



LÆRERVEJLEDNING

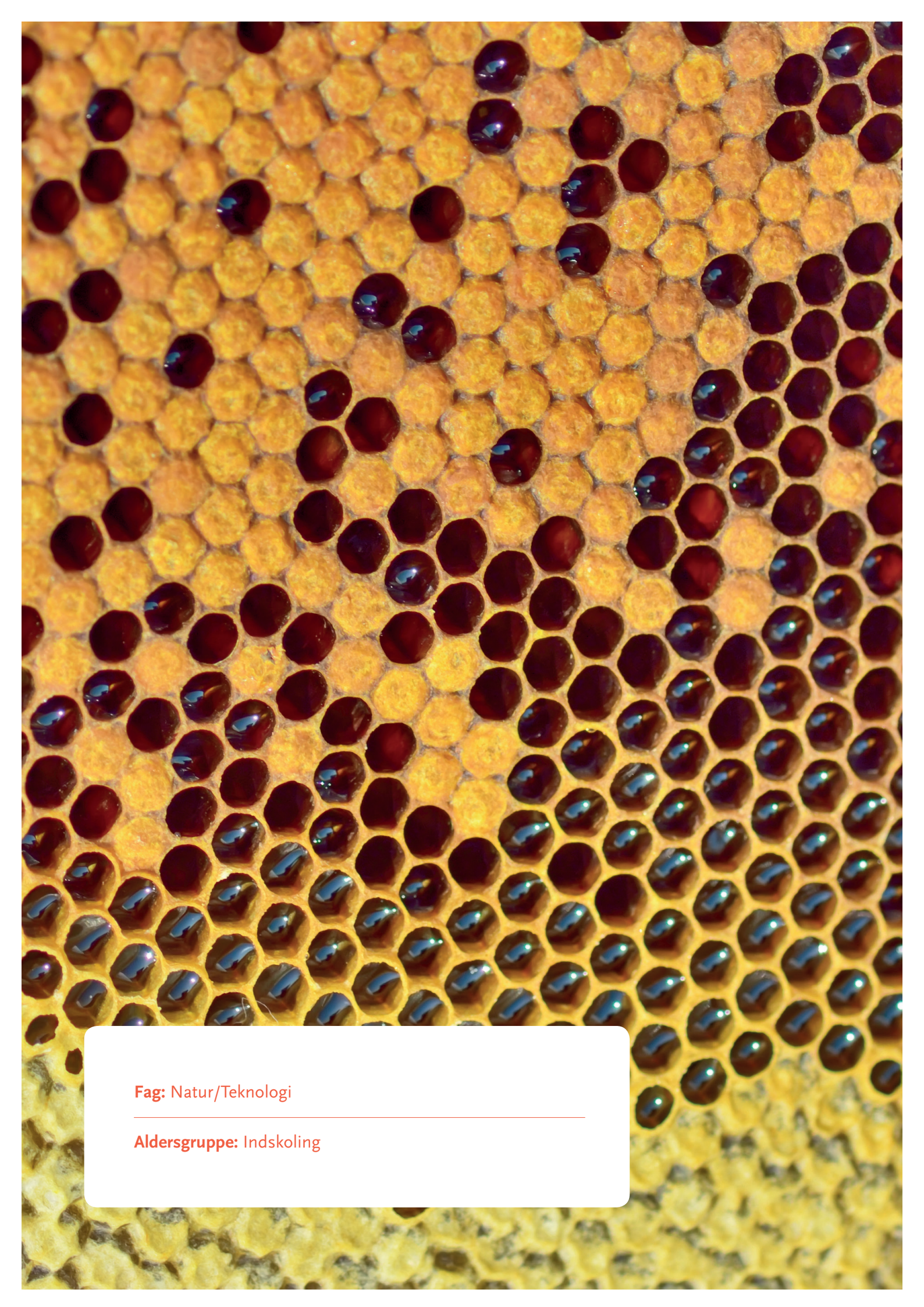
BAEREDYGTIGE MADPAKKER

Forord

"Kend din mad" er 20 undervisningsforløb med mad som omdrejningspunkt. "Kend din mad" tager udgangspunkt i den åbne skole gennem samarbejdet med virksomheder, organisationer og uddannelsesinstitutioner.

