



LEKTIONSPLANERING INSKICKAD TILL WWF I SAMBAND MED EARTH HOUR 2015



Skola/årskurs: Pluggparadiset, Uppsala, 1A

Kontakt: Pyrola Norrby, Pyrola.Norrby@uppsala.se

Sammanfattning/kommentar: Cirka 25% av klimatpåverkan kommer från produktion och konsumtion av mat. 1A på Pluggparadiset i Storstora utanför Uppsala satsade på att se och arbeta runt Pandafilmerna wwf.se/earthhour

"Grönt och gott" recepthäfte 1A mars 2015



Vi fyllde ut med två rätter och två efterrätter från er WWFs hemsida för att sidantalet skulle stämma. Då fick föräldrarna fick några extra recept att peppas av.

Samtal kring WWFs Pandafilmer

De var lagom långa och informativa för att eleverna skulle hänga med och bli aktiva, samtidigt tillräckligt korta för att vi skulle kunna se dem flera gånger.

Vi började med att se en film, pratade kring den i par och i grupper.

Dagen efter såg vi samma film igen och skrev och ritade om vad vi kunde göra för klimatet utifrån uppdraget i våra No-böcker.

Tema Biffen: Vegetarisk receptsamling!

Fördjupning på temat Biffen

När vi sett Biffen och pratat kring den skickade vi en uppmaning/ önskan via matrådet att det skulle serveras mer vegetarisk mat v 13 = Earth Hour-veckan.

Vi gjorde en egen **receptsamling** för att tipsa varandra om olika vegetariska rätter och efterrätter med frukt som grund. Alla elever fick ta hjälp hemifrån och maila in till mig så sammanställde jag det hela. Vissa "plumpar i protokollet" blev det, med vanliga söta kakor, men, men.

Utifrån denna receptsamling har vi sen kunnat arbeta med **matematik**, dubbla eller dela recepten och prata om olika mått: tsk, msk, dl osv. Vi har tränat tyst läsning och att redovisa/ prata högt inför klassen genom att helt enkelt läsa upp våra recept och berätta hur man ska laga rätten. I no-ämnet har vi pratat om varför vissa råvaror är bättre än andra i klimathänseende.

Alla fick med sig varsitt häfte hem i påskpresent, något de var mycket stolta över.

Antons Hummus

4dl kikärter
0,75dl olivolja
saft av 1 citron
3msk vatten
2rivna vitlöksklyftor
1,5krm spiskummin
salt och svartpeppar

mixa ordenligt, tillsätt ev. mer olja
Jag tycker att de är gott.
Jag brukar ha de på mackan.

Bananpannkaka, Frida (4 portioner)

Ingredienser
2 mosade bananer
4 ägg
125 g Keso
50 g margarin

Gör så här:
Mosa bananerna och rör ihop med ägg och Keso till en smet. Klicka ut och grädda pannkakor i margarin. Servera pannkakorna med dina favorittillbehör.

