

---

**FIRST LANGUAGE DUTCH**

**0503/01**

Paper 1 Reading

**May/June 2016**

INSERT

**2 hours**

---

**READ THESE INSTRUCTIONS FIRST**

This Insert contains the reading passages for use with the Question Paper.

You may annotate this Insert and use the blank spaces for planning. This Insert is **not** assessed by the Examiner.

**LEES EERST DE VOLGENDE INSTRUCTIES**

Dit leesboekje bevat de leesteksten die bij het examen horen.

Je mag aantekeningen maken in het tekstboekje en de open ruimtes erin gebruiken om antwoorden in het klad op te schrijven. Het tekstboekje wordt echter **niet** beoordeeld door de examiner.

---

This document consists of **5** printed pages and **3** blank pages.

Lees tekst A en beantwoord vraag 1 in je vragenboekje.

## TEKST A

### Voedselrapers

De rugen van de vrouwen krommen zich in de brandende najaarszon. Het is september en over de velden hangt de onmiskerbare lucht van kool. We zien broccoli, soms al geel, en bloemkool, die wat rose is geworden. Dat gebeurt als de zon erop schijnt. En dat mag niet, want de consument wil witte bloemkool. De meeste kolen zijn al geoogst; die vielen binnen de maten en specificaties die zijn opgegeven door de supermarkt. Deze vrouwen mogen de resten hebben. Twee voetbalvelden vol, zo'n 30 procent van de oogst. 5

Een handvol vrijwilligsters sjouwt krat na krat het veld af. De vrouwen halen uiteindelijk 650 kilo overgebleven groenten op – tweeënige wortels, blozende bloemkool, aardappelen met plekjes of buitenissige vormen. Afgekeurd om hun vorm of kleur, maar nog perfect eetbaar.

Het afstruinen van de akkers na de oogst gebeurt in Nederland alleen op kleine schaal; in Engeland wordt het veel meer gedaan. Vroeger mochten arme vrouwen en kinderen de velden op om voor eigen gebruik de restjes te rapen na de oogst. Nu is het weer in trek als romantisch gebaar tegen voedselverspilling. De vrijwilligers verwerken het eten zelf. Er worden bijvoorbeeld megamaaltijden mee gekookt voor het goede doel, of het wordt aan voedselbanken gegeven. 10

Voedselrapen gebeurt niet alleen op het platteland. Ook in steden zie je het: mensen die op markten tomaten uit de dozen halen en de zakken appels uit de afvalbakken van de supermarkt. Het zijn nu niet zozeer vrouwen en kinderen als wel daklozen, zwervers en illegale immigranten die genoeg moeten nemen met de resten. 15

Verspilling hoort bij overvloed. Ook vroeger werd eten verspild – bij mijn grootmoeder op de boerderij werd al het fruit tegelijk rijp. Goede methodes om het eten langere tijd te bewaren bestonden er eigenlijk niet. Melk bedierf, pruimen die niet verwerkt konden worden, rotten weg aan de bomen. Tegenwoordig is het conserveren geen probleem meer, maar de voedselproductie heeft te maken met strenge regels die zorgen dat we niet eens meer een potje pruimenjam kunnen kopen als het voorbij de houdbaarheidsdatum is. In 2009 beschreef de voedselactivist Tristram Stuart hoe die voedselverspilling er nu uitziet. Hij reisde de wereld rond en zag tot aan de horizon reikende velden vol ongebruikte sinaasappels in Californië en 13.000 kapjes witbrood die dagelijks door één enkele sandwichfabriek werden weggegooid omdat niemand die droge eindjes van het brood lekker vindt in een sandwich. “Containers vol. Brood waarvoor graan is gezaaid en dat met water is begoten, dat geoogst, getransporteerd, gemalen en gebakken is. Wat een verspilling van land, van energie”, zei Stuart hierover in een interview. 20 25 30

Volgens de meeste schattingen gaat ruwweg een derde van al het eten verloren: 1,3 miljard ton per jaar. In ontwikkelingslanden doordat het niet tijdig wordt geoogst, niet goed wordt opgeslagen en te traag wordt getransporteerd. In de rijke, westerse landen doordat fabrikanten, supermarkten en consumenten het om totaal onbelangrijke redenen verkwisten. Omdat er de verkeerde etiketten op geplakt zijn of omdat het op een andere manier niet aan de strenge westerse voedselnormen voldoet. Dát tegengaan zou veel van de problemen verminderen. 35

Zolang er nu, hier, vandaag, geen schaarste is maar overvloed, zijn we weinig gemotiveerd om ons patroon te veranderen. We hebben spaarzaamheid immers nog maar heel kort geleden achter ons gelaten. Eindelijk hóeven we ons bordje niet meer leeg te eten. We hóeven niet meer te rommelen met bakjes in de ijskast. We worden juist steeds aangemoedigd onze impulsen te volgen en onderweg nog lekker iets extra's te kopen, of drie stuks voor de prijs van twee. Of om doorlopend onze spulletjes in te ruilen voor een nieuwer model. Dat is het probleem met verspilling, niet alleen van voedsel: dat we over zuinigheid en mínder verbruik moeten nadenken terwijl de hele maatschappij op méér verbruik is ingericht. 40

Maar anders dan vroeger hebben we nu de middelen om iets aan verspilling te doen. Bij een goed idee kunnen we er zelfs aan verdienen. Door samenwerking en inventiviteit kan er van het voedsel dat overblijft in fabrieken iets anders worden gemaakt dat mensen kunnen eten. Soep of quiche. Of je kunt het tot veevoer verwerken. Pas als dat allemaal niet kan, mag je gaan composteren of verbranden.

