

# Kött på tallriken

PRODUCERAS OCH ÄTS I FINLAND



TILL LÄRAREN

## Hej lärare!

Vad roligt att du använder materialet Kött på tallriken i undervisningen!

Syftet med studiematerialet Kött på tallriken är att engagera och uppmuntra eleverna att fundera över sina egna konsumtionsval, lära sig mer om den inhemska köttproduktionen och laga god mat. I materialet går vi även igenom vardagsvalens klimatpåverkan och livsmedelshygien samt ger eleverna redskap att observera sina egna kostval som näringsmässigt koncept.

Studiematerialet består av fyra temakoncept med tillhörande uppgifter som kan göras antingen på lektionerna, hemma eller i elevernas egen närmiljö. Varje temakoncept har delats upp i två avsnitt med uppgifter. I uppgifterna ingår både självständig informationssökning och grupparbete. Syftet är att omsätta det man har lärt sig i praktiken genom att planera och tillaga mat på lektionerna eller hemma.

### MATERIALET DELAS UPP I FYRA TEMAINNEHÅLL

- 1 Kostval och kött i en mångsidig kost
- 2 Livsmedelsproduktion och miljö
- 3 Matens väg – den finländska köttproduktionskedjan
- 4 En god köttfärslimpa: så hanterar och tillagar du köttet

Materialet kan behandlas antingen individuellt eller i helklass under på varandra följande lektioner eller vid separata tillfällen under läsåret. Läsavsnitten, uppgifterna och recepten kan fritt passas in i lektionsplaneringen. Studiematerialet utgör en god grund för att gå igenom de egna konsumtionsvalen, observera miljöperspektivet och komponera mångsidig kost. Materialet med tillhörande uppgifter lämpar sig även för elever som inte äter kött.

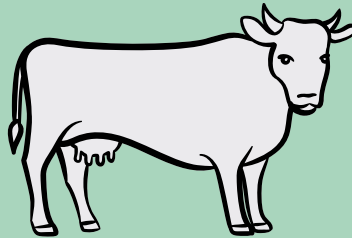
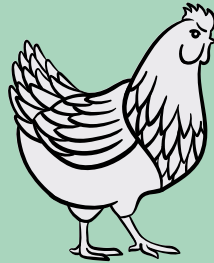
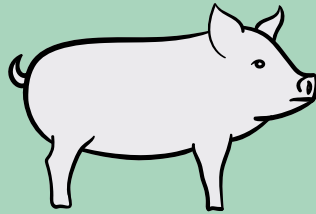
### GLÖM INTE WEBBINNEHÅLLET

Utöver utskriftsmaterialet och recepten består konceptet Kött på tallriken av webbinnehåll på [atria.fi/lihalautasella\\_kouluille](http://atria.fi/lihalautasella_kouluille).

På webbplatsen finns videor och uppgifter som gäller temana i materialet. Webbplatsinnehållet lämpar sig ypperligt för självständig användning hemma, vid distansstudier eller som variation på lektionerna.

Hoppas det skapar matglädje!  
Atria Finland

Studiematerialet från Atria är ett koncept avsett för undervisningen i huslig ekonomi i högstadiet vars mål är att upplysa ungdomar om den finländska köttproduktionskedjan samt köttretter och deras tillverkning som en del av en balanserad och mångsidig kost. Konceptet innehåller både ett utskriftsvänligt läspaket med uppgifter och material på nätet.



# **Facit till**

---

# **läraren**

---

## Kostval och kött i en mångsidig kost

### VAD BLIR DET FÖR MAT?

**1**

**HEMMAKOCKENS MATEMATIK.** Du har fått i uppdrag att laga kycklingklubbor på risbädd till familjen. Familjen består av fyra personer och rekommendationen är att du reserverar cirka 200 gram kyckling per person till huvudrätten. Hur mycket kött behöver du reservera när köttmängden som har uppgetts är med ben?

I mängden kött med ben har man inte tagit hänsyn till det svinn som benen utgör. Benens andel av produktens vikt uppgår till cirka 20 procent.

Börja med att beräkna den önskade mängden för fyra personer:  $4 \times 200 \text{ g} = 800 \text{ g}$ .

Av köttet med ben är 80 % ätbart och 20 % ben.  $800 \text{ g kött delas med } 0,8 = 800/0,8 = 1\ 000 \text{ g}$ .

