Skolehageseminaret 2017

Tid: fredag 27. januar kl 08:15 – 15:30
Sted: Høgskolen i Oslo og Akershus, ved Bislett, Pilestredet 32. N010_023-Auditorium

Program

08:15 - 09:00 Registrering, minimesse, litteratur

09:00 Velkommen

09:10 – 09:40 Fremdyrking av bærek raftige kager og koder. Annikken Jørsund

0940 – 10:00 Gartneriet på Bygdø Kongsgård, første driftsesong i kjøkkenhagen, kursene og tilrettelagt pedagogikk. Marianne Leisner, prosjektleder for Gartneriet

10:00 – 10:15 Pause
10:15 – 10:45 Fra jord til jord – kompostering i barnehage. Lise Halvorsen, ansatt

10:45 – 11:00 Kompostering, flere eksempler. Kirsty McKinnon, rådgiver, NORSØK

11:00 - 11:45 Diett for en grønn planet. Jostein Hertwig

11:45 – 12:05 Dyrking av grønt for en grønn planet. Grønnkålwraps og annet snadder ved Tana videregående skole. Helge Sæverud, miljøarbeider og ansvarlig for skolens økohage.

12:05 - 13:00 Lunsj og utstilling

13:00 – 13:45 Hvordan holde koken oppe? Katrine Foss, lærer, Lunner barneskole

13:45 – 14:30 Innslag fra skoler og barnehager

14:30 – 15:00

15:00 – 15:30 Oppsummering og informasjon om kommende aktiviteter

Diett for en grønn planet

Et internasjonalt solidaritetsprosjekt

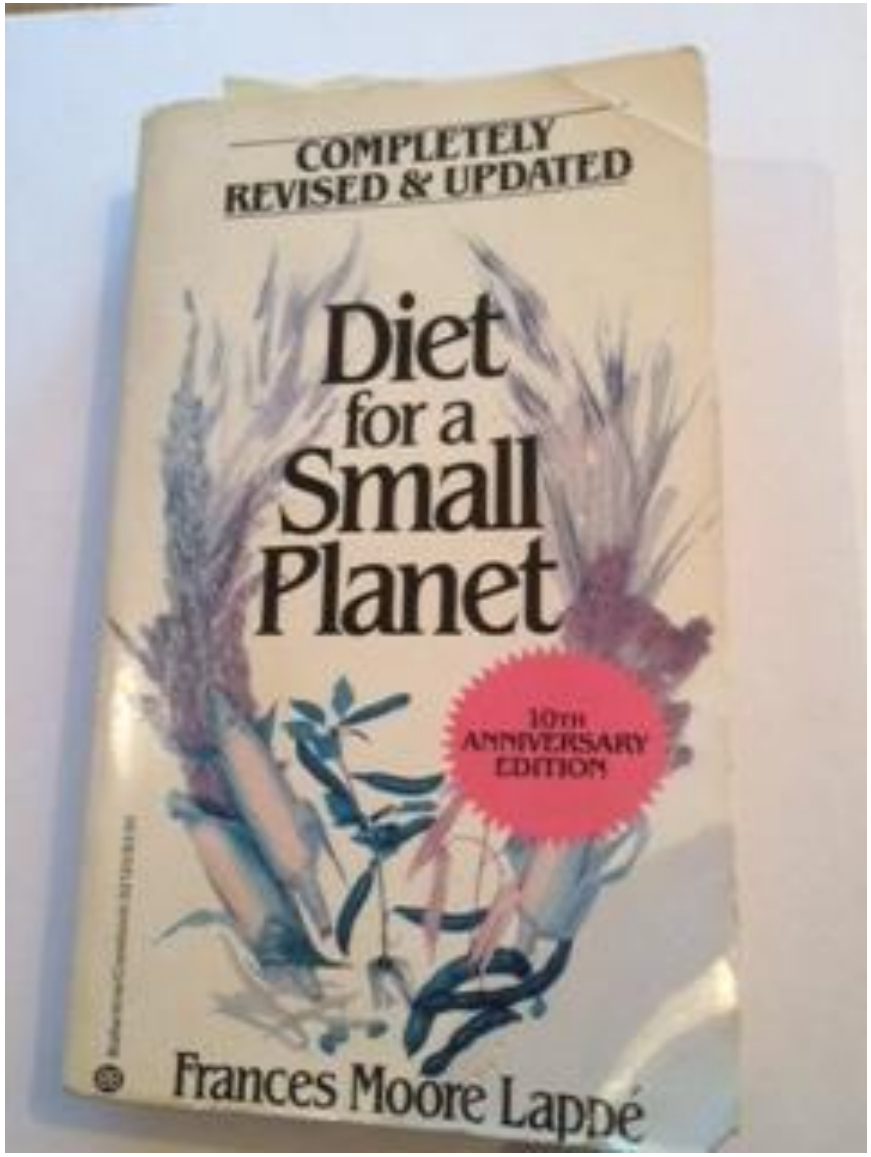
Jostein Hertwig

BERAS International

Jostein.hertwig@beras.eu

BERAS International
Building Ecological Recycling Agriculture and Societies

Helsen og miljøet - DET BLIR HVA DU SPISER


COMPLETELY
REVISED & UPDATED
Diet
for a
Small
Planet
10TH
ANNIVERSARY
EDITION
Frances Moore Lappé

