****

*”Der bliver produceret omkring 146 kilo kød per dansker om året, og vi er et af verdens mest kødglade folk”.*

Kilde: <http://samvirke.dk/forbrug/artikler/danskerne-spiser-koed.html>

*”Tag en kødfri dag og forlæng dine kødretter de øvrige dage med masser af grønt – så er der mere luft i budgettet til økologisk kød”.*

Kilde: [http://koedskolen.taenk.dk/Menu/Uge+5](http://koedskolen.taenk.dk/Menu/Uge%2B5)

**** 

****

*”Vinder økonomien over økologien, når du skal vælge kød i køledisken – hvis du nu skal være HELT ærlig?”*

Kilde: [http://koedskolen.taenk.dk/Menu/Uge+5](http://koedskolen.taenk.dk/Menu/Uge%2B5)

*”At købe økologisk mad er en investering i fremtiden. Du er med til at sikre, at dine børn kan drikke rent vand fra hanen, at de kan blive behandlet med penicillin, hvis de bliver syge, at de kan spise fisk fra et rent vandmiljø, og at de undgår potentielt skadelige og hormonforstyrrende stoffer i deres dagligdag”.*

Kilde: [www.okologi.dk](http://www.okologi.dk)

Kilde: Mad-O-meter, FDB Analyse

*”En dansk gennemsnitsfamilie smider årligt god, spiselig mad ud for ca. 10.000 kr.”*

Kilde: Landbrug & Fødevarer – tal fra 2010

# Økonomi & økologi – Til eleven

1. **Økologi og økonomi – hvordan kan det hænge sammen?**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Produkt** | **Økologisk pris** | **Vægt** | **Konventionel pris** | **Vægt** |
| Mini mælk | 7,95 | 1 l | 7,50 | 1 l |
| Smør | 15,95 | 200 g | 20,10 | 250 g |
| A 38  | 13,95 | 1 l | 14,95 | 1 l |
| Klementiner | 12,00 | 750 g | 12,00 | 1 kg |
| Gulerødder | 8,00 | 1 kg | 8,00 | 2 kg |
| Løg | 7,50 | 750 g | 9,00 | 1,5 kg |
| Agurk | 10,00 | 1 stk. | 5,00 | 1 stk. |
| Kartofler | 16,00 | 2 kg | 18,00 | 3 kg |
| Hvedemel | 21,95 | 2 kg | 16,95 | 2 kg |
| Rugmel | 22,95 | 2 kg | 17,50 | 2 kg |
| Havregryn, fine | 13,95 | 1 kg | 12,95 | 1 kg |

Kilde: Priserne er indhentet i henholdsvis Netto og Kvickly - December 2011.

Ensret alle enhederne i fx gram, liter og stk. så I kan sammenligne priserne.

Kom med bud på nedenstående spørgsmål:

* + Giv forslag til hvordan man får råd til økologisk mad, så budgettet stadig hænger sammen?
	+ Find 5 gode grunde til hvorfor det er en god ide, at producere økologisk mad?
1. **Introduktion til køkkenøvelsen – Økologisk mad**

Ud fra listen over råvarekurvens indhold og indkøbspriser skal I lave en økologisk udgave af spaghetti bolognese ud fra et fastlagt budget. I kan tage udgangspunkt i den traditionelle opskrift på spaghetti bolognese. (Bilag 3 og 4)

Der skal være fokus på madspild, sæson, kød, vegetabilske produkter, madpyramiden, smag og udseende. (Bilag 1 og 2)

Dernæst skal I lave en beregning af, hvor meget der skal bruges pr. person af fx spaghetti til jeres ret.

Lav ligeledes en kalkulation/prisudregning af jeres økologiske spaghetti bolognese beregnet pr. person. Holder budgettet? Eller skal I lave ændringer i opskriften?

Inden timens afslutning skal I aflevere en varebestilling på jeres ret, samt en arbejdsplan for køkkenøvelsen. (Bilag 5 og 6)

1. **Køkkenøvelse - Tillberedning og anretning af spaghetti bolognese**

Tilbered jeres økologiske spaghetti bolognese m. tilbehør.

Anret retten efter Y-tallerkenen, og så den fremstår indbydende. (Bilag 7)

1. **Opsamling og bedømmelse**

Smage og vurdere hinandens retter gruppevis ud fra følgende kriterier: (Bilag 8)

* Sanserne (Grundsmage, konsistens, farve, duft, udseende)
* Pris – holder budgettet?
* Sæson råvarer
* Madspild
* Anretning efter Y-tallerken. Fordeling og sammensætning mellem animalske og vegetabilske råvarer.
* Samlet vurdering