



# INSPIRATION TIL UNDERVISNING I ØKOLOGI



# KÆRE UNDERVISER PÅ FØDEVAREUDDANNELSERNE

I løbet af 2024 har vi sammen med jer fået inspireret til at sikre mere økologi på fødevareuddannelserne. Vi har besøgt nogle af jer og afholdt workshops i jeres lokaler og køkkener.

Vi ved godt, at det er to helt forskellige ting at undervise i teori og handle efter de økologiske principper på en uddannelsesinstitution, der har rammer og krav til indkøb og læringsmål.

Men sammen med jer og dygtige folk i branchen har vi forsøgt at åbne jeres øjne for nye ideer, løsninger og måder at undervise på.

Det opgavesæt du sidder med i hånden er et tillæg til et kompendie om økologi, der samler fakta om, hvad økologi, klima og bæredygtighed er. Det giver både dig og dine elever baggrundsviden om økologi og de goder, som det økologiske landbrug bidrager til at sikre. Du finder kompendiet i toolboksen på [okologi.dk](http://okologi.dk) under menupunktet "For professionelle".

Opgaverne præsenterer en vifte af opgaver med diskussionsspørgsmål til direkte brug i undervisningen eller blot som inspiration.

Den teoretiske del af økologi hænger i høj grad sammen med den gode smagsoplevelse. Og det er kombinationen af disse kompetencer, der giver den nye unge generation mulighederne for at imødekomme de fremtidige krav i madproduktionen i de professionelle køkkener.

På den måde kan de professionelle købe ind og lave mad af rene råvarer, der har omtanke for vores fælles jord og klima.

Kompendiet og opgaverne er udarbejdet af Økologisk Landsforening og finansieret af Den Europæiske Union – NextGenerationEU.

Læs mere om projektet på Økologisk Landsforenings hjemmeside: [www.okologi.dk](http://www.okologi.dk).

## Redaktion

Rita Ramona Høgh, Økologisk Landsforening  
[rrh@okologi.dk](mailto:rrh@okologi.dk)  
Mie Reihs Hegnar, Økologisk Landsforening  
Vivienne Kallmeyer, Økologisk Landsforening

## Layout

Mai Simonsen, Økologisk Landsforening

## Udgivet af

Økologisk Landsforening  
Agro Food Park 26, 8200 Aarhus  
[okologi.dk](http://okologi.dk)

Udgivet i december 2024



Kompendiet og opgaverne er udarbejdet af  
Økologisk Landsforening og finansieret af  
Den Europæiske Union – NextGenerationEU.



Fonden for økologisk landbrug

## TIL DIG SOM UNDERVISER

Når du underviser i økologi, er det altid en god ide at tage udgangspunkt i de otte økologiske omlægningsråd.

1. Brug **friske råvarer** frem for frost, hel- og halvfabrikata.
2. Lad **grøntsagerne** fylde mere og brug masser af kartofler og groft grønt.
3. Brug **kød med omtanke**. Husk, at økologi og dyrevelfærd hænger sammen.
4. Tænk altid i **sæsoner**. Både når det gælder fisk, frugt og grøntsager.
5. Bag selv **brød og kager**.
6. Brug flere **gryn, korn, bønner og linser**.
7. Husk, at **mellemmåltider** ikke behøver at være søde.
8. Køb ind med omtanke og **undgå madspild**.

## OPGAVER TIL ELEVER

Under hvert tema er beskrevet nogle elevopgaver. Det står dig som lærer frit for at vælge fra eller til, springe over, skrive om – eller blot lade sig inspirere.

Elevopgaverne er formuleret på en måde, så de henvender sig direkte til eleverne. Det vil sige, at vi har tænkt og tilstræbt, at de umiddelbart kan kopieres og gives til eleverne i forbindelse med undervisningen. Ordlyden er således direkte henvendt til eleverne og består i en række instruktioner til dem.

