

Material för diskussioner

Mat och matproduktion har synvinklar som skapar oenighet. Nedan finns några allmänna ämnen som ni kan diskutera. **Utred med hjälp av matguiden och internetkällor vilka ytterligare motiveringar framförts** som stöd för påståendena och mot dem.

PÅSTÄENDE 1: Man bör välja närproducerad mat.

Ja: Inhemsk livsmedelsproduktion sysselsätter och är av god kvalitet. Man borde äta mat som producerats så nära som möjligt för att maten inte ska behöva transporteras världen runt.

Nej: Livsmedelsproduktion utgör en betydande inkomstkälla världen över och t.ex. frukt och kryddor är viktiga exportvaror för människor med låga inkomster i utvecklingsländerna. Den största delen av miljökonsekvenserna orsakas av produktionsmetoderna, inte transporterna.

PÅSTÄENDE 2: Borde vi äta kött eller inte?

Ja: Kött är mycket näringsrikt och människan behöver protein för att må bra. Finländska djur har det bra. Den mängd kött som finländarna äter är liten jämfört med t.ex. Kina. Produktionen av naturbeteskött t.o.m. ökar mångfalden

Nej: Protein får man också från annan mat, såsom bönor, linser och svampar. Odlingsarealen i världen räcker inte till om man överallt i världen skulle äta lika mycket kött som i Finland. Köttproduktionen påskyndar klimatförändringen. När det gäller förhållandena för animalieproduktionens djur finns det rum för förbättring.

PÅSTÄENDE 3: Maten ska vara så billig som möjligt i Finland.

Ja: Alla bör ha möjlighet att äta näringsrik mat oberoende av inkomsterna. Statens och EU:s stöd till jordbrukarna är viktigt, eftersom maten på så sätt förblir billig och arbetsplatserna inom jordbruket blir kvar i Finland.

Nej: Att subventionera livsmedelsproduktionen i västländerna är orättvist mot utvecklingsländerna och orsakar en snedvridning av världshandeln. Om man vill äta billigt, är det möjligt genom att välja vegetariskt inriktad mat, säsonganpassa sin mat samt själv plocka och konservera mat.

PÅSTÄENDE 4: Ett intensivt jordbruk är det bästa sättet att producera mat.

Ja: Folkmängden i världen ökar och maten måste räcka till för alla. Ett småskaligt jordbruk är dyrt och ineffektivt. Man bör utveckla teknologi som bygger på förnybar energi och nya odlingsväxter som kräver mindre gödsel.

Nej: Den intensiva produktionen förstör miljön, kräver för mycket naturresurser och kan inte effektiviseras ytterligare. Småskalig odling producerar mer mat medan man använder mindre naturresurser och håller jordmånen i bättre skick. Platser som inte används i städer (tak, väggar, parker) borde i högre utsträckning användas för livsmedelsproduktion.

Är ekologiskt odlat det bästa alternativet?

Tycker mina vänner det är ok att vara vegetarian?

Hur mycket ska maten kosta?

Var produceras min mat?

Materialet har planerats för användning av de högre klasserna i grundskolan och läroanstalter på mellanstadienivå. Uppgifterna lämpar sig för undervisning av miljökurser, biologi och geografi, hälsolära, hemkunskap, livsaskådningskunskap och modersmål. Fler uppgifter, länkar och läromaterial finns på adressen wwf.fi/ruoka

©WWF 2012

För sammanställningen av materialet har vi erhållit utrikesministeriets stöd för utvecklingsfostran.



Förrätter

1. Frågor att reflektera över. (Ytterligare teman i diskussionsavsnittet)

- Vad allt behöver människan för att må bra?
- Varför svälter en del människor i världen?
- På vilka grund väljer ni vilken mat ni sätter på er familjs bord?
- På vilken grund väljer du själv vad du sätter i munnen?

