

# Mat och miljö

## – kunskap och ansvar börjar med barnen

GOD OCH NÄRINGSRIKTIG MAT både i skolan och i hemmet ökar hälsan och stärker elevernas prestationer. De flesta tycker också att maten smakar bättre när de vet var den kommer ifrån och att den kommit till på ett sätt som är skonsamt mot djur och natur. För maten är även en miljöfråga, övergödning av haven och klimatförändringarna pågår nu. Maten påverkar – och påverkas av – miljön hela vägen från odling och djuruppfödning och transporter av livsmedel till de cirka 30 procent som slängs i soporna. Det sätt maten produceras på och våra matvanor i hem och restauranger kan göra stor skillnad.

Hur får man då barn att äta grönsaker och att tycka om ny mat? Hur gör man som matkonsument för att värna om våra ekosystem och vår natur? Och hur kan skolrestaurangen få nöjda matgäster som äter upp all sin mat med god aptit? Den här handledningen ger 30 förslag på hur man på ett lustfullt sätt kan lära sig mer om maten, hälsan och miljön. Det är ett material som ger Dig, läraren i förskolan till årskurs 6, tips och förslag på hur man kan arbeta med maten som utgångspunkt och med hjälp av samtliga skolämnen i och utanför klassrummet. Det är ett tvärvetenskapligt arbetssätt, precis så som denna stora och viktiga framtidsfråga kräver. Varje förslag innehåller en egen vinkling på miljö-, djur- och hälsofrågan i ett brett globalt eller nära lokalt perspektiv där eleven lär sig nya saker, producerar något eget och får upplevelser för alla sinnen.

Vi som har gjort materialet utgår från att Du redan är en erfaren pedagog som vet hur man arbetar med en klass och i arbetslag med andra lärare. Vi fördjupar oss alltså inte i meto-

dik eller klassrums pedagogik för det vet vi att Du redan är bra på.

Kunskaper är vägen till insikt och lust att förändra och förbättra. Skolan kan vara inspiratören som skapar både hälsosamma matvanor och kunniga och medvetna konsumenter såväl i skolrestaurangen som lite senare i livet i hemmet och butiken. Vi hoppas att våra förslag kan fungera som en energiinjektion för detta.

### Det börjar med barnen

Omställningen till ett resurshushållande och mindre förorenande samhälle går inte av sig själv. Visst behövs politiska beslut och ekonomiska satsningar som styr rätt. Men mer än något annat behövs engagerade och kunniga människor som vet vad som behövs för att vända trenden. Vars och ens egna beslut och handlingar är det allra viktigaste. Och då behövs kunskap. Och var får vi kunskap ifrån om inte i – skolan!

Att börja i god tid och låta barnen på ett positivt och pedagogiskt sätt komma i kontakt med lösningarna, de goda exemplen och möjligheterna för att bygga en ljus framtid är en viktig uppgift för skolan, kanske den viktigaste av alla. Kontakt med naturen, djuren och maten med dess rikedom av smaker, dofter och färger är grunden för att förstå både allt det goda som erbjuds och hur vi påverkar framtiden med vårt matval. I närkontakt och upplevelser med djur och natur, odling och matlagning kommer man också nära livet själv. Det är idag en lyx som inte alla barn får vara med om.

## Världens utmaning

Vi människor på planeten Jorden står inför den kanske största utmaningen någonsin när det gäller vår arts framtida överlevnad. Vi lever på en fantastisk planet, rik på resurser för att producera mat och andra förnödenheter åt en stor befolkning. I ett halvt sekel har vi dock – framför allt i den rikare delen av världen – skaffat oss en livsstil som om vi inte tror att resurserna kan ta slut, att gifter och andra föroreningar bara försvinner och att vi kan använda djur och natur som maskiner i en industri.

Numera vet vi bättre och bättre att naturen, vattnet, jorden, och husdjuren är levande och sårbara. De kan bli sjuka och de kan ta slut – och det slår tillbaka på oss själva. Vi har orsakat övergödda hav och sjöar, människor och djur dör av gifter som används i livsmedelsproduktionen, jordar utarmas på näring eller förstörs för vidare odling, djuren vi använder för vår matkonsumtion får leva långt från sina naturliga beteenden och behov, tillgångarna på olja och fosfor som livsmedelsproduktionen är beroende av sinar, utsläppen av växthusgaser ökar och gör planeten varmare och varmare ...

Vi vet bättre och bättre att vi människor både kan och måste ändra vår livsstil så att vår planet med sina resurser kan fortsätta erbjuda livsrum; mat, vatten och utrymme för mänskliga aktiviteter länge till. Hela vårt samhälle behöver genomgå en omställning som styrs av insikten att framtida generationers möjligheter att leva och försörja sig på Jorden bestäms av våra beslut och handlingar idag.