Lees tekst B en beantwoord vraag 2 in je vragenboekje.

## TEKST B

### Blog

Nooit eerder was ik op een feest met zo'n leuke naam: *Bijna Waste Geweest Feest*. En nog nooit kocht ik zulke gezonde dingen op een feest: gekke groente en fruit. "Gekke groente en fruit?" hoor ik je vragen. Ja, groente en fruit waar iets "mis" mee is: kromme pompoenen en gebutste appels. Daarom organiseerden *Kromkommer en Rechtstreex* vandaag het *Bijna Waste Geweest Feest* in de Fenixloodsen in Rotterdam om in één dag 5000 kg gekke groente en fruit te verkopen. 5

Hoe krijg je genoeg mensen naar Rotterdam om al dat gekke voedsel op te halen? Door het gebruik van de sociale media. Via *Crowd About Now* kon je voor € 7,00 een tasje kopen dat je vandaag kon ophalen en direct mocht vullen met allerlei groente en fruit. Veel mensen droegen de actie een warm hart toe en er werd enthousiast over getwitterd. En hoppa... het uiteindelijke doel van 5000 kg werd zonder al te veel moeite gehaald. 10

Ook mij sprak de actie aan. De laatste tijd denk ik steeds vaker na over wat ik weggooi en waarom. Voedsel weggooiën omdat het er niet "normaal" uitziet, past hier absoluut niet bij. Ik kocht twee tasjes: één voor mezelf en één voor m'n zus.

Om stipt 12.00 uur was ik bij de Fenixloodsen. Ik sloot aan bij de toen al behoorlijk lange rij bij de ingang en liep langs bakken met pompoenen, aardappelen, spruitjes, tomaten, wortelen en appels. Ik knipperde een paar keer met m'n ogen. Zou dit weggegooid worden? Dit voedsel waar niets mis mee was? Wat een prutsers zijn wij mensen toch. Blij vulde ik mijn tasjes om even later met 10 kg prima eetbaar voedsel naar huis te fietsen. 15

Toen ik thuis was, zocht ik wat feiten en cijfers op over onze wereldwijde voedselverspilling. Ik schrok me kapot. Naïef als ik was, dacht ik dat we zo'n 10% van ons voedsel weggooiden. Misschien 15%. Dat was het wel. Ik vond het al exorbitante getallen. Maar nee, hou je vast, we gooien met z'n allen ongeveer 33% van ons voedsel weg. Oké, hiervan is zo'n 23% onvermijdelijk. Dan hebben we het over bijvoorbeeld schillen, eierschalen en, bij vleeseters, botten. Een groot deel van de verspilling kan echter voorkomen worden. 20 25

Ik word altijd een beetje misselijk bij de uitspraak "Verander de wereld, begin bij jezelf". Het klinkt zo braaf, maar het is natuurlijk wel waar. Zoals ik net al vertelde, denk ik de laatste tijd steeds meer na over de spullen die ik koop en weggooi. Volgens mij gooi ik in vergelijking met de gemiddelde Nederlander weinig voedsel weg. Waar ik dat op baseer? Gevoel. En het feit dat het tijden duurt voor de vuilniszak vol is. Maar goed, het kan altijd minder. Vanaf nu ga ik me bij al het voedsel dat ik de prullenbak in wil gooien afvragen of ik het nog ergens in kan verwerken, een soep bijvoorbeeld. Al ben ik niet zo'n soepmens. Gelukkig heb ik een buurvrouw en familie die wel van soep houden. Opgelost!! Een andere vraag die ik ga stellen, is: zou iemand die nauwelijks beschikking heeft over voedsel dit eten? Echt, geloof me, als het antwoord "ja" is en je laat het tóch in de vuilnisbak vallen, dan vóél je de schaamte en het schuldgevoel gewoon groeien. Voor mij een erg goede vraag waarmee ik verspilling kan verminderen. 30 35

Via internet verzamelde ik tips waarmee ik mijn eigen voedselverspilling kan verminderen. Natuurlijk deel ik die graag met jou, want ook jij kan bij jezelf beginnen. Goh, ik klink als een echte moraalridder. Goed, daar komen ze, de tips:

1. Bedenk voor het boodschappen doen wat je nodig hebt. 40
2. Schrijf eens een maand op wat je weggooit. Zo zie je beter wat je niet nodig hebt.
3. Kook niet teveel.
4. Bestel in een restaurant alleen wat je eet.

5. Maak een composthoop in je tuin om je (moes)tuin mee te bemesten.
6. Heb je teveel gekookt? Geef een deel weg.

Bovenstaande lijst is verre van compleet, maar het is een begin. Heb jij nog tips die me gaan helpen minder voedsel weg te gooien? Laat het me weten.





**BLANK PAGE**

---

Permission to reproduce items where third-party owned material protected by copyright is included has been sought and cleared where possible. Every reasonable effort has been made by the publisher (UCLES) to trace copyright holders, but if any items requiring clearance have unwittingly been included, the publisher will be pleased to make amends at the earliest possible opportunity.

To avoid the issue of disclosure of answer-related information to candidates, all copyright acknowledgements are reproduced online in the Cambridge International Examinations Copyright Acknowledgements Booklet. This is produced for each series of examinations and is freely available to download at [www.cie.org.uk](http://www.cie.org.uk) after the live examination series.

Cambridge International Examinations is part of the Cambridge Assessment Group. Cambridge Assessment is the brand name of University of Cambridge Local Examinations Syndicate (UCLES), which is itself a department of the University of Cambridge.