

Framtidens mat

Häri från till hållbarheten

1. I filmen nämner de att ordningen man tar maten på buffén påverkar vad det går åt mest av. Finns det några fler strategier restauranger och skolor skulle kunna använda för att all mat ska gå åt?
2. Hur kan restauranger och skolor jobba för att minska matsvinnet?
3. Det händer att det slängs mer mat när det är populära maträtter. Varför tror du att det är så?
4. Vad tror du skulle göra att elever slänger mindre mat från sina tallrikar?

Vetenskapens värld

Framtidens havsmat

1. Har du ätit alger någon gång? Om inte, skulle du kunna tänka dig att äta alger? Varför, varför inte?
2. Hur kan man göra för att få fler att vilja testa alger i mat?
3. Skulle du kunna tänka dig att ha en "kolonilott" i havet? Vad finns det för för- och nackdelar med det?



Kretsloppsodling

1. Vad är fördelarna med aquaponisk odling jämfört med odling på land?
2. Vilka utmaningar/hinder finns det gällande aquaponisk odling på större skala? Vilka lösningar finns?
3. Vad ska man tänka på som konsument när man väljer fisk?

Fiskguiden

1. Vad betyder märkningar som MSC, ASC och KRAV?

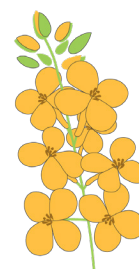
Använd [WWF:s Fiskguide](#) för att besvara följande:

2. Vad ska man tänka på om man vill äta torsk, sill, makrill eller lax?
3. Hitta fyra exempel på fisk där majoriteten av fiskemetoder och platser är hållbara (har grönt ljus).
4. Finns det någon metod/plats som generellt verkar vara gröntlistad?



Framtidens mat på land

1. Vilka är fördelarna med att använda växtbaserade proteinkällor som hampa och raps jämfört med traditionella proteinkällor som kött och mejeriprodukter?
2. Vilka utmaningar finns med att använda växtbaserade proteinkällor som hampa och raps?

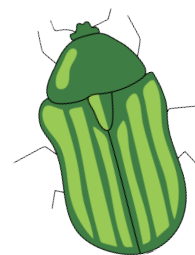


Forts. →

3. Ofta saknar köttätare smaken och konsistensen av kött. Hur kan man locka dessa konsumenter att vilja äta mer växtbaserade proteinkällor?
4. Hur kan restauranger locka kunder att välja växtbaserade proteinkällor?
5. Vad kan samhället, restauranger och individen göra för att minska miljöpåverkan från jordbruket och livsmedelsproduktionen?

Alternativa proteinkällor

1. Vad tror du är anledningen till att vi inte äter insekter i Sverige?
2. Skulle du kunna tänka dig att äta insekter? Om ja, i vilken form? Varför, varför inte?
3. Vilka är fördelarna och vilka är utmaningarna med att använda alternativa proteinkällor som insekter jämfört med traditionella proteinkällor som kött och mejeriprodukter?
4. Vad får dig att vilja testa ny mat?
5. Hur kan man locka gäster/kunder att vilja äta mat som de inte är vana vid att äta, som t.ex. insekter?
6. Hur tror du att man kan öka acceptansen för och populariteten med alternativa proteinkällor bland vanliga konsumenter och inom restaurangbranschen?



Flerårigt vete

1. Vad är en perenn växt?
2. Vilka fördelar finns det med det fleråriga vetet?
3. Varför binder flerårigt vete mer koldioxid än ettårigt vete?
4. Vilka utmaningar finns det med att odla flerårigt vete idag?