Elevopgaverne placerer for det meste eleverne i en udførende aktivitet, og derfor skal du være vejledende. Du bør i den forbindelse gøre dig overvejelser over, hvordan han eller hun vil bruge opgaverne og tilrettelægge sit valg af metode:

- Skal du give en kort introduktion til opgaven/opgaverne? Hvad skal da forberedes? Skal alle elever have et oplæg? Kan nogle elever arbejde på egen hånd?
- Skal eleverne kunne løse opgaven/opgaverne på egen hånd? Egner opgaven sig til det; kræves der evt. vejledning undervejs? Skal alle elever arbejde med selvinstruerende opgaver?

For alle opgaver gælder det, at du som lærer bør overveje, hvad målet med opgaven er. Hvilket undervisningsmål arbejder I efter? Og hvilket uddannelsesmål understøtter det arbejde?

# OPGAVE 1

## ØKOLOGI VS KONVENTIONEL

### – KAN I SMAGE FORSKEL?

Eleverne skal smage på forskellige fødevarer i en økologisk og en konventionel udgave. De skal beskrive grundsmag, konsistens, udseende og duft.

#### 1. KRYDDERIØVELSE

Lav 10 nummererede glas indeholdende forskellige krydderier og friske krydderurter. Eleverne skal nu gætte, hvad der er i glasset og notere det.

#### 2. INTRODUKTION TIL KØKKENØVELSEN:

OMSKRIVNING AF OPSKRIFTEN STEGT RØDSPÆTTE MED TILBEHØR

Eleverne skal med udgangspunkt i opskriften stegt rødspætte lave et forslag til en ny og moderne version målrettet en café, hvor målgruppen er unge i alderen 18 -25 år.

Udlevér en liste over råvarekurvens indhold, som eleverne skal planlægge deres ret ud fra. Der vælges efter "kurveprincippet", så eleverne løser opgaven inden for en given ramme. Eleverne skal inden timens afslutning aflevere deres varebestilling og en arbejdsplan for køkkenøvelsen. Arbejdsplanen kan evt. udleveres som hjemmeopgave.

Eleverne skal ligeledes lave en sensorisk bedømmelse af deres nye version af stegt rødspætte. De skal forud for tilberedningen beskrive deres forventninger til den samlede smagsoplevelse.

#### 3. KØKKENØVELSE

##### – TILBEREDNING OG ANRETNING AF FISKERETTEN

Inden eleverne går i gang med tilberedningen, skal de lave en kvalitetsbedømmelse af rødspætten. Eleverne skal tilberede og anrette den traditionelle stegte rødspætte m. tilbehør samt deres nye version.

#### 4. OPSAMLING OG BEDØMMELSE

Eleverne skal præsentere deres bud på en moderne version af stegt rødspætte, samt hvilke overvejelser de har gjort sig for, at retten skulle appellere til målgruppen. Dernæst skal eleverne smage på den nye version af stegt rødspætte og lave en individuel sensorisk bedømmelse af retten ud fra smagsstjernen. Lad gruppen sammenligne deres smagsstjerner (se bilag A).

De 8 linjer i smagsstjernen skal udfyldes og vurderes ud fra følgende:

- Sødt
- Surt
- Bittert
- Salt
- Umami
- Sprødt
- Saftigt
- Tørt

Diskutér til sidst, om eleverne får opfyldt deres beskrivelse af deres forventninger til, hvordan retten skulle smage.



## OPGAVE 2

# ØKOLOGI OG ØKONOMI

### – HVORDAN KAN DET HÆNGE SAMMEN?

#### 1. PRIS PÅ ØKOLOGISKE FØDEVARER

Eleverne skal ensrette alle enhederne i fx gram, liter og stk., så de kan sammenligne priserne. Emner der kan diskuteres i forbindelse med økologi og økonomi:

- Giv forslag til, hvordan man får råd til økologisk mad, så budgettet stadig hænger sammen.
- Find 5 gode grunde til, hvorfor det er en god ide at producere økologisk mad.

