

## **Vild med mad**

Habekost, Ellen Ravn; Pedersen, Kirsten Marie; Nielsen, Morten Kromann

*Publication date:*  
2012

*Document Version*  
Peer-review version

[Link to publication](#)

*Citation for published version (APA):*  
Habekost, E. R., Pedersen, K. M., & Nielsen, M. K. (2012). Vild med mad: En guide til mad- og måltidspædagogik i fritidslivet. Vejle.

### **General rights**

Copyright and moral rights for the publications made accessible in the public portal are retained by the authors and/or other copyright owners and it is a condition of accessing publications that users recognise and abide by the legal requirements associated with these rights.

- Users may download and print one copy of any publication from the public portal for the purpose of private study or research.
- You may not further distribute the material or use it for any profit-making activity or commercial gain
- You may freely distribute the URL identifying the publication in the public portal ?

### **Take down policy**

If you believe that this document breaches copyright please contact us providing details, and we will remove access to the work immediately and investigate your claim.

# Vild med Mad

## En guide til mad- og måltidspædagogik i fritidslivet



University College Lillebælt – Mad, krop og læring og FDB  
2012



## Indholdsfortegnelse

1: Introduktion - en guide til undervisere om mad- og måltidspædagogik i fritidslivet .....	3
1.1 Baggrund for projektet .....	4
1.2 Mål og metoder i projektet .....	5
2: Pædagogfaglig model - madværksteder i Smidstrup og Gauerlund .....	6
3: Hjemkundskabslærerfaglig model – madværksteder i Hedensted, Odense og Kerteminde .....	14
4: Kokkefaglig model - madværksteder på Kold college .....	22
5: Hvad kan de 3 fagligheder bidrage med alene og i fællesskab? .....	31
6: anbefalinger .....	33
6.1 Hvorfor lave madværksteder med unge?.....	33
6.2 Hvordan rekruttere undervisere og hvilke kompetencer er relevante at gå efter?.....	34
6.3 Hvordan rekruttere de unge og fastholde deres motivation? .....	34
6.4 Hvordan planlægge den første gang?.....	34
6.5 Hvilke roller kan underviseren indtage?.....	35
6.6 Hvordan skaber arbejdet i madværkstedet maddannelse? .....	35
6.7 Hvilke økonomiske og lokalemæssige rammer kræver et madværkstedet? .....	36
7: Redskabkassen .....	36
8: Kontaktoplysninger.....	36

## 1: Introduktion - en guide til undervisere om mad- og måltidspædagogik i fritidslivet

Denne guide er udviklet på baggrund af projektet 'Madværkstedet som Fritidsaktivitet', der med støtte fra FDB i 2011-12 er gennemført i et samarbejde mellem University College Lillebælt, kokkeuddannelsen ved Kold College og de kommunale ungdomsskoler i Hedensted, Vejle, Odense og Kerteminde Kommuner. Det overordnede formål med projektet har været at udvikle en model for madværksteder som fritidsaktivitet med nye metoder til at motivere, inspirere og styrke unges interesse for mad og måltider, et arbejde vi vil beskrive som at styrke unges maddannelse. Se hvordan vi definerer dette begreb herunder.

### Hvad er maddannelse?

Maddannelse kan beskrives som den viden, de erfaringer og oplevelser børn og unge tilegner sig, når de undersøger fødevarer, tilbereder mad og etablerer/organiserer forskellige måltider samt den lyst, nysgerrighed og interesse de får til at spise og nyde mad sammen med andre.

I daginstitutioner, skolefritidsordninger og i fritidstilbud kan man fremme børn og unges maddannelse ved at inddrage dem i forskellige daglige aktiviteter eller events om mad fra jord til bord, hvor udvikling af sanser og forskellige måder at udtrykke sig på kommer i spil.

I skolen kan man fremme elevernes maddannelse i forskellige fag som f.eks. hjemkundskab, i natur og teknik, i biologi og i skolens sundhedsundervisning. Men også ved at tænke ud over fagene, f.eks. ved at arbejde bevidst med at inddrage eleverne som beslutningstagere i at udvikle skolens mad- og måltidskultur.

Begrebet maddannelse har en bredspektret tilgang til mad og måltider. Det handler om mere end tilberedning og spisning af en ret. Når unge skal udvikle maddannelse skal de udfordres både håndværksmæssigt, æstetisk, etisk og videnskabsmæssigt. Dette kan ske i et madværksted, hvor der er mulighed for at undersøge smag, råvarer, tilberedningsteknikker og -metoder. Et forum hvor der er mulighed for at sætte ord på madens mange aspekter ved at afprøve og diskutere. Denne tilgang skal åbne op for de unges nysgerrighed og lyst til at beskæftige sig med mad og måltider.