**SVAR:** Man behöver totalt 1 kg kött med ben.

**2**

**FAVORITKÖTT!** Jämför konsumtionen av nöt-, fläsk- och fjäderfäkött i Finland under de senaste tre åren. Hur har konsumtionsmängderna av olika köttsorter utvecklats?

**SVAR:** De senaste åren har det ätits mer fjäderfäkött, dvs. kyckling och kalkon. Konsumtionen av fläskkött i Finland har sjunkit. Konsumtionen av nötkött har sjunkit något under 2019 men hållit sig på ungefär samma nivå som under tidigare år. Det äts mest fläskkött.

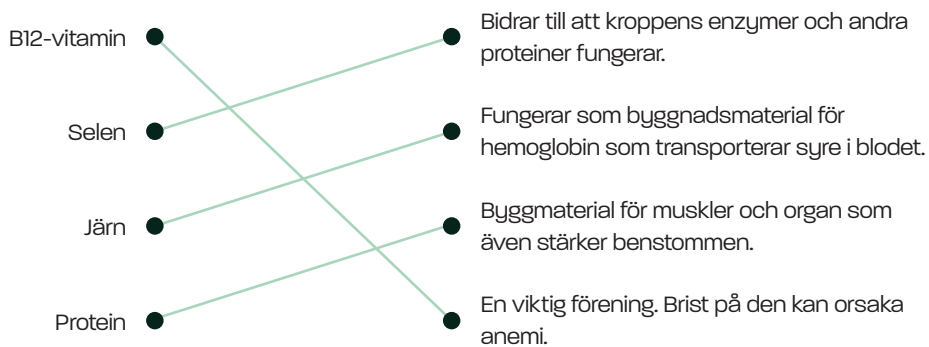
## Kostval och kött i en mångsidig kost

### KÖTT GER KRAFT

1

#### NÄRINGSÄMNINGEN HULLER OM BULLER!

Para ihop näringsämnena med rätt förklaring.



## Livsmedelsproduktion och miljö

Uppgifterna i det här kapitlet är egna observationer och funderingar. Därför finns inga färdiga svar att rätta uppgifterna med. Nedan finns exempel från genomgången.

### HUR PÅVERKAR LIVSMEDELSPRODUKTIONEN KLIMATET?

**1**

**VECKANS ENERGIVÄKTARE! Observera hur du lever under en vecka: vad belastar miljön eller vad förbrukar du energi på? Använder du till exempel hellre ugnen än mikron? Tar du långa duschar och sitter mobilladdaren alltid i väggen? Väljer du inhemskt eller utländskt kött och kommer du ihåg att undvika svinn?**

Vid genomgången av uppgift 1 kan man bland annat fundera på vad i vardagen som konsumerar energi och om det finns sätt eller vanor i klassen som förbrukar särskilt mycket gemensam energi.

**2**

**SVINNKONTROLL! Ta en bild på all överbliven mat på tallriken som du slänger eller som blir dålig i kylskåpet under en vecka. Skriv kort hurdana tankar kontrollen väckte. Överraskade mängden?**

Vid behandling av uppgift 2 kan man gå igenom bilder som eleverna har tagit på svinn som har genererats under observationen eller diskutera de tankar som har väckts under observationen.

## Livsmedelsproduktion och miljö

Uppgifterna i det här kapitlet är egna observationer och funderingar. Därför finns inga färdiga svar att rätta uppgifterna med. Nedan finns exempel från genomgången.

### BORTA BRA MEN HEMMA BÄST

**1**

**TÄNK PÅ URSPRUNGET! Titta efter ursprungslandet på fem produkter i kylskåpet hemma. Är märkningen lätt att hitta? Hittar du märkningen på alla produkter? Vilka produkter är inhemska och vilka utländska? Skriv in fynden nedan!**

Vid genomgång av uppgift 1 kan man jämföra hurdana produkter alla undersökte. På vilken typ av produkter hittas ursprungsmärkningen? På vilka produkter fanns den inte? Hur många av produkterna var inhemska?

**2**

**ANLEDNINGAR ATT VÄLJA FINLÄNSKT. Gå igenom listan på föregående sida och välj vad du anser är de två bästa anledningarna till att använda finländskt kött. Diskutera valen i par.**

Uppgift 2 kan gås igenom i hela klassen efter diskussionen i par. I sammanfattningen kan man gå igenom tankar som uppgiften väckte och allas anledningar till att använda finländskt kött.

