

Bilagor Dag 5 Workshop "bli en Grönt liv-utbildare"

Dag 5: Näring

Bilaga 5.1:	Fairtrade-choklad
RÄTTVIST	INTE RÄTTVIST
a) Thamis familj odlar kakao. Men de får väldigt lite pengar för det. Därför måste barnen också arbeta.	
b) Eftersom Thami måste hjälpa till på fälten kan han inte gå i skolan. Därför kan han inte tjäna tillräckligt med pengar senare.	
c) Att arbeta på kakaofältet är ohälsosamt. Växterna behandlas med vätskor som gör människor sjuka. När Thamis föräldrar är sjuka får de inte betalt.	

Bilagor Dag 5 Workshop "bli en Grönt liv-utbildare"

d) Kojo's familj odlar också kakao. Familjen tjänar så mycket pengar att de kan leva ganska bra på det. Barnen behöver inte arbeta och kan gå i skolan.



e) Gepa är en organisation som vill att människor ska få rättvisa priser för sin kakao. Du kan känna igen "Gepa"-kakao genom den här symbolen:



f) Om Kojos föräldrar är sjuka får de fortfarande pengar. De kan köpa mat till familjen och barnen kan fortsätta gå i skolan.



Bilagor Dag 5 Workshop "bli en Grönt liv-utbildare"

Bilaga 5.2: Co2 in food

Recept och mängd CO2: se **extra bilaga 5.2**

Bilaga 5.3: Kyckling - uppfödning



Bilagor Dag 5 Workshop "bli en Grönt liv-utbildare"

Bilaga 5.4: Bananvåfflor

Bananvåfflor – att rädda mat från soporna

1 mycket mogen banan, mosad



3 matskedar mjöl



2 matskedar havregryn, blötlagda



1 matsked chokladknappar



1 ägg (ekologiskt)



Blanda allt väl i en skål

Bilagor Dag 5 Workshop "bli en Grönt liv-utbildare"



Put a small portion of the dough into a wafflemaker and bake.

Bilagor Dag 5 Workshop "bli en Grönt liv-utbildare"

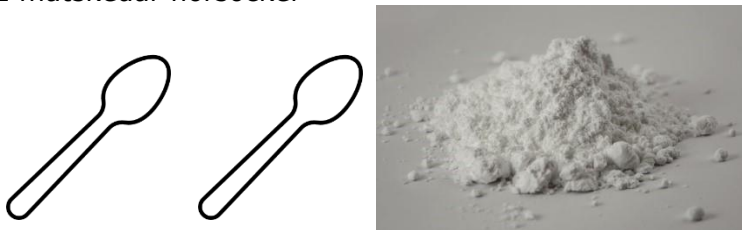
Bilaga 5.5: Fair Trade chokladpålägg

Fair Trade chokladpålägg

2 matskedar kakaopulver (osätad och fair trade)



2 matskedar florsocker



Kombinera i en skål och blanda väl



Lägg till:

2 matskedar kokosolja (värmd, så att den blir flytande) / smält veganskt smör / neutral smakande olja, helst ekologisk och/eller lokalt odlad



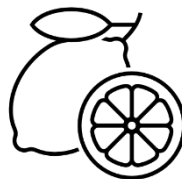
Bilagor Dag 5 Workshop "bli en Grönt liv-utbildare"

Tillsätt i skålen och blanda väl, tills allt blir en jämn pasta.



Optional: Add a dash of water, if it does not mix well. Now you can add different tastes, if you like (very little is enough –just a pinch!):

freshly grated orange or lemon peel/ zest (organic)



OR
ground cinnamon



Also tasty with shredded coconut, roasted almonds or hazelnuts.
Spread on waffles, bread or pancakes and enjoy!
Filled into a glass you can keep it for at least 3 weeks in the fridge.
If you used oil, it does not have to be refrigerated.

Bilagor Dag 5 Workshop "bli en Grönt liv-utbildare"

Bilaga 5.6: Rättvis konsumtion

Se **extra bilaga 5.6** inköpslista