

Mat på jordens villkor

En kurs för dig som är intresserad av mat producerad med hållbar växtföljd.



Plats för utveckling

Mat på jordens villkor



En kurs om hållbar livsmedelsproduktion.

Mat på jordens villkor

Kursen beskriver hur en hållbar livsmedelsproduktion kan se ut.

Med hänsyn till lokala förutsättningar, global försörjning och minimerad klimatpåverkan när vi hållbar mat på jordens villkor.

- Vad kan en hälsosam och balanserad kost bestå av?
- Hur kan olika behov tillgodoses med hållbart producerat mat från närområdet i Värmland?
- Vad innebär en bra växtföljd?
- Skall vi äta animaliska livsmedel eller inte?
- Vilken klimatpåverkan innebär en livsmedelsproduktion med respektive utan djurhållning?

En bra modell

En balanserad växtföljd med hälften vall (gräs och klöver) och hälften vegetabilier för vår konsumtion är en bra modell. Vallodling är bra för klimatet bland annat då vallen binder in kol i marken.

Målgrupp

Målgruppen för studiecirkeln är konsumenter som har visst intresse och engagemang för mat och miljö, till exempel konsumenter i REKO-ring.

Hälsosam mat & balanserad kosthållning

Uppläggnig av studiecirkeln

Träff 1 - Historiskt perspektiv över livsmedelsproduktion i vår del av världen

Det debatteras mycket om vi skall äta animaliska livsmedel eller inte. Den allmänna uppfattningen är att vi aldrig har ätit så mycket kött och fisk som idag - stämmer det? Hur har den svenska matförsörjningen förändrats historiskt sett?

Träff 2 och 3 - Producenten och konsumenten i nutid

Konsumtionsmönster och statistik över tid beträffande animaliska och vegetabiliska livsmedel

Hälsosam mat – balanserad kosthållning utifrån förutsättningar lokalt eller specifika koncept som vegansk och vegetarisk kost.

Under studiecirkeln diskuterar vi vilken klimatpåverkan livsmedelsproduktion med djurhållning respektive utan djurhållning har.

Träff 4 - Framtidens livsmedels- produktion i Värmland

Vi ser på långsiktigt hållbar livsmedelsproduktion och användning av åker- och betesmark respektive andra tekniker.

Är det ny teknologi med "foodtech" i artificiella odlingsystem eller arbete utfört av människor och djur som är framtiden?

Vi ställer oss frågor som:

- Hur och vad kan vi producera med hållbara metoder i Värmland?
- Vad kan en hälsosam kost bestå av?
- Bör vi äta kött framställt i en 3d-skrivare?



SV Värmland genomför kursen lokalt i din kommun, minsta antal deltagare 8 st.

Ta kontakt med SV Värmland för mer information.

Hjärtligt välkommen!



**Studieförbundet
Vuxenskolan**

www.sv.se/varmland
101 - 490 11 00
varmland@sv.se