Registrering af overskydende mad

Forfattere: Pia Styrbæk, Klavs Styrbæk
Redaktør: Cathrine Terkelsen
Faglige temaer: Madspild
Kompetenceområder: Fødevarebevidsthed

Introduktion:
I denne aktivitet skal eleverne undersøge, om der mon forekommer madspild i eget hjem. Eleverne skal over en periode på én eller flere dage registrere den mad, der smides i skraldespanden. Dette skal danne afsæt for, at eleverne bliver bevidste om eget spild og ikke mindst bevidste om, at der forekommer spild alle steder. Senere skal de anvende dette til at reflektere over mulige tiltag og handlemuligheder og tage stilling til måder at mindske spild på.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

1 Uddel kopiark 1 til hver elev, og introducer opgaven:

Eleverne skal registrere madspild i eget hjem i løbet af en kortere periode (mindst én til flere dage).

Det udfyldte ark skal senere i forløbet anvendes i aktiviteten *Rizza,* hvor eleverne skal vurdere, om noget af maden på listen med fordel kunne have være anvendt i retten 'rizza', inden den blev for gammel og endte i skraldespanden.

Læreren kan med fordel lave undersøgelsen hjemme hos sig selv og præsentere resultatet for eleverne, inden de skal foretage undersøgelsen. Hermed kan det blive tydeligt for eleverne, at madspild sker i de fleste familier, når vi ikke tænker så meget over det. Det er væsentligt, at dette bliver italesat fra starten, så der ikke peges fingre. Samtidig kan det give læreren konkrete eksempler på spild, der kan relateres til gennem hele forløbet.

2 I er nu klar til at blive klogere på forskellige datomærkninger og lære at smage jer frem til mindre madspild i næste aktivitet.

Læringsmål

Dette undervisningsforløb er udviklet og afprøvet i samarbejde med to 7. klasser, men det kan med fordel også gennemføres på øvrige klassetrin.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Læringsmålet for denne undervisningsaktivitet:

- *At du kan undersøge, om der forekommer madspild i eget hjem.*

Mål for undervisningsforløbet:

Fra fælles mål sigtes mod i hvert fald følgende færdigheds- og vidensmål fra faget madkundskab i dette undervisningsforløb:

Madkundskab 4.-7. klasse:

Hygiejne

- Eleven kan vurdere mads holdbarhed
- Eleven har viden om mikroorganismer

Kvalitetsforståelse og madforbrug

- Eleven kan vurdere fødevarers kvalitet
- Eleven har viden om kvalitetskriterier for fødevarer

Madvaredeklarationer og fødevaremærkning

- Eleven kan aflæse madvaredeklarationer og fødevare-mærkninger
- Eleven har viden om fagord og begreber og maddeklarationers og mærkningsordningers formål og struktur

Smag og tilsmagning

- Eleven kan skelne mellem forskellige grundsmage, konsistens og aroma
- Eleven har viden om grundsmage, konsistens og aroma

Madkundskab - valgfag - 7./8./9. klasse:

Fødevarekendskab og kvalitetsforståelse

- Eleven har viden om fødevarers fysisk-kemiske egenskaber, anvendelsesmuligheder og smag
- Eleven har viden om kvalitetskriterier og produktionsforhold

Bæredygtighed

- Eleven kan vurdere fødevareproblematikker
- Eleven har viden om industriel fødevareproduktion

Eksperimenterende madlavning

- Eleven kan eksperimentere med egne smagsoplevelser i madlavning
- Eleven har viden om sensorik og smag

Fødevareproduktion og madprojekt

- Eleven kan kommunikere målrettet og kreativt om eget madprojekt
- Eleven har viden om madkundskabsfaglige kommunikationsformer

Måltider og smag

- Eleven kan etablere smags- og værdifulde måltider

Kopiark

Kopiark:
Registreringaf overskudsmad.pdf

Registrering af OVERSKUDSMAD

Herunder ses et skema til registrering af madspild.

Registrér:

- Overskydende mad som fx *en blød agurk, kedeligt brød, pålæg, kød…*
- Mad fra bordet, som smides i skraldespanden.
- Hvis der er sat rester i køleskabet, som alligevel ikke er blevet spist.

Angiv gerne vægten i gram.

Der skal ikke noteres fx gulerodsskræller (og den slags rigtigt affald, som ikke spises).

Dag	Overskudsmad	Angivet i gram	Kommentar
Mandag	*Agurk*	*150 g*	*Agurken var blevet blød*