

"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 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 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>

"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>

"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 vegetabiliske produkter?
- Hvad er forskellene på økologisk og konventionel produktion?

2. Madpyramiden og klimaet

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

3. 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 vegetabiliske 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)

4. 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)

5. 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.