## Matens väg – den finländska köttproduktionskedjan

### DEN INHEMSKA PRODUKTIONSKEDJAN

1

**DAGS ATT SYNA MATUTBUDET! Besök skolmatsalen eller en restaurang och försök ta reda på varifrån köttet eller de andra råvarorna kommer. Skriv kort om undersökningen – vad fick du reda på?**

Vid genomgången av uppgift 1 kan man diskutera hur pass lätt det var att hitta ursprungsmärkningarna och från vilka länder kött har importerats till de restauranger som eleverna besökte.

2

**BÄTTRE MED SJÄLVFÖRSÖRJNING! Våren 2020 blev coronaviruset en världsomspännande pandemi som skapade en exceptionell vardag. Folk bunkrade till exempel toalettpapper och bröd till den grad att vissa butikshyllor stundtals gapade tomma. I en undantagssituation samlar vi på oss mer förnödenheter än vanligt. Fundera på ämnet utifrån självförsörjning och livsmedelstrygghet. Hur anser du att bunkringsfenomenet skapas? Varför är det viktigt att vi i Finland producerar mat som kött och grönsaker och dagligvaror?**

**BAKGRUND TILL SVARET:** Se inforutan Livsmedelstrygghet på sidan 15 i studiematerialet.

3

**LIVSMEDELSPRODUKTIONENS OLIKA FASER Repetera vilka faser som ingår i livsmedelsproduktionen. Försök göra en lista med de olika faserna och beskriva dem kort. Mindes du alla? Vid behov kan du titta igenom minnesuppskriften i tredje avsnittet av första kapitlet "Hur påverkar livsmedelsproduktionen klimatet?"**

**SVAR:**

Primärproduktion – det som händer på gården från det att djuret föds till slakt

Förädling – köttet styckas och behandlas för att bli en livsmedelsprodukt, till exempel marineras

Förpackning – köttet förpackas till försäljning, förpackningen märks med ursprungsland och sista förbrukningsdag

Transport – köttet transporteras till butiker, grossistföretag osv.

Lagring – måste sörjas för så att kylkedjan inte bryts

Förvaring – i butikshyllan och hemma

Tillagning – tillredning av köttet så det blir en rätt

Svinn – det som blir över av maten.

4

**EN NÄRMARE TITT PÅ DEN LOKALA GÅRDEN. Ta reda på var den svin-, nöt-, eller kycklinggård som finns närmast skolan ligger. Och var finns närmaste slakteri? Ni kan även be läraren om hjälp med att kontakta en lokal gård och fråga hur de olika produktionsfaserna går till där. Skriv en kort artikel utifrån den information ni får.**

**LÄRAREN:** Om du vill kan du kartlägga den köttgård som ligger närmast skolan och fråga om klassen kan komma på studiebesök i produktionen.

När du går igenom uppgift 4 kan ni läsa upp de inlämnade artiklarna för hela klassen. Hittade ni flera olika gårdar? Om ja: fanns det skillnader i gårdarnas verksamhet?



## Matens väg – den finländska köttproduktionskedjan

### KNORRARNAS KVAR OCH FRISKA FOTSULOR – PRODUKTIONSDJURENS VÄLBEFINNANDE

**1**

**ANSVAR FÖR VÄLBEFINNANDET!** Läs mer om olika finländska köttföretag på internet eller kolla in producenternas webbplatser. Vad står det om djurens välbefinnande och hur man tar hänsyn till det i produktionen på webbplatsen? Skriv upp svaren nedan.

Vid genomgången av uppgift 1 kan ni till exempel dela upp er i mindre grupper och gå igenom era svar och iakttagelser.

**2**

**ANTIBIOTIKA I NYCKELSTÄLLNING** Antibiotika botar sjukdomar, men onödig eller överflödigt användning kan även vara skadlig. Förklara vad antibiotikaresistens betyder. På vilket sätt är det relaterat till finländsk köttproduktion? Skriv upp svaren nedan.

**BAKGRUND TILL REFLEKTIONERNA:** Antibiotikaresistens innebär bakteriers motståndskraft mot antibiotika. Det innebär att antibiotika inte längre fungerar på bakterierna. Antibiotikaresistens är allvarligt eftersom det innebär att det kan uppkomma sjukdomar som läkemedel inte hjälper mot. Därför är det viktigt att reglera användningen av antibiotika noggrant vare sig det gäller människor eller djur som till slut blir människoföda.

I Finland får djuren bara antibiotika vid behov och på läkares ordination. På andra håll i världen används antibiotika för att påskynda tillväxten hos djuren och förebygga sjukdomar. Finland och Sverige är de EU-länder som använder minst antibiotika på djur.

