

FAKTATEKST TIL POWERPOINT

Bilde 1

MILJØAGENTENE
MATEN PÅ JORDA VÅR



Denne uken skal vi lære mer om maten på jorda vår.

Bilde 2

GRUBLESPØRSMÅL:
• Er det mat nok til alle på kloden vår?
• Hvordan kan vi fordele mat mer rettferdig?
• Hva slags mat blir produsert eller dyrket der du bor?
• Hva skjer med en tomatplante som ikke får vann?



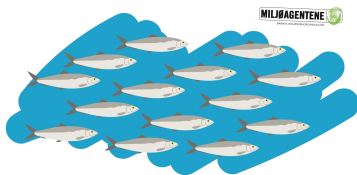
Er det mat nok til alle på kloden vår? Hvordan kan vi fordele mat mer rettferdig? Hva slags mat blir produsert eller dyrket der du bor? Hva skjer med en tomatplante som ikke får vann?

Bilde 3



I dag bor det godt over 5 millioner mennesker i Norge. I hele verden er vi over 7 milliarder. Det er ventet at vi vil bli mange flere. FN har beregnet at vi vil bo over 11 milliarder på kloden i år 2100. Da øker vi ganske mye. Og alle trenger mat for å leve og ha et godt liv.

Bilde 4



Uttrykket bærekraftig matproduksjon betyr at vi ikke skal bruke mer mat enn det vi trenger, slik at det er nok til neste generasjon som vokser opp etter oss. Noen bønder dyrker samme plantearter på samme jordstykke år etter år. Dette kalles monokultur. Da må det stadig brukes kunstgjødsel. På midten av 1900 tallet ble det fisket så mye sild i havet at vi omtrent tømte havet for sild. Da fisket vi for mye en periode. Kostholdet vårt, det vi spiser, skal ha minst mulig innvirkning på miljøet vårt.

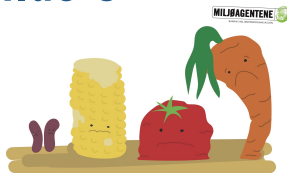
UKE 4. TRINN 5-7

Bilde 5



Hvert enkelt land i verden har ulike matretter. Noen spiser mye ris og bønner. I Norge spiser vi mye brød, fisk og poteter. Hva vi spiser henger nøye sammen med hva vi dyrker i landet vårt og hvilken tilgang hvert enkelt land har på mat. I Norge har vi nok mat. Det er nok mat på butikken og de fleste har penger til å kjøpe mat og bli mette. Rettferdig fordeling gir mat til alle.

Bilde 6



Ikke alle land har nok mat. De har ikke råd til å kjøpe mat fra andre land heller. Det er flere som lider av sult i dag enn kun for noen år siden. 19 prosent av de som bor i Afrika var underernært i 2020. Da var det for lite mat eller de hadde ikke penger til å kjøpe mat. Klimaendringene legger press på matsikkerheten enkelte steder i verden.

Bilde 7



Matsikkerhet handler både om hvor mye mat som er tilgjengelig og i hvilken grad mennesker har tilgang til den. En familie har matsikkerhet dersom ingen går sultne eller er redd for ikke å ha nok mat. Matsikkerhet er å ha nok mat og næringsrik mat, slik at vi kan leve et sunt og aktivt liv.

Bilde 8



Mennesket har også vært flinke til å tilpasse seg situasjoner hvor matsikkerheten er truet. Noen har funnet nye grønnsaker å dyrke. Da poteten kom til Norge for over tohundre år siden ble den dyrket og spist til middag nesten hver eneste dag i hele landet. På 1970 - 1980 ble det en stor omveltning av landbruket i mange utviklingsland. Det ble populært kalt "Den grønne revolusjonen". Norman Borlaug utviklet nye plantesorter som ris, mais og hvete. Borlaug krysset ulike kornsorter og gjorde det enklere å dyrke dem flere steder. Han fikk Nobels fredspris for dette arbeidet. De nye plantesortene ble viktig i mange land, spesielt i Asia.

