



## 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](http://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 CO<sub>2</sub>-aftrykket på din aftensmad i går. Brug f.eks. beregneren her: [https://dk.co2ufs.com/se\\_autostart#/](https://dk.co2ufs.com/se_autostart#/)

Hvad kan du skære væk eller ændre, for at du får et lavere CO<sub>2</sub>-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](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--havhst-eya.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.