Nedenstående stikord kan hjælpe diskussionen i gang:

Økologi, sæson, madspild, mindre kødforbrug, flere grove grøntsager og korn, mere frugt, færre mejeriprodukter og Madpyramiden.

#### 2. DET ØKOLOGISKE SPISEMÆRKE

Eleverne skal udfylde et "Økologiregnskab" ud fra indkøbsopgørelserne. Skabelon til beregningen findes på Fødevarestyrelsens hjemmeside med Det Økologiske Spisemærke.

Eleverne skal drøfte nedenstående spørgsmål:

- Hvordan må stedet gøre det synligt, når det har fået det Økologiske Spisemærke?
- Giver det nogen forskel, når økologiprocenten opgives i kr. i stedet for kg. Hvis ja hvilke?
- Gør det noget, hvis der er en måned, hvor økologiprocenten er lidt lavere end det mærke, man har?

#### 3. INTRODUKTION TIL KØKKENØVELSEN – ØKOLOGISK MAD

Eleverne skal planlægge en økologisk ret med udgangspunkt i en grundopskrift på fx chili con carne. Udlevér et fiktivt budget sammen med en liste over råvarekurvens indhold og indkøbspriser, som eleverne kan planlægge deres ret ud fra. Der vælges efter "kurveprincippet", så eleverne løser opgaven inden for en given ramme. Eleverne skal inden timens afslutning aflevere deres varebestilling og en arbejdsplan for køkkenøvelsen. Arbejdsplanen kan evt. udleveres som hjemmeopgave.

Derudover skal eleverne introduceres til beregning af svind, portionsstørrelser og mængder via regneeksempler. Afsæt tid til, at eleverne kan udregne prisen på spaghetti bolognese beregnet pr. person, så de kan se, om budgettet holder.

#### 4. KØKKENØVELSE: TILBEREDNING OG ANRETNING AF RET

Eleverne skal tilberede og anrette deres økologiske version af retten m. tilbehør. De skal undervejs reflektere over retten ud fra de otte økologiske omlægningsråd (se starten af opgavehæftet).

#### 5. OPSAMLING OG BEDØMMELSE

Lad eleverne smage og vurdere hinandens retter gruppevis ud fra følgende kriterier:

- Sanserne (grundsmage, konsistens, farve, duft, udseende)
- Pris – holder budgettet?
- Sæsonråvarer
- Madspild
- Anretning efter Y-tallerken. Fordeling og sammensætning af animalske og vegetabiliske råvarer
- Samlet vurdering (se bilag B)

## OPGAVE 3

# BIODIVERSITET I DET ØKOLOGISKE LANDBRUG

- 1. HVOR OG HVORDAN KAN NATUREN VÆRE I VEJEN FOR LANDMANDENS PRODUKTION?**
- 2. ER EN HØJ BIODIVERSITET ALTID GODT FOR LANDMANDEN?**
- 3. HVAD KAN LANDMANDEN GØRE FOR AT FÅ HØJERE BIODIVERSITET OMKRING GÅRDEN OG MARKERNE?**

*(Du kan som lærer finde inspiration til svarene på opgaven om biodiversitet i kompendiet).*



## OPGAVE 4

# GRØNT, FRUGT OG BÆLGFRUGTER

### 1. FØDEVAREKENDSKAB

I skal undersøge et eller flere af nedenstående punkter og fremlægge det for klassen.

- Udarbejd en liste over forskellige typer grøntsager, frugt og bælgfrugter.
- Hvornår er de forskellige grøntsager og frugter i sæson?
- Kom med eksempler på grøntsager og frugter, der kan gro andre steder i Europa, men ikke kan dyrkes på friland i Danmark.
- Hvor meget frugt og grønt skal vi, ifølge anbefalingerne, spise om dagen?
- Hvor er frugt, grønt og bælgfrugter placeret på Y-tallerken og hvorfor?
- Undersøg forskelle mellem økologiske og konventionelle produkter i forhold til frugt og grønt. Undersøg fx forhold som forurening af grundvand, sprøjtegifte, smag, kvalitet, pris og dyrkningsmetoder.
- Hvor meget CO<sub>2</sub> udleder de forskellige fødevarer?