Bilde 9



Klimaendringene øker risikoen for sult fordi det blir vanskeligere å dyrke mat. Endringer i nedbør og temperatur fører til at flere mennesker opplever redusert matvaresikkerhet. Ekstremvær som flom og tørke påvirker avlingene. Dette er ekstra krevende hvis det skjer i land hvor det allerede er folk med lite mat.

Bilde 10



Vi kan også lære av hverandre. Sommeren 2018 var det tørt i Norge. Det var vanskelig å dyrke frem gode avlinger. Bonden Einar Kiserud fra Østfold ville finne ut hvordan man klarte å dyrke frem jorda når det er tørt. Derfor reiste han til Malawi i Øst-Afrika. Der er det tørt, men de har erfaring som kan være nyttig for norske bønder. Kiserud var med og jobbet på jordene deres og lærte mange nye metoder som kunne brukes for å være bedre rustet mot klimaendringer. Han ble motivert av å se hvordan de holdt motet oppe og var engasjert for å produsere mat til folket sitt.

Bilde 11



FNs bærekraftsmål har en felles arbeidsplan for å utrydde fattigdom, bekjempe ulikhet og stoppe klimaendringene innen 2030

Bilde 12



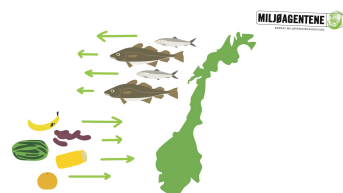
Bærekraftsmål 2 har som mål å «utrydde sult, oppnå matsikkerhet, bedre ernæring og fremme bærekraftig landbruk». 690 millioner mennesker, eller om lag 9 prosent av verdens befolkning, er rammet av sult. Hvert år dør nærmere 3 millioner barn under 5 år som følge av sult. Nesten 2 milliarder mennesker opplever i perioder manglende matsikkerhet.

Bilde 13



Hva vi spiser avhenger av hvor vi bor. Hvor i verden vi bor, eller hvor i landet vi bor. Mat som blir produsert i nærheten av oss kaller vi kortreist mat. Gulrøtter fra egen grønnsakshage, eller ost fra et meieri i nærheten kaller vi kortreist mat. Det er store fordeler med kortreist mat. Den er fersk, trenger ikke å transporteres så langt og vi støtter opp om lokalt næringsliv. Mange ønsker kortreist mat, men den kan være dyrere fordi det koster mer å produsere i Norge enn andre land. Allikevel er det en fordel om vi dekker endel av matproduksjonen selv.

Bilde 14



Norge har lang kystlinje. I havet fiskes det tonnevis med fisk. Mye av fisken selges til utlandet. Norge eksporterer fisk til over 150 land. Samtidig må vi kjøpe både grønnsaker, frukt og poteter fra utlandet. Halvparten av grønnsakene vi spiser i Norge er importert fra andre land. Hele 95 prosent av frukten vi spiser i Norge er dyrket i utlandet.

Bilde 15



Dyrking av grønnsaker i egen hage er spennende. I dag er det flere skoler som har skolehager ved skolen. Her kan man så, stelle, vanne, luke og til slutt høste. Det er gøy å dyrke frem egne grønnsaker. Kanskje dere har det på skolen?

Bilde 16



I Norge dyrkes blant annet korn. Korn blir til brød, da er også brød plantemat. Det er bærekraftig. Korn er den matvaren i verden som kan spises av alle kulturer, uansett religion i verden. I Norge kaster vi mye mindre brød nå enn før, fordi vi har blitt flinkere til å bruke brødrester.

Bilde 16



Alle kan være med å bidra til en mer bærekraftig matproduksjon. Vi kan bruke matrestene våre i neste måltid. Brødiskivene fra lunsjen kan spises ved siden av middagen og middagsgrester kan brukes til lunsj neste dag. Da reduserer vi matsvinnet. Mat kan være like god om holdbarhetsdatoen har gått ut. Se, lukt og smak på mat og drikke som har gått ut på dato før du tenker på å kaste den.

MILJØAGENTENE
BARNAS MILJØVERNORGANISASJON

**GÅ EN TUR I NATUREN
– DET ER BEINTØFT!**

