

Kloden og budgetterne brænder

Bare rolig, måltiderne kan redde os!

Food and Agriculture Organization
of the United Nations

Bæredygtig Kost

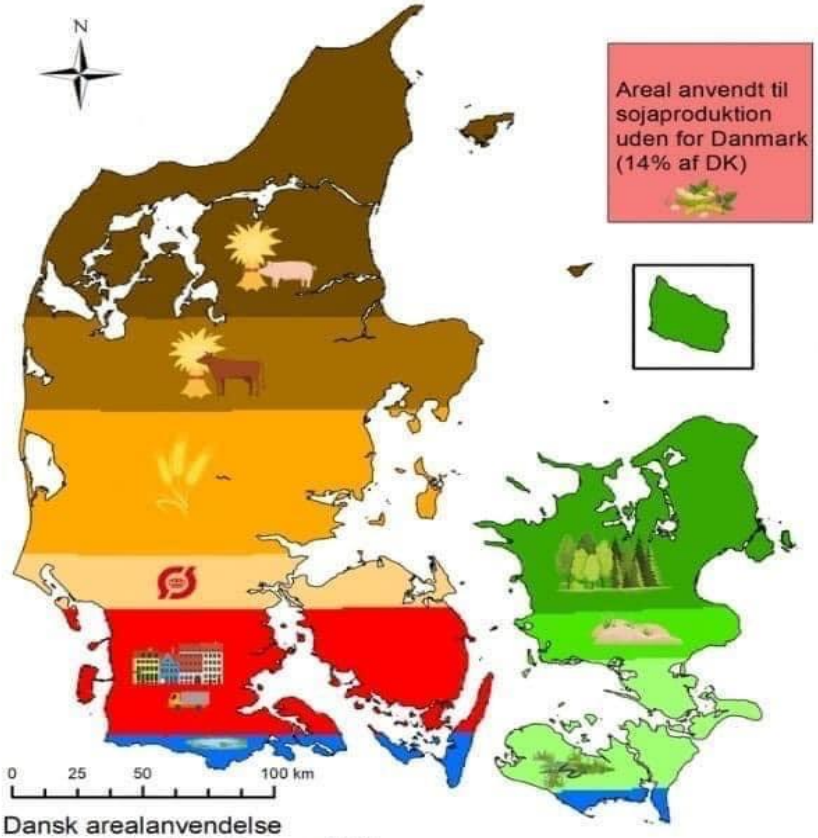
- Lav grad af miljøpåvirkning,
- sikker forsyning af fødevarer og næringsstoffer,
- bidrager til sunde liv
- beskytter biodiversitet og økosystemer
- tilgængelig og til at betale
- sikker og sund
- Kulturel acceptabel