Vår felles framtid
Verdenskommisjonen for miljø og utvikling
Tiden Norsk Forlag

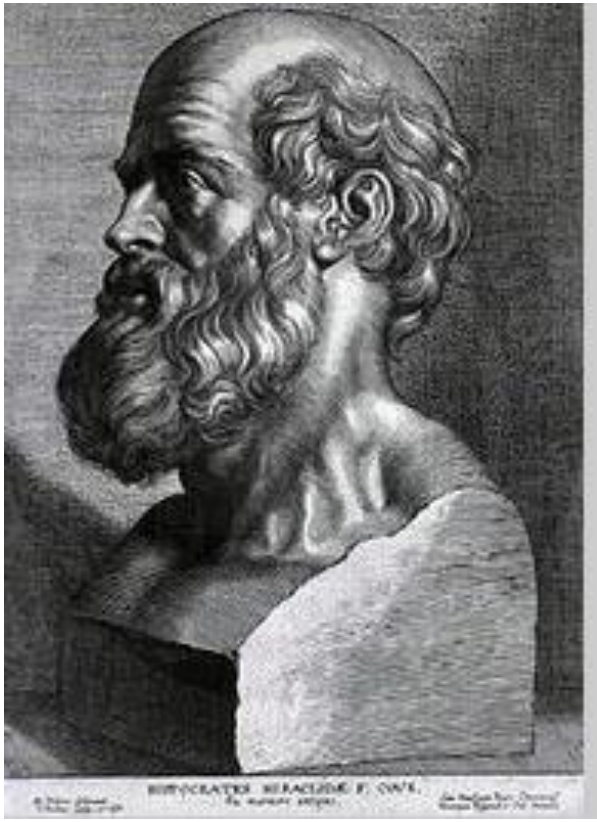
ARTICLE

doi:10.1038/nature13959

Global diets link environmental sustainability and human health

David Tilman[1,2] & Michael Clark[1]

Diets link environmental and human health. Rising incomes and urbanization are driving a global dietary transition in which traditional diets are replaced by diets higher in refined sugars, refined fats, oils and meats. By 2050 these dietary trends, if unchecked, would be a major contributor to an estimated 80 per cent increase in global agricultural greenhouse gas emissions from food production and to global land clearing. Moreover, these dietary shifts are greatly increasing the incidence of type II diabetes, coronary heart disease and other chronic non-communicable diseases that lower global life expectancies. Alternative diets that offer substantial health benefits could, if widely adopted, reduce global agricultural greenhouse gas emissions, reduce land clearing and resultant species extinctions, and help prevent such diet-related chronic non-communicable diseases. The implementation of dietary solutions to the tightly linked diet-environment-health trilemma is a global challenge, and opportunity, of great environmental and public health importance.



"Let food be thy medicine
and medicine be thy food"
– Hippocrates

PALEOSPIRIT.COM

BERAS International
Building Ecological Recycling Agriculture and Societies

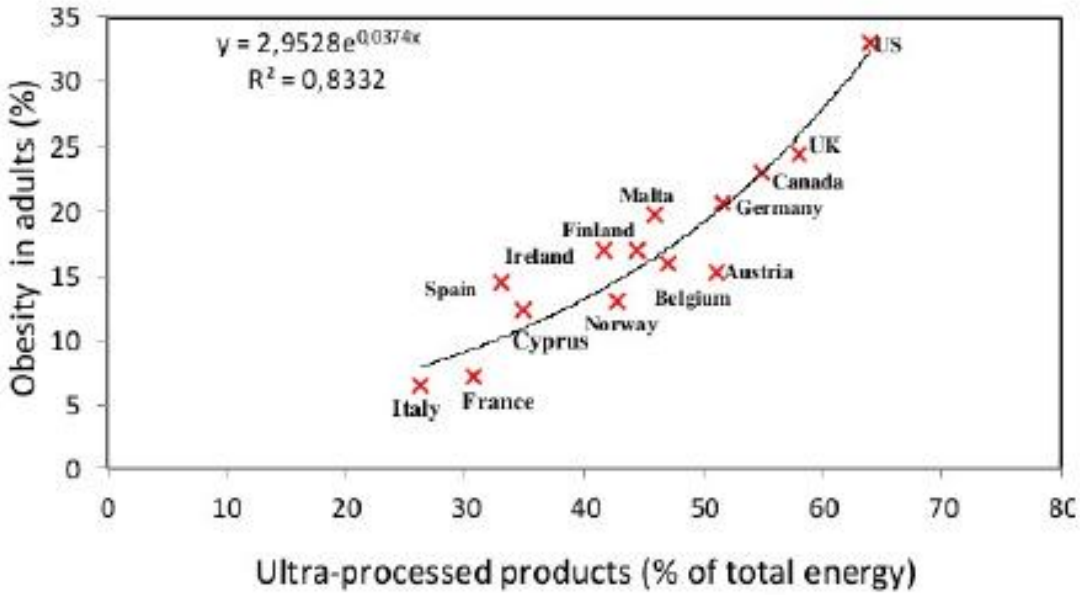
BERAS

Landbruk, mat og lokalsamfunn

Dagens situasjon: 800 millioner sulter 1,5 milliarder er overvektig

The underestimated influence: food processing

Dietary share of ultra-processed products and obesity in high income countries (1991-2010)



Source: Multi-country study on ultra-processed products and obesity (preliminary data)

Source:
Carlos Monteiro, USP

Email: jok@nexs.ku.dk

Dr. rer.nat.habil.Johannes Kahl

FQH
Food Quality & Health
International Research Network for Food Quality and Health

