

Kviz - Gubitak hrane i otpad

39 Odgovori

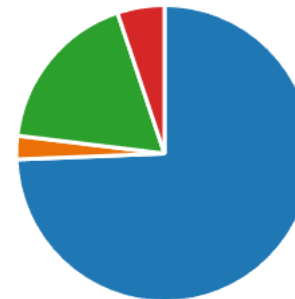
6.1 Prosječan rezultat

Aktivno Status

1. Koji dio hladnjaka je najtopliji? (1 bod)

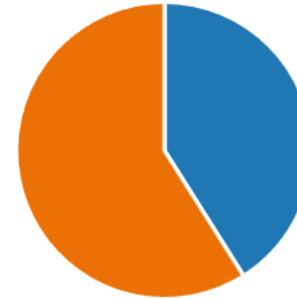
74% ispitanika (29 od 39) točno je odgovorilo na pitanje.

● vrata	29 ✓
● donja ladica	1
● gornja polica	7
● zamrzivač	2



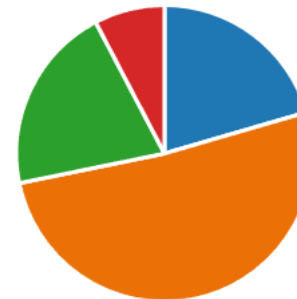
2. Kada je "najbolje upotrijebiti do" datum na pakiranju hrane je prošao i treba baciti proizvod. (1 bod)
59% ispitanika (23 od 39) točno je odgovorilo na pitanje.

● istina	16
● laž	23 ✓



3. Odakle dolazi najveći dio otpada hrane na globalnoj razini? (1 bod)
51% ispitanika (20 od 39) točno je odgovorilo na pitanje.

● restorani	8
● kućanstva	20 ✓
● trgovine hranom	8
● proizvodnja	3



4. Kako možemo kupovati učinkovitije i smanjiti bacanje hrane? (1 bod)

74% ispitanika (29 od 39) točno je odgovorilo na pitanje.

- Kupuj voće i povrće na vaganje, ... 2
- Napiši popis za kupovinu i pridr... 8
- Ignoriraj ponude na proizvode k... 0
- Sve navedeno 29 ✓



5. Kako je najbolje odmrzavati meso i ribu? (1 bod)

31% ispitanika (12 od 39) točno je odgovorilo na pitanje.

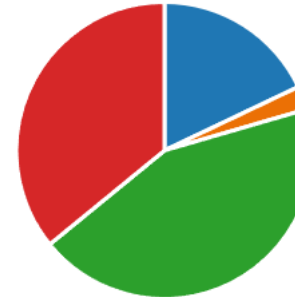
- U originalnom pakiranju u hladn... 12 ✓
- Na pladnju u hladnjaku 8
- Pod hladnom tekućom vodom 11
- Pod vrućom tekućom vodom 8



6. Koliko dugo kuhane mesne okruglice mogu trajati u hladnjaku (pri temperaturi < 5 °C)? (1 bod)

36% ispitanika (14 od 39) točno je odgovorilo na pitanje.

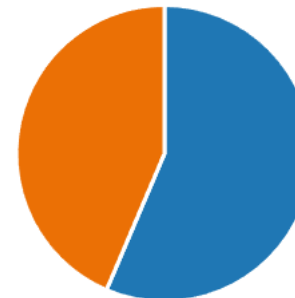
● Samo 1 dan	7
● 5-7 dana	1
● Do 3 dana	17
● 3-5 dana	14 ✓



7. Voće i povrće sazrijeva brže ako je čuvano u blizini banana (1 bod)

56% ispitanika (22 od 39) točno je odgovorilo na pitanje.

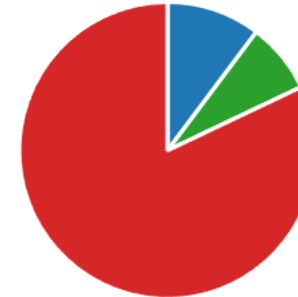
● Istina	22 ✓
● Laž	17



8. Koje povrće treba čuvati u hladnjaku? (1 bod)

82% ispitanika (32 od 39) točno je odgovorilo na pitanje.

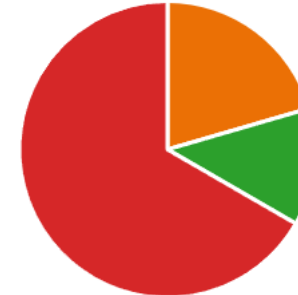
● češnjak	4
● krumpir	0
● luk	3
● ništa od navedenog	32 ✓



9. Koju hranu ne smijemo jesti? (1 bod)

67% ispitanika (26 od 39) točno je odgovorilo na pitanje.

● listove cvjetače	0
● lišće mrkve	8
● vodu u kojoj se kuhao slanutak	5
● sjemenke jabuke	26 ✓



10. Koji je najbolji način za pohranu lisnatog povrća (salata, peršin, itd.)? (1 bod)

74% ispitanika (29 od 39) točno je odgovorilo na pitanje.

- U zatvorenoj plastičnoj vrećici u ... 6
- Oprano i osušeno, zamotano u ... 29 ✓
- U otvorenoj posudi na pultu 1
- U ormaru zaštićeno od svjetlosti 3

