

# Hållbarhetstigen

## ÅK 2

### Lektionstips: Närodlat i biosfärområdet

I skärgården odlas t.ex. potatis, äppel och tomater. Årets första finska nypotatisar kommer ofta från skärgården. Från skärgården kommer också lamm- och nötkött. Djuren får beta fritt på öarna i Skärgårdshavets biosfärområde från juni till oktober. Detta ger köttet mer smak och köttet kallas för naturbeteskött. Köttet har också en lägre klimatpåverkan än kött från djur som äter odlat foder. När ängar och hagmarker betas gynnas också mångfalden av växtarter eftersom många arter trivs just på betesmarker. Det finns risk för att många gamla betesmarker växer igen eftersom de inte längre används för bete. Områden som människan och människans betesdjur sköter för att gynna mångfalden kallas vårdbiotoper. I Skärgårdshavets biosfärområde finns många mathantverkare som lagar goda och vackra matprodukter av lokala ingredienser.

### GÖR ETT EGET MATHANTVERK

Lek att du är en mathantverkare som ska planera en perfekt matportion av lokala produkter. Ta med en tallrik ut och bygg upp en portion av naturmaterial på tallriken. Det funkar lika bra alla årstider! Ta ett foto av din portion. Inne kan du skriva ut bilden och göra ett reklamblad för din maträtt. Tänk på att beskriva varför rätten är ett bra val med tanke på miljön.



## Gör ett eget mathantverk

I skärgården odlas t.ex. potatis, äppel och tomater. Årets första finska nypotatisar kommer ofta från skärgården.

Från skärgården kommer också lamm- och nötkött. Djuren får beta fritt på öarna i Skärgårdshavets biosfärområde från juni till oktober. Detta ger köttet mer smak och köttet kallas för naturbeteskött. Köttet har också en lägre klimatpåverkan än kött från djur som äter odlat foder.

När ängar och hagmarker betas gynnas också mångfalden av växtarter eftersom många växter trivs just på betesmarker. Det finns risk för att många gamla betesmarker växer igen eftersom de inte längre används för bete. Områden som människan och människans betesdjur sköter för att gynna mångfalden kallas vårdbiotoper.

I Skärgårdshavets biosfärområde finns många mathantverkare som lagar goda och vackra matprodukter av lokala ingredienser.

### GÖR SÅ HÄR:

Lek att du är en mathantverkare som ska planera en perfekt matportion av lokala produkter. Ta med en tallrik ut och bygg upp en portion av naturmaterial på tallriken. Det funkar lika bra alla årstider! Ta ett foto av din portion. Inne kan du skriva ut bilden och göra ett reklamblad för din maträtt. Tänk på att beskriva varför rätten är ett bra val med tanke på miljön.

