

Var och hur produceras våra grönsaker? – om hållbart odlande

Filmens innehåll

I våra livsmedelsbutiker är hyllorna alltid välfyllda. Det spelar ingen roll om det är sommar eller vinter; färsk frukt och grönsaker finns här året om. Men var kommer grönsakerna egentligen ifrån? Det ska vi lära oss i den här filmen!

Vi reser till södra Spanien för att besöka en grönsaksodling. Vi lär oss hur de arbetar där och hur de jobbar för att skapa ett mer hållbart odlande. Vi lär oss begrepp som droppbevattning och avsättning. Vi får dessutom se köttätande insekter och lär oss olika metoder som odlarna använder för att spara vatten.

En film för mellan- och högstadielärover när de läser hem- och konsumentkunskap samt biologi.

Undervisningen ska behandla följande centrala innehåll enligt läroplan:

Hem- och konsumentkunskap (Åk 1–6)

Miljö och livsstil

- Val och användning av varor och tjänster som används i hemmet och hur de påverkar miljö och hälsa.

Hem- och konsumentkunskap (Åk 7–9)

Miljö och livsstil

- Hur livsmedel och andra varor produceras och transporteras och hur de påverkar miljö och hälsa.

Biologi (åk 4–6)

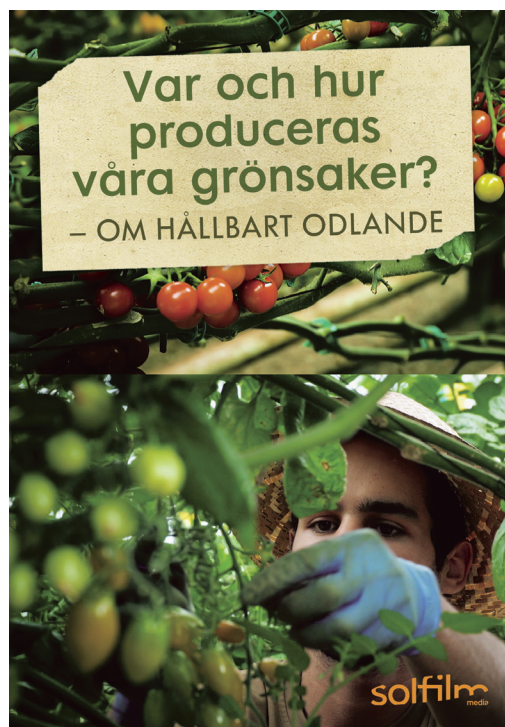
Natur och samhälle

- Människans beroende av och påverkan på naturen och vad detta innebär för en hållbar utveckling. Ekosystemtjänster, till exempel nedbrytning, pollinering och rening av vatten och luft.
- Djurs, växters och andra organismers liv. Fotosyntes, förbränning och ekologiska samband och vilken betydelse kunskaper om detta har, till exempel för jordbruk och fiske.

Biologi (åk 7–9)

Natur och samhälle

- Människans påverkan på naturen lokalt och globalt. Möjligheter att som konsument och samhällsmedborgare bidra till en hållbar utveckling.



Filmfakta

Ämne: Hem- och konsumentkunskap, Biologi

Ålder: Från 12 år (M, H)

Speltid: 13 minuter

Svenskt tal, bitvis spanskt tal med svensk text

Produktion: FWU

Filmen är indelad i kapitel:

- Inledning (00:00–00:48)
- Att odla i ett torrt område (00:49–03:38)
- Grönsaksodling i Mar del Plástico (03:39–05:36)
- Skadedjur (05:37–06:39)
- Vattenbesparing (06:40–09:47)
- Vetenskapliga framsteg (09:48–11:20)
- Skörd och export (11:21–SLUT)

Inlärningsmål:

Att eleven fördjupar sin kunskap om hållbart odlande.

Var och hur produceras våra grönsaker? – om hållbart odlande

Innan filmen

Gissa ordet

Låt eleverna först själva och sedan i par försöka förklara följande begrepp:

arida	grundvatten
avsaltning	kooperativ

Diskutera gemensamt era förklaringar samt skriv upp det ni kommer fram till på klassrummets whiteboard/digitala verktyg, för att gå igenom igen efter filmen.

Diskussionsfrågor

Det är viktigt att läraren/ledaren förbereder övningarna kring filmen och funderar igenom hur diskussioner och svar ska hanteras. Dela gärna upp gruppen i mindre grupper och låt deltagarna först skriva ned sina svar. Anpassa gärna materialet och fördela eventuellt frågorna bland grupperna. Följande frågor är indelade i kapitelordning.

Inledning (00:00–00:48)

- Brukar du tänka på var de grönsaker du äter kommer ifrån?

Att odla i ett torrt område (00:49–03:38)

- Var ligger Almería?
- Vad innebär arida områden?
- Varför kallas området för "plasthavet"?
- Juanjo Amate berättar om områdets historia. Återge något som han berättade.
- Hur används grundvatten till att vattna i växthusen?

Grönsaksodling i Mar del Plástico (03:39–05:36)

- Vilka sorters grönsaker odlas i "plasthavet"?
- Vad berättar Lola Gómez Férron om sin familjs historia kring att odla?
- Varför måste man ha humlor i växthusen?
- Varför besprutas växthustaken med vit kalklösning?

Skadedjur (05:37–06:39)

- Varför har många gått ifrån metoden att använda bekämpningsmedel i växthusen?
- Hur används idag köttätande insekter i växthusen?

Vattenbesparing (06:40–09:47)

- Hur fungerar "droppbevattning"?
- "Sandskiktet minskar avdunstningen med 60 procent" säger Lola. Hur går det till?
- Varför har grundvattennivån i regionen minskat drastiskt under de senaste årtiondena?
- Hur fick grundvattnet en högre salt- och nitrathalt?
- Varför borrar bönderna djupare brunnar?
- Varför behöver grundvattenlagren återbildas?

Vetenskapliga framsteg (09:48–11:20)

- Hur kan mätare som mäter markfuktigheten spara på vatten?
- Hur kan avsaltning av havsvatten hjälpa Almería-regionen?

Skörd och export (11:21–SLUT)

- Vad händer med grönsakerna i Lolas växthus när de är mogna?
- När är huvudsäsongen för odlarna i Almería?

Efter filmen

Gissa ordet

Gå igenom orden under "gissa ordet" som skrevs innan filmen och kontrollera om ni nu förstår vad begreppen betyder, eller om ni måste undersöka vidare. Eleverna kanske också vill veta mer om andra begrepp som togs upp i filmen, lägg då till dessa.

Fördjupning

Dela upp klassen i mindre grupper. Låt grupperna göra ett arbete kring varifrån vi får våra grönsaker under vintern. Var och hur odlas de och hur fraktas de till din matbutik? Hur hållbart är det?

Det kan kan till exempel vara:

- ärtor
- jordgubbar
- zucchini
- aubergine
- honungsmelon
- tomat
- gurka

Låt eleverna leta reda på mer information med hjälp av internet, böcker och tidskrifter. Uppmuntra gärna eleverna till att vara kreativa gällande hur de sedan vill presentera sitt arbete för resten av klassen. Efter varje presentation kan klassen diskutera tillsammans och få ställa eventuella följdfrågor.