

"De danske husholdninger står for 89 % af det samlede madspild i Danmark".

Kilde: Miljøstyrelsen – tal fra 2008

"En gennemsnitlig dansk familie med 2 voksne og 2 børn smider mad ud for 10.000 kroner om året".

Kilde: Landbrug & Fødevarer - tal fra 2010

"Hvert år smider hver dansker i gennemsnit 63 kilo mad i skraldespanden i stedet for at spise det".

Kilde: Miljøstyrelsen og Land & Fødevarer – tal fra 2006

"Danskerne har et madspild på 680.000 tons mad om året".

kilde: Landbrug & Fødevarer - tal fra 2006

"Maden udgør en tredjedel af det samlede CO2-udslip pr. indbygger".

Kilde: Lise Faurschou Hastrup – tal fra 2010



Madspild – Til eleven

1. Hvad kan du gøre for at minimere madspild?

Gå sammen to og to og kom med forslag til, hvordan I selv kan minimere jeres madspild. (Bilag 1)

- Smider I selv mad ud?
Det kan fx være i forbindelse med tilberedning af mad, rester på tallerkenen pga. for store portioner, mad der bliver for gammelt, rester fra aftensmaden og lignende.

2. Filmtime

Se filmen ”Madspild for milliarder”

3. Forberedelse til køkkenøvelse: Konkurrence - Hvem kan udnytte råvarerne bedst?

Ud fra listen over råvarekurvens indhold og opskriften kyllingefrikassé skal I udover at tilberede kyllingefrikasséen lave forslag til, hvordan I bedst kan udnytte alle råvarerne. (Bilag 3 og 6)

Der skal være fokus på, udnyttelse af fond/kogevand, skræller og grønt toppe mm. (Kan det udnyttes til fx fond, chips, grønt drys osv.)

Inden timens afslutning skal I aflevere en varebestilling ud fra råvarekurvens indhold samt en arbejdsplan for køkkenøvelsen. (Bilag 4 og 5)

4. Køkkenøvelse - Tilberedning og anretning af kyllingefrikassé og delkomponenter

Tilbered kyllingefrikassé samt evt. delelementer som fond mm.

I skal ligeledes registrere og veje alt jeres madspild. Husk at gemme jeres køkkenaffald og fond! Brug skemaet (bilag 8) til at registrere jeres madspild.

Anret retten, så den fremstår indbydende.

5. Opsamling og bedømmelse

Smag og præsenter jeres retter for klassen eller gruppevis og fortæl, hvordan har I udnyttet råvarerne og til hvad.

Hvor meget madspild har I registreret?



6. Udnyttelse af rester

Sammen to og to skal I komme med ideer og forslag til, hvordan I kan anvende følgende restprodukter fra kyllingefrikasséen.

- Kogt kylling
- Fond
- Grøntsager

