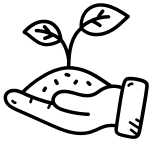


Bæredygtige Fødevarer

A small line drawing of a hand holding a small plant with two leaves, positioned to the left of the word "Fødevarer".

Introduktion

Verden står over for nogle af de største udfordringer nogensinde: **klimakrise**, **biodiversitetskrise** og **fødevarekrise**. Og de hænger tæt sammen. Vi er nu over 8 milliarder mennesker på Jorden, og vi har alle brug for mad – hver eneste dag.

For at producere den mad, bruger vi kæmpe arealer af landjord. I Danmark dyrker vi faktisk over **60 %** af vores samlede areal – det er rigtig meget! Det sætter pres på naturen, klimaet og dyrelivet.

Ser man på hele Jorden kunne den næsten lige så godt hedde "Havet". For omkring **70 %** af Jordens overflade er dækket af hav, mens kun 30 % er land. Alligevel dyrker vi næsten kun fødevarer på land.

Det får én til at tænke: Bruger vi overhovedet havets muligheder godt nok? Måske ligger en del af løsningen på fremtidens madproduktion netop under **havoverfladen**. Havet rummer et kæmpe, uudnyttet potentiale – både til mad, energi og nye bæredygtige løsninger. Spørgsmålet er bare, hvordan vi bruger det bæredygtigt.

God fornøjelse – og husk, at det vigtigste er at være nysgerrig og tænke kritisk!

Refleksionsspørgsmål

Start med at diskutere spørgsmålene i gruppen og besvar dem derefter samlet på klassen. Start med at diskutere og danne jer en grundlæggende besvarelse ud fra den viden I allerede har. Dernæst må I spørge Google.

- **Hvad ville vi kunne producere i havet?**
- **Hvad er med til at gøre en produktion bæredygtig?**
- **Hvad skal man sikre sig når man producerer i havet, så man ikke gør mere skade end gavn?**
- **Hvilke tiltag er allerede i gang i havet på nuværende tidspunkt for at forbedre fødevarekrisen?**
- **Hvad ville i vælge at producere og hvorfor?**

Klassetrin

Udskolingen
Gymnasie

Fag

Samfundsfag
Madkundskab

Gruppeinddeling

3-4 personer

Materialer

- Papir
- Skriveredskaber
- Fødevarekort fra Sorteringsspillet udprintet

Til undervisere

Print på forhånd fødevarekort fra Sorteringsspillet - udvælg evt. hvilke fødevarekort I vil have med. Man kan tage alle, eller udvælge 10, 15, 20 alt efter hvor lang tid I har.

Baggrundsviden

- 2.1 Anvendelse og potentiale
- 2.2 Klimabevidst produktion
- 3.1 Fra overlevelseskost til gourmet
- 3.2 Tang og sundhed

Kombiner evt. med

Aktivitet #1
Aktivitet #10
Aktivitet #12
Aktivitet #14

Andet relevant materiale

- Haven i Havet – Hvilke råvarer er mest bæredygtige
- EMU – Bæredygtig madlavning med råvarer fra havet

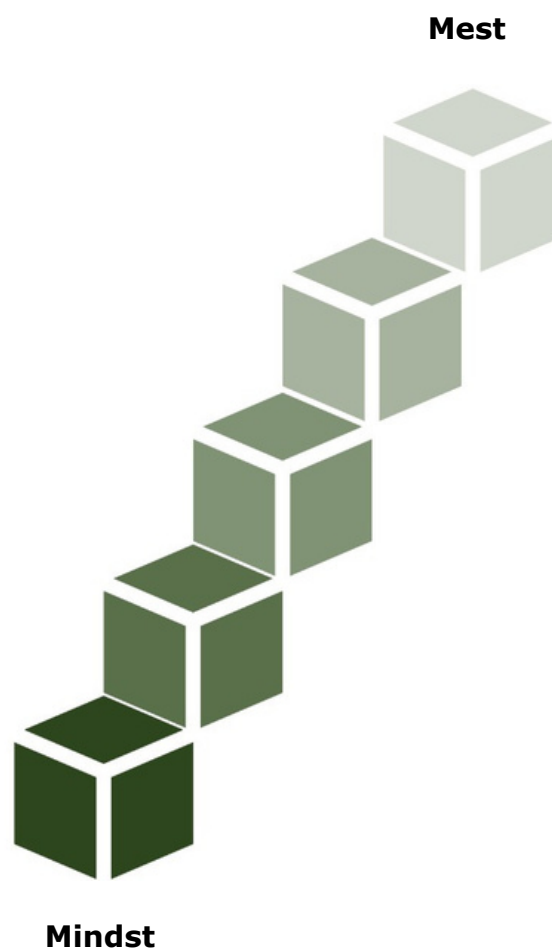
Del 1: Klimatrappen

Som **forbruger** kan det være utrolig svært at finde rundt i, hvilke fødevarer der egentlig er mest **klimavenlige**. Mange vil gerne tage det rigtige valg – men hvad er det rigtige?

For at få en fornemmelse af, hvilke faktorer der har størst betydning for klimaet, skal I starte med Klimatrappen. Her skal I vurdere og derefter placere (**A-E**), hvad der har det største og mindste **CO₂-aftryk**.

