



Mit bæredygtige hav

“Knowing is the key to caring, and with caring there is hope that people will be motivated to take positive actions. They might not care even if they know, but they can’t care if they are unaware.”

— **Sylvia A. Earle**, [The World Is Blue: How Our Fate and the Ocean's Are One](#)

Læsetekst

“Vi skal bevare og sikre bæredygtig brug af verdens have og deres ressourcer” står der bl.a. i verdensmål 14.

Kapitlet her omhandler handlekraft. Havet har brug for din hjælp. Hvad kan du selv gøre for et bæredygtigt hav?

Livet i havet er langt mere vigtigt for os her på landjorden, end de fleste går og tænker på. Det er bl.a. havet der leverer halvdelen af den ilt vi indånder, og havet der danner rammerne for vores klima ved at transportere varme rundt i store havstrømme. Derudover leverer havet i dag mad til mio. af mennesker og mange er direkte afhængig af mad fra havet for at overleve. Vi forventer at mængden af mad fra havet vil stige med op til 74 % i 2050, hvor der vil være omkring 9,8 milliarder mennesker på jorden.

Uanset om du bor på en ø midt i havet eller med flere kilometer til nærmeste kyst, påvirker dine valg i hverdagen, havets tilstand. For at kunne træffe kloge og bæredygtige beslutninger er der brug for viden og øget bevidsthed.

Derfor handler dette kapitel om at blive mere bevidst. I en del andre lande har de “ocean literacy” på skoleskemaet. Der findes ikke nogen god dansk oversættelse af begrebet, men havdannelse kunne være et bud.

Vi skal øge vores forståelse for havets indflydelse på os mennesker og vores indflydelse på havet – med det formål at fremme en ansvarlig adfærd over for havene og havenes ressourcer. Ingen steder i Danmark er der langt til havet. Alligevel er danskerne ikke særligt “havdannede”.

OPGAVE: Kunne du tænke dig at have mere “hav” på skoleskemaet? Hvilken forskel ville det gøre?



Mit bæredygtige hav

Dette undervisningsmateriale er også med til at "havdanne" og gøre jer mere bevidste om havets ressourcer.

Hvordan kunne du selv være med til at skabe et bæredygtigt hav?

En mulighed kunne være selv at gå ind i branchen og hjælpe med at udvikle bæredygtige løsninger.

Den maritime industri er afgørende for at imødekomme den stigende efterspørgsel af fødevarer, energi og medicin i fremtiden. Samtidig tilbyder havet også muligheder for nye arbejdspladser og økonomisk vækst. Men her det vigtigt at havet og havets økosystemer er i centrum, så vi gør os umage med at varetage havets interesser når vi gerne vil nyde godt af de mange muligheder og sunde madvarer som havet leverer. På denne måde kan vi videregive samme muligheder og madvarer fra et stærkt hav til de næste generationer.

Når vi skal bruge havets ressourcer endnu mere, så er det vigtigt at der hele tiden bliver udviklet ny teknologi, som gør brugen mere effektiv, bedre og mere skånsom. Derfor er der brug for nytænkning og innovation i brancherne som arbejder med de marine proteiner.

OPGAVE: Kunne du forestille dig at gå ind i en af brancherne som arbejder med marine proteiner? Kan du se dig selv som fisker, fiskehandler, kok, opdrætter eller noget helt andet? Læs hæftet og få gode idéer til innovation indenfor "Den blå bioøkonomi" (www.groenjob.dk/dokumenter?page=1)

Kristian Borbjerggaard (<https://connery.dk/kristian-borbjerggaard-oesterskongen-i-harboere-habit-fra-venoe.136185.html>) mødte I i kapitel 5. Han er iværksætter og ejer af Venø Seafood Aps, som han startede lige efter sin HTX i 2016 og som bl.a. sælger danske østers til danskerne.

Kom med fiskerlærling Tobias på fisketur: <https://www.youtube.com/watch?v=nLJ8MPybMmQ&t=6s>

Du kan også blive "Havbonde" på hobbyplan!

Vidste du at der findes havhaver – en slags blå kolonihaver? Læs mere på Havhøsts side: www.havhøst.dk



Mit bæredygtige hav

Du kan også blive medlem af en havhaveforening og her selv dyrke tang og muslinger. Der ligger meget mere spændende materiale om havhave her: <https://www.xn--havhst-eya.dk/haven-i-havet/>. Besøg evt. en havhave!

I hverdagen kan vi gøre en del valg. Hvis vi vælger de rigtige fisk og skaldyr (eller andet fra havet), dem der er i sæson, dem der ikke er så kendte og som bliver fisket skånsomt og er lokale, så har "mad fra havet" et lavt CO₂-aftryk. Og er desuden sundt.