### 2. FRUGT OG GRØNT

Skriv navnene på så mange frugter og grøntsager, der kan gro i Danmark, I kender. Kom med forslag til, hvad de kan anvendes til.

### 3. KØKKENØVELSE – TILBEREDNING OG ANRETNING AF MUFFINS OG GULERØDDER

Tilbered og anret jeres muffins med årstidens frugt.

Derudover skal I tilberede gulerødder på fem forskellige måder og efterfølgende vurdere smagen af ”gulerodens forvandling”.

Tilberedningsmetoderne kan være kogning evt. i juice, blanchering, bagning, stegning og sautering.

### 4. OPSAMLING OG BEDØMMELSE

Smag og vurder hinandens muffins og de fem forskellige gulerodstilberedninger gruppevis ud fra kriterier i bedømmelseskemaet (se bilag B).



# OPGAVE 5

## KORNPRODUKTER

### 1. KEND KORNET

Lav en showhylde med forskellige korn, gryn, mel.  
Lad eleverne gætte på, hvilken type korn, gryn eller mel, der er i glasset.

### 2. FØDEVAREKENDSKAB

I skal undersøge et eller flere af nedenstående punkter og fremlægge det for klassen.

- Udarbejd en liste over anvendelse og opbevaring af forskellige typer korn, gryn, mel, pasta og ris.
- Hvordan er kornet opbygget?
- Hvor er kornprodukterne placeret på Y-tallerkenen og hvorfor?
- Undersøg forskellen på stenformalet mel og valset mel.
- Undersøg de forskellige hævemetoder; surdej, langtidshævet mm.
- Undersøg forskelle mellem økologiske og konventionelle kornprodukter.  
Undersøg fx forhold som forurening af grundvand, sprøjtegifte, tilsætningsstoffer, dyrkningsmetoder, smag, kvalitet og pris.
- Hvor meget CO<sub>2</sub> udleder de forskellige fødevarer?

### 3. FORBEREDELSE TIL KØKKENØVELSEN – KORN

Ud fra en liste med forskellige råvarer skal I lave et forslag til en vegetarisk opskrift.  
Hovedingredienserne skal være kerner (fx spelt, quinoa, perlebyg) og grøntsager. Til retten skal I også bage grove ølandshvedeboller.

Inden timens afslutning skal I aflevere en varebestilling ud fra råvarekurvens indhold samt en arbejdsplan for køkkenøvelsen.

### 4. KØKKENØVELSE

Tilberedning og anretning af vegetarret og grove ølandshvedeboller  
Tilbered jeres vegetarret og grove ølandshvedeboller. Anret retten, så den fremstår indbydende.

### 5. OPSAMLING OG BEDØMMELSE

Smag og vurder hinandens retter og boller gruppevis ud fra kriterier i bedømmelseskemaet (se bilag B).





## OPGAVE 6

# HVORFOR ØKOLOGI?

### 1. HVORFOR KØBE ØKOLOGI?

### 2. HVAD VILLE MOTIVERE DIG TIL AT KØBE ØKOLOGISK?

Argumentér for jeres synspunkter

### 3. LAV EN SPØRGEUNDERSØGELSE BLANDT VENNER, FAMILIE ELLER LÆRERE OM, HVORFOR ELLER HVORFOR IKKE DE KØBER ØKOLOGISK.

Hvilke argumenter bruger de?

Hvilke barrierer oplever de?

*(Du kan som lærer finde inspiration til svarene på opgaven "hvorfør økologi?" i kompendiet).*



## OPGAVE 7

# FREMTIDENS MÅLTIDER

### - MAD NOK TIL ALLE

Vi bliver flere og flere mennesker på jorden. Siden begyndelsen af det 20. århundrede er antallet af mennesker vokset meget hurtigt – trods forskellige forsøg rundt omkring i verden med at begrænse befolkningstilvæksten fx Kinas etbarnspolitik.