Hunger Map 2013

WFP
World Food Programme
wfp.org

ZERO HUNGER CHALLENGE

Take a look at our interactive hunger map at http://cdn.wfp.org/hungermap/

WFP

Verdens matvareprogram

wfp.org/no

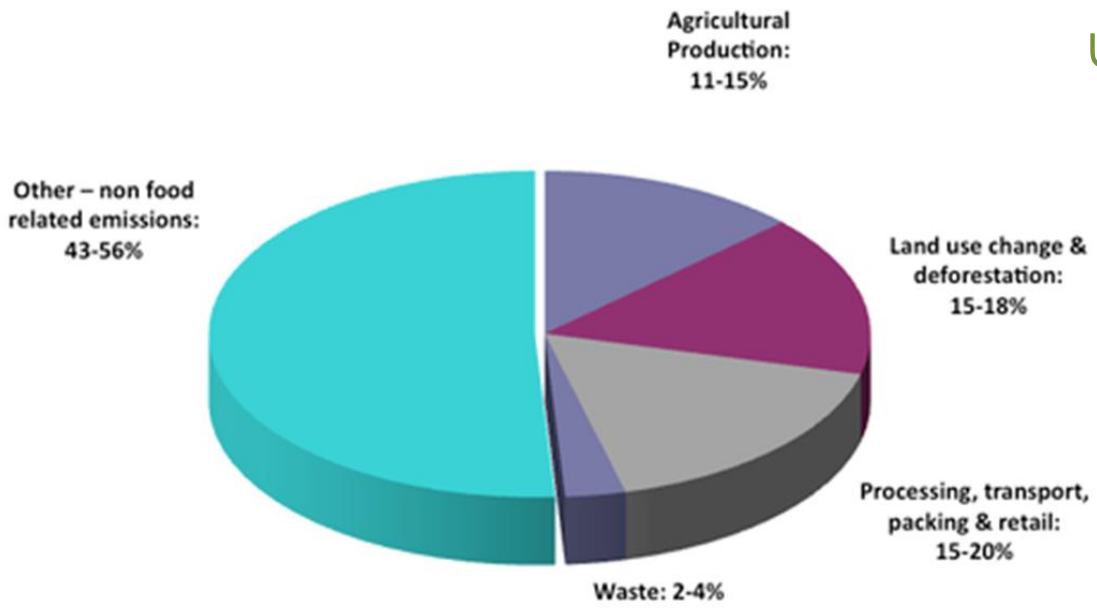
Bekjemper sult verden over

Det produseres nok mat til å sørge for at hele verdens befolkning kan leve et sunt og produktivt liv. Problemet er at alle ikke har lik adgang til mat. Dette er det flere grunner til, men ofte er det en kombinasjon av fattigdom, interne konflikter og krig, klimaforandringer, eller høye matvarepriser - for å nevne noen årsaker. Men den gode nyhet er at det ikke er behov for et vitenskapelig gjennombrudd for å kunne vinne kampen mot sult. Den vitenskapen og de redskapene som verden allerede er i besittelse av, kombinert med politisk vilje, kan løse problemet.

BERAS International
Building Ecological Recycling Agriculture and Societies

Mat og global oppvarming (CO2)

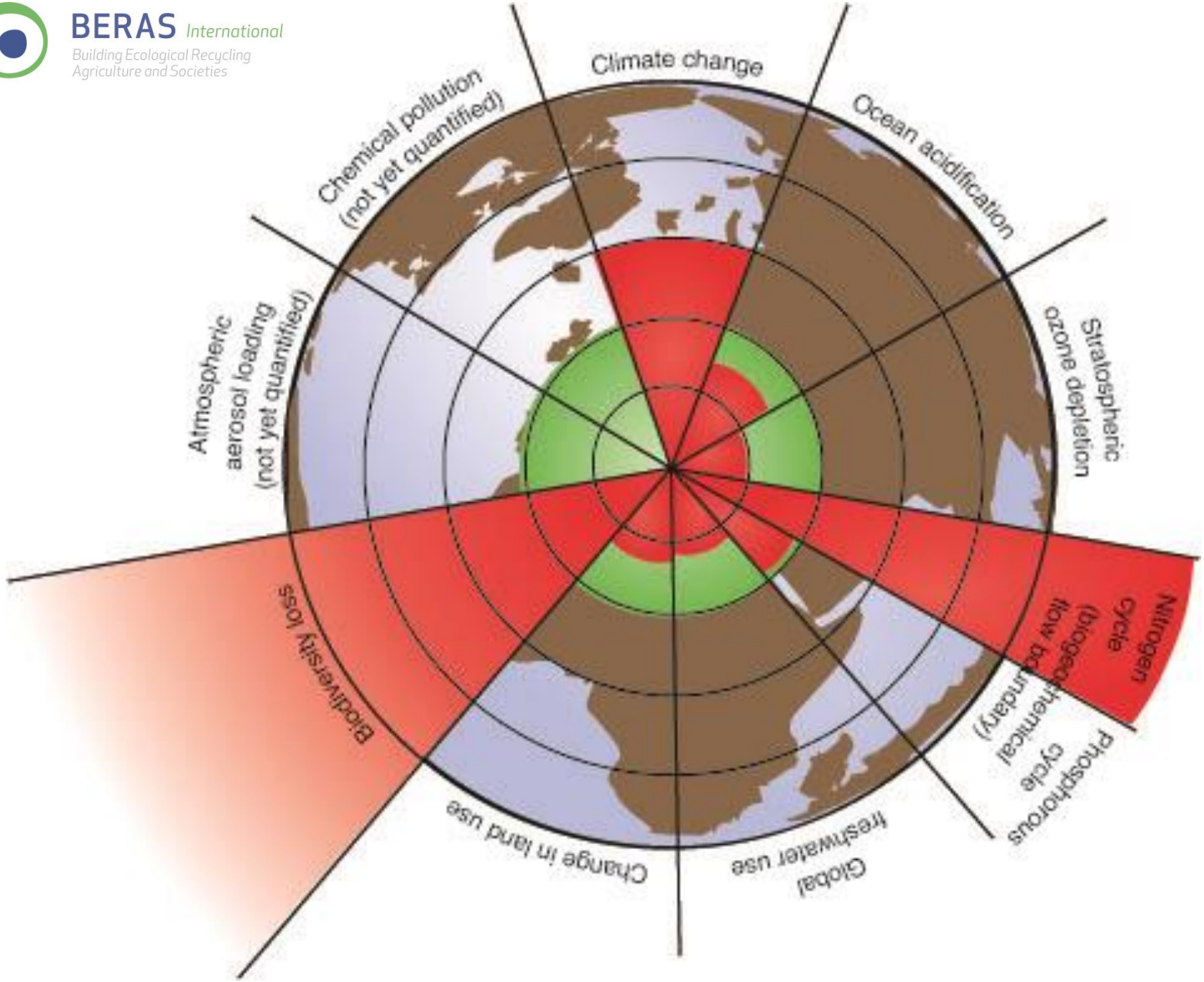
Ca halvparten av CO^2-utslipp fra menneskelige aktiviteter kommer fra matsektoren



