

Kan man 3D-printe en bøf? (3)



Udarbejdet af Marie Kjær Christiansen, Absalon

Målgruppe: 7.-10. klasse, Ungdomsuddannelser, Voksenuddannelser

Kan man 3D-printe en bøf? (3)

Beskrivelse

Dan. dok.-serie i 4 afsnit. Anna Lin og Thøger Kirk er kommet til Barcelona for at se på fremtidens kød - og udfordre hinanden. Thøger elsker store bøffer, men han ved godt, at kød belaster klimaet. Anna spiser kun plantebaseret. Derfor vil hun have Thøger til at smage nogle af alle de køderstatninger, der findes. Thøger vil til gengæld have Anna til at smage på fremtidens bøf. Den er 3D printet! Så er spørgsmålet, hvem der overbeviser hvem?

Pædagogisk note

3. Kan man 3D-printe en bøf?

Dette afsnit handler om kød. Kødproduktion er en endnu større klimasynder end tøjproduktion. Der udledes enorme mængder metan, som er farligere for klimaet end CO2 ved produktion af oksekød. Der bliver set på og diskuteret forskellige løsninger, lige fra at stoppe med at spise kød til at spise mindre kød eller lave slagtefrit kød.

Anna og Thøger besøger en kokkeskole i Barcelona, hvor der eksperimenteres med at lave slagtefrit kød. Og de besøger et kvægbrug oppe i bjergene, hvor der opdrættes økologiske luksuskøer med kød af højeste kvalitet. Og så smages der på de alternative køderstatninger.

Udsendelsen kan bruges i samfundsfag og beslægtede fag i forløb, der arbejder med klima, økonomi, madvaner og madproduktion/kødproduktion, men også i naturvidenskabelige fag der arbejder teknologiske muligheder for at erstatte kød, eller i fællesfaglige forløb der arbejder med samme problematikker. Men den vil også kunne bruges som debatoplæg i enkeltfaglige eller flerfaglige forløb, der handler om klima og kød.

Der er lavet en indholdsmærkning til udsendelsen.

Kapiteloversigt og kapitelindhold

Kapitelsæt: Indholdsmærkning

01:	Afsnittets tema: Kød	00:00:00
02:	Om kødproduktion og kødforbrug Anna og Thøger er taget til Barcelona, og introducerer den grundlæggende årsag til kødproduktionsproblematikken.	00:00:37
03:	Løsninger på kødproblematikken Første løsning: Stop med at spise kød eller spis mindre. Anden løsning: Slagtefrit kød, som er enten plantebaseret "kød" eller dyrket kød (kød dyrket på stamceller i et laboratorie)	00:03:23
04:	Refleksioner over vores kødforbrug og kødvaner	00:12:24
05:	Tilbage til løsningen "Spis mindre kød" Luksuskøer - kreaturer, som lever "frit", økologiske, mere smag og fedtfattige, kvalitet, men også dyrere...	00:14:32
06:	Slagtefrit kød Anna og Thøger smager på de to typer slagtefrit kød, de så blive lavet tidligere i programmet.	00:24:05