

OM MADSPILD OG RESSOURCEUDNYTTELSE

Rub & Stub tilbyder skræddersyede foredrag og workshops til folkeskoler (fra 7. klasse), efterskoler, ungdomsuddannelser samt højskoler.

Formålet med Rub & Stubs workshops er, med udgangspunkt i mad og råvarer, at give eleverne håndgribelige værktøjer og viden til at blive bevidste medborgere og kritiske forbrugere, som sætter bæredygtighed højt.

Nedenfor beskriver vi forskellige aktiviteter. De kan enten stå alene eller sammensættes til en hel- eller halvdagsworkshop.

Det komplekse madspild - et foredrag

Foredraget understreger hårde facts, afviser myter og diskuterer forskellige aspekter af madspildsproblematikken. Vi berører klima og miljø, men også storpolitik og hverdagsaktivisme. Foredraget læner sig op ad slides, billeder, filmklip og musik.

Varighed: 1-2 timer

Mad på overskudsvarer - en praktisk workshop

Først en kort introduktion til madspildsproblematikken. Herefter laver vi mad på overskudsvarer. Eleverne får erfaring med overskudsvarernes forunderlige verden, og de udfordres på gængse køkkenmetoder. Workshoppen munder ud i et fælles måltid.

Varighed: 2-4 timer

Dokumentar (engelsksproget) - oplysning og debat

Vi viser 'Just Eat it! A Food Waste Story', som visuelt, humoristisk og informativt præsenterer en relevant fortælling om ressourcspild i et globalt perspektiv. Bagefter tager vi en snak om de problemstillinger, dokumentaren tager op.

Varighed: 2-2,5 time

Oplæg om madspild og quiz - en kreativ workshop

Først en kort introduktion til madspildsproblematikken. Herefter udfordrer vi i madspildsquizen eleverne på deres nye viden, stiller dem overfor madspildsdilemmaer, kreativt kampagnearbejde og hverdagsaktivistiske udfordringer.

Varighed: 1,5-2 timer

- alle aktiviteter kan udføres på engelsk

Booking og spørgsmål

Maria Abrahamsen

t: 23435640

e: maria@spisrubogstub.dk

w: spisrubogstub.dk