



# PROJEKT VERDENSMÅL



Electrolux  
Food Foundation



FEED THE  
PLANET

Founded by **WORLD CHEFS**  
Powered by **Electrolux** and **AIESEC**





## Emne

Borger, naturvidenskab

## Mål for undervisningen

Engagere og inspirere børn til at gøre bæredygtig mad til deres foretrukne valg.

## Resultat af undervisningen

Eleverne vil:

- Forstå, hvad FNs verdensmål for bæredygtig udvikling #12 handler om, og hvorfor det er vigtigt
- Kende til FNs verdensmål for bæredygtig udvikling 12.3 – halvering af global madspild pr person
- Kende til konkrete måder at reducere madspild og spise bæredygtigt

## Nøgleord

Bæredygtighed, verdensmål, madspild, ansvarlig forbrug

## Forberedelse

- Klasselokalet/lokalet skal indrettes, så det fremmer diskussioner og gruppearbejde ved at sætte stolene i en cirkel – eller rundt om små borde.
- Der skal være projektor og højtaler
- Print af "Mad helte" arbejdsopgaver (et pr. elev) (Appendix A)
- Skrive og tegneredskaber Appendix A
- Print af FNs verdensmål for bæredygtig udvikling plakat (Appendix B)
- Print af Hvad er der på min tallerken plakater (Appendix C)
- Print af selvevalueringspapir (Appendix D), (et pr. elev)
- Print af 10 tips til at mindske madspild (Appendix E), (et pr. elev)
- Printede certifikater (Appendix F), (et pr. elev)
- Flip charts eller A3 papir til gruppediskussioner

# Madhelte undervisningsplan

Vigtigt spørgsmål

Hvordan kan jeg støtte FNs verdensmål for bæredygtig udvikling ved at mindske madspild?



10  
min

## Step 1: Introduktion

Ice-breaker: Introducer dig selv og sig, hvad din livret er. Bed eleverne om at gøre det same.

Øvelse: Del Appendix A ud til hver elev og bed dem om at tegne, hvad de fik til aftensmad I går. Sig, at de skal gemme tegningen, da de skal bruge den senere.

## Step 2: Introduktion til FNs verdensmål

10  
min

Spørg om eleverne har hørt om FNs verdensmål for bæredygtig udvikling og om de genkender ikonerne på plakaten (Appendix B). Beskriv FNs arbejde, og forklar hvordan verden gik sammen om at sætte disse 17 mål som et samlet opråb om handling for at gøre en ende på fattigdom, beskytte planeten og sikre at alle mennesker kan nyde fred og fremgang når vi kommer til 2030.

Vis videoen, som introduceres af [Malala Yousafzai som forklarer verdensmålene](#) på en børnevenlig måde. Tal om videoen – har eleverne forstået, hvad verdensmålene er? Bed et par af eleverne dele deres forståelse af verdensmålene efter de har set filmen.

## Step 3: Verdensmålene og forbindelsen til mad

10  
min

Præsenter plakaten "hvad er der på min tallerken?" (Appendix C) for at få tankerne omkring den store påvirkning det daglige fødevarerindtag har på planeten. Forklar hver af scenerne. Brug fakta/statistic til at understøtte dine argumenter Konkluder ved at vise statistic, som viser madspilds globale påvirkning.

Mind eleverne om, at der er mange måder vi hver især kan hjælpe til med at nå verdensmålene I 2030 og at der er noget alle i hele verden gør, som indvirker på flere mål. Det er, når vi spiser.

Introducer FNs bæredygtighedsmål nr. 12 og forklar, hvorfor det er vigtigt. Forklar at du i dag vil tle om et specifikt mål "12.3: halvér det globale madspild pr. person".

Vis [Global Goals Food Project videoen](#) Tal om videoen, som det passer ind.

## Step 4: Selv-evaluering

15  
min

Fortæl eleverne, at de nu skal bedømme sig selv og deres spisevaner for bedre at forstå, hvordan vi som individer kan påvirke verdens fødevarerudfordringer og gøre en forskel på FNs verdensmål om bæredygtighed.