Klimatrappen bygger på nogle overordnede tommelfingerregler. Dykker man længere ned i emnet, viser det sig hurtigt, at det er mere komplekst. Alligevel kan man som hovedregel skelne imellem:

- A. **Oksekød** og **lam** har typisk et større klimaaftryk end **gris** og **kylling**
- B. **Animalsk** har ofte større klimaaftryk end **plantebaseret**
- C. **Konventionelle** varer belaster klimaet mere end **økologiske**
- D. **Importeret** mad har ofte højere aftryk end mad produceret **lokalt**
- E. **Emballage** spiller også en vigtig rolle



Del 2: Sorteringsspillet

Nu skal i blive klogere på sammenhængen mellem mad og klima. I **sorteringsspillet** kan man få et indblik, hvor meget forskellige fødevarer påvirker klimaet, målt i CO₂-udledning - altså hvor meget en fødevarer "koster" at producere.

Hvad tror i?

Start med at danne jer et overblik over de **fødevarer**, I har fået udleveret.

1. Lav nu en rækkefølge – fra den fødevarer, I tror udleder mindst CO₂ per kilo, til den, der udleder mest. Flere fødevarer må gerne placeres på samme plads, hvis I tror, de har nogenlunde samme klimaaftryk. I må ikke bruge hjælpemidler i første omgang.
2. Diskuter, mens I placerer fødevarerne, hvorfor I vurderer dem, som I gør

Hvad viser fakta?

Gå nu ind på [Den Store Klimadatabase](#). Her kan I slå fødevarerne op én ad gangen og finde deres faktiske klimaaftryk – opgjort i kg CO₂ pr. kg fødevarer.

1. Søg på hver fødevarer og skriv dens CO₂-aftryk ned i skemaet herunder.
2. Sorter fødevarerne igen, baseret på de faktiske data.
3. Diskuter i gruppen: Blev I overraskede? Hvor tog I fejl i jeres første vurdering – og hvorfor tror I det?

[illegible]

Er CO₂ det eneste der tæller?

Efter I har fundet den "korrekte" rækkefølge, skal I nu diskutere følgende spørgsmål. Begrund jeres svar og brug gerne eksempler.

- Er det en udfordring kun at fokusere på CO₂, når vi taler om bæredygtig fødevarereproduktion?
- Findes der andre måder at vurdere, hvilke fødevarer vi bør spise, hvis vi vil hjælpe med at løse nogle af de store kriser, vi står overfor – fx klimakrisen eller sociale udfordringer?

Gå herefter ind på Klimadatabasens Q&A (ofte stillede spørgsmål) og se, om nogle af svarene der ændrer jeres opfattelse eller holdninger.

Del 3: CO₂-neutral ret

Hver gruppe fortæller kort om én eller to fødevarer, de blev særligt overraskede over. Fortæl også, hvad I har lært om fødevarereproduktion og klima.

Tang findes ikke i klimadatabasen – hvorfor tror I, den ikke er med?

- Hvad kunne gøre det svært at måle klimaaftrykket af tang?
- Hvad kunne tangs rolle være i fremtidens fødevarer system?

Til sidst kan vi sammen prøve at samle en ret, der er så CO₂-neutral som muligt, ud fra de ingredienser I har til rådighed. Brug nedstående tabel.

Ingrediens	Kg. CO ₂ pr. kg fødevarer	Mængde i retten (kg)	CO ₂ i retten (kg)
Total			

Tip: Find CO₂-aftrykket pr. kg fødevarer i skemaet fra forrige øvelse. Divider med mængden (kg) af fødevareren som skal bruges i retten. Læg til sidst mængden af CO₂ (kg) pr. ingrediens sammen.

Reje, kogt, frost 	Ost, brie 	Ost, 45%+ 
Sild, rå 	Laks, vild /opdræt 	Rugbrød 
Tofu 	Æg, høne, skrabeæg 	Torsk, filet/rå 
Blomkål 	Creme fraiche 18% 	Svinekød, nakkekam 
Yoghurt neutral 	Sukker, stødt melis 	Kidney bønner 
Te, blade 	Jordbær 	Banan 

Musling rå



Lammekød, kølle



Havredrik



Oksekød, mørbrad



Piskefløde 38%



Kaffe



Rapsolie



Chokolade, mørk



Champignon, rå



Kylling hel



Rødspætte, rå



Kalvekød



Letmælk

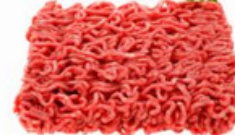


Olivenolie



Hakket oksekød,

5 - 10%



Hummer, rå



Tomat, rå



Smør



Gulerod, rå



Nutella



Kaffe, instant



Koldskål



Kyllingebryst, rå



Karry, pulver



Vand, postevand



Sodavand



Torskerogn



Vand, flaske



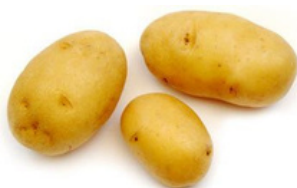
Sukkertang



Ris



Kartoffel



Pasta, rå



Kikærter, dåse



Avokado



Leverpostej



Havregryn



Kakao, pulver



Kartoffelchips



Kokosmælk



Oksekøds lasagne



Vegetar lasagne



Sushi



Tyggegummi, sukkerfri



Vegansk ost



Cashewnødder

