Hvad ved vi om madspild?

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

Introduktion:
I denne aktivitet skal eleverne dele deres aktuelle viden om madspild med hinanden og diskutere, hvor de tror, madspild opstår.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

I Introduktion: Start med at vise eleverne en fødevare, som har overskredet '**bedst før/mindst holdbar til**'-datoen med eksempelvis én dag. Det kan fx være mælk eller yoghurt.

Drøft følgende spørgsmål:

- *Hvad ville I stille op med denne fødevare?*
- *Ville I smide den ud? Hvorfor?*
- *Ville I drikke/spise den? Hvorfor?*

Fortæl eleverne, at I nu skal igennem et forløb, hvor de bl.a. skal lære mere om, hvad datomærkningerne betyder, og hvad madspild er. Og så skal de blive meget klogere på, hvordan man faktisk kan bruge sine sanser som et vigtigt analyseredskab til at vudere, om maden stadig er frisk og smager, som den skal.

Arrangér en smagning, hvor eleverne smager på mælken/yoghurten og sammenligner smagen med den samme slags fødevare, der endnu ikke er overskredet 'bedst før/mindst holdbar til'.

Opfordr eleverne til at undersøge de to smagsprøver med sanserne og sætte ord på smag, aroma og tekstur.

- *Er der forskel på de to smagsprøver?*

Hvis eleverne ikke er vant til at bruge deres sanser som redskab til at analysere smag, kan denne plakat med fordel hænges op i lokalet og støtte deres smagning.

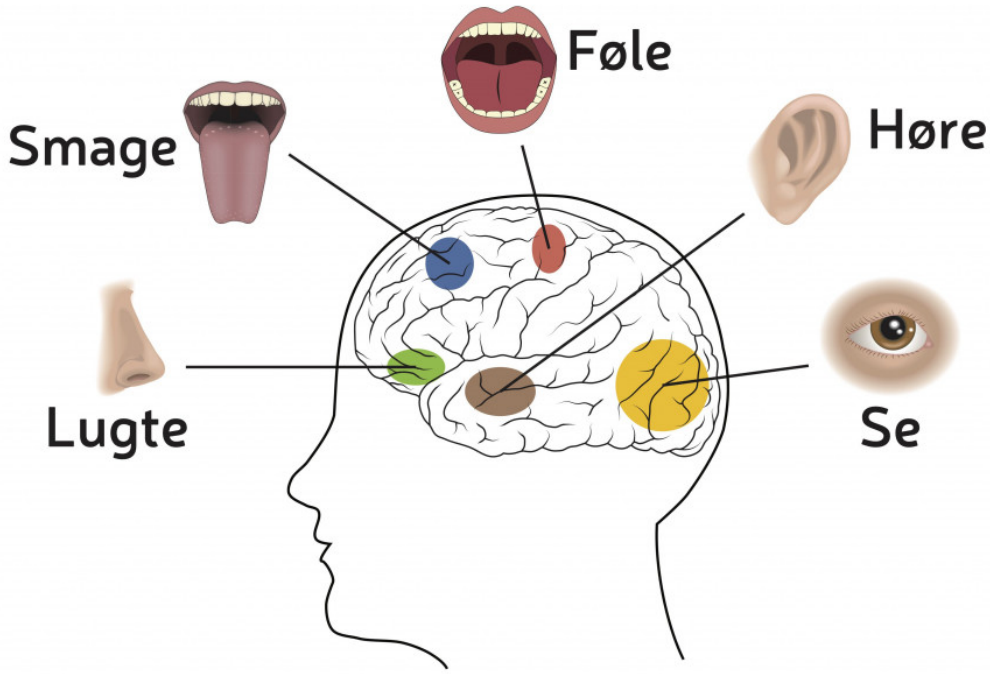
NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

SMAG for LIVET



NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Vi smager med alle sanser





en billion lugte erindringer

knas
knæk
smask

mundfølelse

sur
sød
salt
bitter
umami

farver
former
forventninger



Lær mere på **www.smagforlivet.dk**



2 Gruppevis: Bed eleverne om at reflektere over og drøfte, om de af og til smider mad ud. Det er vigtigt, at der fra starten bliver skabt et rum, hvor der ikke peges fingre, men hvor eleverne oplever, at vi alle af og til smider mad ud, som godt kan spises. Ifølge organisationen *Stop Spild af Mad (2018)* smider hver dansker i gennemsnit 47 kg spiselig mad ud om året. Hensigten med dette forløb er bl.a., at eleverne bliver bevidste om madspild og tager stilling til, hvad de selv kan gøre for at mindske madspild.

