# På besøg i et supermarked

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

Introduktion:
I denne aktivitet lægges der op til, at I tager på besøg i det lokale supermarked for at undersøge forskellige datomærkninger og butikkens indsats mod madspild. I kan med fordel arrangere et møde med butikschefen, og måske få ham/hende til at fortælle og vise, hvad de gør i kampen mod madspild.

## Aktivitet med dialogoplæg og billeder

| | |
|---|---|
| 1 | Planlæg et besøg i et lokalt supermarked for at undersøge, hvad de gør i kampen mod madspild. I kan med fordel arrangere et møde med butikschefen, og måske få ham/hende til at fortælle og vise, hvad de gør i kampen mod madspild. |
| 2 | Gå på opdagelse i supermarkedet, hvis I har fået lov. Bed eleverne om at gå på opdagelse i mindre grupper og undersøge, hvad butikken gør i kampen mod madspild. Bed eleverne om at notere observationer/dokumentere med fotos.<br>Bed dem også om at finde eksempler på de forskellige datomærkninger. |
| 3 | Køb en række fødevarer, som enten har kort holdbarhed ud fra datomærkningen eller er markeret med en form for *stop-madspild-klistermærke.* |
| 4 | Når I kommer tilbage til skolen, gennemgår I fødevarerne og taler om fødevarernes datomærkninger og anvendelsesmuligheder.<br><br>Hvis I fx har kylling med hjem, som udløber i morgen, hvad kan man så bruge den til? *Den kan eksempelvis anvendes i en ret i dag eller fryses ned, hvormed den kan holde sig og anvendes til aftensmad i næste uge.*<br><br>Få eleverne til at anvende deres viden om datomærkninger og deres sanser til at undersøge og vurdere de enkelte fødevarers kvalitet. De skal drøfte konkrete bud på fødevarernes anvendelsesmuligheder. |
| 5 | De fødevarer, som I har købt, kan anvendes i undervisningsforløbets næste aktivitet *Rizza*, hvor eleverne skal lære, hvordan man kan tilberede et måltid med overskydende mad *(mad der er i overskud - og derfor ofte kan ende med at blive til spild).* |

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

På billedet herunder kan I se de fødevarer, som 7. klasse fra Tarup Skole købte i supermarkedet. Bordet byder bl.a. på forskellige fødevarer med *stop-madspild-klistermærker*. Disse fødevarer blev kvalitetsvurderet af eleverne og efterfølgende anvendt til velsmagende rizzaer!




## Forberedelser

De danske supermarkeder afprøver forskellige indsatser for at bekæmpe madspild. Alligevel bliver der dagligt kasseret meget mad, hvoraf noget af det stadig kan spises. I denne aktivitet lægges der op til, at eleverne besøger et lokalt supermarked for at undersøge fødevaremærkninger og få indsigt i butikkens indsats mod madspild. I kan med fordel arrangere et møde med butikschefen, og måske få ham/hende til at fortælle og vise jer, hvad de konkret gør i kampen mod spild.

Læs mere om datomærkninger og hvordan man kan bruge sanserne til at vurdere madens friskhed i aktiviteten Undersøg datomærkninger.
Under uddybende kan I finde kilder fra Fødevarestyrelsens hjemmeside, hvor man kan læse mere om emnet og se de gældende regler for datomærkninger.

## Læringsmål

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

**Læringsmål for denne undervisningsaktivitet:**

- *Jeg får indsigt i et supermarkeds indsats i kampen mod madspild.*
- *Jeg får kendskab til betydningen af madspildsklistermærker.*
- *Jeg kan anvende mine sanser til at vurdere fødevarers friskhed.*
- *Jeg kan anvende viden om datomærkninger til at begrunde og tage kritisk stilling til egne fødevarevalg.*
- *Jeg kan reflektere over fødevarers anvendelsesmuligheder.*

**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 fødevaremærkninger
- 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

## Uddybende

Læs mere om datomærkninger, og hvordan man kan bruge sanserne til at vurdere madens friskhed, i aktiviteten Undersøg datomærkninger.

På Fødevarestyrelsens hjemmeside kan man altid finde de gældende retningslinjer for datomærkninger. Vis eleverne, at de kan finde denne slags informationer frem, ved at søge på Fødevarestyrelsens hjemmeside.

Hvis eleverne ikke allerede har lært om fordærvende bakterier/mikroorganismer kan dette med fordel udfoldes yderligere, så eleverne også lærer, at maden ikke skal spises, og bør smides ud, hvis den er fordærvet, da det kan betyde, at der er sygdomsbakterier til stede.

Anvendelige kilder:

- Fødevarestyrelsen: *Fordærvende bakterier, gær- og skimmelsvampe.*
- Fødevarestyrelsen: *Sådan vurderer du, om maden kan spises efter "Bedst før"*
- Fødevarestyrelsen: *Sådan kender du forskel på datomærkninger på mad*
- Fødevarestyrelsen: *Hvordan og hvor længe kan din mad opbevares?*
- Fødevarestyrelsen: *Så længe kan din mad holde sig*
  Fødevarestyrelsen: *Sådan behandler du mugne fødevarer*