## Nationella mål om mat för miljöns skull

Det räcker inte längre att maten smakar bra, ser läcker ut och tillagas med god hygien. Matens ursprung, hur den producerats och vilka effekter livsmedelsproduktionen har på miljö, vår hälsa och våra husdjurs välfärd intresserar kunder i matbutiken såväl som lunchgäster i skolrestaurangen. Den ekologiska konsumtionen ökar stadigt varje år, men också kraven på nära och rättvist producerat.

I strävan mot en mer hållbar konsumtion och produktion av mat beslutade riksdagen år 2006 att 25 procent av de offentliga inköpen av livsmedel ska vara ekologiska år 2010. Den ekologiska konsumtionen i hela offentliga sektorn noterade 10,2 procent för 2009. Inriktningsmålet har haft stor betydelse för övergången till ekologiskt i de offentliga köken, vid 2009 års utgång hade 29 kommuner, stadsdelar och landsting nått en andel ekologiskt på 15 procent. Men skillnaderna mellan kommunerna är stora, från mindre än 1 procent ekologiskt till Malmö Stad som satt ett mål på 100 procent år 2020. Allt tyder på att de ekologiska och rättvisemärkta livsmedlen i allt högre grad tar över i köken i framtiden.

Ett förslag till nytt nationellt mål efter 2010 lyfter fram kunskapsbrister som det främsta hindret för att nå 25 procentmålet. Kunskaper behövs bland kockar och annan kökspersonal, bland övrig skolpersonal och inte minst gästerna i skolrestaurangen – eleverna. En ökad kunskap om hur produktionen av livsmedel påverkar den biologiska mångfalden, utsläpp av växthusgaser, människors och djurs hälsa och välfärd är viktig vid val av råvaror. Matlagning från grunden med säsongsanpassade råvaror och att minska på köttet är åtgärder som kan minska matens miljöpåverkan. Matlagning från grunden kräver en helt ny kompetens i allt från att laga potatismos från riktig potatis till att kompo-

nera näringsrika och välsmakande vegetariska måltider.

## Maten och miljömålen

Det är vanligt att kunskaper delas upp i ämnen och i detaljkunskaper, mer ju längre man kommer på vägen från förskola till forskning. Men för de stora framtidsfrågorna behöver vi lära oss tänka i helheter och system. De svenska miljömålen är 16 stycken och de flesta hänger ihop. Exempelvis handlar klimatfrågan och den globala uppvärmningen samtidigt om energi, växtnärlingsflöden, den biologiska mångfalden, vattnet, hur vi föder upp husdjuren osv.

Skolarbete med maten i fokus blir därför mer meningsfullt om det är ämnesövergripande. Då först kan det leda till att våra barn blir medvetna konsumenterna som lagar sina köttbullar utifrån inte bara smak och näringsinnehåll utan också hur köttet de valt har påverkat klimatet, djurens välfärd och på människor och natur i tredje världen. Ett lördagsmys kanske får något helt annat på brickan än tidigare om man vet något om tillsatser i mat och godis och om man sett en film om regnskogsskövling.

I detta material använder vi begreppet miljö på samma sätt som i de svenska miljökvalitetsmålen, dvs i ordet miljö innefattas biologisk mångfald, utsläpp av näringsämnen, grundvatten, sjöar och hav, skog och våtmarker, den bebyggda miljön och naturligtvis en minskad klimatpåverkan.



## Din pedagogik + våra tips = roligt och effektivt arbete

Handledningens lektionsupplägg är naturligtvis bara förslag. De bör anpassas till ålder, kapacitet, tid och andra resurser. En del är svåra, andra lättare och de är mer eller mindre tidskrävande. Det finns tillräckligt många för något ska kunna passa alla. Varje upplägg kan omfatta många skolämnen eller bara några få beroende på hur man vill jobba. Hur Du tacklar uppgifterna bestämmer Du tillsammans med Dina elever och Dina medarbetare, kanske också elevernas föräldrar och skolkökspersonalen. Ju fler som är delaktiga desto större effekt får uppgiften.

Målet med detta material är högt satt. Vi vill bidra till att just Ni på Er skola bestämmer Er för att ta vår miljö på allvar och börja tänka klimatsmart och djuretiskt i Era matval. Vi vill bidra till att skolans egen restaurang blir en spegling av Era nya kunskaper och Ert engagemang. Framför allt vill vi bidra till att just Dina elever blir framtidens samhällsordnare genom sin kloka och medvetna matkonsumtion.

*Ha så kul och lycka till i arbetet!*