Målet med undervisnings- og læringsforløbene er at skabe en varieret skoledag med tværfaglige forløb og virkelighedsnære læringsrum, der medvirker til at styrke børn og unges maddannelse.

Undervisningsforløbene i "Kend din mad" anvender mad og fødevarer som et praksisnært læremiddel og didaktisk redskab. Hvert forløb er designet til at realisere fælles mål for madkundskab og naturfagene, men i nogle forløb også dansk, sprogfag, samfundsfag samt obligatoriske emner som sundheds- og seksualundervisning og familiekundskab, uddannelse og job samt tværgående temaer som innovation og entreprenørskab.



Fag: Natur/Teknologi

Aldersgruppe: Indskoling

Introduktion til forløbet

Forløbet strækker sig over mindst 3 dobbeltlektioner.

Der er mulighed for udflugt til Natursamarbejdet (i Aarhus) hvor eleverne fremstiller bivoksrap.

Bæredygtighed er et svært begreb at forstå og forholde sig til både for børn og voksne. Når man snakker om bæredygtighed, er man nødt til at se nuanceret på tingene. Bæredygtighed er defineret ved, at skulle være holdbart, uanset om man ser på det med økonomiske-, sociale- eller miljøbriller. Her bruger vi bl.a. Verdensmålene for BÆREDYGTIG UDVIKLING til at introducere bæredygtighed. Alle verdens lande er med disse mål blevet enige om en retning, samt at vi skal løse problemerne og gøre vores levevis bæredygtig. Verden har før i fællesskab løst store miljøproblemer som f.eks. "hul"/udtynding i ozonlaget, og klimakrisen kan og skal også løses.

Ved at have gode vaner f.eks. i forhold til vores madpakker, kan vi som enkeltpersoner påvirke mange af delmålene til de 17 verdensmål i en positiv retning, se nedenfor.

FN'S 17 VERDENSMÅL FOR BÆREDYGTIG UDVIKLING



Disse mål kan kobles til dette forløb.

FN'S 17 VERDENSMÅL FOR BÆREDYGTIG UDVIKLING

- 
- 2 Stop Sult:** gør fødevarereproduktionen mere bæredygtig – hvilken mad vælger du at spise?
- 
- 3 Sundhed og trivsel:** bekæmp smitsomme sygdomme – husk at vaske hænder
- 
- 4 Kvalitetsuddannelse:** undervis i bæredygtig udvikling og global medborgerskab – bæredygtig madpakke
- 
- 6 Rent vand og sanitet:** støt lokal håndtering af vand og sanitet – undgå at købe flaskevand
- 
- 8 Anstændige jobs og økonomisk vækst:** brug ressourcerne effektivt i forbrug og produktion – undgå madspild
- 
- 12 Ansvarligt forbrug og produktion:**
- halver det globale madspild pr. person – kan du smide mindre mad ud?
 - reducer affaldsmængden – hvor meget affald efterlader din madpakke?
 - brug og håndter naturressourcer bæredygtigt – hvilken slags affald efterlader din madpakke?
 - håndter kemikalier og affald ansvarligt – kan du sortere dit affald?
 - giv alle mennesker viden og forståelse for at kunne leve bæredygtigt – bæredygtig madpakke
- 
- 15 Livet på landet:** stop skovrydning – spis flere grøntsager og mindre kød
- 
- 16 Fred, retfærdighed og stærke institutioner:** garanter at alle beslutninger tages på en inkluderende og repræsentativ måde – lyt til hinandens ideer og ønsker om madpakken og respekter at man selv bestemmer hvordan den bedste madpakke er for den enkelte.

