

Vattenåtgång vid livsmedelsproduktion

97 procent av det vatten vi använder är virtuellt, dvs. vatten som går åt till att producera de livsmedel vi använder.

Det finns åtta produkter och åtta vattenkärl på bordet. Vattenkärnen innehåller olika mängder vatten. Er uppgift är att reda ut hur mycket vatten som går åt till att producera en produkt (ett stycke/100 gram).

1. Fundera tillsammans på vilken mängd vatten som går åt till vilken produkt. Kombinera rätt livsmedel med rätt vattenkärl. När ni tycker att ni har kombinerat alla produkter med rätt kärl, kontrollera era svar i svarstabellen.

Fundera sedan tillsammans på följande frågor och anteckna svaren.

2. Vilka livsmedel kräver mest vatten för sin produktion? Minst? Varför?

3. Till vad går det åt vatten när livsmedel produceras?

4. Vilka följder har en riklig vattenåtgång för invånarna i livsmedlets produktionsområde?

5. Hur kan ni själva dagligen påverka mängden vatten som går åt till matproduktion?

6. Blev ni förvånade över mängden vatten som gick åt till en viss produkt? Varför?

Extra uppgift om det blir tid över:

Uppskatta er egen dagliga konsumtion av virtuellt vatten. Hur mycket virtuellt vatten konsumerar ni i medeltag per dag? T.ex. Kalle äter två brödsdivor till morgonmål, en pizza till lunch och en banan till kvällsmål. Då konsumerar han 1 456 liter virtuellt vatten under dagen.

Vattenåtgång vid livsmedelsproduktion – svarstabel

Uppgifterna om vattenåtgången vid produktion har hämtats från:

<http://waterfootprint.org/en/resources/interactive-tools/product-gallery/>

Produkt	Vattenåtgång vid produktionen (l)
Gräshoppor, 100 g	1,2 liter
Nötkött, 100 g	1 540 liter
Chokladstång, 100 g	1 700 liter
Banan, 1 st.	160 liter
Tomat, 1 st.	50 liter
En skiva ljust bröd, 1 st.	18 liter
Ett glas mjölk	255 liter
Pizza Margherita, 1 st.	1 260 liter