

# Hungry Planet

## - mellem køkken og klode

### Skoletjenesten - udstillingen på egen hånd



På jagt efter svar i udstillingen



Namgay-familien fra Buthan



Molly-familien fra Australien



Spejling i andre landes spisevaner



Spørgsmål til temaplancherne



Hvad er sundt for os og for kloden?

Udstillingen 'Hungry Planet - mellem køkken og klode' sætter fokus på fødevarer, madkultur, klima og bæredygtighed og ser nærmere på spørgsmålene: Hvordan spiser familier rundt omkring på kloden? Hvad betyder øget velstand for vores madkultur? Og hvordan påvirker vores daglige madvaner det globale klima og klodens bæredygtighed?

Udstillingen er bygget op omkring Peter Menzel & Faith D'Aluisios familieportrætter sammen med den mad, som de spiser på en uge. Plancherne er desuden forsynet med fakta om de forskellige lande: data om befolkningens forbrug af kød, cigaretter, færdigmad, antal overvægtige mv.

Disse fotografier har en enestående fortællekraft og sender os rundt på en virtuel jordomrejse - til bords med hele verden. Der er etableret en skoletjeneste i forbindelse med udstillingen, men den er samtidig yderst velegnet til at blive brugt af lærere og elever på egen hånd.

Til udstillingen har tre danske familier undersøgt deres madforbrug på en uge. På plancherne får man indsigt i, hvorledes familierne har fået mere viden om deres fødevarer samt er blevet mere bevidste i deres daglige husholdning. Desuden kan man i store glasbeholdere se de tre familiers køkkenaffald, dels det tørre affald, som mest er emballage, dels det organiske affald, som med regnormenes hjælp er under omdannelse til jord. På udstillingens hjemmeside [www.hungryplanet.dk](http://www.hungryplanet.dk) kan man downloade et skema, så man selv kan lave en tilsvarende undersøgelse, og i et lille online beregningsprogram kan man blive klogere på sit eget madforbrug.

### Udstillingens temaplancher

Med 25 temaplancher går udstillingen i dybden med en række emner: Hvad betyder CO<sub>2</sub>-udledningen for klimaet? Hvordan ser madpyramiden ud, hvis den er bygget efter madvarernes CO<sub>2</sub>-belastning? Hvordan kan produktionen af fødevarer blive mere miljøvenlig? Hvordan kan vi spise, så det er sundere for både os selv og for kloden? Hvordan indvirker vores kødproduktion på klimaet? Hvordan kan vi inddrage naturarealer til miljøvenlig kødproduktion? Hvordan kan vi begrænse mængden af emballage og affald? Hvordan spiser vi efter årstiden? - Temaplancherne giver en handlingsorienteret tilgang: Hvad kan vi hver især gøre i vores dagligdag for at virke konstruktivt ind i klimaudfordringen?

Temaplancherne vil kunne downloades fra [www.hungryplanet.dk](http://www.hungryplanet.dk) ud over selve udstillingsperioden 22.01.-27.03.2011, og for hver planche er der udarbejdet en samling af uddybende links. Plancherne giver således et godt grundlag for at kunne introducere og engagere elever i udstillingens temaer. På hjemmesiden finder man også udstillingens folder i pdf-format med angivelse af, hvor man finder hvilke plancher.

*Udstillingen Hungry Planet er arrangeret af Miljøpunkt Indre By-Christianshavn. Den er støttet af Nordea-fonden, Indre By Lokaludvalg, KLS Grafisk Hus, Landbrugets Kulturfond og Gaia Trust.*





Udstillingens indgangstableau



9.-klasse på besøg i Rundetaarn



Sammenligning af landenes levevilkår



Fremlæggelse af gruppearbejdet

03.03.2011

Miljøpunkt Indre By-Christianshavn

Rådhuspladsen 77 st.tv.

1550 København V

Tel.: 33 93 21 21

miljopunkt@a21.dk

www.a21.dk

# Hungry Planet

## - mellem køkken og klode

### Forslag til et undervisningsforløb i udstillingen

Indgangstableauet med jordkloden umiddelbart over en opsats af frugt og grønt er et godt sted at introducere til udstillingens problematik: At kloden er ude af balance, da vi udleder for meget CO<sub>2</sub> og andre belastende stoffer - og at vi er nødt til at søge at genoprette balancen mellem mennesker og klode. Her introduceres spørgsmål som: Hvad er mad, og hvordan hænger vores mad sammen med klimaet? Hvordan kan vi få mad, der gør os glade og sunde - og samtidig holder Jorden i balance? Hvad er det for en udfordring vi står overfor med global opvarmning, stigende befolkning og ressourceforbrug?

