



Filmfakta

Ämne: Samhällskunskap, Hem- och konsumentkunskap

Ålder: Från 15 år (H), Gy

Speltid: 52 minuter

Engelskt tal med svensk text

Producent: Video Project, USA

Inlärningsmål

- Att ge förståelse, argument och alternativ för en långsiktigt hållbar livsmedelsproduktion.
- Att eleverna efter filmen kan föra en diskussion kring hur vi vill ha vår mat och miljö, och hur vi kan nå dit.

Undervisningen ska innehålla följande centrala innehåll:

Hem- och konsumentkunskap

- Hur livsmedel och andra varor produceras och transporteras och hur de påverkar miljö och hälsa.
- Ställningstaganden vid val av varor och tjänster, till exempel vid inköp av kläder, livsmedel och resor utifrån perspektiven ekonomisk, social och miljömässig hållbarhet.

Biologi

- Använda kunskaper i biologi för att granska information, kommunicera och ta ställning i frågor som rör hälsa, naturbruk och ekologisk hållbarhet.

Samhällskunskap

- Analysera och kritiskt granska lokala, nationella och globala samhällsfrågor ur olika perspektiv.
- Uttrycka och värdera olika ståndpunkter i till exempel aktuella samhällsfrågor och argumentera utifrån fakta, värderingar och olika perspektiv.

Producent: Video Project, USA

Svensk distribution: © ETS Media, MMXII

Filmnr: ETSS015

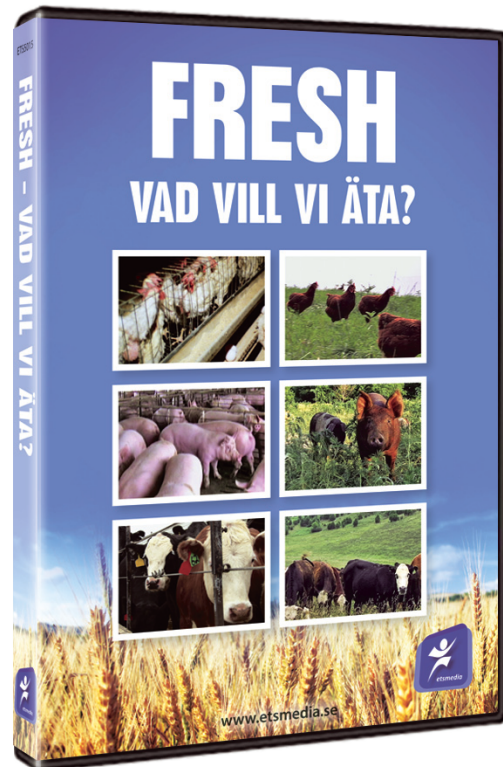


© Rättigheterna till studiematerialet ägs av ETS Media AB. Du har rätt att använda dig av studiematerialet i samband med visning av programmet.

STUDIEHANDLEDNING

FRESH

- Vad vill vi äta?



Filmens innehåll

FRESH beskriver hur vår industrialiserade livsmedelsproduktion alltmer ses som ett ohållbart system, både för miljön och människors hälsa. Men FRESH ger också inspiration till nytänkande. Filmen visar på människors engagemang och metoder för en hållbar utveckling genom att förändra hur gårdarna drivs, hur marken sköts och hur maten fördelas.

I filmen träffar vi bl.a. författare, ekologiska bönder och affärsmän runt om i USA som driver produktionen av livsmedel på ett mer miljövänligt och långsiktigt hållbart sätt. Filmen visar hur man kan producera mat kostnadseffektivt utan att försämra varken djurens livskvalitet, miljön eller oss själva.

Genom att informera, engagera och uppmana till handling väcker filmen FRESH nya tankar kring hur vi ser på mat.

Filmpriser i urval:

2009 Environmental Film Festival

2009 Newport Beach Film Festival

2009 Maine International Film Festival

2009 Kerry Film Festival

FRESH

- Vad vill vi äta?



Diskussionsfrågor

Innan ni startar en diskussion kring filmen i gruppen är det viktigt att läraren/ledaren funderar igenom hur man ska hantera diskussionen och svaren. Dela gärna upp gruppen i mindre grupper och låt deltagarna först skriva ned sina svar.

Före filmen

- Funderar du på var maten du äter kommer ifrån och hur den produceras?
- Vet du om det finns kemikalier eller antibiotika i maten som du äter? Hur ser du på det?

Under/efter filmen

- "Amerikaner är bara rädda för en sak: att ha det besvärligt" sägs det i filmens början. Vad menar man med det, och tycker du att det gäller även i Sverige?
- Familjen Fox föder upp kycklingar, på vilket sätt och med vilka resultat?
- Vad innebär en monokultur?
- Varför är monokulturer onaturliga?
- Hur används antibiotika och bekämpningsmedel inom livsmedelsindustrin och varför?
- Hur förändrade livsmedelsindustrin sättet man bedriver jordbruk?
- Vilka slags problem uppstår i "djurfabriker"?
- Joel Salatin menar att "en del av vårt ansvar som förvaltare av jorden är att respektera naturens konstruktion." Vad menar han med det?
- Vilka gemensamma drag har växtätare?
- Varför matar inte Joel Salatin sina kossor med kött?
- Vilka olika metoder använder Joel Salatin för att bedriva ett långsiktigt, hållbart jordbruk?
- Hur behandlas kycklingar och hönor i industrin?
- Russ Kremer hade tidigare en industrialiserad grisuppfödning. Varför slutade han med det?
- Varför kan det vara farligt att ge grisar antibiotika?
- Hur ser Russ Kremers grisuppfödning ut idag?

- Vilka slags utgifter har bönder för sin produktion?
- Vad finns det för risker med att ett mycket litet antal företag kontrollerar hela livsmedelskedjan?
- Varför är ekologisk mat värt mer att betala för?
- Varför produceras inte allt bara ekologiskt?
- Vad menas med att "det finns ingen billig mat"?
- Vad är Growing Power? Vad är deras mål?
- Varför startade Russ Kremer ett kooperativ med andra bönder?
- Hur kan vi konsumenter påverka hur livsmedelsindustrin ser ut?

Övriga frågor

- Vad tyckte du om filmen?
- Lärde du dig något nytt av filmen?
- Vilken bild har du av den svenska livsmedelsindustrin? Skiljer den sig från bilden av livsmedelsindustrin i USA?

Grupparbete

- Dela upp klassen i mindre grupper och gör ett arbete om den svenska matindustrin. Varje grupp får välja en frågeställning som har med svensk matindustri att göra. Till exempel: Hur skiljer sig förhållandena i livsmedelsindustrin mellan USA och Sverige? Hur är det med det vi odlar, använder vi i Sverige också bekämpningsmedel och antibiotika? Vilka märkningar kan man leta efter om man vill äta ekologisk mat?

Leta fakta på internet, i böcker eller tidskrifter. Varje grupp presenterar sitt arbete för gruppen som Power Point, på stora ritblock, som hemsida eller tidning. Diskutera sedan efter varje redovisning.



© Rättigheterna till studiematerialet ägs av ETS Media AB. Du har rätt att använda dig av studiematerialet i samband med visning av programmet.