2. Sammanhang. Lista upp vilka miljöproblem är de tre största enligt din åsikt. Gör en lista till över de födoämnen du åt på lunchen. Fundera på sammanhang mellan dessa listor. Du kan börja med födoämnen och fundera över vad som har behövts för att producera dem och fortsätta med miljökonsekvenserna. Eller också så kan du börja med miljöproblemen och orsakerna till dem och fortsätta med födoämnen.

3. Vad äter vi i Finland? Bekanta dig med temat med hjälp av webbplatsen maataloustilasto.fi/sv/tilasto/144 och fundera över följande frågor:

- Vad består en finländares kost av?
- Hur har konsumtionsvanorna ifråga om olika födoämnen förändrats sedan år 1975?
- Vilka faktorer kan ha bidragit till förändringen?
- Hur tror du att finländarnas matvanor kommer att förändras under de följande 30 åren?

4. Vem använder vattentillgångarna och livsmedlen? Utred med hjälp av kartorna på webbplatsen worldmapper.org hur livsmedelsproduktionen, naturresurserna och välfärden fördelas i världen. Undersök till exempel följande:

- Var är köttkonsumtionen störst? Var förekommer mest undernäring?
- På vilka områden räcker inte sötvattentillgångarna till för befolkningen?
- Jämför kartorna 127 (kvinnor som arbetar inom jordbruket) och 121 (traktorer som används). Vad upptäcker du om förhållandena för dem som arbetar inom jordbruket på olika håll i världen? Hittar du ytterligare information om temat på andra kartor?

5. Jämförelse av luncher. Jämför en typisk nepalesisk dal bath-portion, en finländsk portion som serveras på en lunchrestaurang och en etiopisk matstund (bilder wwf.fi/ruoka). Vad har de gemensamt och i vilka avseenden skiljer de sig? Berättar de någonting om området och livsstilen?

Ansvarsfulla val på olika plan

6. Problem med livsmedelsproduktionen. Fördela guidens fem uppslag med måltider (s. 4-13) mellan grupperna. Respektive grupp bekantar sig med måltiden på ett uppslag och ett därmed förknippat miljöproblem. (Ytterligare information i slutet av häftet.) Red ut följande frågor:

- Vilket problem i livsmedelsproduktionen är det fråga om?
- Hur kommer problemet till uttryck i människors liv i utvecklingsländerna? Och hur är det med vårt liv?
- Vilka lösningar på problemet föreslår man?
- Hur kan var och en av oss bidra till att lösa detta problem?

7. Mat och yrken. Om du skulle utöva följande yrken i Finland, på vilka olika sätt kunde du främja miljön i ditt arbete? Vilka svårigheter kunde du stöta på i samband med att du förverkligar nya idéer?

- Jordbrukare
- Fiskodlare
- Produktutvecklare på Oy Liha Ab.
- Bageriarbetare
- Restaurangägare
- Köpman med livsmedelsaffär

Rita en enkel bild av din fiktiva person och hitta på personuppgifter för honom eller henne (t.ex. namn, ålder, stad, arbetsbeskrivning). Skriv vilka uppgifter och eventuella problem som han eller hon har i form av pratbubblor. När du presenterar din fiktiva person och hans eller hennes miljövärdande åtgärder, kan du fråga åhörarna om de har idéer på hur problemen kunde lösas.

8. Sammanställ en tipslista för en ansvarsfull matkonsument. Välj fem tips som enligt din åsikt är av största betydelse och som kan förverkligas av dig så att dina matvanor är mindre miljöbelastande.



