# Fra overflod og madspild til ressourceudnyttelse og nye smage

Forfattere: Thomas Brahe
Redaktør: Cathrine Terkelsen, Majbritt Pless
Faglige temaer: Madspild, Tang, Insekter
Kompetenceområder: Fødevarebevidsthed, Perspektivering




## Introduktion:

Det er vigtigt, at eleverne grundlæggende forstår hele præmissen for begrebet 'fremtidens fødevarer'; nemlig at der forventes en ressourceknaphed frem mod år 2050, hvor det anslås, at Jordens befolkning vil være steget til 9 mia. mennesker. Siden det økonomiske opsving i årtierne efter 2. verdenskrig har danskerne haft stort set ubegrænset adgang til mad. Næsten alle har kunnet gå mætte i seng hver aften. Og oveni købet har man kunnet forfølge en varieret smagsæstetik efter forgodtbefindende. Mad - eller manglen på mad - har med andre ord ikke været et problem, da alle har kunnet få lige det, de ville. Men med den eksplosive tilvækst i befolkningstal rundt om i verden, er der da nok mad til alle? Hvad skal vi leve af? Og hvordan kan vi

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

reducere det pres, som lægges på naturen og klimaet?

## Aktivitet med dialogoplæg og billeder

1 Stil en tallerken med insekter eller tang på et bord, så alle eleverne kan se den. Hvad skal disse insekter/tang mon bruges til? Røb ikke noget i første omgang.



2 Drøft med eleverne, hvad deres umiddelbare tanker er omkring det, der står på bordet. Hvor kommer det fra? Og hvad skal det bruges til?

Ok, jeg har stillet denne boks med insekter og tang på bordet her. Nu er jeg meget nysgerrig på, hvad jeres umiddelbare tanker omkring de sager her er.

Hvor kommer de mon fra? Lande, steder i verden, steder i naturen, fra land, fra havet... eller måske er de fremstillet på fabrik? Hvad tror I? Lad mig høre.

-> Ja, de kommer nemlig fra naturen. Tang er der masser af i havene, og insekter er der masser af i naturen.

Hvad kan de mon bruges til? Lad mig høre jeres tanker?

-> Ja, de kan nemlig bruges til at spise.

3 Opfordr eleverne til at smage, og sætte ord på smagen.

Kunne de tænke sig at smage på de ikke-tilberedte råvarer? Hvorfor/hvorfor ikke?
Hvis man ikke har lyst til at smage, er det helt ok! I så fald tal om, hvordan fx kultur har betydning for vores smagspræferencer.

4 Spørg eleverne:

- Kender I nogle retter med tang/insekter?
- Hvad tænker I, der kan være godt ved at spise tang og insekter?

Forslag til dialogpunkter:

- Det er ikke naturgivent, hvilke fødevarer vi spiser. Fødevarevaner er dels bestemt af kultur, dels bestemt af teknologi, dels bestemt af personlige og familiemæssige traditioner.

- Prøv at få eleverne til at reflektere over, hvad de godt kan lide af mad... og hvorfor de mon lige præcis kan lide DENNE mad.

- Fødevarer er noget, vi vænner os til - vi opbygger fødevarevaner

- Et af tidens store problemer, eller måske ligefrem dilemmaer, er, at mange mennesker rundt om i verden i dag har relativt høje levestandarder. Og det er jo godt. Og de gider selvfølgelig ikke gå sultne i seng. De vil have god mad. Men hvad gør vi, hvis 7 mia. mennesker alle vil have god mad 3 gange om dagen? Hvor skal fødevarene komme fra?

- Hvordan skal klimaet og miljøet holde til, hvis alle mennesker vil have oksekød hver dag, når vi gennem forskningen ved, at netop kødproduktionen udgør et stigende problem i forhold til CO2-udledning og vandforbrug. For eksempel anvendes hele 15.000 L vand til produktion af 1 kg oksekød, og der anvendes kun 1 L vand til produktion af 1 kg græshoppeprotein (Askov, 2017)

- Mange fødevareforskere og andre med interesse for mad har i årevis kigget sig om efter nye velsmagende, næringsrige og bæredygtige fødevarer. Og her er bl.a. insekter, tang og blæksprutter kommet i fokus.

Er der andre fødevarer, I kunne forestille jer, at vi kunne spise mere af, end tang og insekter? (fx plantebaseret)

5 Eleverne smager på råvarerne (igen) - særligt, hvis de ikke gjorde dette under punkt 3. De skal prøve at beskrive teksturen og smagen, gerne både ift. de fem grundsmage og i forhold til egne

| | |
|---|---|
| | ord og beskrivelser.<br><br>Er der noget ved smagen og teksturen, som de ville ændre ved, hvis de kunne? Hvad mangler der evt., hvis man synes, at smagen er "underlig" eller "utilstrækkelig" eller andet? |
| 6 | Hvordan kunne eleverne forestille sig, at man kunne tilberede råvarerne? Skulle de steges, koges, bages... eller? Elevernes fantasi får her frit løb. |
| 7 | I er nu klar til at fortsætte til aktivitet 2. Her præsenteres eleverne bl.a. for færdige opskrifter, som sættes i relation til smag, sundhed og bæredygtighed. |

## Forberedelser

Medbring en boks eller tallerken med insekter og tang. Fx frysetørrede eller frosne melorme og græshopper.

## Læringsmål

Fokus i denne aktivitet er på insekter, tang og krydderurter som fremtidens fødevarer.

I aktiviteten skal eleverne gennem smagsoplevelser tilegne sig viden om nogle af fremtidens fødevarer fra naturens spisekammer, som udgangspunkt for en efterfølgende refleksion over disse fødevarers betydning for en mere bæredygtig og sundhedsbevidst fremtid.

Desuden skal aktiviteten bidrage til, at eleverne udvikler kendskab til, hvilke smage disse fødevarer bidrager med, samt hvordan de kan anvendes og indgå i velsmagende retter.

Fra Fælles Mål sigtes mod i hvert fald følgende færdigheds- og vidensmål:

Fra kompetenceområdet *Madlavning* i madkundskab:

- Eleven kan fortolke sanse- og madoplevelser
- Eleven har viden om sanselighed

Og fra kompetenceområdet *Fødevarebevidsthed* i madkundskab og madkundskab som valgfag:

Bæredygtighed og miljø:

- Eleven har viden om fødevaregruppers bæredygtighed
- Eleven kan vurdere miljømæssige konsekvenser af madhåndtering

Råvarekendskab

- Eleven kan redegøre for almindelige råvarers smag og anvendelse