Præsenter selvevalueringsspørgeskemaet (Appendix D) og bed dem om at vurdere de tallerkner, de tegnede i starten af timen. Forklar spørgsmålene for hele klassen og giv hver fem minutter til at besvare spørgsmålene. Hjælp dem, hvis de ikke forstår, hvordan de skal udfylde spørgeskemaet eller har spørgsmål til enkelte spørgsmål.

Når de er færdige bed to eller tre af eleverne om at dele deres resultat ned resten af klassen. Spørg dem om deres holdning til mad nu. Tror de, at mad har betydning for planeten? Forstår de, hvordan de kan gøre en forskel med noget så almindeligt som maden på deres tallerkner?

## Step 5: Brainstorming

15  
min

Spørg børnen, hvad de tror en helt er. Fortæl eleverne, at nu hvor de anerkender problemet, er det tid at finde på måder at løse problemet og blive en Madhelt! Opdel dem i grupper med 4-5 elever i hver gruppe og bed dem om at diskutere i gruppen, hvad alle kan gøre for at mindske madspild.

Del flip charts og tusser ud, så eleverne kan skrive eller tegne alle de idéer, de kan komme på. Sig til eleverne, at de idéer, de foreslår, kan bruges alle steder; hjemme, i skolen eller på restauranter. Tilføj flere idéer fra appendix E til at komplementere manglende idéer. Gå tilbage og opsummer alle de ting, de kan gøre for at nedbringe mængden af madspild.

## Step 6: Conclusion

10  
min

Del Appendix F ud og bed eleverne om at skrive de 3 ting de lover at gøre fra nu for at minimere madspild. Sig til eleverne at de nu officielt er Madhelte. Og giv dem deres Madhelte (Food Heroes) certifikat.

Når timen er slut tag et gruppebillede og upload det til World's Largest Lesson Map online. For at gøre dette gå til [World's Largest Lesson website](#), click på "Become Part of the Story" knappen i øverste højre hjørne, tilmeld dig og udfyld en kort formular med foto, sted og en kort beskrivelse af timen. Eks. "Ude og deltage i "World's Largest Lesson" takket være ..." vælg Feed the Planet (Worldchefs, Electrolux, AIESEC).

## Valgfrie aktiviteter

Sig til eleverne, at nu er det tid at føre times læring til live og sikre at det fortsætter. Tal om, hvad der kunne være en passende udfordring for gruppen, hvis de vælger at acceptere en af følgende:

- Registrér maden på deres tallerken hjemme i en uge inkl. Mad de har spist og mad, der er spildt som en procentdel ved at tage et billede hver dag. Forslå et familiemøde, hvor de kan tale om mulige måder til at nedbringe madspildet i hjemmet. Eleverne skal tage resultatet ( data og billeder ) med i skole, så de kan lave grafer og præsentationer – og dele deres bedste idéer med hinanden.
- Arbejd som samlet klasse med at registrere, hvor meget mad, der går til spilde i løbet af 5 skoledage. Eleverne skal beregne, hvor meget, der er gået til spilde, og hvor mange mennesker det, der er gået til spilde, kunne have bospist. Den viden skal de dele med resten af skolen for at øge kendskabet til madspild.

### Credits og kilder

International Society for Technology in Education (2016). ISTE Standards for Students. Eugene, Oregon: International Society for Technology in Education.

National Council for the Social Studies (2010). National Curriculum Standards for Social Studies: A Framework for Teaching, Learning, and Assessment. Silver Spring, MD: NCSS.

National Governors Association Center for Best Practices, Council of Chief State School Officers. (2010). Common Core State Standards (CCSS). Washington, D.C.: National Governors Association Center for Best Practices, Council of Chief State School Officers.

NGSS Lead States (2013). Next Generation Science Standards: For States, By States. Washington, DC: The National Academies Press.

United Nations General Assembly (2015). Transforming Our World. The 2030 Agenda for Sustainable Development. NY, NY: United Nations.

