

# Från jord till bord

SO, NO, Teknik, Bild | åk 1–3

Den här lektionen handlar om hur mat blir till och vad som krävs för att vi ska kunna producera mat. Eleverna följer pastans väg från att vete odlas och mals till mjöl, till att pastan tillverkas i fabrik, transporteras till affären, inköps, tillagas och äts.

## Syfte och mål

Eleverna ska få kunskap om hur livsmedelskedjan ser ut och vilka resurser som krävs för att vi ska kunna producera mat. Med kunskap om hur mycket arbete och naturresurser som krävs för att vi ska kunna producera mat får eleverna förståelse för det slöseri matsvinnet innebär. Genom detta kan de bli mer medvetna om att de val vi gör när vi köper livsmedel kan påverka hela livsmedelskedjan.

## Koppling till läroplanen

### SO

- Miljöfrågor utifrån elevens vardag, t.ex. frågor om trafik, energi och livsmedel.
- Centrala samhällsfunktioner, t.ex. sjukvård, räddningstjänst och skola (livsmedelssystemet).

### NO

- Årstidsväxlingar i naturen. Några djurs och växters livscyklar och anpassningar till olika livsmiljöer och årstider.

### Teknik

- Något tekniskt system i elevernas vardag, hur de är anpassade efter människans behov samt hur de har förändrats över tid.

### Bild

- Framställning av berättande bilder, t.ex. sagobilder och illustrationer till berättelser.

## Förkunskaper

Inga förkunskaper krävs. Det kan vara en fördel om eleverna tidigare haft lektionen *Vad behövs för att odla?*.

## Tidsåtgång

1–2 lektioner.

## Arbetsätt

Genomgång och diskussion i helklass samt enskilt arbete med arbetsbladet.

## Material

- Bilder på livsmedelskedjan. Visa genom att projicera eller skriv ut och sätt upp på väggen.
- Faktatext till läraren.
- Arbetsblad, ett ex till varje elev.
- Eventuellt en förpackning av det livsmedel ni ska prata om, t.ex. spaghetti.
- Papper och färgpennor.

## Genomförande

### Del 1. Diskussion: Vad krävs för att vi ska kunna producera mat?

Lektionen kan inledas med ett filmklipp om hur pasta blir till. Se förslag nedan under Länktips. Lektionen kan också inledas med att du visar ett eller flera paket pasta, och frågar eleverna om de vet hur pasta blir till. Vad görs pasta av? Hur kan den få olika former?

Diskutera hur mat blir till och vad som krävs för att vi ska kunna producera mat. Låt eleverna svara på vad de vet om vilka resurser som krävs. Fortsätt med ett konkret exempel, som paketet med pasta, eller till exempel bröd. Välj en produkt som på något vis förädlats (dvs inte potatis eller grönsaker).

Använd bilderna på livsmedelskedjan (*Från jord till bord - Bilder*). Bilderna kan visas digitalt eller skrivas ut och sätts upp på tavlan. Om eleverna läser med flyt kan du kopiera upp faktatexten (*Från jord till bord - Faktatext*), annars läs och berätta själv med hjälp av texten, medan eleverna tittar på bilderna på tavlan.

Förklara orden i rutan till höger.

Gå igenom samtliga steg i livsmedelskedjan:

1. Odling/skörd (primärproduktion)
2. Malning
3. Tillverkning (produktion)
4. Transport till butiker
5. Konsument (hushåll)

Repetera genom att visa bilderna igen och låt eleverna berätta om livsmedelskedjans olika steg.

Avsluta genomgången med att eleverna får reflektera över hur mycket som krävs i form av naturresurser, tid och människor som jobbar med detta för att vi ska kunna äta vår spaghetti med köttfärsås. Slösar vi bort något mer än våra egna pengar om vi slänger mat som vi handlat?

### Del 2: Enskilt arbete med arbetsbladet

Efter genomgång och diskussion, låt eleverna arbeta individuellt med den första sidan och övre delen av den andra sidan av arbetsbladet, att ange stegen i livsmedelsproduktionen i rätt ordning, skriva ord i lucktexten och fylla i sista pratbubblan där matsvinnshjältarna pratar. Gå igenom svaren.

#### Ord och begrepp

gödsel  
bekämpningsmedel  
kvarn  
mala  
silo  
transportera  
hushåll

### Del 3: Extra uppgift – Rita livsmedelskedjan

Eleverna kan arbeta enskilt med den sista uppgiften på arbetsbladet, att rita eller skriva om stegen i livsmedelskedjan för bröd. De kan också arbeta i grupper om ca fem. Använd lösa papper och låt varje elev i gruppen rita varsin del av livsmedelskedjan. Hela kedjan kan sedan sättas upp på väggen i klassrummet. Gruppen kan berätta om sina bilder, och bilderna kan även användas som stöd under andra lektioner.

*Tips!* För de elever som har svårt att rita går det att skriva ut extra exemplar av bilderna så att de kan klippa ut eller rita av dem istället.

### Avslutning

Sammanfatta och fråga eleverna om de lärt sig något under lektionen. Vad kommer de ihåg? Var det något som var roligt, svårt osv? Har de gjort några reflektioner kring att när vi slänger mat som vi hade kunnat äta så har resurserna för att få fram den förbrukats i onödan? Repetera gärna under kommande lektion. Vad betyder ordet "livsmedelskedja"? Är det lättare att komma ihåg uttrycket "från jord till bord"?

### Länktips

Filmklipp om hur pasta blir till, svenskt tal (för Svt Bolibompa 2003).

<https://mail.google.com/chat/u/0/#chat/home>

Filmklipp om hur pasta blir till, engelskt tal. Förslag: Visa filmen utan ljud och berätta själv till. Ca 1:20 in i filmen visas hur olika former på pasta kommer fram, detta kan vara roligt att visa som kort introduktion till lektionen.

<https://www.youtube.com/watch?v=WpSAudMmfMc&t=12s>

Filmklipp från BBC med ett aprilskämt från 1957, som visar hur man odlar spaghetti på träd i Schweiz. Det är en gammal svartvit film med engelskt tal, men en bit av klippet (från ca 0:40) kan visas som inledning på lektionen, eller vid diskussion om källkritik.

[https://www.youtube.com/watch?v=tVo\\_wkxH9dU](https://www.youtube.com/watch?v=tVo_wkxH9dU)

### Förslag på efterföljande lektion

Kan följas upp med lektionen *Vi odlar*.

### Källor

<https://www.bondeniskolan.se/for-elever/vaxter/spannmal/?host-och-varsadd>

<https://lhv.se/sa-har-maler-vi-mjol-pa-lilla-harrie-valsckvarn#s-sa-har-maler-vi-mjol>

<https://www.zeta.nu/om-medelhavsmat/pasta/tillverkning-och-kvalitet-pa-pasta/>