Mad nok til alle i fremtiden handler dog ikke kun om at producere mere mad ved at øge landmandens udbytter og opdyrke mere jord på kloden. Det handler også om at opbygge bæredygtige landbrug, der bevarer jordens frugtbarhed, passer på klodens vandreserver og modvirker klimaforandringer. Her spiller økologisk landbrug en vigtig rolle.

#### **DERFOR ER DET STORE SPØRGSMÅL**

Hvordan kan vi producere nok mad til så mange mennesker? Nævn nogle af de ting, som har betydning for, om der i fremtiden er mad nok til alle. Hvilke argumenter tæller for og imod økologisk produktion?

*(Du kan som lærer finde inspiration til svarene på opgaven om fremtidens måltider i kompendiet).*



## OPGAVE 8

# ANIMALSKE PRODUKTER OG FISK

### 1. FØDEVAREKENDSKAB

I skal undersøge et eller flere af nedenstående punkter og fremlægge det for klassen.

- Udarbejd en liste over forskellige typer kød, fjerkræ, fisk og mejeriprodukter.
- Hvor er de animalske produkter og fisk placeret på Y-tallerkenen og hvorfor?
- Hvad er danskernes daglige proteinindtag?
- Hvor meget protein anbefales det, at danskere spiser pr. dag?
- Hvad er forskellen på animalske og vegetabiliske proteiner? Undersøg fx, hvor vi henholdsvis finder fødevarer med animalske og vegetabiliske proteiner samt fødevarernes belastning af miljøet i forhold til produktion.
- Undersøg forskelle mellem økologiske og konventionelle produkter i forhold til animalske produkter og fisk. Undersøg fx forhold som dyrevelfærd, forurening af grundvand, foder, smag, kvalitet, pris og produktionsform.
- Hvor meget CO<sub>2</sub> udleder de forskellige fødevarer?

### 2. KEND DYRET

Kom med bud på, hvad de forskellige udskæringer på koen og grisen hedder. Kom ligeledes med forslag til, hvad udskæringerne kan anvendes til.

### 3. FORBEREDELSE TIL KØKKENØVELSEN – SELVVALGT RET

Vælg en af kødudskæringerne fra koen og planlæg en ret, hvor den valgte udskæring samt sæsonens råvarer anvendes. Retten skal I både tilberede i en økologisk og en konventionel variant. Inden timens afslutning skal I aflevere en varebestilling samt en arbejdsplan for køkkenøvelsen.

### 4. KØKKENØVELSE: TILBEREDNING OG ANRETNING AF SELVVALGT RET

Tilbered jeres retter, og anret retterne, så de fremstår indbydende.

### OPSAMLING OG BEDØMMELSE

Smag og vurder hinandens retter gruppevis ud fra kriterier i bedømmelseskemaet (se bilag B).



## OPGAVE 9

# KLIMA

### **FIND EN GRUNDOPSKRIFT OG LAV DEN KLIMAVENLIG.**

Ud fra den grundopskrift, I har valgt, skal I lave en opskrift, som er mere moderne og bæredygtig ved at konvertere til råvarer, som har et lavere klimaaftryk.

Mængder skal testes og tilrettes i opskriften.

*(Du kan som lærer finde en oversigt over forskellige råvarers klimaaftryk i kompendiet, som I kan lade jer inspirere af).*



## OPGAVE 10

# HVAD ER GOD DYREVELFÆRD?

**DISKUTÉR, HVAD DER ER DE TRE VIGTIGSTE TING I FORHOLD TIL GOD DYREVELFÆRD.**

Vil du betale mere for kød, hvis du ved, at dyret har levet et liv med ekstra fokus på god dyrevelfærd?

*(Du kan som lærer finde argumenter for god dyrevelfærd i kompendiet).*



# OPGAVE 11

## OM MÆRKNING

Eleverne skal finde de forskellige mærkninger af fødevarer, og beskrive hvad de bruges til.

