

DIGITALT STUDENTPROV

DIGITALA VERKTYG

ETT SKRIVKOMPETENSPROV PÅ ÄMNET MAT

- ▶ Mat och ekologi
- ▶ Mat och hälsa
- ▶ Informationskriget
- ▶ Mat och etik
- ▶ Vegetarisk mat och veganism

PROVMATERIAL

- a) [Rött kött är inte farligt för hälsan](#) - artikel i tidskriften Må Bra 20.1.2017
- b) [Kött och klimat](#) - svenska Jordbruksverkets webbsida 21.2.2017
- c) [Vegetarisk mat](#) - svenska Livsmedelsverkets webbsida hämtad 20.11.2017
- d) Du är inte det du äter -eppe Öhmans blogg i HBL 20.11.2017 (se nästa diabild)
- e) Dilemma om köttkonsumtion - Konsumentföreningen Stockholms [videoklipp](#) publicerat på Youtube 4.6.2010
- f) Kan kött ingå i en miljösmart kost? - [Intervju](#) med Charlotte Lagerberg-Fogelberg, mat- och miljöforskare vid Sveriges Lantbruksuniversitet, publicerat på Youtube 25.11.2009
- g) Mc Donalds 1000 bönder - Mc Donalds Sveriges [reklamvideo](#) publicerad på Youtube 24.9.2012
- h) Varför blir man vegetarian? - [kampanjvideo](#) av elever från Hållbar utvecklingsprogrammet på Folkungaskolan i Linköping publicerad på Youtube 14.10.2015
- i) Vodafones [reklamvideo](#) för en kalkonfri jul publicerad på Youtube 1.12.2015
- j) Fazer lanserar bröd på syrsor - Nyhet i HBL 23.11.2017 (se nästa diabild)

PROVMATERIAL

Nyhet i HBL 23.11.2017

Som första bageri i världen lanserar Fazer ett insektsbröd. Brödet finns tillgängligt från och med fredag i elva butiksbagerier i huvudstadsregionen.

Fazer syrsbröd bakas för hand. Försäljning av insekter som livsmedel är tillåtet i Finland sedan första november 2017.

– Vi ville vara bland de första att genomföra matrevolutionen. Vi vill växa inom brödkategorin med hantverksbakade artisanbröd också i fortsättningen. I Fazer Butiksbagerier kan vi smidigt baka och testa olika nyheter. Som världens första insektsbröd är Fazer Syrsbröd ett fint exempel på detta”, säger Markus Hellström, verkställande direktör för Fazer bageri Finland.

Det finns inte ännu tillräckligt med syrsmjöl för landsomfattande försäljning, och brödet lanseras stegvis på marknaden. Målet är att Fazer Syrsbröd i nästa skede kommer till försäljning i alla 47 Fazer butiksbagerier i Finland.

Ett syrsbröd innehåller 70 syrsor. Syrsorna är lätta, och motsvarar 3 procent av brödets tyngd.

– Syrsbrödet är en bra proteinkälla. Insekterna innehåller också goda fettsyror, kalcium, järn och B12-vitamin”, konstaterar Fazer Bageri Finlands innovationsdirektör Juhani Sibakov.

BLOGGAT

Du är inte det du äter

Det finns få saker som engagerar medelklassen och uppåt så mycket som mat. Mat är inte bara näring, utan också en form av identitetsskapande och gud nåde den som vågar kritisera den andras val av måltid. När stadsfullmäktige i Helsingfors föreslog en vegetarisk dag i veckan fanns det folk som blev alldeles ursinniga. Bara i statsfullmäktige föregicks förslaget av en het, flera timmar lång debatt. Stämningen i kommentarsfälten internet över var föga överraskande inte så mycket bättre.

Debatten kring en vegetarisk kost handlade inte om rationella argument som hälsa och miljö, utan fördes på ett känslomässigt plan där de som ätit kött hela livet kände sig utmanade och mer eller mindre direkt kritiserade.

I en ideal värld skulle mat och identitet inte gå hand i hand, men det är lättare sagt än gjort. Också i USA backar köttätare inför att slopa sina älskade biffar samtidigt som de flesta (åtminstone här i Kalifornien) är medvetna om att det varken är etiskt eller miljömässigt hållbart att äta kött varje dag, ibland till och med flera gånger om dagen. Den perfekta lösningen på detta vore att skapa kött som inte kommer från djur och det har nu flera uppstarts-företag i Silicon Valley börjat med.

Hamburgarna gjorda på produkter enbart från växtriket är inte de vanliga bön- eller kikärtsburgarna vi är vana vid. Bland annat uppstarts-företaget Impossible Food gör växtbaserat kött som till den grad påminner om animaliskt kött att det till och med blöder (rödbetssaft). Smaken och konsistensen är precis som kött.

Nu kanske ni skakar på huvudet och säger att det köttlösa köttet inte har någon framtid. Men multimiljonärer som Richard Branson och Bill Gates investerar stort i bland annat Memphis Meats som gör helveganskt kött.

Egentligen är det självklart att vi i ett framtida, civiliserat samhälle inte ska slösa bort enorma mängder vatten och grödor på djur bara för att sedan äta dem. Vi och jorden har helt enkelt inte råd.

PEPPE ÖHMAN

Bloggar på amerika.blogg.hbl.fi.

NYTTIGA PROGRAM OCH TJÄNSTER

- ▶ **Undervisningsplattform** - Moodle, Google Docs...
- ▶ **Ebban** - digitalt bibliotek (7e/elev/år)
- ▶ **Vimeo** - kortfilmer med konstnärliga ambitioner, delning av egna filmer och elevfilmer med lösenord
- ▶ **Abitti kan inte ha länkar**
- ▶ **Länkar försvinner** (Arenan)
- ▶ **4K Video Downloader** - gratisprogram för nedladdning (både Mac och PC) från Youtube och motsvarande men inte för Arenan!
- ▶ **Screen Flow** - nedladdning (+ editering) av allt som syns på din skärm (109 euro)
- ▶ **Garage Band** - editering av ljudfiler (finns i varje Mac)
- ▶ **Lagligt?** - Oftast ja, inom ett slutet nät i skolan! kolla sidan kopiraitti.fi (avtal nov 2017)

NÅGRA LÄNKAR TILL DIGIKUNSKAP PÅ SVENSKA.YLE

- ▶ [Hur du får använda din kamera](#)
- ▶ [Artikel om opålitliga nyhets sajter](#)
- ▶ [Argumentationsknep](#)
- ▶ [Beställda forskningsresultat](#)