

Hungry Planet – mellem køkken og klode

Udstilling 22. januar - 27. marts i Rundetaarn

3. marts 2011

Gratis Skoletjeneste på udstillingen Hungry Planet

Formidling	Rundvisning og formidling af udstillingen varer 1 time og 20 minutter
Fag	Samfundsfag, natur/teknik, naturfag, hjemmekundskab, dansk, geografi og sundhed.
Årgange	Grundskolen 0. – 10. klasse. Også egnet for gymnasium & ungdomsuddannelser samt ungdomsklubber og andre med interesse i emnet.
Hvornår	Hverdage, klokken 10.00, 11.30 og 13.30.
Sted	Rundetaarn, Købmagergade 52A, 1150 København K.
Temaer	Fødevarer, madkultur, fra jord til bord - klima og bæredygtighed.
Tilmelding	Miljøpunkt Indre By-Christianshavn på tlf. 33 93 21 21.
Pris	Rundvisningerne er gratis. Der skal betales indgangsbillet til Rundetaarn. Billetspris: 5 kr. per barn under 16 år. For børn fra 16 år i grupper er prisen 15 kr.
Website	www.hungryplanet.dk

Udstillingen 'Hungry Planet – mellem køkken og klode' har tilknyttet en skoletjeneste, som er et tilbud til skoler samt børne- og ungdomsinstitutioner i og nær Hovedstadsområdet. Udstillingen sætter fokus på fødevarer, madkultur, klima og bæredygtighed og svarer blandt andet på spørgsmålene: Hvordan spiser familier rundt om på kloden? Hvad betyder øget velstand for vores madkultur? Hvordan påvirker vores daglige madvaner det globale klima og klodens bæredygtighed? Og hvordan kan vi passe bedre på jordens ressourcer og gøre en indsats for klimaet?00

Peter Menzels Hungry Planet

Peter Menzel har fotograferet familier over hele verden sammen med deres madforbrug på en uge. Billederne rummer et væld af fortællinger og giver et indblik i verdens madkulturer. Hvert portræt har tilknyttet en række fakta om landet og eksakte tal for familiens fødevarerforbrug. Fordeling af kød og grønt i kosten, forarbejdning af fødevarer, fødevarernes rejse til køkkenet, emballage og madspild, er nogle af de temaer, der naturligt knytter sig til billederne.

Mellem køkken og klode

Fotoplancherne er suppleret med en række perspektiverende plancher, der åbner op for en række spørgsmål: Hvordan påvirker vores daglige madvaner den globale klima- og bæredygtighedssituation? Hvorfor har en dansk ørredfilet været omkring et pakkeri i Vietnam, før den ender på en dansk madpakke? Hvordan producerer vi vores mad på en måde, som både er sund for os selv og for kloden? Plancherne belyser blandt andet temaer som: 'Hvorfor 350 ppm?', 'Urban Farming', 'En Ny Mærkningsordning' og 'Ny Nordisk Hverdagsmad'. Udstillingen peger ikke kun på problemerne, men fremhæver også eksempler på løsninger. Det handler blandt andet om at spise efter årstiden, vælge lokale fødevarer og erstatte noget kød med andre, mindre klima- og miljøbelastende, fødevarer.