### 1. KEND MÆRKERNE?

Eleverne skal i grupper undersøge tre valgfrie mærker, fx det røde økologimærke. Grupperne skal undersøge følgende og fremlægge resultaterne for klassen.

- Hvad står mærket for?
- Hvornår må man anvende mærket til et produkt?
- Hvilke informationer er der om mærket?
- Hvem kontrollerer, at reglerne bliver overholdt?

(Du kan som lærer finde inspiration til svarene på opgaven om mærkning i kompendiet).



# OPGAVE 12

## SANSERNE

### 1. SMAGSTEST: ØKOLOGISK KONTRA KONVENTIONEL

#### – KAN I SMAGE FORSKEL?

I skal smage på forskellige fødevarer i en økologisk og en konventionel variant. Udfyld sansebedømmelseskemaet til at beskrive råvarens grundsmag, konsistens, udseende og duft.

### 2. Gæt et krydderi

Gå sammen to og to. Vælg skiftevis et glas med krydderier. Den anden skal gætte, hvilke krydderier eller friske krydderurter, der er i glasset. Notér det i skemaet.

### 3. Forberedelse til køkkenøvelsen

#### – Omskrivning af opskriften kylling i ovn med tilbehør

Ud fra listen over råvarekurvens indhold, skal I lave et forslag til en ny version af kylling i ovn m. tilbehør. Retten skal på menukortet på en cafe, hvor målgruppen er unge i alderen 18 -25 år.

Der skal være fokus på det samlede måltid, da vi spiser med alle sanserne.

- Udseende
- Farvesammensætning
- Konsistens
- Duft
- Anretning
- Alle grundsmage er repræsenteret
- Skal der evt. anvendes økologiske produkter i forhold til smag og kvalitet, hvis ja/nej hvorfor?

Inden timens afslutning skal I aflevere en varebestilling ud fra råvarekurvens indhold, samt en arbejdsplan for køkkenøvelsen.

I skal lave en beskrivelse af, hvordan jeres nye version af kylling i ovn skal smage. Anvend skemaet ”sensorisk bedømmelse af en ret”.

### 4. Køkkenøvelse

#### – Tilberedning og anretning af kyllingeretten

Inden I går i gang med tilberedningen, skal I lave en kvalitetsbedømmelse af kyllingen.

Tilbered den nye moderne version og den oprindelige udgave af kylling i ovn med klassisk tilbehør. Anret retterne pænt og indbydende. Der lægges stor vægt på anretningen og borddækningen, da vi spiser med alle sanserne!

### 5. Opsamling og bedømmelse

Smag på den nye version af kylling i ovn og lav en individuel sensorisk bedømmelse af retten ud fra smagsstjernen. Sammenlign jeres smagsstjerner (se bilag A).

De otte linjer i smagsstjernen skal udfyldes og vurderes ud fra bedømmelseskema.

Sammenhold jeres sensoriske bedømmelse med jeres forventninger til, hvordan retten skulle smage. Bliver jeres forventninger opfyldt?

# OPGAVE 13

## SÆSON

### 1. UNDERSØGELSE AF FRUGT- OG GRØNTSORTIMENT

Undersøg hvilke frugter og grøntsager, du kan købe i en fødevarerbutik lige nu. Hvad er i sæson, og hvad er ikke i sæson? Skriv det ned og sammenlign med en sæsonkalender for frugter og grøntsager.

Tag fotos af forskellige frugter og grøntsager og lav et moodboard ud fra selvvalgt emne f.eks. sæson, råvaretype, farve mv.

### 2. KLASSENS ABC SÆSONGUIDE

Lav jeres egen ABC sæsonguide.

Kom med bud på nedenstående spørgsmål:

- Hvad er fordelene ved at købe sæsonens råvarer?
- Hvad er grunden til, at vi kan købe så mange råvarer udenfor sæsonen? Fx jordbær i december.

