

Varmare och varmare

Mål

ELEVEN SKA: Laga en klimatsmart måltid



Syfte

Att ha lite grundkunskaper om växthus-effekter och vad som orsakar den globala uppvärmningen. Att förstå sambandet mellan matproduktion och matkonsumtion och klimatförändringarna. Att veta att man kan göra klimatsmarta matval.

Så här kan man göra

FÖRBEREDELSE

Samla lite material för att kunna prata om klimatpåverkan på ett åldersadekvat sätt, gärna från ett globalt perspektiv. En världskarta eller jordglob är bra att visa klimat-effekterna på, t.ex. att nedhugning av regnskog i Brasilien leder till smälta glaciärer i Himalaya, skyfall i Asien och torka i Afrika – samtidigt som vi kanske i Sverige upplever en fin och skön sommarvärme!

Gå in på Naturskyddsföreningens hemsida. Där finns en pedagogisk liten film om att handla klimatsmart *Så blir du klimatsmartare i affären*. Där finns också länkar både till recept för privata hushåll och för storkök.

Listan med tips hur man kan bli mer klimatsmart när det gäller maten är en bra utgångspunkt för diskussioner.

GENOMFÖRANDE

Gå igenom och diskutera vad klimateffekter och global uppvärmning handlar om och varför det är viktigt att kunna något och se hur ens eget beteende påverkar. Maten, både produktion och konsumtion, är en stor del av klimatpåverkan. Diskutera kring hur viktigt det är att äta klimatsmart.

Titta tillsammans på Naturskyddsföreningens film *Så blir du klimatsmartare i affären*. Gör en tankekarta av Naturskyddsföreningens tips till klimatsmart mat:

- 🍏 Gör varannan lunch och middag vegetarisk
- 🍏 Släng mindre mat, använd resterna
- 🍏 Ät ekologiskt och närproducerat
- 🍏 Ät efter säsong.
- 🍏 Ät grövre grönsaker

Välj ut ett recept och laga en klimatsmart måltid. Dela in klassen i grupper. Vem gör vad? Diskutera varför den rätten ni valt är klimatsmart. Vad kan man göra mer än att välja rätt råvaror för att måltiden ska få så liten klimatpåverkan som möjligt?

REDOVISNING

Ät och diskutera! Lägg receptet/recepten till *Klassens egen kokbok*.

UTVÄRDERA

