



2. De meeuw

Op de vuilnisbak van meneer Jansen zit een meeuw te roepen. Je kunt niet in de vuilnisbak kijken, Madame Poubelle. ‘Vort’, zegt ze, ‘ga naar je moeder.’ Madame Poubelle slaat met haar hand op de deksel. De meeuw vliegt op, maar hij komt ook meteen terug. Madame Poubelle slaat opnieuw op de deksel en ze roept: ‘Vort, vort.’

De meeuw vliegt weg, dat wel, maar kijk daar is hij weer. Hij roept en hij krijst. Wat zou die meeuw willen, Madame Poubelle? Madame Poubelle doet de deksel open van de vuilnisbak. Ze ziet een witte boterham. ‘Is dat wat je wilt’, vraagt ze, ‘heb je honger?’

Madame Poubelle neemt de boterham mee naar huis. ‘Kom maar’, zegt ze tegen de meeuw. Ze gaat naar de keuken, naar de kast met de ontbijtspulletjes. ‘Wat wil je op je boterham, appelstroop of pindakaas?’

- **Wat vertelt Madame Poubelle ons?**

Madame Poubelle begrijpt de meeuw eerst niet. Ze stuurt hem weg. ‘Vort’, zegt ze, ‘ga naar je moeder. Maar de meeuw blijft schreeuwen. Pas als ze de deksel van de vuilnisbak opent, beseft ze dat de meeuw de boterham wil. En snapt ze dat hij honger heeft. En dan gaat ze letten op de meeuw en denken wat hij wil. Misschien wil hij wel wat lekkers op zijn boterham, denkt ze. Ze gaat naar de keuken en pakt de appelstroop en de pindakaas. De meeuw mag kiezen wat hij op zijn boterham wil. Dat is aardig van Madame Poubelle. Het is aardig als je aandacht hebt voor de ander: dat je goed let op anderen. *De wereld wordt een beetje leuker als je aandacht hebt voor iemand anders.*

- **Wat kun je allemaal doen met een oude boterham?**

Je kan er een pizza van maken of een wentelteefje. Of het malen tot paneermeel voor het maken van een kroket...

- **We gaan de meeuwen voeren met oude brood.**

Smeren we er ook iets lekkers op? Kun je eten wat oud is eigenlijk, altijd, nog opeten?

Wat kun je nog eten ook als het oud is? Professor Marcel Zwietering, hoogleraar levensmiddelenmicrobiologie van de universiteit van Wageningen, zegt: ‘Dat kun je zo onthouden: *te gebruiken tot* is een gebod.’ Aan die weggooi data moet je je dus strak houden. Het gaat namelijk om producten die snel bederven. Van eten dat bedorven is, word je ziek. De professor zegt dat het bij het overgrote deel van de producten gaat om: *tenminste houdbaar tot*. Hoewel er verschil in houdbaar is, komt de voedselveiligheid van dit soort producten niet zo snel in het geding. ‘Negentig procent hoef je niet weg te gooien’, zegt hij. *Tenminste houdbaar tot*- producten die niet gekoeld hoeven te worden bewaard, zijn amper of helemaal niet vatbaar voor de groei van ziektekiemen. Veel voedingsmiddelen zijn immers steriel, bevatten veel zout, zuur of andere middelen voor conservering of zijn heel droog. Daardoor zijn ze bijna eeuwig houdbaar. Bron: Voogt, R. (2016, 20 februari). Zijn producten waarvan de levensduur is verstreken nog te eten? *Sir Edmund de Volkskrant*.

Benodigheden: een zak met oud brood.