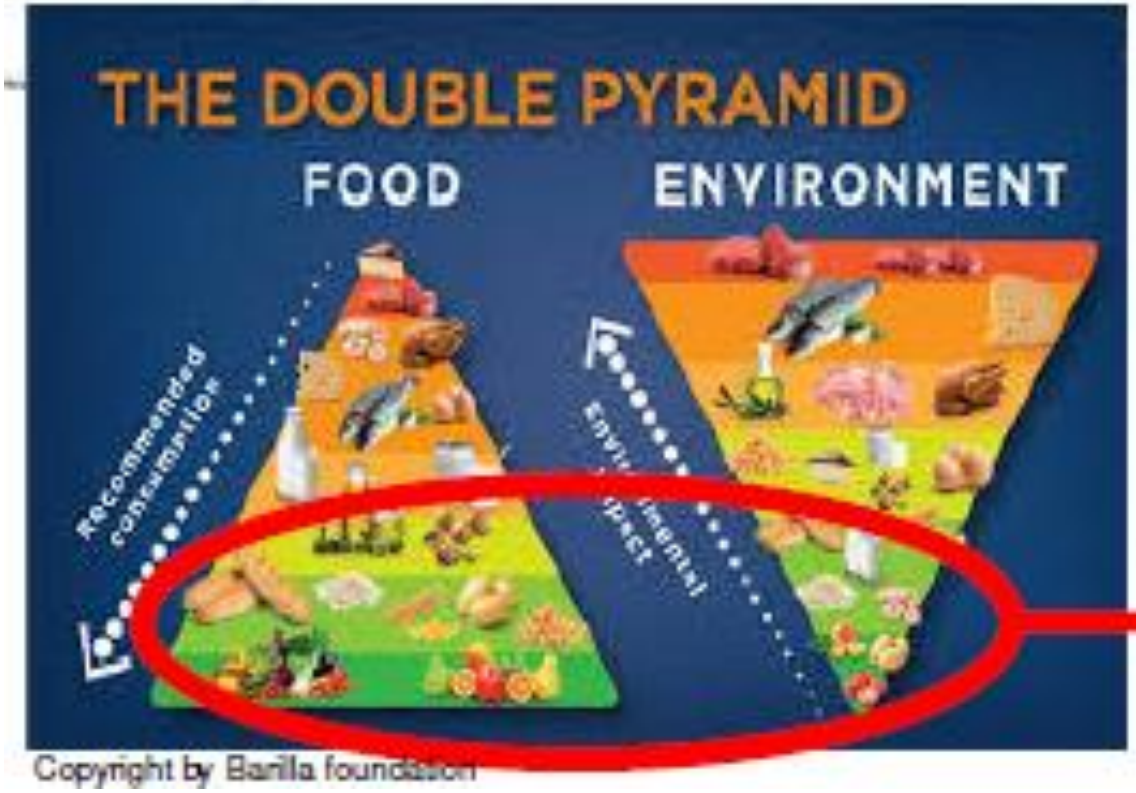
Source: United Nations

BERAS International

Building Ecological Recycling Agriculture and Societies



Den økologiske forbrukeren

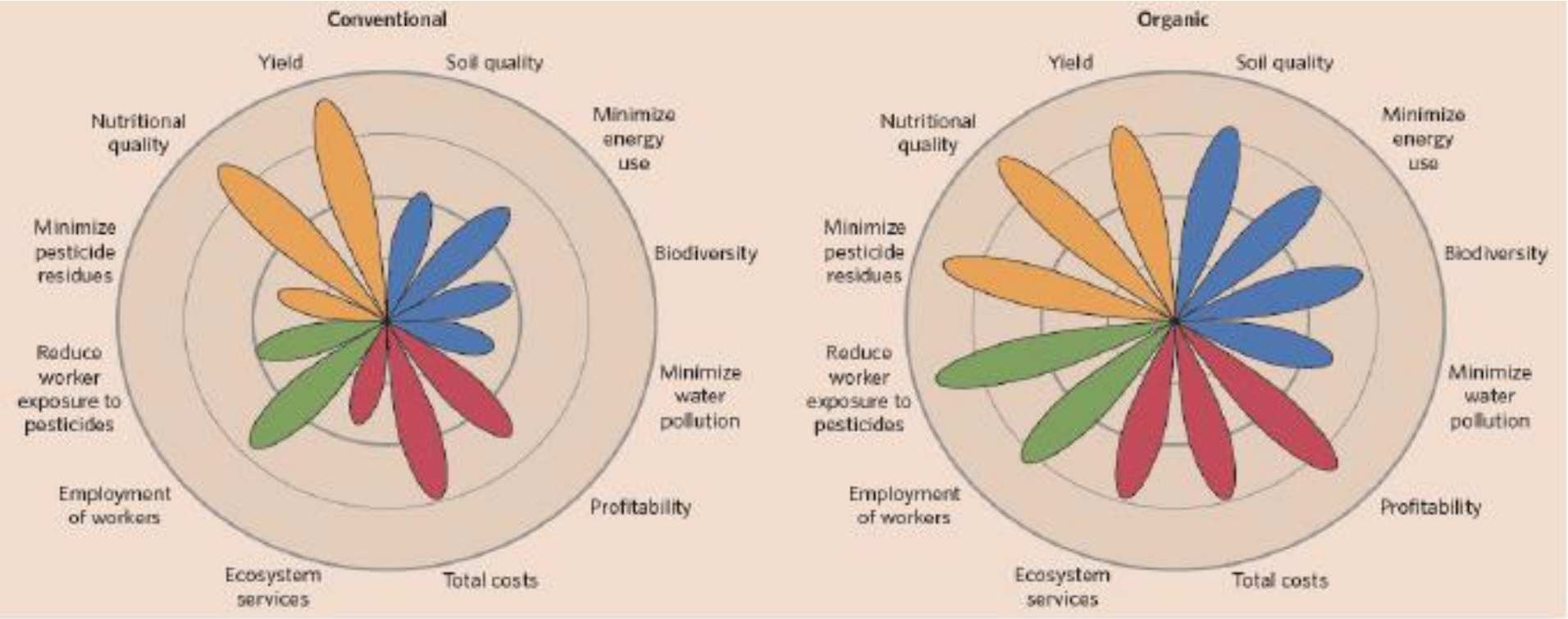


Non-organic consumer

Regular organic consumer

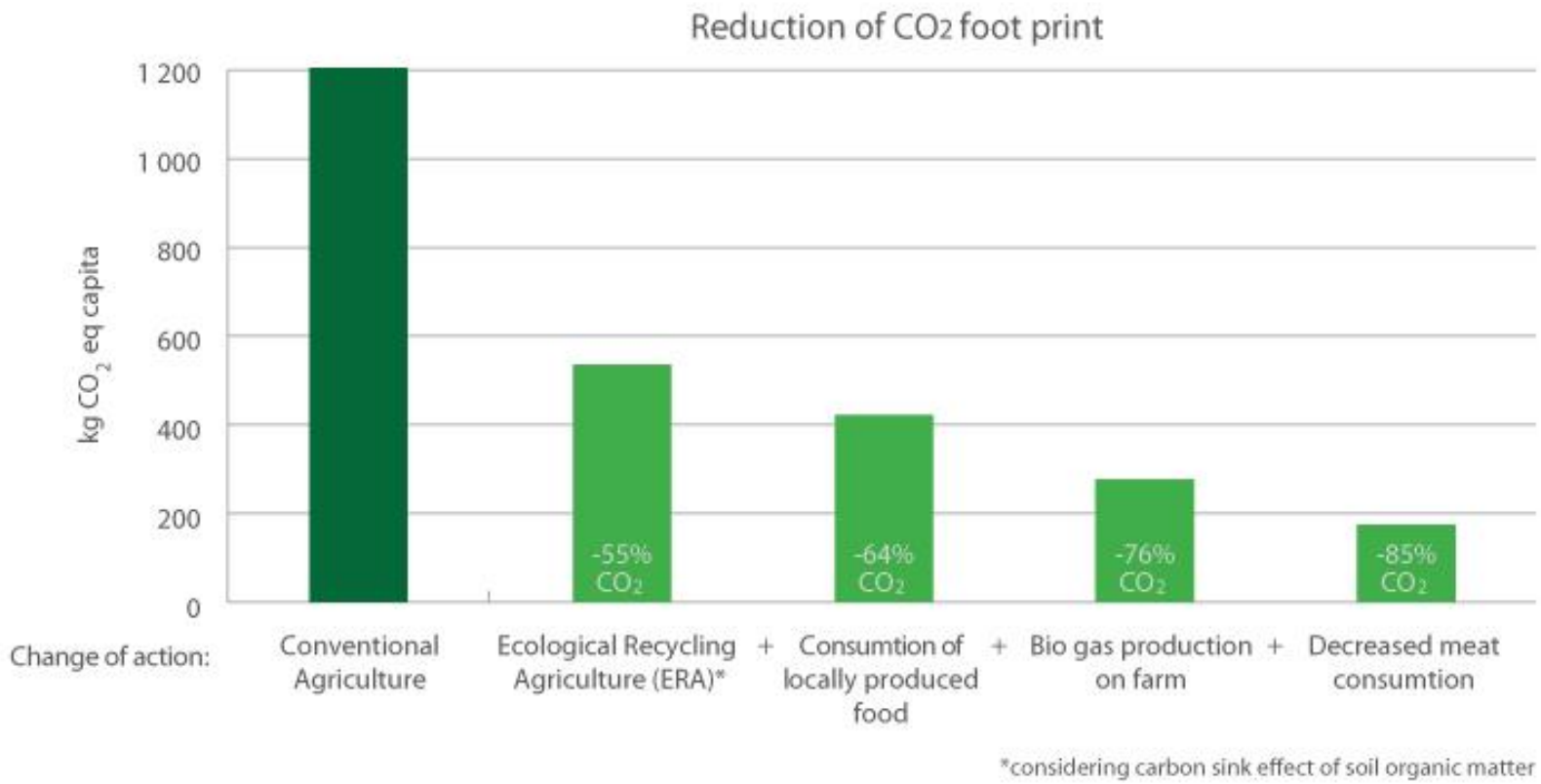
Reganold & Wachter

(Nature plants 2016)



Diet for a green planet og klima

(A. Granstedt)



Del 1: Østersjøvennlig mat

24 000 måltider pr dag
60% økologisk
Samme budsjett

Södertälje kommun

” Beste skolematen i Sverige” 2014 og 2015

Ny mat ska testas i stadens skolor

Företag kommer få testa nya produkter på skolbarn.

