



## Opgaveforslag til madkundskab

### Lav mad fra Burkina Faso

Under temaet "Værd at vide" kan du læse om mad i Burkina Faso og finde madopskrifter på typiske retter, som kan laves i klassen: <http://heleverdeniskole.dk/gallery/mad-og-opskrifter/>

Ved at lære om mad i Burkina Faso oplever eleverne en dybere forståelse af den burkinske kultur og hverdag. De vil få forståelse for, at folk i andre lande spiser andre ting, end vi gør i Danmark, og at der er forskel på, hvilke produkter der er adgang til i forskellige dele af verden. Arbejdet med Hele Verden i Skole i madkundskab lægger op til en snak om, hvad eleverne spiser derhjemme. Ved hjælp af madopskrifterne, der er tilgængelige på hjemmesiden, får eleverne mulighed for selv at lave retterne og "smage" på Burkina Faso.

#### Fælles Mål:

- *Madlavning/Madlavningens mål og struktur / Eleven kan lave mad efter en opskrift*
- *Måltid og madkultur/Måltidskultur/ Eleven kan præsentere eksemplariske måltider fra forskellige kulturer*

### Afgrøder i Burkina Faso

Fatoumata fra LæseRaketten hjælper til i marken. Hele landsbyen lever af landbrug. De dyrker blandt andet majs og hirse, som bruges til at lave grød, der er grundstenen i de fleste burkineres mad. Læs om de forskellige afgrøder (<http://heleverdeniskole.dk/laeseraketten/fatoumata-og-markerne/>) og prøv selv at lave hirse og/eller majsgrød: <http://heleverdeniskole.dk/gallery/mad-og-opskrifter/>

### Madspild

Læs om madspild og om, hvad eleverne kan gøre for at mindske madspild: <http://heleverdeniskole.dk/laeseraketten/madspild/>

Tal med eleverne om, hvordan man kan undgå madspild. Find yderligere inspiration til at arbejde med madspild på <http://mindthetrash.dk/forloeb-6/>, eller lav jeres egen formidling af madspild: <http://www.stopmadspild.dk/>

#### Fælles Mål:

- *Fødevarebevidsthed/Bæredygtighed og miljø / Eleven kan vurdere miljømæssige konsekvenser af madhåndtering*
- *Fødevarebevidsthed/Bæredygtighed og miljø / Eleven har viden om betydningen af madhåndtering for bæredygtighed og miljø*



### Klimavenlig kost

Verden bliver stadig mere påvirket af klimaforandringer. Lad eleverne reflektere over, hvordan vi lever, og hvordan vi kan gøre vores livsstil mere klimavenlig. Der er flere ting, man kan tænke på, når man skal vurdere, om mad er klimavenlig – blandt andet transport af fødevarer, produktion og tilberedning.

Tal med klassen om følgende spørgsmål, eller lad eleverne diskutere i grupper:

- Hvordan påvirker vores daglige madvaner det globale klima?
- Hvad betyder øget velstand for vores madkultur?
- Hvordan lever eleverne til dagligt, og tænker de over, hvilke fødevarer de benytter sig af?
- Hvordan har transport, produktion og tilberedning af mad betydning for klimaet?

*Fælles Mål:*

- *Fødevarerbevidsthed/Bæredygtighed og miljø /Eleven kan vurdere miljømæssige konsekvenser af madhåndtering*
- *Fødevarerbevidsthed/Bæredygtighed og miljø /Eleven har viden om betydningen af madhåndtering for bæredygtighed og miljø*

### Udledning af CO<sub>2</sub> i madlavningen

Af nedenstående skema fremgår det, at oksekød og lammekød er de største CO<sub>2</sub>-udledere.

Kødtype	Kg CO <sub>2</sub> pr kg kød
Oksekød	19,4
Fåre/lamme/gedekød	17,4
Kyllingekød/fjerkræ	3,7
Svinekød	3,6
Fisk (fersk) fra f.eks. dambrug	1,8
Sojabønner	0,6
Grøntsager (gennemsnit)	0,3

Lad eleverne udregne, hvor meget CO<sub>2</sub> de udleder ved forskellige måltider:

- Hvorfor kan det være et problem at udlede CO<sub>2</sub>?
- Hvilke konsekvenser har det for jorden, hvis der udledes meget CO<sub>2</sub>?
- Hvor meget CO<sub>2</sub> udleder du, hvis I er to mennesker, der spiser oksekød med grøntsager?
- Hvor meget CO<sub>2</sub> udleder du, hvis I er 10 mennesker, der spiser kylling med soyabønner og grøntsager til? Hvis soyabønner og grøntsager vejer det samme per måltid som kødet?
- Hvad spiste eleverne til aftensmad dagen før, og hvor stor var deres udledning af CO<sub>2</sub>?
- Diskuter med eleverne, hvordan de kan spise mere miljøvenligt, og hvad de mener om at tænke på miljøet, når man laver mad?

*Fælles Mål:*

- *Fødevarerbevidsthed/Bæredygtighed og miljø /Eleven kan vurdere miljømæssige konsekvenser af madhåndtering*
- *Fødevarerbevidsthed/Bæredygtighed og miljø /Eleven har viden om betydningen af madhåndtering for bæredygtighed og miljø*