

## LEKTION 4A



# HELE VERDEN I KØKKENET

## DET SKAL I BRUGE

- ✓ Madvarer og deres emballage
- ✓ Adgang til internettet
- ✓ Kamera
- ✓ Listen Grøntsager i sæson

## LÆRINGSMÅL

1. I kan vurdere, om en fødevarer udleder meget eller lidt CO<sub>2</sub>, når I tager højde for produktionen og transporten af den (Bæredygtighed og miljø)
2. I kan give eksempler på fødevarer, som udleder mindre CO<sub>2</sub>, når de bliver produceret og transporteret (Bæredygtighed og miljø)

MADKUNDSKAB

🕒 90 MIN

Vi spiser mad fra næsten alle steder på jorden, især frugt, men også andre madvarer som grøntsager, kød eller ost. Det betyder, at f.eks. en frugt kan have rejst langt, før den når til supermarkedet og vores tallerken.

Når en frugt skal rejse mange kilometer, bruges der energi til transporten. Derfor udledes der CO<sub>2</sub>, som er en drivhusgas. Og det er ikke godt for klimaet. Men det er ikke altid let at finde ud af, om en madvare udleder meget eller lidt CO<sub>2</sub>.

De forskellige transportmidler udleder ikke lige meget CO<sub>2</sub>. Transport med fly er værst, på andenpladsen kommer lastbil, på tredjepladsen kommer tog, mens transport med fragtskib er det, der udleder mindst CO<sub>2</sub>.

Der er især fire ting, man skal tænke på, når man skal regne ud, hvor meget transporten af en vare belaster klimaet:

- Transportform (fly, lastbil, tog, skib)
- Afstand, som varen transporteres
- Vægt af det, der transporteres
- Nedkøling af varen under transporten

Her kan I lære mere om, hvordan I finder svarene på, hvor meget CO<sub>2</sub>, transporten af de forskellige madvarer medfører.

## OPGAVE 1

# PÅ JORDOMREJSE


Vælg 5 forskellige madvarer fra jeres skolekøkken eller derhjemme og noter, hvor de kommer fra. Det står som regel på indpakningen. Hvis I ikke kan finde ud af, hvor det står, eller hvis varen er pakket ud, kan I prøve at finde informationer i bøger eller på nettet. Tænk også over, hvordan de kan være blevet transporteret til din by (fly, skib, lastbil eller andet) og om de har været kølet ned under rejsen.

I kan bruge en mobiltelefon eller et kamera til at tage billeder af etiketterne fra madvarerne, så I kan vise dem til de andre i klassen.

## OPGAVE 2

# SÆSON

Det er oftest bedst for klimaet at spise frugt og grøntsager, der kan dyrkes tæt på - altså i Danmark, hvis man bor i Danmark.

Hvis grøntsager og frugt kan dyrkes, der hvor man bor, uden for et drivhus, siger man, at de er "i sæson". Her er en liste over hvilke danske grøntsager, der er i sæson hvornår:  **Grøntsager i sæson**

(<https://drive.google.com/file/d/0B7mjHdoqMaS3QW05M01kNDl4eDg/view?usp=sharing>).

Mange grøntsager, som vi spiser, kan holde sig hele vinteren. Det er de grøntsager, der står skrevet under "januar" i skemaet. I kan se, at nogle af dem kan holde sig helt frem til marts. Enkelte grøntsager kan endda stå ude på marken hele vinteren og høstes i årets første måneder, det gælder f.eks. grønkål og jordskok.

Kig på listen "Grøntsager i sæson" og svar på spørgsmålene:

- Kender I grøntsagerne på listen?
- Hvilke kender I ikke?
- Spiser I grøntsagerne på listen?
- Spiser I mange grøntsager, der ikke er på listen? Hvilke?

Diskuter på klassen, hvordan I kan ændre jeres egne madvaner for at spise flere grøntsager i sæson. Snak også om hvilke retter man kan lave på forskellige tidspunkter med de grøntsager, der er i sæson.

