****

*”Spis efter årstiden. Frugt og grønt købt uden for deres naturlige sæson er ofte dyrket i opvarmede væksthuse, har ligget på kølelager eller er transporteret til landet langvejs fra”.*

Kilde: <http://www.aarstiderne.com/Opskrifter/Klimakoekken.aspx>

*”Spis mindre kød. Produktion af kød er en af de landbrugsvarer, der udleder mest CO2. Oksekød mest, dernæst svinekød og så fjerkræ”.*

Kilde: <http://www.aarstiderne.com/Opskrifter/Klimakoekken.aspx>

****

****

*”Spis mere dansk. Transport af varer spiller en stor rolle for fødevarernes klimaaftryk. Dansk frugt og grønt har kort vej fra jord til bord”.*

Kilde: <http://www.aarstiderne.com/Opskrifter/Klimakoekken.aspx>

*”Spis mere grønt. Lad grøntsager og frugter fylde dine måltider. Råvarer fra frilandsproduktion har den mindste CO2-udledning”.*

Kilde: <http://www.aarstiderne.com/Opskrifter/Klimakoekken.aspx>

***”Tag din cyklen eller gå, når du køber ind.*** *Gør din transport til dine indkøb klimavenlig og tag cyklen eller gå. Det betyder meget for klimaregnskabet, hvordan du selv transporterer dine varer hjem”.*

Kilde: <http://madpyramiden.dk/spis-klimavenligt/fire-lette-klimaraad>

# Klima – Til eleven

1. **Filmtime**

Diskuter filmen ”Sund mad til en syg klode” i klassen.

* + Hvad kunne måske få dig til at overveje, at spise flere vegetariske måltider eller evt. ændre på sammensætningen af dine måltider, så du spiser flere vegetabilske produkter?
	+ Hvad er forskellene på økologisk og konventionel produktion?
1. **Madpyramiden og klimaet**

Hvad har madpyramiden med klimavenlig mad at gøre? (Bilag 1,2 og 3)

1. **Forberedelse til køkkenøvelsen - Udvikling af en klimavenlig opskrift på boller i karry**

Ud fra listen over råvarekurvens indhold skal I lave et forslag til en ny og mere klimavenlig version af boller i karry. I kan tage udgangspunkt i den traditionelle opskrift på boller i karry. (Bilag 4, 7 og 8)

I den klimavenlige version skal der være fokus på:

* Sæson
* Fordeling og sammensætning af animalske og vegetabilske råvarer
* Madspild
* Klimatallerkenen
* Sanserne
* Grundtilberedningsmetode (hvilken er brugt?)

Inden timens afslutning skal I aflevere en varebestilling ud fra råvarekurvens indhold, både på den traditionelle boller i karry og jeres nye version. Samt en arbejdsplan for køkkenøvelsen. (Bilag 5 og 6)

1. **Køkkenøvelse: Tilberedning og anretning af de to versioner af boller i karry m. tilbehør**

Tilbered jeres klimavenlige version af boller i karry og den traditionelle version.

Anret retterne ud fra klimatallerkenen, så de fremstår indbydende. (Bilag 9)

1. **Opsamling og bedømmelse**

Præsenter jeres ret for klassen og fortæl, hvordan den er klimavenlig. Hvordan retten er anderledes i forhold til den traditionelle?

Smag til sidst på hinandens retter.