



## Undervisningstilbud: Bliv klogere på FN's verdensmål og gør din tallerken mere bæredygtig

Vi står midt i en global fødevarerkrise, og klimaforandringerne vil kun gøre situationen værre i de kommende år. Heldigvis er der noget, vi hver især kan gøre for at hjælpe naturen og bruge Jordens arealer og ressourcer mest effektivt. Én af de ting, vi kan gøre for vores natur, biodiversitet og miljø, er at skære ned på kødet og spise mere plantebaseret mad.

Den erfarne formidler bl.a. kendt fra DR og TV2 og verdensmålschef i Dansk Vegetarisk Forening, Martin Keller, vil formidle fakta om den danske natur, krydret med "verdensmålspostkort" og anekdoter fra bl.a. Bolivia, Laos, Sri Lanka, Uganda og Danmark. De oplevelser, Martin selv har indsamlet rundt om i verden, viser, hvordan verdensmålene, beskyttelsen af biodiversiteten i Danmark og en plantebaseret kost hænger sammen. Han vil med en inspirerende og positiv tilgang vise eleverne, hvordan selv små ændringer kan gøre en stor forskel. Martin har stor viden og ekspertise på området og er parat til at svare på spørgsmål fra eleverne undervejs.

Som en integreret del af oplægget får eleverne også mulighed for at smage en plantebaseret wokret med danske ingridærter. Martin tilbereder wokretten på et gasblus for at vise hvor nemt en plantebaseret ret kan tilberedes. Ligeledes vil Martin også kunne spille en sang som eleverne kan synge med på.

Oplægget kan f.eks. holdes som en del af undervisningen i madkundskab, som en del af et forløb om bæredygtighed/klima eller som et anderledes og engagerende indslag i undervisningen i naturfagene.

**Pris:** 2.000 kr. inkl. råvarer til mad; ekskl. transportomkostninger

**Varighed:** 1 ½ time til 3 timer, aftales nærmere efter behov.

**Aldersgruppe:** Kan målrettes forskellige aldersgrupper (3. klasse til 10. klasse samt gymnasier).

**Periode:** Oplægget tilbydes i perioden 1. oktober til 31. december 2022. For evt. oplæg i 2023, kontakt

Martin for at høre nærmere.

**Tilmelding:** På mail til Martin Keller på [martin.keller@vegetarisk.dk](mailto:martin.keller@vegetarisk.dk)