- *Smider du og din familie mad ud, tror du?*
- *Smider du selv mad ud derhjemme? Hvad smider du ud? Hvorfor?*
- *Smider du mad ud i skolen? Hvilken mad og hvorfor?*

3 Gruppevis: Bed eleverne om at lave en liste på baggrund af følgende spørgsmål:

- *Ifølge organisationen Stop Spild Af Mad bliver 1/3 af den mad, der produceres i verden, smidt ud – men hvor sker der madspild henne? Er det kun i hjemmet, eller sker det også andre steder - Hvor tror I, at der sker spild?*

Eleverne drøfter spørgsmålet i grupper og noterer deres bud på, hvor der forekommer madspild. Der laves efterfølgende en opsamlende liste på tavlen.

Disse steder kan der bl.a. forekomme madspild:

- i hjemmet
- i supermarkedet
- i restauranter/buffet-restauranter
- i storkøkkener
- i kantiner, fx på skoler
- i madkundskabsundervisningen
- i fødevareindustrien/produktionen på forskellige fabrikker
- i landbruget
- under transport
- under opbevaringen

4 Gruppevis: Bed eleverne om at diskutere, hvilke grunde der kan være til, at maden smides ud disse steder. Eleverne må også gerne opliste eksempler på konkrete madvarer, som de forestiller sig bliver smidt ud.
Anvend dette elevark som støtte til opgaven.

Forløb: Smag, overskudsmad og et hemmeligt våben
Forfatter: Klavs Styrbæk, Pia Styrbæk
Side: 1/1

OPGAVE: Hvad ved vi om madspild, og hvor opstår spild?

Hvor opstår der madspild? Sker det kun i hjemmet, eller sker det også andre steder?
Noter jeres bud.

Hvor opstår der madspild?	Eksempler på spild	Hvorfor opstår der spild?
I hjemmet		

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

- *Hvorfor smides maden ud i hjemmet? Hvad kunne det eksempelvis være for noget mad?*
- *Hvorfor smides mad ud i supermarkedet? Hvad kunne det eksempelvis være?*
- *Hvorfor smides mad ud i restauranter? Er der forskel på madspild i restauranter med/uden buffet for eksempel? Smider man selv mere mad ud i den forbindelse?*

5 Opsamling: Hver elev sætter sig nu sammen med en elev fra en anden gruppe og præsenterer gruppens overvejelser over de forskellige grunde til madspild. Eleverne skiftes til at præsentere ét sted, hvor der sker spild, samt deres overvejelser om mulige grunde til, at der forekommer spild dette sted.

Den lyttende elev supplerer. Herefter byttes roller.

6 Eleverne har nu fået aktiveret deres forforståelse i forhold til madspild og delt deres aktuelle viden. Senere i forløbet skal dette danne grundlag for, at de udarbejder ideer til mulige tiltag og handlinger, der kan minimere madspild.
Nu er eleverne klar til at undersøge, om der forekommer madspild i eget hjem. Gå til næste aktivitet her.

Læringsmål

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

Læringsmålet for denne undervisningsaktivitet:

- *At du kan beskrive, hvad madspild er, og hvor det opstår.*

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

Uddybende

Ifølge Fødevarestyrelsen (marts, 2019) betyder datomærkningerne følgende:

- **Sidste anvendelsesdato** betyder, at du kan blive alvorligt syg af at spise varen, hvis datoen er overskredet(Fødevarestyrelsen, 2018). Dette skyldes, at der kan være sygdomsfremkaldende mikroorganismer, som man ikke kan se med det blotte øje.
  Eksempler på mad med denne datomærkning er fisk eller kød – både fersk kød og kødpålæg.
- **Mindst holdbar til/bedst før** er derimod kun en vejledende datomærkning, og hvis varen dufter og smager fint, kan den sagtens spises (Fødevarestyrelsen, 2018)
  Derfor er sanserne et vigtigt redskab til at undersøge, om fødevaren stadig er frisk: *Kig, duft og smag! Vær her opmærksom på, at der er forskel på 'at smage' og 'at spise'.*
  Eksempler på mad med denne datomærkning er mælk, juice, syltetøj.
  Fra februar 2019 kunne man også støde på bemærkningen '**ofte god efter**'. Denne ordlyd blev tilføjet på en række fødevarer mærket med *bedst før* (fx mælkeprodukter, chokolade og øl), for at gøre forbrugerne opmærksomme på, at de ikke behøver at smide maden ud, selvom *bedst før-datoener* overskredet.

I aktiviteten Undersøg datomærkninger, og smag jer frem til mindre madspild lærer eleverne, hvad datomærkningerne betyder, og de vil erfare, hvordan sanserne kan anvendes som et vigtigt analyseværktøj til at undersøge og vurdere, om maden er frisk.

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 smids 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*

Kopiark

Kopiark:
Hvad ved vi om madspild og hvor opstår spild.pdf

OPGAVE: Hvad ved vi om madspild, og hvor opstår spild?

Hvor opstår der madspild? Sker det kun i hjemmet, eller sker det også andre steder?
Noter jeres bud.

Hvor opstår der madspild?	**Eksempler på spild**	**Hvorfor opstår der spild?**
I hjemmet		