Södertälje kommun bjuder in företag att testa ny mat i stadens skolor. Målet är att det ska tas fram minst tio nya matprodukter per år.

”Vi ville hitta ett alternativ.”

Vill få fram Östersjövänlig mat

” Matlust” nytt 5 årig prosjekt om bærekraftig mat og etableringen av Science Park

Saltå Kvarn

SUSTAINABLE BRAND INDEX
SUSTAINABLE BRAND INSIGHT
WINNER 2015
SALTÅ KVARN
Sustainable Brand Index™ 2015
Saltå Kvarn - the most Sustainable Brand in Sweden!

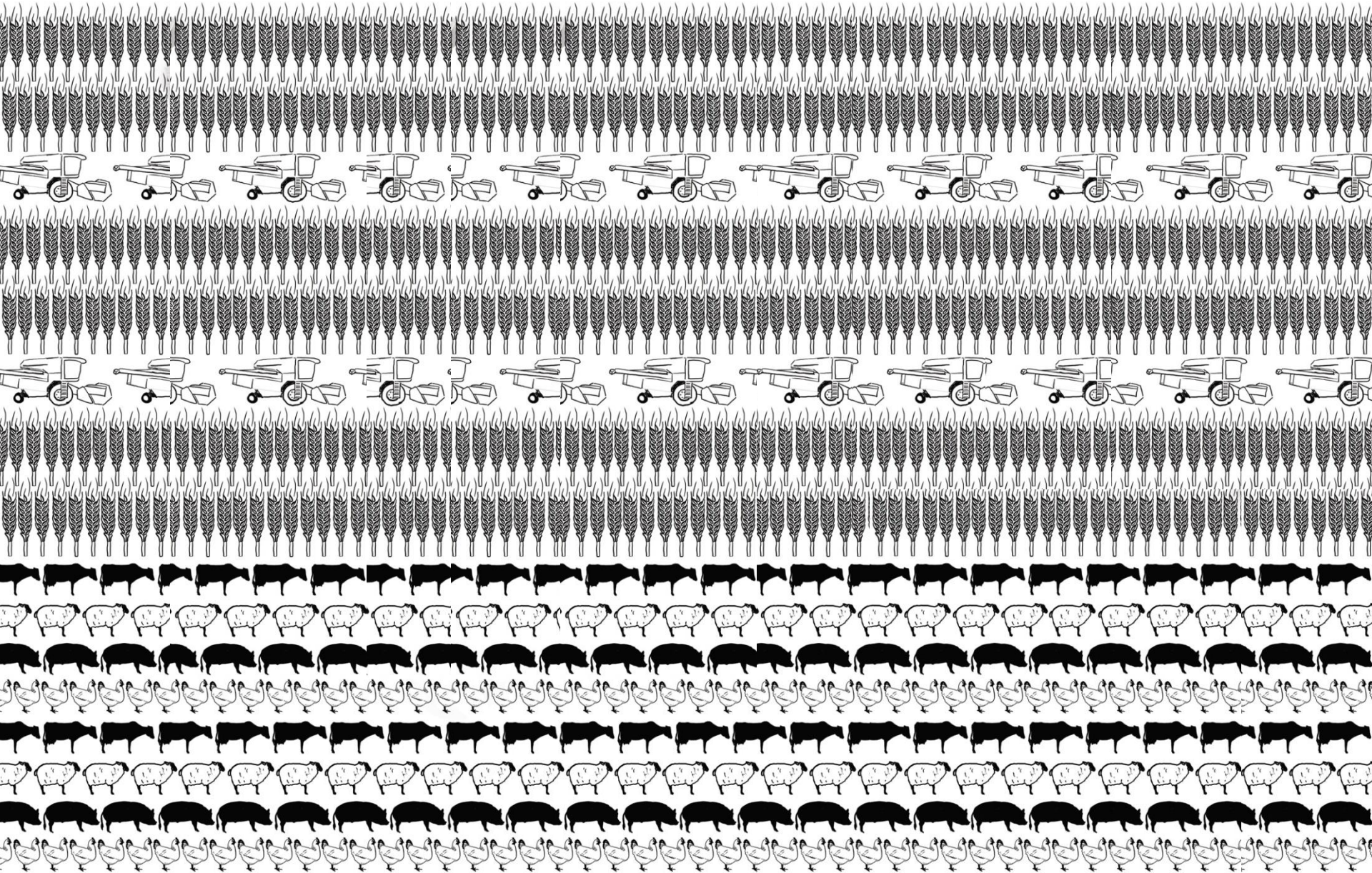
Hva er kriteriene

- God og næringsriktig
- Økologisk og helst fra kretsløpsjordbruk
- Årstidsmat
- Lokal
- Mindre kjøtt, mer grønnsaker og fullkorn
- Redusert matavfall

God og næringsriktig mat

Økologisk dyrket

Velg helst produkter fra kretsløpsgårder (= Økologi pluss). Biodynamiske gårder er kretsløpsgårder. Ellers velg Debio godkjent eller EU merket økologisk



Mindre kjøtt, mer grønnsaker og fullkorn

Som en tommelfingerregel max 20% kjøtt og fisk av de totala råvarene. Når du velger kjøtt tenk på hvordan dyrene har hatt det og at fisken kommer fra et bærekraftig fiskeri. Velg fullkornsprodukter fremfor raffinerte, du blir mettere av det, det har høyere næringsverdi og mindre totalt avfall

Prøv noe nytt og godt!

