

*"Miljø er vores omgivelser
Det kan være byen, havet,
vandløb, landbrug, skoven
og så videre".*

Kilde: <http://www.emu.dk/elever4-6/natfag/miljoe/index.html#>

*"Dansk dyrket frugt og grønt har
kort vej fra jord til bord. Så jo
mere af sæsonens danske
råvarer, du spiser, jo mindre
frugt og grønt skal transporteres
til Danmark fra udlandet.
Det skåner både miljøet og
klimaet".*

Kilde:
<http://www.aarstiderne.com/Opskrifter/Saesonskema/Spis-efter-aarstiden.aspx>

Bevar en rig og ren natur

*"Naturen er rigere og renere på økologiske
arealer. Det skyldes dels, at de økologiske
landmænd ikke gør brug af de
sprøjtemidler, som andre landmænd
bruger, og dels at de anvender mindre
gødning end de ikke-økologiske
landmænd".*

Kilde: <http://www.okologi.dk/baeredygtigt-forbrug/hvorfor-oekologi/gode-grunde-til-at-vaelge-oekologi/6-bevar-en-rig-og-ren-natur.aspx>

*"Undersøgelser dokumenterer
blandt andet, at der i gennemsnit
er 30 procent flere vilde plante-
og dyrearter på økologisk dyrkede
arealer, sammenlignet med ikke-
økologisk landbrugsjord".*

Kilde: 'Udvikling, vækst og integritet - i den danske økologisektor', udgivet af forskningscenteret ICROFS i november 2008.

*"På sigt kunne et mindre
kødforbrug i verden give
muligheder for at producere mere
mad til en verden med stigende
behov. Og så vil det have en positiv
miljøeffekt globalt, hvis vi satte
vores kødforbrug ned".*

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



Miljø – Til eleven

Tema 1: Økologisk kontra konventionel produktion

1. Gruppearbejde

I skal undersøge et eller flere af nedenstående punkter og fremlægge det for klassen.

- Hvad betyder begrebet økologi, og hvad forstår man ved et økosystem?
- Hvad er et økosystem?
- Hvad er forskellen mellem økologisk og konventionel produktion og landbrug? Her kan I fx undersøge reglerne for dyrehold, foder, produktionsformer, kunstgødning, sprøjtemidler, tilsætningsstoffer og/eller gensplejsning.
- Sammenlign udbyttet fra en økologisk mark med de sunde og miljøvenlige kostråd – er der en sammenhæng og hvilke? (Bilag 1 og 2)

Tema 2: Det miljøvenlige køkken

2. Gruppearbejde

I skal undersøge et eller flere af nedenstående punkter og fremlægge det for klassen.

- Hvad vil det sige, at et køkken er miljøvenligt? Her kan I fx undersøge emballage forbrug, madaffald, energiforbrug, vandforbrug, rengøringsmidler og økologi.
- Udarbejd 10 gode tips og ideer til et mere miljøvenligt køkken, samt hvordan I vil gøre det i praksis.
- Undersøg og sammenlign de to forskellige rengøringsmidler - hvad indeholder de? (Bilag 3)
- Undersøg, indholdet af de rengøringsmidler som anvendes i skolens køkken.
- Undersøg og sammenlign madpyramiden 2011 med de sunde og miljøvenlige kostråd – find forskelle og ligheder. (Bilag 1 og 4)



Tema 3: Ressourcer

3. Gruppearbejde

I skal undersøge nedenstående punkter og fremlægge det for klassen.

- Lav jeres egne 10 gode råd til, hvordan I kan spare på energien og vandforbruget i køkkenet.
- Hvor mange elapparater har I selv. Hvor tit bruger I dem. Og er de nødvendige, hvis ja/nej hvorfor?

4. Introduktion til køkkenøvelsen – Udarbejdelse af menuplan

Lav en menuplan til én uge. Det kan fx være til en daginstitution, cafe, restaurant, kursuscenter, kantine på en arbejdsplads, skolens egen kantine, plejecenter, take away osv.

Menuplanen skal kun indeholde hovedmåltid fra det valgte sted. Fx hvis det er et plejecenter, vil det være frokostmåltidet, I skal udarbejde en menuplan for.

I skal lave menuplanen ud fra principperne bag de sunde og miljøvenlige kostråd og menuen skal sammensættes af sæsonens råvarer. Derudover skal I prøve at tilberede maden, så I bruger så få ressourcer som muligt.

Vælg nu én af de 5 retter, som I vil tilberede. Inden timens afslutning skal I aflevere en varebestilling og en arbejdsplan for køkkenøvelsen. (Bilag 5 og 6)

5. Køkkenøvelse – Tilberedning og anretning af selvvalgt ret fra menuplanen

Tilbered jeres valgte ret og anret retten, så den fremstår indbydende.

6. Opsamling og bedømmelse

Smag og vurder hinandens retter gruppevis ud fra følgende kriterier i bedømmelsesskemaet: (Bilag 8)

- Grundsmage
- Konsistens
- Farve
- Duft
- Udseende
- Anretning
- Samlet vurdering



7. Workshop

Afslut området miljø med at lave en work shop for de andre elever på skolen, hvor I skal udlevere smagsprøver fra jeres menuplan og fremvise resultaterne af jeres gruppearbejde.