Tjek WWF's fiskeguide (<https://fiskeguiden.wwf.dk/wwf-recommendations/>) og se om du kunne skifte din fisk ud med en der er fanget mere bæredygtigt. Lyt også til Troels Hegland fra Ålborg Universitets som fortæller om hvordan man kan bidrage til et mere bæredygtig hav bl.a. med fokus på mærkningsordninger.: <https://youtu.be/j7p3fZtSm0o>

Når du kigger WWF's fiskeguide i gennem, vil du også se at der findes arter du nok slet ikke havde tænkt på at man kunne spise. I Danmark finder der masser af sund mad i havet, udover fisk og skaldyr, som i dag eksporteres som eksempelvis blæksprutter og konksnegle. Men for at der skal være et marked i Danmark, kræver det efterspørgsel.

OPGAVE: Vi vil gerne have flere til at spise bæredygtig mad fra havet. Hvad skal der til for at du ville begynde at spise mere fisk, skaldyr eller andet alternativ mad fra havet? Søg på nettet efter opskrifter, som du tror ville få dig til at spise mere mad fra havet. Se eksempelvis <https://vildmedsild.dk/> og <https://www.2gangeomugen.dk/>

I kapitel 1 blev I introduceret til klimaaftryk og fik en ide om hvilke fødevarer der har henholdsvis lavt og højt klimaaftryk.

OPGAVE: Beregn CO₂-aftrykket på din aftensmad i går. Brug f.eks. beregneren her: https://dk.co2ufs.com/se_autostart#/ Hvad kan du skære væk eller ændre, for at du får et lavere CO₂-aftryk på din mad?

Med alt det I ved nu, kan I ændre jeres kost og vaner for at give et mindre klimaaftryk.

OPGAVE: Hvilken effekt vil det give for havet?



Mit bæredygtige hav

Opgaver

OPGAVE

Kunne du tænke dig at have mere "hav" på skoleskemaet? Hvilken forskel ville det gøre?

OPGAVE

Kunne du forestille dig at gå ind i en af brancherne som arbejder med marine proteiner? Kan du se dig selv som fisker, fiskehandler, kok, opdrætter eller noget helt andet? Læs hæftet og få gode idéer til innovation indenfor "Den blå bioøkonomi" (www.groenjob.dk/dokumenter?page=1)

OPGAVE

Vi vil gerne have flere til at spise bæredygtig mad fra havet. Hvad skal der til for at du ville begynde at spise mere fisk, skaldyr eller andet alternativ mad fra havet? Søg på nettet efter opskrifter, som du tror ville få dig til at spise mere mad fra havet. Se eksempelvis <https://vildmedsild.dk/> og <https://www.2gangeomugen.dk/>

OPGAVE

Beregn CO₂-aftrykket på din aftensmad i går. Brug f.eks. beregneren her: https://dk.co2ufs.com/se_autostart#/

Hvad kan du skære væk eller ændre, for at du får et lavere CO₂-aftryk på din mad?

OPGAVE

Med alt det I ved nu, kan I ændre jeres kost og vaner for at give et mindre klimaaftryk. Hvilken effekt vil det give for havet?



Mit bæredygtige hav

Ekstra opgaver

OPGAVE

Hvis du ikke har læst "Blåmuslingen – en bæredygtig multikunstner" i kapitel 5, så gør det nu. <https://www.madfrahavet.dk/media/5k4im0ej/bl%C3%A5muslingen-en-b%C3%A6redygtig-multikunstner.pdf> – her møder i havbiologen Maren og kokken Mikkel der fortæller hvorfor blåmuslingen er så fantastisk og hvad den bl.a. kan bruges til.

OPGAVE

Lav en kampagne, så du kan overbevise dine klassekammerater/forældre/søskende om, at de skal spise mere mad fra havet.

OPGAVE

Dyrk din egen søsalat:

https://usercontent.one/wp/www.kaskelot.dk/wp-content/uploads/2021/12/Dyrk_Tang_Hovedet-i-Havet.pdf

OPGAVE

Når man selv går ud og samler muslinger eller østers, så skal man være opmærksom på fødevarerikkerhed – de er ikke renere end det vand de vokser i.

Læs om fødevarerikkerheden hos Havhøst (<https://www.xn--havsteya.dk/hvad-med-foedevaresikkerheden/>) og Ministeriet for fødevarer, landbrug og fiskeri (<https://www.foedevarestyrelsen.dk/Kontrol/Muslingeovervaagning>) og lav en tjekliste over ting man skal undersøge inden man selv henter muslinger, tang og østers.