Det interessante ved maddannelsesbegrebet er, at det samler mange underviseres og madformidlers tanker om en mere helhedsorienteret tilgang til at påvirke børn og unges forhold til mad og måltider. En tilgang, hvor mad ikke – som det oftest er tilfældet – bliver reduceret til et spørgsmål om rigtigt eller forkert, om sundt eller usundt. Maddannelsestankegangen kan hjælpe til at undersøge denne stærke sundhedstankegang og i stedet inspirere til, hvordan man som underviser kan få de unge til at arbejde konkret med en række temaer, hvor de kan få umiddelbare og måske overraskende succesoplevelser og derigennem lære nye sider af deres forhold til mad og måltider og i det hele taget gør dem mere kompetente som beslutningstagere i forhold til deres egen mad- og måltidskultur.

For kunne arbejde systematisk med denne definition af maddannelse har vi, med inspiration fra Helle Brønnum Carlsen, givet de forskellige temaer i maddannelsesbegrebet nye overskrifter og derefter opstillet denne model:

<b>Mad &amp; Håndværk</b>	= Produktivitet som handler om oparbejdelsen af grundlæggende færdigheder og håndværksmæssige evner
<b>Mad &amp; Sprog</b>	= Kognitive muligheder som handler om læring og bevidstgørelse i forbindelse med oparbejdelsen af viden, forståelse og produktive evner
<b>Mad, lyst &amp; mod</b>	= Lystbetonet og ansvarlig omgang med egen krop som handler om det felt, hvor børnene lærer at være modige, nysgerrige og ikke-kræsne omkring mad, og udvikler madmod
<b>Mad &amp; Sanser</b>	= Æstetisk iagttagelsesevne som er evnen til at reagere og reflektere på smag, duft, synsindtryk (for eksempel mad og branding)
<b>Mad, dig og de andre</b>	= De menneskelige relationer = det sociale liv omkring maden
<b>At vælge mad</b>	= Evnen til at træffe valg, udvikling af elevernes beslutnings- og handlekompetencer

I de kommende afsnit vil vi vise, hvordan vi konkret har arbejdet med modellen i gennemførelsen og evalueringen af madværkstederne med de unge.

**Guidens formål er at formidle en række metoder og anbefalinger som undervisere i ungdomsskoler og fritidsklubber kan tage afsæt i, når de sammen med unge planlægger, gennemfører og efterbehandler pædagogiske aktiviteter med mad og måltider – med det formål at styrke de unges maddannelse**

Guiden er bygget op i 4 dele:

- Beskrivelser, analyser og vurderinger af vort arbejde i 3 forskellige modeller for madværksteder
- Anbefalinger med forslag til, hvad du som kommende underviser, iværksætter eller leder kan gøre
- En redskabskasse med forskellige proces- og evalueringsværktøjer
- Kontaktoplysninger, hvis du gerne vil vide mere eller være med i en af University College Lillebælts aktiviteter med maddannelse

Rapporten er udarbejdet af lektor ved pædagoguddannelsen Ellen Ravn Habekost, lektor ved læreruddannelsen Kirsten Marie Pedersen og leder af MaddannelsesLab Morten Kromann Nielsen med bidrag fra hjemkundskabslærerne Pia Rosenlund, Allan Hansen, Bjarke Hammer Niclasen og Kathrine Brahm Lodberg, underviser ved kokkeuddannelsen John Larsen, kok ved Korsløkke Ungdomsskole Thor Askbo Jacobsen, lektor ved pædagoguddannelsen Tove Siglev, pædagogstuderende Katrine Bennedsen samt lektor ved læreruddannelsen Kirsten Jensen.

### 1.1 Baggrund for projektet

Projektet "Madværkstedet som Fritidsaktivitet" har sin base i University College Lillebælt MaddannelsesLab – Professionslaboratorium for børn og unges mad og måltider og er udviklet og gennemført i samarbejde med Kold College og de deltagende ungdomsskoler. MaddannelsesLab arbejder med at udvikle nye konkrete redskaber til professionelle – især pædagoger og lærere – i deres pædagogiske arbejde med mad og måltider. MaddannelsesLab bygger bro mellem forskellige professioner og integrerer forskellige former for viden – fra praksis, professionsuddannelserne og forskning. MaddannelsesLab er et mødested både for studerende og undervisere ved University College Lillebælts uddannelser og professionelle også fra andre fag, f.eks. kokke og fødevarereproducenter eller forskere i madkultur og pædagogik. Formålet er at skabe ny viden på området ved at overskride muligheder og begrænsninger i de traditionelle fagligheder og professioner for derigennem at finde svar på spørgsmål som: hvordan kan børnehaver, skoler og

fritidslivstilbud styrke børn og unges handlemuligheder, så de kan udvikle madmod og sammen med andre forme deres mad- og måltidskultur.

