

# Vad odlas var?

Geografi, Biologi, Hem- och konsumentkunskap | åk 5–6

All mat kan inte odlas överallt året om. Eleverna får reflektera över varifrån vår mat kommer, och om det är någon skillnad att slänga olika slags mat beroende på var den kommer ifrån.

## Syfte och mål

Eleverna ska utveckla kunskap om var olika råvaror kommer ifrån och varför vi inte kan odla all vår mat i Sverige. Med ökad kunskap om matens ursprung får eleverna förståelse för betydelsen av aktiva val för en hållbar matproduktion och minskat matsvinn.

## Koppling till läroplanen

### Geografi

- Jordens naturresurser, till exempel vatten, odlingsmark, skogar och mineraler. Var på jorden olika naturresurser finns och hur människors användning av resurserna påverkar landskapet och människans livsmiljöer.
- Hur val och prioriteringar på individ- och samhällsnivå kan påverka miljön och främja hållbar utveckling.

### Biologi

- Människans beroende av och påverkan på naturen med koppling till hållbar utveckling.

### Hem- och konsumentkunskap

- Förmåga att värdera val och handlingar som förekommer i ett hem utifrån hur de påverkar hälsa, ekonomi och miljö.

## Förkunskaper

Det är bra om eleverna är bekanta med världskartan och världsdelarna. Denna lektion kan göras som uppföljning på *Odlingsexperiment* eller *Mat och bin*, men det är inget förkunskapskrav.

## Tidsåtgång och arbetsätt

Ca 1 lektion. Gemensamt arbete i helklass och diskussioner i smågrupper.

## Material

- Världskarta. Denna kan visas antingen om ni har en i papper på väggen eller digitalt med en projektor (t.ex. denna [världskarta](#)).
- Pdf-fil med tom världskarta.
- Bilder på olika grödor, kopiera och klipp ut till bildkort. Om arbetet görs i helklass räcker en utskrift, i mindre grupper behövs en uppsättning per grupp.
- Faktatext.
- Projektor för att visa bilder.

## Genomförande

Börja med att prata om vad frön och plantor behöver för att kunna växa. Se till att nämna *solljus, vatten, luft, jord och värme*. Repetera att växter får blommor som behöver pollineras för att kunna få frukt.

*Diskutera:* Hur ser förutsättningarna för att odla ut i världen? Skiljer det sig åt på olika platser? (Bäst är det där det är varmt och fuktigt och bördig jord, sämst där det är väldigt lite nederbörd, öken eller för kallt.)

Titta på en världskarta och gå igenom de olika världsdelarna. Tittar ni på en digital karta kan man förstora upp olika delar av kartan, så att man t.ex. ser mindre länder som Costa Rica och Nederländerna.

Visa sedan eleverna den tomma kartan (pdf-fil till lektionen) och gå igenom vilka världsdelar och länder som är markerade. Det är: Ecuador (Sydamerika), Costa Rica (Centralamerika), Spanien och Nederländerna (Europa), Ghana och Madagaskar, (Afrika), Indien och Indonesien (Asien).

Har eleverna hört talas om de länderna? Hur ser klimatet och miljön ut där? (Utgå ifrån *solljus, vatten, jord, och värme*.)

Berätta att de ska få se bilder på några olika saker som odlas på olika platser. Uppgiften är att placera sakerna på rätt plats på kartan. Poängtera att de olika växterna finns på många olika platser i världen, men här får de välja på de länder som är markerade på kartan.

Resten av lektionen kan genomföras antingen i helklass eller i smågrupper.

### Variant 1, helklass

Visa korten med de olika råvarorna som de ska placera ut på kartan och berätta mer om vad den växten behöver. Utgå från informationen i faktatexten. Genom att samtala ska eleverna komma fram till vilka råvaror som de tror växer på vilken plats och placera ut korten på kartan. Placera gemensamt ut korten på kartan efter klassens instruktioner. Använd de stora bilderna.

### Variant 2, grupparbete

Dela in eleverna i grupper om 4–5 och ge varje grupp en uppsättning bildkort (använd de små bilderna), en faktatext och en karta. Skriv om möjligt ut kartan på i A3-format. Om kartan är i A4 kan eleverna istället skriva siffror som hänvisning på kartan och motsvarande siffror på bildkorten. Grupperna får sedan gemensamt läsa faktatexten och diskutera var på kartan de tror att korten ska placeras. Låt grupperna placera bilderna på kartan och sedan berätta och jämföra vad de kommit fram till.

## Avslutning

Avsluta lektionen med att gå igenom rätt svar och se vilka grödor eleverna placerade rätt. Det kan vara bra att poängtera att exempelvis kakao och kaffe kan odlas på fler platser än de som nämns i facit. Tomater odlas på många håll, t.ex. i Spanien och även i Sverige. I affärerna beror det på årstid varifrån tomaterna kommer. Brasilien är världens främsta land för apelsinodling, men de flesta apelsiner i Sverige importeras från Spanien.

Visa gärna satellitbilder på det stora området med växthus utanför Almería, Spanien, t.ex. här i Google maps: [Almería](#). Allt det vita väster och öster om Almería är växthus.

Diskutera med eleverna:

- Har de lärt sig något nytt?
- Hur såg det ut förr i tiden när det var svårare och det tog längre tid att frakta varor till Sverige?
- Diskutera arbetarnas villkor på odlingarna – hur skulle det vara att jobba med att pollinera, bespruta, skörda? Hur skulle det vara att jobba där det är 45°C varmt?
- Ofta är det fattiga människor som arbetar med att odla tropiska frukter, och ibland behöver barnen arbeta istället för att gå i skolan. Det är vanligt framför allt vid kakaoodlingar. Hur skulle du känna om du var tvungen att arbeta med att plocka frukt istället för att kunna gå i skolan med dina vänner?
- Vad kan vi i Sverige göra för att inte stötta barnarbete? Exempelvis köpa choklad märkt med Fairtrade som garanterar att arbetarna får bra betalt och har bra arbetsmiljö/-villkor. Nämn gärna kopplingen till barnkonventionen och mänskliga rättigheter.
- Utifrån vad ni kommit fram till under lektionen, är det någon råvara vi borde vara extra noggranna med att inte svinna?

## Facit

Vanilj - Madagaskar

Banan - Ecuador

Kakao - Ghana

Tomat - Nederländerna (Spanien)

Kaffe - Indonesien

Ris - Indien

Ananas - Costa Rica

Apelsin - Spanien

## Förslag på efterföljande lektion

Lektionen kan följas av lektionen Historieätarna som kan knyta an till en diskussion om hur man åt förr, innan många matvaror importerades.

## Källor

<https://www.oetker.se/inspiration/tema-vanilj/vaniljens-ursprung>

<https://www.britannica.com/plant/banana-plant>

<https://www.britannica.com/topic/cocoa-bean>

<https://www.amusingplanet.com/2013/08/the-greenhouses-of-almeria.html>

<https://elevencoffees.com/coffee-production-101-how-is-coffee-produced-and-processed/>

<https://www.britannica.com/plant/rice>

<https://www.britannica.com/plant/pineapple>

<https://www.cocoainitiative.org/issues/child-labour-cocoa>

<https://www.wwf.se/matguider/vegoguiden/apelsiner/>

<https://www.sverigesradio.se/artikel/6881582>

<https://www.svd.se/a/3ae007ae-60b0-4563-bb46-9ea909c82483/hur-lange-har-vi-haft-apelsiner>