### 3. INTRODUKTION TIL KØKKENØVELSEN

#### - TILPASNING AF MINESTRONESUPPE EFTER SÆSONENS RÅVARER

Ud fra listen over råvarekurvens indhold og indkøbspriser, skal I lave to forslag til minestrone-suppe; en ud fra nuværende sæson samt en anden udvalgt sæson. I kan tage udgangspunkt i en traditionel opskrift på minestrone-suppe.

Derudover skal I gruppevis udregne priser og mængder på én suppe med tilbehør til to personer.

Hvordan ser jeres valg af råvarer ud i forhold til Y-tallerkenen og The Planetary Health Diet? Kan jeres supper anrettes efter de to tallerkenmodellens principper, eller skal I ændre i valg af råvarer? Inden timens afslutning skal I aflevere en varebestilling på suppen, hvis råvarer er i sæson lige nu, og på den suppe, hvis råvarer ikke er i sæson. Lav desuden en arbejdsplan for køkkenøvelsen.

### 4. KØKKENØVELSE

#### - TILBEREDNING OG ANRETNING AF MINESTRONESUPPE M. TILBEHØR

Tilbered jeres valgte supper m. tilbehør, og anret retterne, så de fremstår indbydende.

### 5. OPSAMLING OG BEDØMMELSE

Smag og vurdér hinandens supper m. tilbehør gruppevis. I skal sammenligne minestrone-suppen, hvis råvarer er i sæson med suppen, hvis råvarer ikke er i sæson ud fra følgende kriterier:

- Sanserne (Grundsmage, konsistens, farve, duft, udseende)
- Pris
- Sæson råvarer
- Anretning
- Samlet vurdering (se bilag B).





## OPGAVE 14

# ØKOLOGI OG RENE FØDEVARER

### HVAD ER MEST BÆREDYGTIGT: KONVENTIONELLE ELLER ØKOLOGISKE FØDEVARER?

En økologisk landmand høster ikke lige så mange kilo korn per hektar som en konventionel landmand. Ligesom en økologisk landmand heller ikke producerer ligeså mange dyr per m<sup>2</sup> staldplads som en konventionel landmand, da de økologiske dyr har mere plads i stalden.

