



MODULE IT – VALMISTELUTOIMET

TIETEELLINEN TEHTÄVÄ - RESEPTIN KESTÄVYYSANALYYSI

Johdatus elintarvikkeiden kestävyteen

Kestävän kehityksen käsite on hyvin ajankohtainen, ja sitä sovelletaan monilla aloilla, myös elintarvikealalla.

Kestävyys määritellään "kehitykseksi, joka täyttää nykyhetken tarpeet vaarantamatta tulevien sukupolvien kykyä saavuttaa omat tarpeensa".

Elintarvikkeiden kestävyys on käsite, jossa ehdotetaan ravitsemuksellisesti terveellisten ja viljeltyjen elintarvikkeiden kulutusta vähäisin ympäristövaikutuksin.

Katsotaanpa tämä lyhyt video: https://www.youtube.com/watch?v=qoPHjeE_fk

Kestävä ruokavalio on luonnon monimuotoisuutta ja ekosysteemiä kunnioittava, eettisesti oikea, taloudellisesti kohtuuhintainen, terveellinen ja ravitsemuksellisesti turvallinen.

Tässä on menettely, jonka avulla voit analysoida reseptin kestävyttä määritteleviä tekijöitä:

Käytä oheista kaaviota reseptien analysointiin.

Lomake voidaan antaa oppilaille tyhjänä, kun taas kukin kumppani voi täyttää sen kunkin reseptin osalta, jotta heillä olisi oikeat tiedot luokkatyöskentelyä varten. Käsiteltäviä kohtia ovat seuraavat:

1. Jaa ainekset reseptikortin avulla:

- Eläin- ja kasvipöytäisten tuotteiden alkuperän mukaan. Havaintojen joukossa on huomattava, että maatalouden ja monokulttuurien vaikutus on erittäin suuri.
- Niiden jalostuksen mukaan jalostetuiksi ja jalostamattomiksi ainesosiksi. Mitä enemmän ainesosia käsitellään, sitä enemmän käytämme resursseja niiden hankkimiseen.

2. Tunnista ainesosista paikalliset, kansalliset ja kansainväliset ainesosat. Huomautuksessa on otettava huomioon liikenteeseen liittyvät vaikutukset.

3. Arvioi lihatyyppiä ja yritä määrittää tietyn tuotantotyyppin ympäristövaikutukset; Opettaja lisää tietoa.

4. Jos kyseessä ovat merenelävät ja kalatuotteet, määrittele tietyn komponentin tuotantoon liittyvät vaikutukset.

5. Määrittele ainesosissa esiintyvät sertifiointit, erityisesti luomutuotteet ja laatumerkit. Määrittele, mitä ominaisuuksia niillä on, ja arvioi mahdollisten laatumerkkien merkitystä.

6. Arvioi ainesosien pakkaukset, niiden hävittäminen ja pyri määrittelemään mahdollinen vähentämis- tai optimointimenetelmä.

7. Määrittele, millaista jätettä voidaan käyttää kompostointiin tai luomukeräykseen.

8. Määrittele, miten käsittely- ja kypsennysmenetelmä vaikuttavat ympäristöön energiankulutuksensa kautta. Ehdota mahdollisia ratkaisuja.

9. Ehdota reseptin hypoteettisia muunnelmia, joilla ruokalajista voidaan tehdä kestävämpi. Ainesosien korvaaminen, ruoanvalmistustavan vaihtelu jne.

10. Arvioi ja ehdota ratkaisuja mahdollisen ruokahävikin korjaamiseksi. Esimerkiksi vaihtoehtoiset tavat käyttää ylijäämäruokaa uudelleen, ainesosa-annosten optimointi jne.