Kikärtssallad med curry och äpple

90 min G L 2 V

1. Blötlägg kikärtorna dagen innan. Koka i ca 60 min i lättsaltat vatten och kyl ner i kallt vatten.

2. Blanda alla ingredienserna tillsammnas med kikärtorna. Smaka av med salt och peppar.

4 portioner:
2 dl kikärtor (torkade)
1 st äpple
2 msk hackad bladpersilja
2 msk rapsolja
2 msk äppelcidervinäger
1 tsk chilipeppar
1 tsk curry
1 tsk hel kummin
Salt & svartpeppar

50 portioner:
2.5 l kikärtor (torkade)
12 st äpplen
4 dl hackad bladpersilja
4 dl rapsolja
4 dl äppelcidervinäger
4 msk chilipeppar
4 msk curry
4 msk hel kummin
Salt & svartpeppar

Årstidsmat

Produkter som kan produseres miljøvennlig og resursseffektivt i den regionen du bor i , er bra. Når det er nødvendig med lagring må vi tenke på resurssbruk.

Lang sesong!

Foto: Ossian Tobiasm

Foto: Ossian Tobiasm

Vår och försommar

april, maj, juni

Primörernas tid,
samtidigt den svåraste tiden då det inte finns så mycket kvar av fjolårets skörd. Rotfrukter, lök och vitkål börjar bli tråkiga och får piffas upp med nya gröna blad som spenat, den första salladen och färska bladkryddor. Torrprodukter som bönor, ärter och spannmål av olika slag är en viktig bas under denna tid. Kompletteras med inläggningar. Så småningom kommer den färska potatisen och några tidiga grönsaker. Detta är också makrillens bästa tid, en fisk som är en av de bättre att äta.

Lokalt produsert

Hva som kan regnes som lokalt varierer for ulike produkter og ulike markeder. Maximalt 50 til 250 km fra forbrukeren er et grovt mål. Det er viktig å tenke på hvor dyrefor og andre innsatsvarer kommer fra.

Redusere matavfallet

Vi må redusere matavfallet i primærproduksjonen, foredling, distribusjon, salg, tillagningen og fra tallerkenen.

Hver nordmann kaster 42 kg pr år!

Fran avfall til ressurs

SCANDINAVIAN ORGANICS

It just tastes better!

Svensk meny | English menu

Välkommen!

If you prefer English, **click here**

Scandinavian Organics tillvaratar svenska ekologiska råvaror och förädlar dem till underbart goda, nyttiga och prisvärda ekologiska produkter.

Se alla våra produkter här:

til Familiesnakk:
dere
com

Del II: Diet for a Green Planet

- URBACT II pilot transfer project network

"The Diet project – now being transferred to other cities as part of the pilot – provides an excellent example of an integrated urban development approach, with economic, environmental and social results."

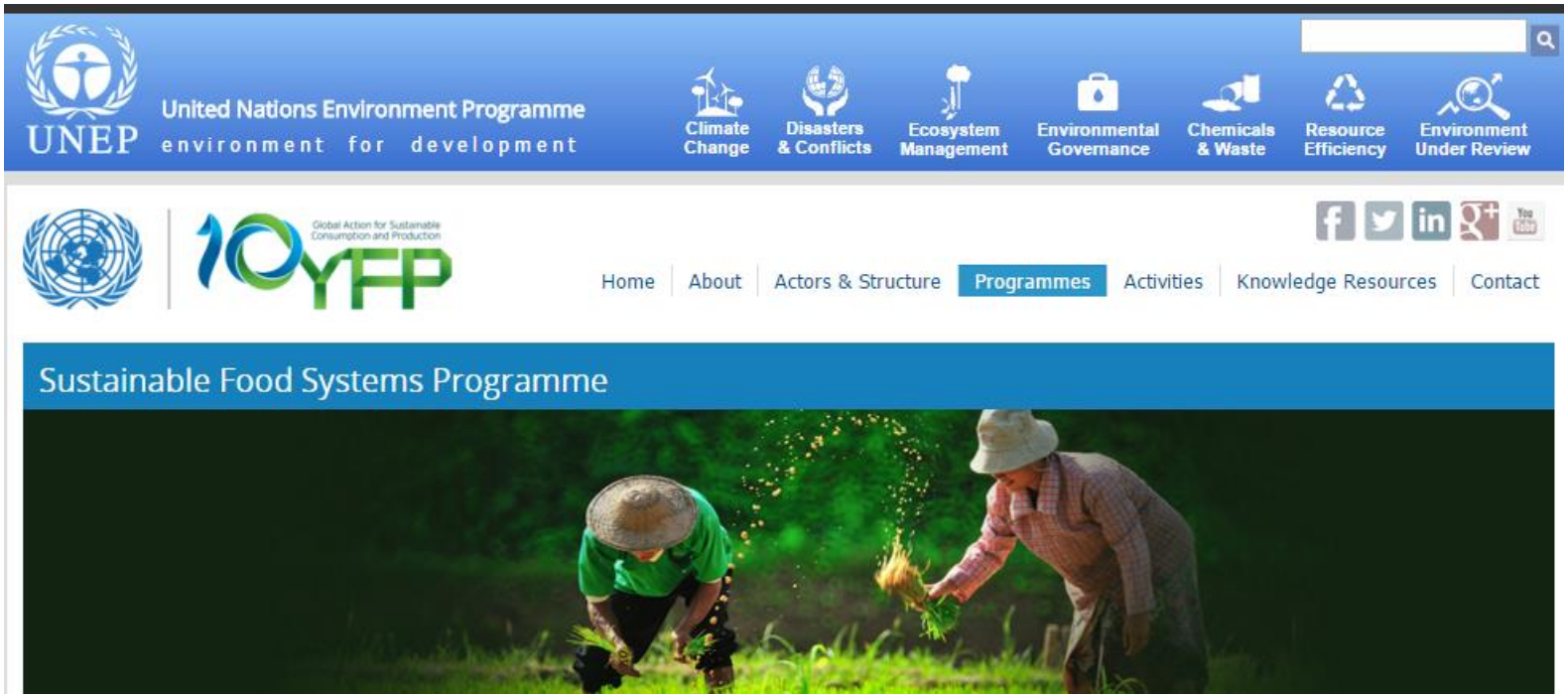
Eddy Adams, Thematic Pole Manager, URBACT

Håndbok

Engelsk, Svensk, Russisk
Catalan, Litauisk, Polsk

Del III: Global bevegelse !

