

## GS24 Tryl en RIZZA ud af Bilkas affald



### Beskrivelse

Så skal vi i køkkenet!

Eleverne skal snuse til gammel mad, skal blive kloge på 'bedst før' og 'sidste anvendelse', og slutteligt lave en lækker ret, RIZZA, ud af Bilkas brugbare affald.

Forløbet her er sat sammen af undervisningsmateriale fra SMAG for LIVET og en madspildspose fra Bilka.

Det eneste du som lærer skal gøre, er at hente en madspildspose hos Bilka dagen før forløbet. **Vigtigt!** Det kun er muligt at afhente madspilds poser i uge 37, men man gerne må booke en pose i uge 37 selv om man har Grønne Sammen i uge 36.

Forløbet forholder sig til temaerne **forbrug**, **fødevarer** og **affald** som en del af Grønne Sammens tematikker og Viborg Kommunes klimaplan.

### Aktiviteter

Forløbet her handler om madspild og madlavning og kan indlægges som en del af årsplanen for madkundskab med forberedelse og efterbehandling på hver sin side af Grønne Sammen - eller RIZZA-aktiviteten kan stå for sig selv i den uge, hvor I og resten af jeres skole er Grønne Sammen.

Forløbet her er sat sammen af elementer af SMAG for LIVETs undervisningsmateriale 'Smag, overskudsmad og et hemmeligt våben' og en madspildspose Bilka (+tilhørende rispapir og æg)

Hele SMAG for LIVETs forløb 'Smag, overskudsmad og et hemmeligt våben' består af:

1. Hvad ved vi om madspild?
2. Registrering af overskydende mad
3. Undersøg datomærkninger og smag jer frem til mindre madspild
4. På besøg i et supermarked
5. Rizza
6. Lær andre børn at tilberede Rizza

Jeres forløb består som minimum af aktiviteten 'Hvad ved vi om madspild?' og 'Rizza', men kan udvides, afhængigt af jeres muligheder og rammer.

## Forberedelse

Forberedende arbejdes der med elevernes forforståelse for madspild. Det kan eksempelvis gøre mad baggrund i SMAG for LIVETS aktivitet 'Hvad ved vi om madspild?'

**Vigtig forberedelse:** Dagen før klassen laver RIZZA, afhentes en madspildspose hos Bilka. Posen indeholder også rispapir og æg, der er grundingredienser i RIZZA.

Inden selve madlavningen, kan der med fordel arbejdes med SMAG for LIVETS aktivitet 'Undersøg datomærkninger og smag jer frem til mindre madspild'

I skal også være meget velkommen til at gå en tur i Bilka med jeres elever på egen hånd for at undersøge datomærkning og madspild.

Opskriften på RIZZA og link til aktiviteten (samt læringsmål og uddybende information) som PRIMÆRT og SEKUNDÆRT materiale under 'undervisningsmateriale'.

Brug også gerne [20 råd til en grønnere hverdag](#) fra Viborg Kommunes klimaplan som afsæt til samtale om og/eller arbejde med de temaer, der er relevante for forløbet.

## Efterbehandling

Når alle RIZZA'er er færdige, kan eleverne præsentere, hvilke madspildsprodukter, der er i deres RIZZA, og eleverne kan evt. smage hinandens.

I den følgende madkundskabsundervisnings kan der arbejdes med SMAG for LIVETS aktivitet 'Registrering af overskydende mad' og/eller 'På besøg i et supermarked' - findes som SEKUNDÆRT materiale under 'undervisningsmateriale'.

For at skabe bedst mulig sammenhæng mellem dette forløb og elevernes læring i klasselokalet, er det en god idé at koble forløbet til et emne, I arbejder med før og efter.

Find inspiration til forskellige vinkler på temaerne **forbrug**, **fødevarer** og **affald** under 'undervisningsmateriale', hvor der bl.a. er linket til relevante forløb på forskellige portaler.

## Formål

Formålet med forløbet er, at eleverne:

- kan beskrive, hvad madspild er, og hvor det opstår
- får viden om kvalitetskriterier for fødevarer
- kan aflæse madvaredeklarationer og fødevarer-mærkninger
- får viden om, hvordan de selv og detailbranchen kan minimere madspild

## Eksempler fra Fælles Mål:

### *Madkundskab*

- Der arbejdes indenfor kompetenceområdet 'fødevarerbevidsthed', hvor eleven kan træffe begrundede madvalg i forhold til kvalitet, smag og bæredygtighed. Med særligt fokus på 'råvarekendskab' og 'bæredygtighed og miljø'.

- Der arbejdes indenfor kompetenceområdet 'madlavning', hvor eleven kan anvende madlavningsteknikker og omsætte idéer i madlavningen. Med særligt fokus på 'grundmetoder og madteknik'.

## Sted

På jeres egen skole

## Undervisningsmateriale

PRIMÆRT materiale

SMAG for LIVET: Hvad ved vi om madspild?

PRIMÆRT materiale

SMAG for LIVET: Rizza

SEKUNDÆRT materiale

Hele SMAG for LIVETs undervisningsforløb: Smag, overskudsmad og et hemmeligt våben

SEKUNDÆRT materiale

Forløb på Xplore - Fælles Fagligt - Fremtidens bæredygtige produktion

## Tilmelding

### Beskrivelse af tilmeldingsprocedure

Madspildsposen bestilles i bookingsystemet herunder og kan afhentes i vareudleveringen fra kl 8.00

Én billet svarer til én madspildspose (+tilhørende rispapir og æg)

### Tilmeldingsfrist

19.06.2024

## Dato

Mandag, 16 september, 2024 - 08:00

Gratis

---

Tirsdag, 17 september, 2024 - 08:00

Gratis

---

Onsdag, 18 september, 2024 - 08:00

Gratis

---

## Praktisk information

### Udbyder

Grønne Sammen

Kun skolens rammer sætter grænser for, hvor mange elever, der kan være med i køkkenet.

Én billet i bookingsystemet svarer til én madspildspose.

Madspildsposen kan afhentes i vareudleveringen fra kl 8.00

### Periode

02.09.2024 - 13.09.2024

### Varighed

Variegheden kan justeres efter jeres muligheder og rammer.

### Dette forløb er gratis

### Emneområde

Bæredygtighed og verdensmål  
Trivsel og fællesskaber

### Fag

Madkundskab  
Obligatoriske emner

## Transporttilskud

Det er muligt at søge transporttilskud til dette forløb.

## Kontakt udbyder

Grønne Sammen

**Banner**

[Book online](#)