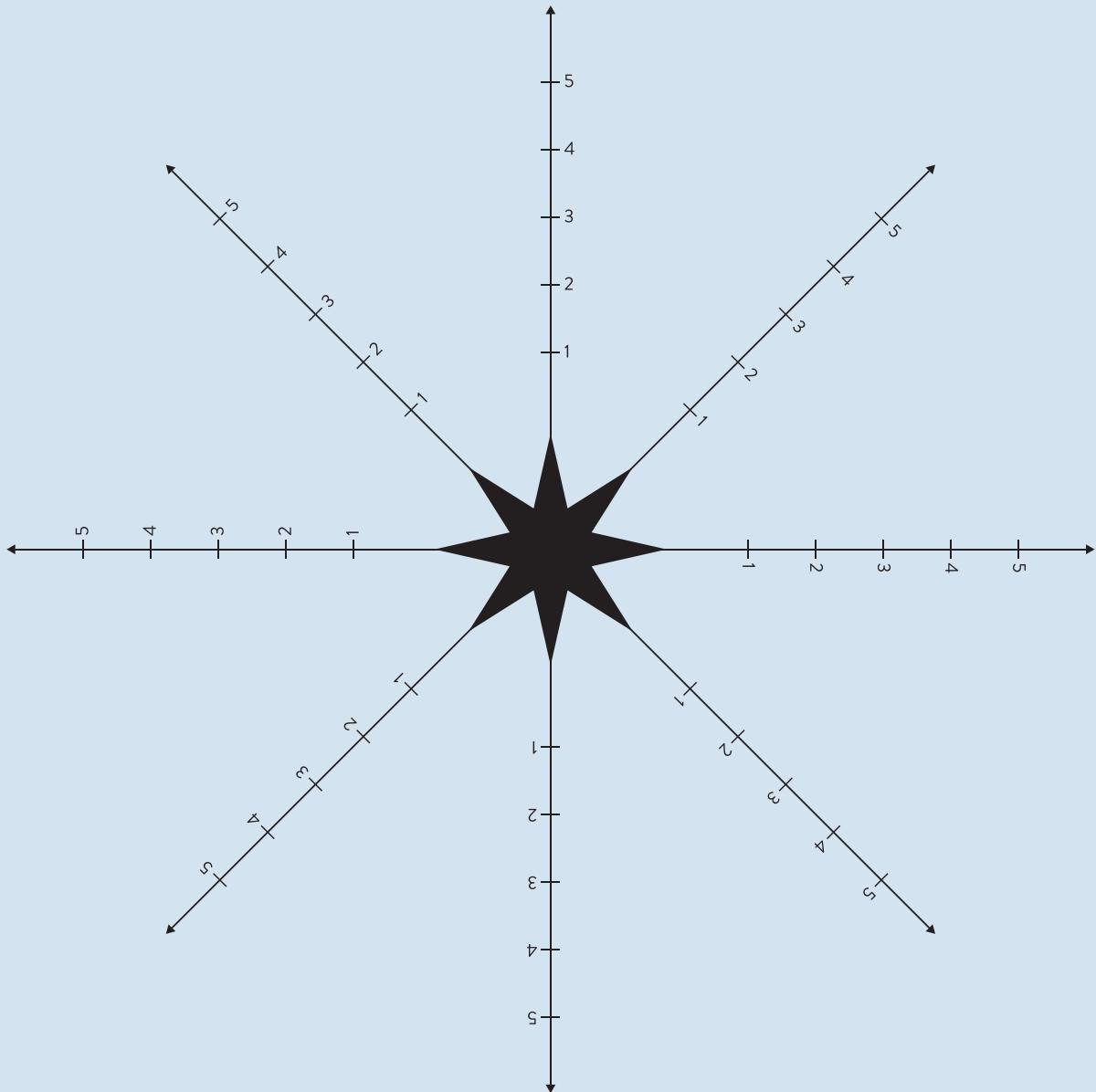
Forskning viser, at økologisk og konventionelt landbrug har samme udledning af CO<sub>2</sub>e, hvis man måler belastninger pr. kg. produkt. Hvis resultaterne opgøres pr. hektar (arealenhed) præsterer økologisk produktion bedre end konventionelt på alle parametre. Men det varierer fra land til land, mellem de forskellige produktionsformer og fra landmand til landmand.

Hvis man ser på bæredygtig udvikling på den lange bane, så er det vigtigt, at man både i den økologiske og den konventionelle produktion bliver ved med at forbedre metoderne, så man udnytter ressourcerne bedst muligt.

*(Du kan som lærer finde inspiration til debatten om økologi, bæredygtighed og klima i kompendiet.)*



## BILAG A - SMAGSSTJERNEN



## BILAG B - BEDØMMELSESSKEMA

| <b>Retten navn</b>  |                      |              |                         |              |
|---|----------------------|--------------|-------------------------|--------------|
| Bedømmelsesskala<br>5 = meget godt<br>4 = Godt<br>3 = Middel<br>2 = Mindre godt<br>1 = Dårligt                    |                      |              |                         |              |
|   | <b>Økologisk ret</b> | <b>Point</b> | <b>Konventionel ret</b> | <b>Point</b> |
| <b>Grundsmage</b><br>Sødt - Surt - Salt -<br>Bittert - Umami  |                      |              |                         |              |
| <b>Konsistens</b> (blød, hård, sej,<br>sprød, melet, tør, saftig...)  |                      |              |                         |              |
| <b>Duft</b><br>(krydret, sødlig, stærk...)  |                      |              |                         |              |
| <b>Udseende</b><br>Farver, former/faconer (oval,<br>rund, kantet...)<br>Overflade (ru, glat, nubret,<br>håret...) |                      |              |                         |              |
| <b>Anretning</b>  |                      |              |                         |              |
| <b>Samlet bedømmelse</b>  |                      |              |                         |              |