BERAS er partner i FN sitt 10 års program (2015 – 2025) for bærekraftige matsystemer



”Organic Food System Program”

ORGANIC FOOD SYSTEM PROGRAMME

Internationalt forskernettverk for matkvalitet, helse och miljø. 60 partnere fra 30 land og fra alle kontinenter

www.organicfoodsystem.net

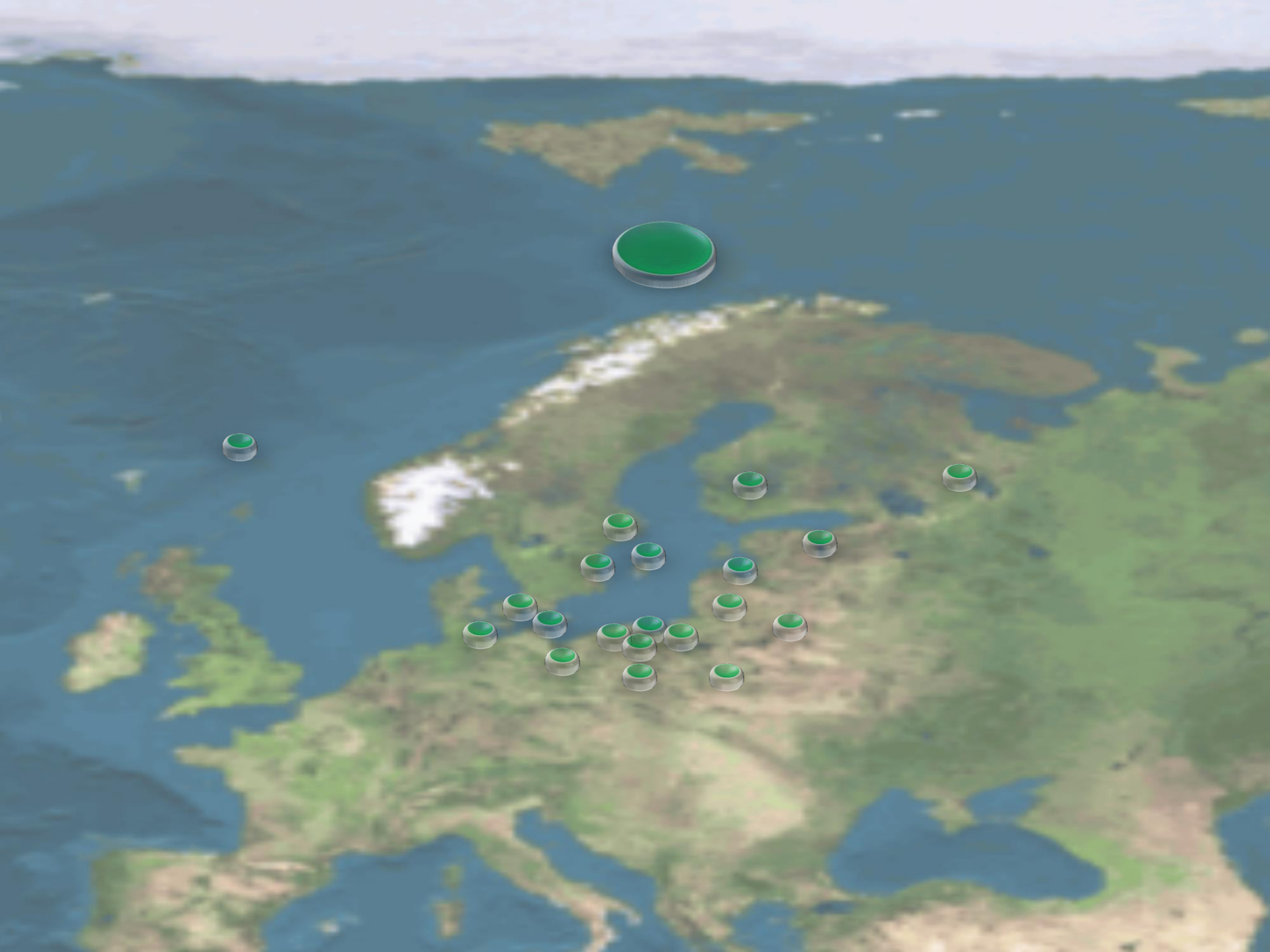
PROGRAMME | WHY WE ARE ENGAGED | CORES & WORK AREAS | ABOUT US | PRACTISE & PROJECTS | DATES | CONTACT US

The Organic Food System Programme

Search

The OFSP is a programme on taking and further developing the organic food system as a pilot model and living laboratory for sustainable food systems. The programme intends to contribute to global activities such as **FAO/UNEP-SFSP** and **Organic 3.0** and brings together initiatives and stakeholders at international, national, regional and local levels.

The central question is: how to make **food systems** more **sustainable**.



Ser frem mot videre samarbeid – ta kontakt!

Jostein Hertwig

BERAS

Spesialrådgiver Bærekraft og Økologisk Mat REMA 1000 i Norge

jostein.hertwig@beras.eu