

## IS DIT EETBAAR?

Als je nu een huisvrouw bent die dagelijks voor veel mensen kookt, een vrijgezel die af en toe kookt, of een groene student die voor het eerst een koelkast heeft, ooit zul je die koelkast openmaken, en jezelf de volgende vraag stellen:  
Kan ik dit opeten, of is dat dodelijk?

Hier volgen enkele richtlijnen, zodat je weet wat je kan eten, en wat je weg moet gooien.

### 1. De kokhals test:

Alles waar je van moet kokhalzen, is bedorven (behalve de restjes van wat je gisterenavond voor jezelf hebt gekookt).

### 2. Eieren:

Als iets zich uit de schil probeert te werken, hebben je eieren hun beste tijd gehad.

### 3. Melkproducten:

Melk is bedorven als het er uit ziet als yoghurt. Yoghurt is bedorven als het eruit ziet als Hüttenkäse. Hüttenkäse is bedorven al het eruit zien als gewone kaas. Gewone kaas is bedorven melk, dus dat kan niet meer bedorven worden als het al is. Camembert is bedorven als je denkt dat het blauwe kaas is, en je je realiseert dat je dat nooit koopt.

### 4. Mayonaise:

Als je na het eten ervan erg ziek wordt, is mayonaise bedorven.

### 5. Diepvriesmaaltijden:

Diepvriesmaaltijden die een integraal onderdeel zijn geworden van je vriesvak zijn waarschijnlijk bedorven (of in ieder geval verpest) tegen de tijd dat je ze er met een mes hebt uitgewrikt.

### 6. THT data:

Deze zitten er niet op om ervoor te zorgen dat je nog perfect goed voedsel weggegooid. Je zou kunnen overwegen om een kalender in de keuken te hangen.

### 7. Vlees:

Als na het openen van de koelkast alle aas etende dieren van binnen een straal van 3 blokken voor de deur staan, is je vlees bedorven.

### 8. Brood:

De enige "vlekjes" op brood zouden van sesam- en maanzaad moeten komen. Andere, harig uitziende vlekken zijn een goede indicatie dat je brood is veranderd in een biologisch experiment.

### 9. Bloem:

Bloem is bedorven als het beweegt.

### 10. Blikvoedsel:

Zodra blikvoedsel de vorm of maat van een softbal heeft gekregen moet het

voorzichtig worden weggegooid.

11. Wortels:

Als je een mastworp in een wortel kan leggen, is hij niet meer vers.

12. Rozijnen:

Rozijnen zouden niet herder moeten zijn dan je tanden.

13. Aardappels:

Als ze eruitzien alsof je ze zo zou kunnen planten: Weggooien!

14. Dipsaus:

Als je het uit de verpakking kan halen, en ermee kan dribbelen, dan is het niet goed meer.

15. Lege doosjes:

Lege doosjes terug in de koelkast doen is een oude truc, maar hij werkt alleen als je met iemand samenwoont, of een huishoudster hebt.

16.

Ongemerkte doosjes:

Je weet dat voedsel niet meer op zijn best is, als je de neiging krijgt om het met tupperware en al weg te gooien. Over het algemeen moeten tupperware bakjes niet sissen als je ze opent.

17. Vuistregel:

Het meeste voedsel is niet langer houdbaar dan de gemiddelde levensduur van een hamster. Houdt een hamster in of bij je koelkast om dat te kunnen controleren.

Meer humor op: [www.hmvgeritsen.nl](http://www.hmvgeritsen.nl)