WWF

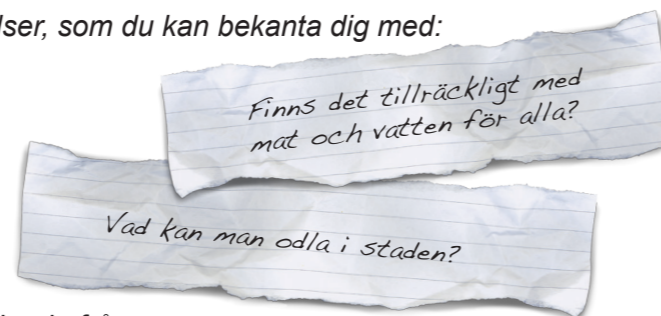
Miljöutbildning 2013

wwf.fi/ruoka

Berättelser från världen (guiden s. 18 -21)

På matguidens sidor hittar du följande personers berättelser, som du kan bekanta dig med:

- Margaret Wanjiru Mundiati, Kenya
- Klaus Berglund, Finland
- Kristin och Mark Kimball, Förenta staterna
- Damayanthi Devi, Indien
- Andrés González Aquilera, Paraguay
- Ile Uusivuori och Matti Ylönen, Finland (s.16-17)



9. Berättelserna berättar om modighet. Fundera på följande frågor:

- Vad har personerna i berättelserna vågat göra annorlunda än andra?
- Vad har fått dem att ändra sitt beteende?
- Hur har andra människor eventuellt förhållit sig till saken? Hurdana kommentarer kan personen ha fått?
- På vilket sätt har personerna i berättelserna dragit nytta av sin modighet?
- Vilken slags modig gärning skulle du våga göra?

10. Samla de åtgärder som personerna i berättelsen har vidtagit och som minskar livsmedelsproduktionens miljöbelastning. Vilket globalt problem hjälper var och en av dem att lösa genom sina åtgärder?

11. Välj en av berättelserna och lev dig in i huvudpersonens liv. Skriv personens dagbok under en dag före förändringen och efter den. Du kan föreställa dig eller inhämta ytterligare information för att få till stånd en mer realistisk text. Om det är ont om tid, kan du också göra en lista över personens uppdikade tankar före och efter förändringen.

Utredningar och åtgärder

12. Matdagbok. Utarbeta en veckas lista över vilka växt- och djurarter du äter eller vilka arter som har behövts för att producera din mat. Hur många arter äter du under en vecka?

13. Vilka miljömärken för livsmedel används i Finland? Utred vad de olika märkena betyder för konsumenten. Hittar du information om vilka kriterier en produkt måste uppfylla för att man ska få rätten att använda respektive märke?

14. Orsakerna till vissa kostvanor kan vara etiska eller religiösa. Utred vilka kostvanorna är. Hur motiverar man dem? Skulle du själv kunna ändra dina kostvanor till följd av någon av dessa motiveringar?

15. Följ med matrelaterade nyheter under en vecka i ett medium som du själv väljer. Rita en tankekarta (mind map) på de teman och meddelanden som framkommit. Börja med ett tema som enligt din åsikt är centralt och sammanställ andra aspekter som nämnts kring det. Hurdan är bilden av matrelaterade nyheter som växer fram på basis av din utredning?

16. Vad kan man göra för gott av grönsaker? Bekanta dig med matreceptsidor på internet.

- Vad är den mest lockande vegetariska rätten som du hittar?
- Vilka läckra maträtter gjorda av soja, bönor och svamp hittar du?
- Hittar du nya mer miljövänliga versioner av bekanta maträtter?

17. Mer fisk på bordet! Utred följande saker och använd de informationskällor som passar dig bäst:

- Var på din hemort skulle du kunna fiska (dvs. var på en sjö- eller havsstrand skulle du kunna fiska)?
- Vad skulle du behöva för att kunna fiska och var skulle du kunna skaffa utrustningen?
- Vilka fiskarter skulle du kunna få på stället ifråga och hur skulle du kunna identifiera dem?
- Hur ska fisk hanteras före den tillreds?
- Vilka rätter skulle du kunna tillreda av fisk som du har fångat själv?

18. Ansvarsfulla (virtuella) knytikalas. Hämta mat som du anser att smakar gott och är ansvarsfullt till ett knytikalas. Du kan köpa produkterna på riktigt eller fotografera dem i butiken. Bekanta dig i butikerna omsorgsfullt med olika produkter och fundera över vilket s.k. ansvarsfullt perspektiv är viktigast enligt din åsikt.

