet. Viele Konserven sind zwar heute beschichtet, durch das Öffnen der Dose kann diese Beschichtung aber beschädigt werden. Füllst du Dosengemüse oder Dosenfrüchte jedoch in einen anderen Behälter um, sind sie im Kühlschrank noch einige Zeit haltbar.

Otázka 7: Jsou vejce ještě vhodná k jídlu, pokud je již překročena jejich minimální doba trvanlivosti?

Frage 7: Sind Eier noch zum Verzehr geeignet, wenn ihr Mindesthaltbarkeitsdatum bereits abgelaufen ist?

A) Udělejte zkoušku ve vodě. Položte vejce do sklenice s vodou. Čerstvé vejce klesne ke dnu. Pokud se vejce vztyčí a ještě neplave na hladině, je možná ještě jedlé. Teď byste měli vejce rozbít a zkontrolovat, zda nepáchne. Vejce uchovávaná v chladnu můžete jíst až dva týdny po uběhnutí data minimální trvanlivosti, pokud budou dobře uvařená nebo propečená. V syrovém nebo pouze ohřátém vejci však nejsou zlikvidovány eventuelní zárodky. Pokud však vejce plave na hladině, je třeba ho vyhodit.

A) Mach einen Wassertest: Leg das Ei in ein Glas mit Wasser. Ein frisches Ei liegt auf dem Boden. Richtet sich das Ei nur auf und schwimmt noch nicht an der Oberfläche, ist es vielleicht noch genießbar. Jetzt solltest Du das Ei aufschlagen und den Geruch prüfen. Gekocht oder richtig durchgebraten können kühl gelagerte Eier noch bis zu zwei Wochen nach Ablauf der Mindesthaltbarkeit gegessen werden. Roh oder nur erwärmt können eventuelle Keime nicht abgetötet werden. Schwimmt das Ei beim Wassertest jedoch oben, sollte es entsorgt werden.

Zdroj: zugutfuerdietonne.de > Was kannst du dagegen tun? > Wissenstest für Anfänger

<https://www.zugutfuerdietonne.de/was-kannst-du-dagegen-tun/wissen-testen/lebensmittelretten-fuer-anfaenger/>

Použito 7 z 10 otázek.

Quelle: zugutfuerdietonne.de > Was kannst du dagegen tun? > Wissenstest für Anfänger

<https://www.zugutfuerdietonne.de/was-kannst-du-dagegen-tun/wissen-testen/lebensmittelretten-fuer-anfaenger/>

7 von 10 Fragen verwendet.

