



8 astuces pour lutter contre le gaspillage alimentaire



Corrigé

I. Indiquez si les informations suivantes sont vraies (V), ou fausses (F).

1. **V** Ce n'est pas un secret qu'il y a des moyens de prendre soin de l'environnement et d'économiser de l'argent à la maison.
2. **V** Barbara Brayner est la personne responsable de la diffusion des conseils mentionnés dans la chronique.
3. **F** L'objectif de la publication de Mme. Brayner est d'augmenter les ventes du magazine Psychologies.
4. **V** L'article de Mme. Brayner fournit 8 conseils utiles pour lutter contre le gaspillage alimentaire.
5. **F** Les conseils mentionnent seulement la réutilisation des écorces de légumes.
6. **F** Les épluchures des légumes ne fournissent pas assez de nutriments.

7. **V** Les épluchures des légumes peuvent être consommées en les cuisant au bain d'huile ou au four.
8. **F** Les épluchures des légumes ne peuvent pas être consommées avec du fromage.

II. Cochez la meilleure réponse pour chaque proposition.

1. L'écorce du citron
- est mentionnée comme l'astuce # 3.
 - est un excellent antibactérien.
 - n'a pas de pouvoir antibactérien.
2. Pour faire le produit à base de l'écorce du citron il faut ajouter
- du vinaigre.
 - du sel et du lait.
 - quelques morceaux d'orange.
3. Si l'on prend le produit des écorces du citron et on lui ajoute du savon noir et de l'huile essentielle d'arbre à thé, on obtient un produit
- qui sert à désinfecter, dégraisser et blanchir.
 - très nutritif.
 - idéal pour donner une saveur spéciale aux poissons.
4. L'emploi du marc de café
- donne un produit qui n'a pas de vitamines B.
 - est une thérapie effective contre les problèmes intestinaux.
 - est mentionné comme l'astuce # 3.

5. L'eau de cuisson des aliments
- contient beaucoup de toxines.
 - est utile pour la création d'un engrais végétal pour les plantes.
 - est employée dans la préparation des pâtes exotiques.
6. Le produit résultant de l'eau de cuisson des aliments
- doit avoir une quantité importante de sel.
 - ne doit pas avoir de sel.
 - ne doit avoir ni du sel ni du sucre.
7. L'eau de cuisson des aliments
- sert à tuer tout type d'insectes.
 - est un poison pour les plantes.
 - peut être bue.

III. Associez les caractéristiques aux différentes suggestions pour éviter le gaspillage alimentaire.

	Astuce # 5	Astuce # 6	Astuce # 7	Astuce # 8
Création d'un traitement pour la peau et les cheveux à partir du yaourt périmé			●	
Utiliser les fruits mûrs pour faire de la confiture	●			
Réemploi des restes de pâte à gâteau pour faire des biscuits		●		
Des fruits trop mûrs utilisés comme engrais végétal pour les plantes	●			
Réutilisation des peaux de banane				●

Le traitement contient de l'acide lactique, aidant à réguler le sébum et resserrer les pores			●	
Produit riche en potassium, il sert comme engrais pour les plantes				●
Mettre du fromage ou du bacon sur des biscuits faits à partir des restes de pâte à gâteau		●		
On peut mettre du miel, de l'huile d'amande douce et de l'huile essentielle dans ce traitement			●	