



NUL MADSPILD MED EN REEL EFFEKT!

INTRODUKTION

Madspild er et verdensomspændende problem, der har negative økonomiske, sociale og miljømæssige konsekvenser. Alene i EU genereres mere end 50 millioner tons madaffald årligt. Det samlede forbrug af mad kan virke som en stor udfordring, men med lidt fantasi og kreativitet er det muligt at brødføde alle. I dette Open Learning Scenario får eleverne mulighed for at diskutere madspild, at udforske forskellige måder at opnå nul-spild måltider på og at organisere en workshop for samfundet.

UDFORDRINGEN

- Spørg dine elever, om de ved, hvad der er et ingen-madspild-måltid.
- Se videoen "Bæredygtige fødevarer til den nye generation" med dine elever

EKSKURSION

- Diskuter med dine elever, hvilke spørgsmål de gerne vil stille til ejeren af en restaurant omkring nul-madspild og udform et interviewskema.
- Tag dine elever med til en restaurant, som arbejder målrettet med nul-madspild (eller som arbejder på at opnå det).
- Bed eleverne om at interviewe ejeren af restauranten.
- Tilbage i klasseværelset beder du eleverne om at diskutere resultaterne og lave en liste over de vigtigste tiltag for at forhindre madspild.

MÅL

- At diskutere de negative konsekvenser af madspild.
- At søge efter nul-madspild-opskrifter.
- At øge bevidstheden om vigtigheden af at reducere madspild.
- At organisere en nul-madspild-workshop.

SAMFUNDSAKTØRER

- Familier
- Nul-madspild-restaurant
- NGO'er indenfor fødevarerforbrug

SØGEORD

- Madspild, nulspild, bæredygtigt forbrug

ALDERSGRUPPE

- 13-16 år

FAG

- Naturvidenskab
- Fysik / kemi
- Samfundsfag

SAMARBEJDET

- Bed eleverne om at søge på internettet efter opskrifter, der har fokus på nul-madspild.
- Diskuter med eleverne, hvordan de kunne organisere en nul-madspilds-workshop, og hvilke samfundsaktører, det kunne være interessant at invitere.
- Arranger sammen med eleverne et møde mellem dem og samfundsaktørerne, hvor de kunne forberede workshoppen.

LØSNINGSFORSLAG

- Organiser nul-madspilds-workshoppen sammen med dine elever, og lav et hæfte med nogle opskrifter, som du kan dele ud til dem, der deltager.
- Hjælp eleverne med at udvikle hæftet og vis det til nogle forældre for at finde ud af, om det skal ændres eller forbedres (f.eks. større mangfoldighed af anvendte ingredienser osv.).

EMNER

Naturvidenskab:

- Produktion og teknologi
- Mennesket og naturen

Kemi:

- Fødevarerproduktion

Samfundsfag:

- Eleven kan træffe begrundede madvalg i forhold til kvalitet og bæredygtighed.
- Eleven kan fortolke måltider med forståelse for værdier, kultur og levevilkår.

BÆREDYGTIGHEDSKOMPETENCER

- Samarbejde og analysearbejde
- Kritisk tænkning
- Udvikling af kreative løsninger
- Værdsætte miljøet og sunde forbrugsvaner

OPSÆTNING

Den første del af aktiviteten udvikles uden for skolen på en restaurant.

Resten af aktiviteten kan udvikles i skolesammenhæng.

MATERIALER

- Interviewskemaer (med spørgsmål udvalgt af eleverne)