### Præsentation af familieportrætter

Eleverne bliver herefter bedt om at hilse på tre af familieplancherne. Med udgangspunkt i familier fra Chad, Tyskland og Ecuador (skråt til højre, når man kommer ind) ligger det lige for at diskutere forskelle og ligheder i familiernes mad. Under hvert familieportræt kan man se madbudget og statistik for det pågældende land. Disse portrætter 'taler' eminent sammen og skærper nysgerrigheden overfor vores klima- og bæredygtighedsproblemer.

### Grundlæggende viden om mad og klima

Med udgangspunkt i CO<sub>2</sub>-pyramiden (planche nr. 24) skabes et overordnet overblik over de forskellige CO<sub>2</sub>-udledninger, der er forbundet med de enkelte fødevarer. Ved at vælge meget mad fra bunden af pyramiden, noget fra midten og sparsomt fra toppen kan man spise mere klimavenligt. Samme madvare kan dog skifte plads i pyramiden alt efter produktion, forarbejdningsgrad, transport, emballage og opbevaring.

Klimapåvirkningen fra fødevarer foldes mere ud på en række af de andre temaplancher, som *Vild mad* (8), *Den økologiske dal* (10), *Kød og klima* (12) samt *Det økologiske fodaftryk* (21), som viser, at de rige lande bruger ressourcer, som havde vi mange jordkloder til rådighed.

### Opgaver i små hold

Eleverne sendes herefter ud i udstillingen i mindre hold (tre og tre) for at løse en række opgaver. Der er i det følgende lavet eksempler på spørgsmål dels til de små elever (0.-6. kl.), dels til de store elever (7.-10. kl.).

### Opsamling

I midten af udstillingslokalet, omgivet af familieportrætter - eller hvis der er plads, ved stoleopstillingen i apsis - fremlægger eleverne afsluttende deres besvarelser. Der vil være masser af spørgsmål at bygge videre på. Men afrundende kan man spørge: Hvilke af de udstillede familier, der lever sundest og mest klimavenligt? Man kan slutte ved planchen *En ny mærkningsordning* (26), som rejser spørgsmålet: Hvilke oplysninger synes I, at der burde stå på madvarerne, når I køber ind?

Ovenstående forløb bygger på den første måneds erfaringer med rundvisninger og skoletjeneste i Rundetaarn. Der er, som Jørgen Steen Nielsen udtrykte det ved udstillingens åbning, lagt op til "klimakamp med kniv og gaffel" - en voksende forståelse af, at små daglige handlinger tilsammen har en stor global indflydelse. God fornøjelse i Rundetaarn.

# Hungry Planet - mellem køkken og klode

## Spørgsmål til de yngste elever (0.-6. klasse)



Familieportrætter fra hele verden



Familien Melander fra Tyskland



Familien Aymes fra Ecuador



Familien Aboukakar fra Chad



Aldersgruppen 0.-6. klasse spænder vidt. Der kan derfor være brug for at tilpasse spørgsmålene til den givne situation og aldersklasse. De første spørgsmål tager udgangspunkt i familieportrætterne, de midterste spørgsmål i de temaplancher, som belyser CO<sub>2</sub>-udledningerne, mens de sidste spørgsmål har med de af temaplancher at gøre, som viser nye veje.

