

## Find madens CO<sub>2</sub>-udslip

Alt produktion og transport af mad udleder CO<sub>2</sub>  
– men ikke lige meget.

Regn sammen, hvor meget CO<sub>2</sub> hver ret udleder.

### Lasagne med **kylling**:

Ingrediens	Vægt, kg	CO <sub>2</sub> -udslip, kg
Hakket kylling	0,40	1,40
Hakkede tomater	0,40	0,44
Tomatpuré	0,04	0,05
Lasagneplader	0,25	1,75
Revet ost	0,20	2,40
Løg	0,10	0,04
Mælk	0,50	0,60
Smør	0,05	0,33
<b>I alt</b>	<b>kg</b>	<b>kg CO<sub>2</sub></b>

Hvor meget CO<sub>2</sub> pr. kg mad?

Regn det ud her:

$$\frac{\text{CO}_2\text{-udslip}}{\text{Madens vægt}} = \frac{\quad}{\quad} = \quad \text{kg CO}_2 \text{ pr. kg mad}$$



### Hvad hvis vi brugte **oksekød** i stedet for kylling?

Ingrediens	Vægt, kg	CO <sub>2</sub> -udslip, kg
Hakket oksekød	0,40	9,56
Hakkede tomater	0,40	0,44
Tomatpuré	0,04	0,05
Lasagneplader	0,25	1,75
Revet ost	0,20	2,40
Løg	0,10	0,04
Mælk	0,50	0,60
Smør	0,05	0,33
<b>I alt</b>	<b>kg</b>	<b>kg CO<sub>2</sub></b>

Hvor meget CO<sub>2</sub> pr. kg mad?

Regn det ud her:

$$\frac{\text{CO}_2\text{-udslip}}{\text{Madens vægt}} = \frac{\quad}{\quad} = \quad \text{kg CO}_2 \text{ pr. kg mad}$$



## Spidskålssalat:

Ingrediens	Vægt, kg	CO <sub>2</sub> -udslip, kg
Spidskål	0,40	0,12
Agurk	0,25	1,08
Tomat	0,20	0,70
<b>I alt</b>	<b>kg</b>	<b>kg CO<sub>2</sub></b>

Hvor meget CO<sub>2</sub> pr. kg mad?

Regn det ud her:

$$\frac{\text{CO}_2\text{-udslip}}{\text{Madens vægt}} = \frac{\quad}{\quad} = \quad \text{kg CO}_2 \text{ pr. kg mad}$$

## Hurtige madbrød:

Ingrediens	Vægt, kg	CO <sub>2</sub> -udslip, kg
Gulerod	0,40	0,06
Hvedemel	0,10	0,11
Grahamsmel	0,10	0,11
<b>I alt</b>	<b>kg</b>	<b>kg CO<sub>2</sub></b>

Hvor meget CO<sub>2</sub> pr. kg mad?

Regn det ud her:

$$\frac{\text{CO}_2\text{-udslip}}{\text{Madens vægt}} = \frac{\quad}{\quad} = \quad \text{kg CO}_2 \text{ pr. kg mad}$$