

AKTIVITET 1: MADSPILD



Læringsmål

- Du kan forklare, hvad madspild og øvrigt madaffald er.
- Du kan give eksempler på madspild og øvrigt madaffald.
- Du kan sortere madaffald i madspild og øvrigt madaffald, når du laver mad.

Madspild og øvrigt madaffald

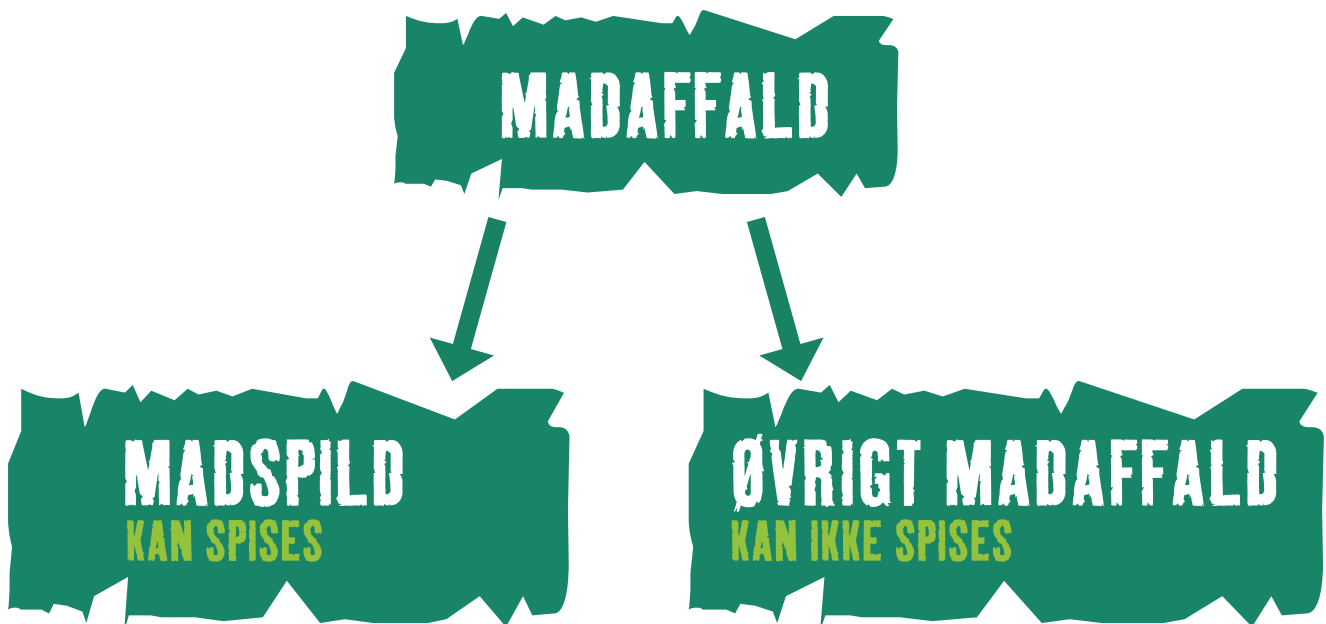
Madaffald er alt affald, der stammer fra mad.

Madaffald kan opdeles i to grupper: Madspild og øvrigt madaffald.

Madspild er den mad og de fødevarer, der kunne være spist af mennesker, men som i stedet bliver smidt ud. Man kan sige, at maden går til spilde.

Brød, bananer med en sort plet, en slatten gulerod og rester af middagsmad er eksempler på madspild i hjemmene. Vi kunne altså have spist maden, men det bliver til madspild. Måske fordi vi køber mere, end vi har brug for. Eller også fordi vi laver mere mad, end vi kan spise.

Øvrigt madaffald er det vi skærer fra maden, fordi det ikke kan spises. Æggeskaller, bananskræller, sten fra blommer og knogler er madaffald.



Undersøg



1.1 Madspildets TOP 10

På oversigten kan du se, hvilke fødevarer der ligger i de danske forbrugeres TOP 10 i madspild.

MADSPILDETS TOP 10	Andel af totalt madspild
1. Middagsrester indeholdende fisk, fjerkræ og kød (inkl. rent, tilberedt kød)	14 pct.
2. Friske grøntsager	13 pct.
3. Brød og kager med datomærkning	12 pct.
4. Frisk frugt	9 pct.
5. Kartofler og grøntsager (tilberedt)	8 pct.
6. Mejeriprodukter	5 pct.
7. Pålæg af fisk, fjerkræ, kød (ikke tilberedt)	4 pct.
8. Andre tørvarer (slik, nødder, rosiner mv.)	4 pct.
9. Fersk og frossen fisk, fjerkræ og kød	3 pct.
10. Brød med pålæg – herunder også madpakker	3 pct.

Kilde: Econet for Dansk Supermarked, 2014

Diskuter

- Hvilke fødevarer smider vi mest ud? Hvorfor?

- Hvilke fødevarer smider DU og din familie ud? Hvorfor?

- Hvad overrasker dig mest?

- Hvad kan vi gøre for at stoppe madspild? Som forbruger? I butikkerne?

Del jeres viden om madspild og de danske forbrugeres TOP 10 i madspild med resten af klassen og jeres forældre. Lav en filmstribe om madspild og de danske forbrugeres TOP 10 i madspild på mobilen eller på en tablet, og læg den på klassens intranet.



1.2 Madspild og øvrigt madaffald

I skal undersøge, hvor meget madspild og andet affald der bliver efter, at I har tilberedt og spist et måltid mad.

Sådan gør I

1. Del jer i grupper med 4 personer i hver. Hver gruppe skal lave retten: Brændende kærlighed med et twist.
Se opskrift under: Opskrifter du skal bruge.

Lav en ret mad og sorter affald

2. Lav retten: Brændende kærlighed med et twist.
3. Find alle ingredienserne, I skal bruge.
4. Følg opskriftens fremgangsmåde: Sådan skal du gøre.
5. Hver gang der er affald eller en del af en fødevarer, som ikke skal bruges i retten, skal det lægges til side. Sorter affaldet i to bunker: Madspild og øvrigt madaffald.

Spis, ryd op og sorter affald

6. Når I har spist, rydder I op. Hvis der er rester af mad, skal I også sortere dem i de to bunker: Madspild og øvrigt madaffald.

Vej affaldet og diskuter

7. Studer de to bunker, vej dem og udfyld skemaet på næste side.
8. Diskuter i grupperne:
 - Hvilken bunke vejer mest? Hvorfor?
 - Hvad ligger der i bunken af øvrigt affald?
 - Hvad ligger der i bunken af madspild?
 - Kunne noget fra de to bunker være blevet gemt og brugt på et andet tidspunkt, hvis I havde mulighed for at gemme evt. fødevarer/madrester korrekt?
 - Hvornår bliver brændende kærlighed til madspild?
9. Diskuter jeres resultater på tværs af grupperne. Hvilke forskelle og ligheder er der i jeres bunker? Vægt? Indhold?

Du kan også...

Tjekke madspildet og det øvrige madaffald hjemme hos dig selv.

Gå i samarbejde med din familie og tjek madspildet og det øvrige madaffald efter I har lavet middagsmad.

I kan også tjekke madspildet og øvrigt madaffald på en dag, to dage, en uge.

Hvad kan I gøre i din familie for at stoppe madspildet? I kan få inspiration på www.stopmadspild.dk.



	Madspild	Øvrigt madaffald
Vægt		
Indhold		
Andet		

