

Challenges

Er du klar på en sjov udfordring?

Challenge

Biodiversitetsgåtur med en lokal naturformidler

Besøg de naturlige habitater og naturområder med en lokalkendt naturformidler.
Man kan booke via diverse hjemmesider.

Oplev f.eks.:

1. En kvasbunke
 2. Brombærkrat
 3. Den rådne, væltede træstamme
 4. Det sumpede område
 5. Det udgåede træ 'træruinen', der er dyrenes etageejendom
 6. Den sydvendte nærrigsfattige skråning
 7. Den lysåbne stenbunke eller stendige
 8. Det gamle egetræ
 9. Den tætte bevoksning af tjørn, mirabel og slåenbuske
 10. Afføring fra store græssere f.eks. en kokasse eller en hestepære
- ... og meget, meget mere!

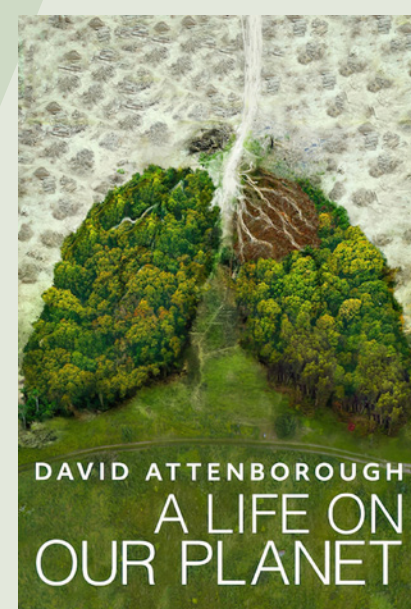
Challenge

Den Grønne Parathedstest og filmaften



Tag **Den Grønne Parathedstest** og få hjælp til næste skridt på din grønne rejse.

1. Udfyld testen hver for sig.
2. Diskutér jeres resultater og overvejelser om testen i mindre grupper.



Arrangér en filmaften, hvor eleverne udvælger en af de anbefalede dokumentarfilm med efterfølgende diskussion:

- Hvis du vil vide mere om klima og miljø, så se filmen: A Life on Our Planet
- Hvis du vil vide mere om dyreetik, så se filmen: Earthlings
- Hvis du vil vide mere om sundhed, ernæring og om en plantebaseret kost kan dække proteinbehovet for folk, der træner, så se filmen: Game Changers



Fotos: Pure Dansk

Challenge

KlimaUdfordringen

– 22 dage på grøn kost

Er skolens køkken og elever friske på en klimaudfordring?

Så meld skolen til **KlimaUdfordringen** eller søsterkampagnen **VeganerUdfordringen** og deltag i den lækreste måde at gøre noget godt for klimaet, miljøet og biodiversiteten.

Alternativt kan I selv indsamle plantebaserede opskrifter på nettet eller i diverse kogebøger til de 22 dage. Brug så vidt muligt økologiske råvarer.

Udvælg jeres yndlingsretter efter de 22 dage, så køkkenet kan integrere dem som faste retter i kantinen.

Challenge

Skolens bæredygtige kokebog

Sid i grupper og skriv alle jeres bedste idéer ned til klimavenlige opskrifter – måske har I allerede nogle livretter, f.eks. fra KlimaUdfordringen. Saml alle jeres bedste opskrifter, og sæt dem op i en kokebog.

I kan også lave et spørgeskema, hvor elever og lærere enten selv skriver deres livretter ned eller skal krydse af ved retter, der er udvalgt på forhånd. Spørgeskemaet kan udfyldes af elever og lærere i forbindelse med frokosten. De mest populære retter kommer med i kokebogen.

Krogerup Højskole har f.eks. lavet deres egen kokebog.



Challenge

Det Grønne Råd

- Form idéer, der kan styrke skolens grønne profil

Brainstorm i grupper om, hvordan skolen kan blive grønnere. Hvordan kan I styrke den grønne branding af skolen? Hvordan kan elever og lærere begynde at spise mere plantebaseret? Hvordan kan I hjælpe biodiversiteten på vej i jeres nærområde?

Præsenter det bedste forslag for de andre grupper og udpeg en vinder. Forslaget kan I tage med til skolens rektor/forstander som en idé til nye tiltag.





Plantebaseret Videnscenter



STØTTET AF
Fonden for **økologisk landbrug**