

Op straat

Wat zit er
allemaal in je
voorraadkast?

Jet Wolters

Omdat ik best een druk leven heb, vind ik het wel handig om altijd enkele basisproducten in huis te hebben. Zoals rijst, pasta, blikjes, sauzen, koffie en soep. Brood heb ik altijd in de vriezer. Als je na het werk nog boodschappen moet doen en koken, wordt het wel laat. Dus meestal hebben we genoeg in huis. Soms kom ik erachter dat er van alles in de kasten niet meer goed is. Daar moet ik wat beter op letten.



Marijke van der Linde

We hebben een flinke kelderkast, waar we onder meer blikken met gepelde tomaten en peulvruchten in bewaren. En ook meel, pasta, rijst, risotto, bier, wijn, zelfgemaakte jam en vis in blik. In de keuken hebben we voorraادلaden met koffie, thee, bouillonblokjes en specerijen. Sinds de kinderen het huis uit zijn hebben we minder eten nodig en probeer ik minder voorraden te kopen.



Marianna Stolk

Ik heb een ruime vriezer en koelkast. Daar zitten onder meer vleesvervangers en groenten in. Op mijn keukenplanken staan bijvoorbeeld blikken bonen en tomatensaus. De basics. Op de houdbaarheidsdatum let ik nooit erg. De basics. Op de houdbaarheidsdatum let ik nooit erg. Ik geloof daar ook niet zo in en gooi bijna nooit iets weg. De meeste producten zijn lang houdbaar. Alleen als een product zuur is of raar ruikt eet ik het niet meer.

Fereidoon Amin

Elke drie dagen ga ik naar de supermarkt en op zaterdag koop ik fruit, kaas en bloemen op de markt. Ik heb meestal niet veel voorraden. Ik woon alleen en geef de voorkeur aan vers. Ik heb wel vlees in de vriezer, dat koop ik elke twee of drie weken bij de slager. Omdat de prijzen zo zijn gestegen, kijk ik nu wel meer naar aanbiedingen. Vooral van houdbare producten. Ook koop ik nu meer huismerken.



Jay Yskes

Van mijn moeder heb ik geleerd dat een voorraad belangrijk is, want je weet nooit wanneer je iets wilt maken. Dat is typisch voor onze cultuur, ik ben Filipijns. Ook na de uiterste houdbaarheidsdatum is voedsel vaak nog goed te gebruiken, zeker als het geconserveerd of droog is. Soms kun je iets wat niet meer zo vers is ook nog prima in een stoofschotel verwerken. Je proeft het vanzelf als het bedorven is.

Check online

Praat ook mee over dit onderwerp!
Ga naar consumentenbond.nl/opstraat