

Arbejdsark: Fødevarer

Fødevarer kan være alt fra sild til brunsviger, flaskeøl og dåsekonserver. Afhængigt af, hvilken historisk problemstilling, du undersøger, kan du have glæde af arbejdsarkene om design, erindringssteder, medier og teknologi, når du skal undersøge fødevarer. Fødevarer er også biologi og kemi: Hvor meget energi giver de? Hvilke næringsstoffer er der i dem? Hvordan påvirker forbruget af den enkelte fødevare klodens tilstand?

1. Beskriv fødevaren grundigt: Hvordan ser den ud udenpå? Hvordan ser den ud, når du skærer den igennem? Hvordan smager den?
2. Hvor kommer (ingredienserne i) fødevaren fra? Krydderier er en særlig udfordring.
3. Er fødevaren rå eller bearbejdet (f.eks. rensset/bagt/stegt)? Er den konserveret? Er den bearbejdet i hjemmet, hos en håndværker (f.eks. en bager) eller industrielt?
4. Hvor meget energi er der i fødevaren? Hvilke næringsstoffer?
5. Hvor længe kan fødevaren holde sig? Hvordan skal den opbevares?
6. Hvor har du fødevaren fra? Er den let tilgængelig eller svær at skaffe?
7. Hvor lang tid har fødevaren været kendt og brugt? Har forbruget af fødevaren ændret sig op gennem tiden? Har fødevaren været forbudt eller søgt politisk fremmet? Af hvem, hvornår og hvorfor?
8. I hvilken social sammenhæng bliver fødevaren spist i dag? Er det en lokal, en regional eller en global spise? Er forbruget af fødevaren afhængigt af social status? Af politisk eller religiøs holdning?
9. Har forbruget af fødevaren været omdiskuteret? Er der lovgivning på området?
10. Hvilke historiske problemstillinger kan fødevaren være med til at belyse?