

## LEKTION 4A

# HELE VERDEN I KØKKENET



## DET SKAL I BRUGE

- ✓ Madvarer
- ✓ Emballage
- ✓ Adgang til internettet
- ✓ Mobiltelefon eller kamera

## LÆRINGSMÅL

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

## MADKUNDSKAB

🕒 90 MIN

Vi spiser mad fra næsten alle steder på jorden, især frugt og grøntsager. Det betyder, at en grøntsag eller en frugt kan have rejst langt, før den når til supermarkedet og vores tallerken.


Når en madvare skal rejse mange kilometer, betyder det ofte, at der udledes meget CO<sub>2</sub>. Og det er ikke godt for klimaet. Men det er ikke altid let at finde ud af, hvilke madvarer, der udleder mest CO<sub>2</sub>. For når grøntsager dyrkes i drivhus, skal der bruges energi til opvarmning. Den energi udleder også CO<sub>2</sub>. Derfor er det fx bedre for klimaet at køre agurker og tomater fra Spanien til Danmark i lastbil i stedet for at dyrke dem i et opvarmet drivhus i Danmark.

Det kan altså være svært at finde ud af, hvad der er bedst for klimaet, men her kan I lære mere om, hvordan I finder svarene.

# PÅ JORDOMREJSE

I skal undersøge frugt og grønt i jeres køkken derhjemme eller i skolekøkkenet og finde ud af, hvor de forskellige madvarer kommer fra.

Det står nogle gange 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.

Hvis det er en eksotisk frugt - det vil sige en frugt der ikke kan vokse i Danmark - kan I finde svaret på denne hjemmeside:  [eksotiskefrugter.emu.dk](http://eksotiskefrugter.emu.dk) (<http://eksotiskefrugter.emu.dk/>).

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

# SÆSON

Det er oftest bedre 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 drivhuset, 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)

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

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

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.