- 1 Hvilke forskelle og ligheder ser du mellem familierne?
- 2 Hvilke madvarer er sunde, og hvilke er usunde? (Forklar dit valg)
- 3 Hvordan hænger familiernes sundhed sammen med deres mad?
- 4 Hvordan tror du, at familierne tilbereder deres mad?
- 5 Hvilke madvarer er mest emballeret hos familierne? Kan man købe nogle af de varer uden emballage?
- 6 Hvilke madvarer er forarbejdet?
- 7 Hvad betyder forarbejdningen af maden for vores sundhed og for klodens sundhed?
- 8 Hvordan kan familierne se, om deres mad er sund, når de køber ind?
- 9 Hvilke af madvarerne er transporteret langt, inden den når frem til familien?
- 10 Hvordan er familiernes sammensætning af frugt og grønt, kød og slik? (angiv: meget/mellem/lidt).
- 11 Hvordan er de forskellige typer madvarer (kød, frugt, grønt) forbundet til CO<sub>2</sub>-udledning? - se evt. CO<sub>2</sub>-planchen.
- 12 CO<sub>2</sub>-udledninger er for eksempel forbundet med produktion af madvarer, transport og emballering. Hvordan kan man nedsætte CO<sub>2</sub>-udledninger når man:
  - a) vælger sine madvarer under indkøb?
  - b) transporterer sin mad hjem fra indkøb?
  - c) tilbereder sin mad?
- 13 Madvarer transporteres over hele verden med skib, fly, tog og lastbil. Hvilken af disse transportformer giver den mindste CO<sub>2</sub>-udledning?
- 14 Hvilke fordele er der ved at spise madvarer, der er dyrket i nærheden af, hvor man bor?
- 15 Hvordan kan man finde mad i naturen?
- 16 Hvor kan man dyrke grønt og frugt i en storby?
- 17 Hvorfor er det klimavenligt at spise efter årstiderne?
- 18 Hvilke typer af madvarer og husholdningsaffald kan laves om til jord?
- 19 Hvorfor er det godt for os og Jorden at lave ny jord ud af affald?

03.03.2011

Miljøpunkt Indre By-Christianshavn

Rådhuspladsen 77 st.tv.

1550 København V

Tel.: 33 93 21 21

miljopunkt@a21.dk

www.a21.dk



# Hungry Planet - mellem køkken og klode

## Spørgsmål til de store elever (7.-10. klasse)



Familien Madsen fra Grønland



Familien Celic fra Tyrkiet



Forberedelse af ris



Kulturlandskabets sundhed



Til mennesker, husdyr eller motorer?

03.03.2011

Miljøpunkt Indre By-Christianshavn

Rådhuspladsen 77 st.tv.

1550 København V

Tel.: 33 93 21 21

miljopunkt@a21.dk

www.a21.dk

Spørgsmålene herunder tager primært udgangspunkt i temaplancherne. Det giver endda mening at inddrage nogle af de spørgsmål for de mindre elever, som går ind i sammenligningen af familieportrætterne fra hele verden, dvs. spørgsmål 1-10.

- 1 Hvordan kan klimabelastningen nedsættes ved at spise en kost, der er lokalt produceret?
- 2 Hvordan kan klimabelastningen nedsættes ved at spise en kost, der er sæsonbetinget?
- 3 Hvor meget CO<sub>2</sub> går der på produktionen af 1 kg bønner i forhold til 1 kg oksekød?
- 4 Hvorfor udleder oksekød meget CO<sub>2</sub>?
- 5 Hvor kommer CO<sub>2</sub>-udledning primært fra hos fisk og skaldyr?
- 6 Hvordan kan det lade sig gøre, at vi har et samfund, hvor det kan betale sig at fragte en fisk fra Danmark til Vietnam og tilbage igen, inden den sælges i en butik i Danmark?
- 7 Hvordan hænger forarbejdning af fødevarer sammen med CO<sub>2</sub>-belastningen?
- 8 Hvorfor betegnes økosystemet i Veta la Palma som bæredygtigt?
- 9 Hvad lever kvæg af, når de er opdrættet på naturområder i Danmark?
- 10 Hvordan kan kvæg på naturarealer mindske CO<sub>2</sub>-belastningen?
- 11 Hvilke fordele er der ved at lave landbrug, der efterligner naturens måde at vokse på, hvor forskellige plantearter gror side om side?
- 12 Hvilke principper bygger permakultur på?
- 13 Hvilke fødevarer kan du finde i naturen?
- 14 Hvad skal der til for, at vi i Danmark kan nedsætte vores økologiske fodaftryk?
- 15 Giv eksempler på miljøvenlig emballage, der kan indgå i naturens kredsløb.
- 16 Hvad sker der med det 'affald', som naturen skaber?
- 17 Hvordan kan køkkenaffald blive til jord?
- 18 Hvordan kan biochar forbedre mennesket sundhed, når der laves mad over åbent ildsted?
- 19 Hvordan påvirker biochar kulstofkredsløbet?
- 20 Hvor i storbyen kan man dyrke grøntsager?