### Om forfatterne

Denne lektion er lavet som et samarbejde mellem repræsentanter for AIESEC, Electrolux Food Foundation og Worldchefs i overensstemmelse med "World's Largest Lesson, Project Everyone".





# THE GLOBAL GOALS

For Sustainable Development



# Stop og tænk på mad og planeten

**Hvor langt har min mad rejst for at komme frem til mig?**



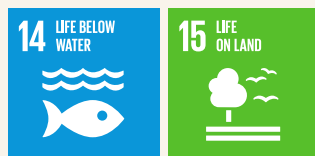
**Hvem dyrkede eller hjalp med at producere min mad?**



**Hvad er der på min tallerken?**



**Hvad var min mad pakket ind i?**
































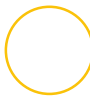









**Hvor meget mad spilder jeg?**





## Appendix D: Vurder dig selv

			
<p>1. Var der grøntsager eller frugt på din tallerken?</p> <p> Nej       Der var lidt       Mere end halvdelen af tallerkenen var grøntsager</p>			
<p>2. Levnede du noget på din tallerken, som blev smidt ud?</p> <p> Ja, mere end 3 skefulde       Ja, 1-2 skefulde       Nej</p>			
<p>3. Var der ( rødt ) kød på din tallerken - hvor meget fyldte det?</p> <p> Det hele       Halvdelen       Lidt eller ngingting</p>			
<p>4. Var der bønner, ærter, linser eller nødder på din tallerken?</p> <p> Det spiser jeg ikke       Nej       Ja</p>			
<p>5. Ved du, om noget af det, maden blev lavet af, var pakket ind i plastik, da I købte det?</p> <p> Det hele / ved ikke       Nogle af tingene var       Ingen af dem var</p>			
<p>6. Er du med til at købe ind og lave mad derhjemme?</p> <p> Aldrig       Nogle gange       Tit</p>			

### Samlet resultat:



8-12 point

Du er en Madhelt!

Tillykke! Du gør det superflot! Hjælp endnu mere ved at inspirere dine venner til at gøre det samme.



5-7 point

Du kan gøre det endnu bedre

Ikke dårligt, men du kan blive endnu bedre til at hjælpe planeten. Se på dine svar og tænk på, hvad du kan gøre anderledes næste gange.



0-4 points

Du kan lære at gøre det bedre.

Tænk over dine madvaner og lær mere om, hvilken mad, du kan spise, hvis du vil hjælpe planeten ved at spise klimavenligt. Spørg din lærer og forældre om råd og idéer.

## Appendix E: 10 tips til at reducere madspild



1. Kig i køleskabet og lav en liste over det I mangler, før I tager ud og handler.
2. Vær ikke bange for at købe "grimme" frugter og grøntsager – de smager ligeså godt som de flotte.
3. Vær sikker på, at jeres køleskab har den rigtige temperatur. Sæt et glas vand på en hylde midt i skabet og tjek vandets temperatur med et termometer efter en time – den skal være ca. 5°C.
4. En glad tallerken er en tom tallerken – øs kun det op, du kan spise, og spis altid op.
5. Søg i køleskabet efter skjulte skatte. Måske er der noget, du har glemt, som trænger til at blive spist, før det bliver dårligt.
6. Frys de ting, du bedst kan lide, før de bliver dårlige. Frosne bær eller bananer er f.eks. lækre i en smoothie.
7. Ikke al mad skal i køleskabet. Bananer, ananas og tomater kan ikke lide kulden. Læg dem i stedet i en frugtskål på køkkenbordet.
8. Har du nogensinde prøvet havregrødspandekager, grøntsagsbrød eller skør restepizza? Lav noget nyt af resterne fra I går!
9. Forestil dig, at du er i en madlavningskonkurrence, hvor du kun må bruge det, der er i dit køleskab. Hvad kan du bikse sammen?





Mit navn er

Dato

Jeg lover at gøre disse 3 ting for at maden påvirker miljøet mindre:

1. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_





# Certificat

## JEG ER EN FOOD HERO

Mit navn er

Dato

Jeg lover at gøre disse 3 ting for at maden påvirker miljøet mindre:

1. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_