Vi elsker at høre gode ting, om vores elendige kost

Hvem kender egentlig kostrådene

Sådan bruges Danmarks areal

- hvis man samlede alt landbrug, byer, skov, vand mv. i hvert sit område



Dansk arealanvendelse
samt andel af hele Danmark i %

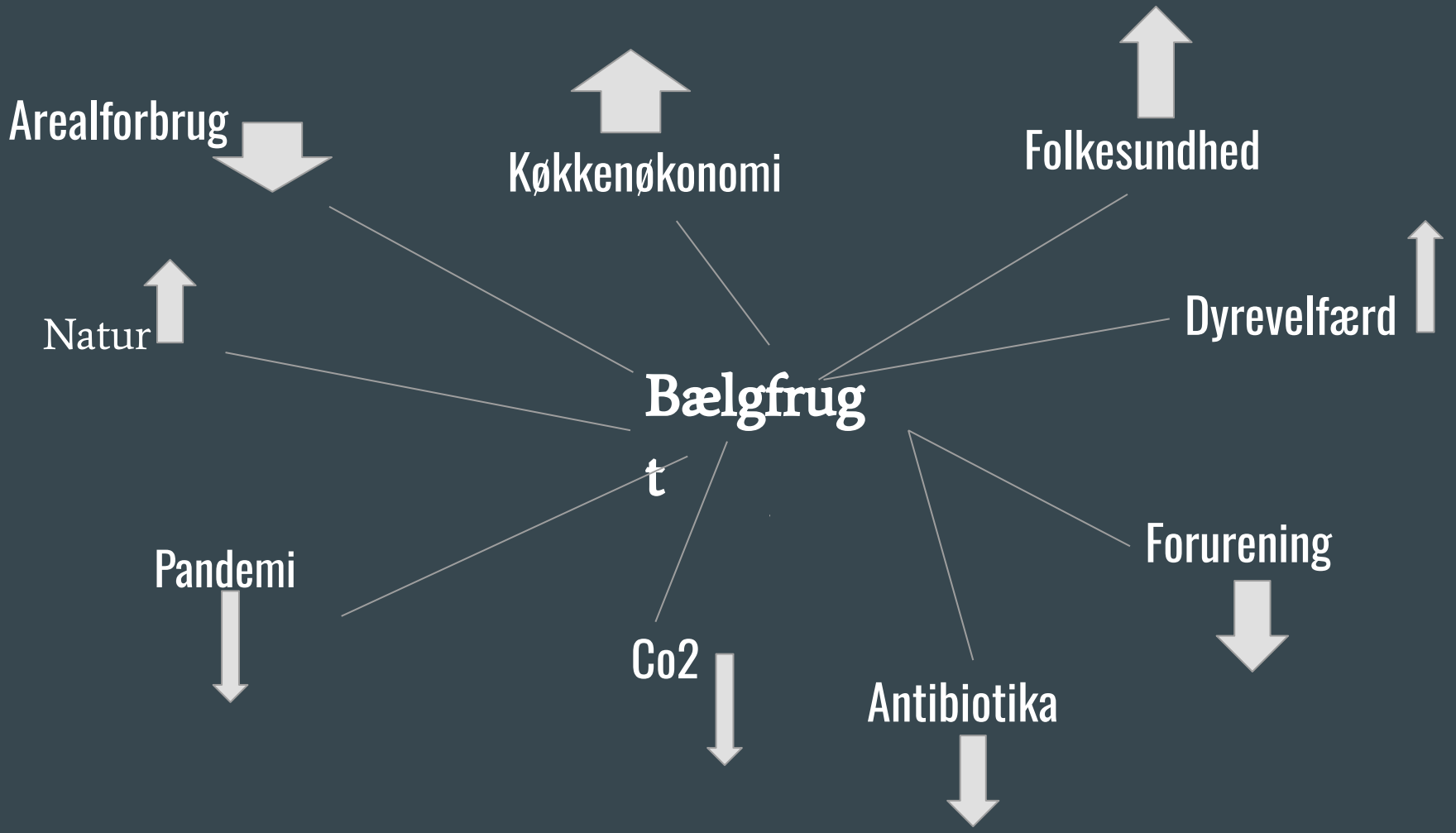
- Konventionelle svin og andre enmavede dyr (22%) (Primært foder)
- Øvrig konventionel landbrug (18%)
- Konventionelle kvæg og andre drøvtyggere (15%) (Primært foder)
- By og infrastruktur (14%)
- Skov (13%)
- Økologisk landbrug (7%)
- Mose, eng, strandeng og anden våd natur (6%)
- Klit, hede, overdrev, skrænt og anden tør natur (4%)
- Sø eller å (3%)

INSTITUT FOR AGROØKOLOGI

Videnskab·dk

Kilder: Rapport nr. 20, Nationalt Center for Fødevarer og Jordbrug (2013), Artikel i JAktuelt "Klimagasser og sojaimport" (2020), Rapport nr. 55, Nationalt Center for Fødevarer og Jordbrug (2015), Rapport nr. 159, Nationalt center for miljø og Energi (2019) - se links på Videnskab.dk

Falafeleffekten



Dagens menu med Klimaaftryk (Find fejlen) og en lille øvelse



Pitabrød med falafler

200 personer

øko Ingridærter 20kg 2,2kg co2 pr kg

øko ingridærter a´ 30kr pr kg = **600kr (praktisk 300kr)**

44 KG co2

220g co2 pr pers

Arealforbrug: 66m2

Kilde: https://denstoreklimadatabase.dk/vare/kikaerter-toerrede-raa/ra00175

Pitabrød med oksekød

200 personer

Øko Oksekød 20kg a 45kg co2 pr kg

øko kød a 100kr pr kg = **2000kr (praktisk 2400kr)**

900 KG co2

4500g co2 pr pers

Arealforbrug: 666m2

Kilde: https://denstoreklimadatabase.dk/?s=oksek%C3%B8d

budgetterne

Før:
1200 g kød om ugen, kostede 2.000.000kr om året på Oure

I Dag:
600 g kød om ugen, koster 1.000.000kr om året på Oure

Ugens Menu på Oure

Mandag

Spaghetti, tomatsauce og bacon

Tirsdag

burger med hele udtrækket

Onsdag

Chili sin carne m. guacamole og nachos

torsdag

Bipimbap m. spejlæg

Fredag

Lagsagne beluganese

Lørdag

Kylling i karry

Søndag

pita og falafler

Hele sammensatte måltider med flere elementer

Det planterige måltid skal smage bedre og stimulere alle sanser

Køkkenets rolle som katalysator

Omstillingen kan smages og skal tages seriøst

Hjertet på skolen, Alle kommer og spiser flere gange om dagen



samarbejde og helhedstænkning

Tiltrækker Nye Fagligheder

System og Helhedstænkning

- metaforer og muligheder
- fokus på relationerne
- fokus på helheder
- se mønstre og sammenhænge
- forstå systemet
- lære at lære
- involvere alle
- trinvis udvikling
- evolution
- Double loop learning

SKOLERNE I oure SPORT & PERFORMING ARTS

Grønnere Fællesskab på Oure Haven

...

https://oure.dk/oure-campus/oures-have

Det er Simpelt
Men ikke enkelt

...

ET ENKELT LILLE RÅD