



MODULE It - VOORBEREIDENDE ACTIVITEITEN

WETENSCHAPSOPDRACHT - DUURZAAMHEIDSANALYSE VAN HET RECEPT

Inleiding tot duurzaamheid van voedsel

Het begrip duurzaamheid is zeer actueel en wordt op veel gebieden toegepast, waaronder voeding.

Duurzaamheid wordt gedefinieerd als een "ontwikkeling die voldoet aan de behoeften van het heden zonder het vermogen van toekomstige generaties om hun behoeften te realiseren in gevaar te brengen".

Voedselduurzaamheid is een concept dat de consumptie voorstelt van voedingsgezond en gekweekt voedsel met een lage impact op het milieu.

Laten we deze korte video bekijken: https://www.youtube.com/watch?v=qoPHjeE_fk

Een duurzaam dieet respecteert de biodiversiteit en het ecosysteem, is ethisch correct, economisch toegankelijk, gezond en veilig vanuit voedingsoogpunt.

Hier is een procedure waarmee je de factoren kunt analyseren die de duurzaamheid van een recept bepalen:

Gebruik het bijgevoegde diagram voor de analyse van recepten.

Het formulier kan leeg aan de leerlingen worden gegeven, terwijl het voor elk recept kan worden ingevuld door de respectieve partners, zodat ze over de juiste informatie beschikken voor hun werk in de klas. De volgende punten komen aan bod:

1. Verdeel de ingrediënten op de receptkaart:

- Volgens hun oorsprong in dierlijke en plantaardige producten. Onder de observaties, merk op dat de impact van landbouw en monoculturen zeer groot is.

- Volgens hun verwerking in bewerkte en onbewerkte ingrediënten. Hoe meer de ingrediënten processen ondergaan, hoe meer hulpbronnen we gebruiken om ze te verkrijgen.

2. Identificeer de lokale, nationale en internationale ingrediënten. In de opmerking moet rekening worden gehouden met de impact van transport.

3. Evalueer het type vlees en probeer de milieu-impact van het specifieke type landbouw te bepalen; de leerkracht zal informatie toevoegen.

4. Als er sprake is van zeevruchten en visproducten, bepaal dan de impact die is gekoppeld aan de productie van de specifieke component.

5. Identificeer de certificeringen die aanwezig zijn in de ingrediënten, in het bijzonder biologische producten en kwaliteitsmerken. Bepaal welke kenmerken ze hebben en evalueer de betekenis van eventuele keurmerken.

6. Evalueer de verpakking van ingrediënten, hun verwijdering en probeer een mogelijke methode voor vermindering of optimalisering te definiëren.

7. Definieer welke soorten afval gebruikt kunnen worden voor compostering of organische inzameling.





8. Bepaal hoe de verwerkings- en kookmethode het milieu beïnvloeden door hun energieverbruik. Stel mogelijke oplossingen voor.
9. Stel hypothetische variaties in het recept voor die het gerecht duurzamer kunnen maken. Vervanging van ingrediënten, variatie in bereidingswijze enz.
10. Evalueer voedselverspilling en stel oplossingen voor. Bijvoorbeeld alternatieve manieren om voedselresten te hergebruiken, optimalisatie van ingrediëntdoseringen, enz.

