DRAAIBOEK MAALTIJDEN ORDENEN

(10 MINUTEN)

Doel

- De leerlingen ontdekken aan de hand van een oefening in rangschikken welke impact verschillende maaltijden op het klimaat hebben.
- Leerlingen leren over de CO_2-afdruk van dierlijke en plantaardige ingrediënten
- De leerlingen denken na over alternatieven voor bepaalde ingrediënten, om zo de milieu-impact van een maaltijd te verlagen.

Benodigdheden

- Beamer
- PowerPoint Maaltijden ordenen

VERLOOP

Dierlijke producten hebben over het algemeen een grotere ecologische voetafdruk dan plantaardige producten. De productie ervan gaat met een grotere CO_2-uitstoot gepaard.

Met dit feit in gedachten, hoe zouden jouw leerlingen de maaltijden in onze PowerPoint ordenen van lage naar hoge ecologische impact?

De leerlingen proberen eerst de maaltijden te ordenen en leren vervolgens hoe ze de duurzaamheidsscore van hun gerecht drastisch kunnen verbeteren door één of twee ingrediënten te vervangen.

De uitleg bij dit lesonderdeel staat in de **notities bij de PowerPoint**.

Dit educatief materiaal is gemaakt door BOS+ en ProVeg, in samenwerking met Horeca Forma.

Het project 'Andermaal' kwam tot stand met de steun van de Belgische Ontwikkelings-samenwerking en het Regionaal Technologisch Centrum Oost-Vlaanderen.

Met de steun van DE BELGISCHE ONTWIKKELINGSSAMENWERKING