19. Utred hur miljövänliga skolmatportionerna under en dag är. Förbered undersökningen i tid och meddela personalen i matsalen att du behöver information om vilka födoämnen som har använts den dagen och om födoämnenas ursprung. Du kan be att få intervjua personalen eller de kan meddela vem som är matleverantören – du kan ställa mer specifika frågor om råvarorna till honom eller henne. På vilka sätt kunde man ha gjort maträtterna bättre med tanke på miljön?

20. Välj ett av de tips som guiden ger på ansvarsfulla matvanor och följ tipset under en vecka. Var fördomsfri: att prova på något nytt piggar alltid upp! Anteckna alla situationer eller problem som du stöter på under en vecka. Vilka nya erfarenheter fick du under veckan?

21. Ändringar i familjens kost. Vad hindrar din familj från att övergå till en mer ansvarsfull kost, t.ex. att öka användningen av vegetarisk mat? Tala med dina familjemedlemmar och gör en lista över hindren. På vilka sätt kunde dessa hinder övervinnas? Gör ett "projekt" av att övervinna ett hinder och förverkliga "projektet"!

22. Utarbeta en kampanjplan för att främja vegetarisk kost i skolan. Målet kan vara att till exempel att göra en vegetarisk maträtt till ett normalt alternativ i matsalen eller att få de studerande att förbinda sig att äta vegetarisk mat en dag i veckan. Vilket är kampanjens huvudmeddelande och hur lönar det sig att framföra det? Behövs till exempel en utredning av förhandsinställningarna i form av t.ex. intervjuer? Hur börjar kampanjen och hur slutar den? Diskutera med styrelsen för elevkåren eller skolans miljögrupp om ni tillsammans kan förverkliga din idé.

Variationer av kortspelet "Jordklotets bästa mat" och tips på hur det kan utnyttjas

I spelet söker man den mest ansvarsfulla matportionen, men man kan också spela så att man söker den mest lockande portionen eller vid en bestämd årstid den mest ekologiska maten. Kortleken med 40 måltidskort och gruppernas spelinstruktioner kan skrivas ut på wwf.fi/ruoka

Om spelet spelas av hela klassen. Kortleken fördelas jämnt mellan grupper på 4–5 elever. Varje grupp ska ha 5–6 kort. Varje grupp väljer den mest ansvarsfulla måltiden på sina matkort, presenterar den och motiverar sitt val för hela klassen. Till slut väljer klassen tillsammans och efter diskussion den måltid som vinner. Om det uppstår oenighet, kan grupperna försöka få sin egen måltid korad till vinnare genom att berätta hur man kan göra maten ifråga ännu mer ansvarsfull.

Efter spelet: Grunda "Jordklotets bästa restaurang" som bjuder på ansvarsfull mat.

- Välj en verksamhetsidé för restaurangen: Vilket perspektiv betonar den?
- Hitta på ett namn på restaurangen.
- Komponera en meny (5-10 portioner) som består av måltiderna på korten för restaurangen.
- Beskriv matportionerna på ett lockande sätt på papper (en beskrivning som kunde finnas på restaurangens meny). Berätta emellertid också om deras riktiga egenskaper och miljökonsekvenser.

En måltids anatomi. Ta reda på följande om en måltid på ett kort och sammanställ en tankekarta (mind map) därav:

- Vilka råvaror behövs för att tillreda måltiden?
- Vad krävs för att producera dessa råvaror?
- Vilka av dem kan du skaffa nära dig?
- Vilka miljöproblem kan vara förknippade med respektive ingrediens?
- På vilka sätt kunde man minska de miljökonsekvenser som måltiden har?

Ta reda på var varje ingrediens i måltiden produceras genom att undersöka riktiga matförpackningar. Utnyttja olika informationskällor för att utreda om produktionen av dessa födoämnen på områdena ifråga är förknippad med problem.