Undervisningsforløbet er tænkt som en dynamisk designproces, og undervisningsmaterialet er opbygget herefter. Eleverne kan samarbejde om at finde, skabe og afprøve løsninger på autentiske udfordringer. Se figuren herunder.

Overblik over forløbet set som en dynamisk designproces



Mål for forløbet

Der tages udgangspunkt i fælles mål for faget Natur/Teknologi. Materialet kommer omkring alle kompetencemål inden for områderne Undersøgelse, Perspektivering og Kommunikation. Eleverne introduceres til begrebet bæredygtighed. De får forståelse for, at vi sammen skal finde løsninger på klima- og miljøproblemer og for at hele verden allerede er i gang med det arbejde.

Kompetenceområde	Efter 2. klasse	Efter 4. klasse
Undersøgelse	Eleven kan udføre enkle undersøgelser på baggrund af egne og andres spørgsmål.	Eleven kan gennemføre enkle undersøgelser på baggrund af egne forventninger.
Perspektivering	Eleven kan genkende natur og teknologi i sin hverdag.	Eleven kan relatere natur og teknologi til andre kontekster.
Kommunikation	Eleven kan beskrive egne undersøgelser og modeller.	Eleven kan beskrive enkle naturfaglige og teknologiske problemstillinger.

Temaer

Forløbet er opdelt i tre temaer, som hver især gør elever klogere på bæredygtige madpakker. Der er udarbejdet en PowerPoint, som kan bruges til undervisning på klassen. Under noter beskrives, hvad I som undervisere skal være opmærksomme på, og om eleverne skal arbejde selvstændigt eller ej.

Tema 1 Hvad er bæredygtighed?

- Snak om FN's verdensmål for bæredygtig udvikling
- Hør historien om Professor Klog
- Hvad er der tilbage, når madpakken er spist (undersøgelse)
- Lav en affaldskirkegård (forsøg)
- Hjemmeopgave til næste gang: Hjælp med at smøre madpakken

Tema 2 Hvordan laver man en bæredygtig madpakke?

- Saml op på, hvad I lavede sidst
- Opgave om, hvordan bollen skal pakkes ind?
- Årstidens grønt, madpakkehånden og madpakkens størrelse
- Tegn en madpakke

Tema 3 Opsamling

- Saml op på, hvad I lavede sidst
- Hvordan går det med affaldskirkegården?
- Hvad er der tilbage, når madpakken er spist? Har det ændret sig siden sidst?
- Afrunding

Mulighed for besøg på Natursamarbejdet

Her skal vi lave bivokswrap, som er "genbrugs-madpapir" lavet af stof behandlet med bivoks.

Det kan bruges enten i madpakken eller hjemme til at lægge over en tallerken/skål i stedet for plastikfilm eller stanniol, når mad sættes i køleskabet.

Derudover får I mulighed for at spise jeres madpakker i de naturlige rammer på Natursamarbejdet.

Skriv gerne til forældrene forud for forløbet:

Her er et bud på en henvendelse:

Kære forældre

Vi skal i gang med et undervisningsforløb om madpakker i klassen. Formålet med undervisningen er at give børnene viden om bæredygtighed. Børnene skal arbejde med deres madpakkers indhold og indpakning, og vi håber, at I vil bakke op om deres idéer derhjemme.

Budskaberne i undervisningen er:

- Undgå madspild
- Spis mere grønt, og brug madpakkehånden
- Spis årstidens frugt og grønt
- Brug genbrugelig indpakning f.eks. madkasse
- Madpapir er bedre end plast (eks. husholdningsfilm) og sølvpapir (stanniol)

Der er ingen 100% rigtige løsninger, men hvis vi alle sammen tænker over vores daglige valg og vaner, kan vi sammen bidrage til bæredygtig udvikling.

Vores ønske er, at I hjælper børnene på vej, når de kommer hjem og snakker om emnet. Måske de har gode idéer til, hvordan I kan lave bæredygtige madpakker, som fortsat er lækre at spise.

Venlig hilsen...