Det fælles afsæt for projektet har derfor været at tage afsæt i disse tanker og afprøve forskellige modeller med afsæt i forskellige fagligheder, pædagogens, lærerens og kokkens for at skabe et læringsrum med mad og måltider, hvor unge frivilligt vælger at komme - og bliver ved med at komme. Men hvordan definerer vi et madværksted? Vi beskriver et madværksted som et konkret praktisk og pædagogisk forløb, hvor unge i en ungdomsskolesammenhæng mødes sammen med en underviser for praktisk, teoretisk, undersøgende og æstetisk at arbejde med forskellige temaer, der har med mad og måltider at gøre. Formen og indholdet i det pædagogiske forløb er udformet og gennemført på forskellige måder alt efter underviserens egen faglige baggrund.

### 1.2 Mål og metoder i projektet

Målene i projektet har været:

- at udvikle og afprøve forskellige modeller for, hvordan Madværksteder som fritidsaktivitet kan organiseres
- at udvikle en mad- og måltidspædagogik til fritidslivet
- at have fokus på, hvordan børn og unge kan udvikle maddannelse

Vi har organiseret os i 3 forskellige modeller og fagligheder, hvor aktører der traditionelt arbejder med børn og unges maddannelse optræder. I denne guide giver vi et indblik i hele processen i forbindelse med iværksættelse af madværksteder. Hvordan værkstederne er etableret, hvordan deltagerne er rekrutteret, hvordan forløbene er tilrettelagt og gennemført, - og slutteligt dokumenteret og efterbehandlet. Vi har således systematisk opsamlet viden om alle elementer i forløbet.

De 3 forskellige modeller er etableret på baggrund af overvejelser om faglige tilgange, geografiske forhold, deltagersammensætning og organiseringsmuligheder. Det er således lykkedes at indsamle erfaringer fra mindre landsbysamfund og fra storbyen Odense,

Metoderne i de 3 modeller i projektet har været at inddrage og involvere unge på nye måder ved at tage afsæt i mødet mellem hjemkundskabslærer-, pædagog- og kokkefaglighed. I dialog med ungdomsskolerne har vi formuleret forskellige kursusopslag, der har været opslået i ungdomsskolernes etablerede kanaler, f.eks. i kursuskataloger og formidlet mundtligt via kontaktpersoner på de enkelte folkeskoler.

Konkret har alle forløb i de 3 modeller eksperimenteret med at opfylde projektets formål og alle har haft én ansvarlig gennemgående underviser, mens der undervejs har været flere observatører, primært undervisere og studerende fra UCLs pædagog- og læreruddannelse. En gennemgående metode har således været, at lærer, pædagog og kok har besøgt hinandens faglige rum, og undervejs observeret og dokumenteret de forskellige forløb. Samarbejdet med Kokkeuddannelsen på Kold College har gjort det muligt, at hvert hold har besøgt Kold mindst én gang.

Med afsæt i forskellige faglige tilgange har vi arbejdet med at udvikle en fælles faglig begrebsramme ved at bruge maddannelsesbegrebet som en didaktisk arbejdsform. På baggrund af vores beskrivelse og udvikling af en model for maddannelse har vi opstillet nedenstående planlægnings- og evalueringsmodel, der beskriver maddannelsens elementer. Modellen har vi brugt til planlægning og evaluering af de enkelte madværksteders forløb, for at nå vores mål med at udvikle en pædagogik, der kan understøtte unges maddannelse som en vedvarende proces.

Komponent:	- som handler om:	Hvad har vi arbejdet med?	Hvordan har vi arbejdet?	Hvordan virkede det?
Mad & Håndværk	- <b>Produktivitet</b> som handler om oparbejdelsen af grundlæggende færdigheder og håndværksmæssige evner	(eks.: at filetere fisk at røre <u>mayonaise</u> )	(eks: Kokken viste teknikken og børnene afprøvede derefter (link: videoklip))	(eks. forskelle mellem elevernes deltagelse og lyst til at udføre opgaven...)
Mad & Sprog	- <b>Kognitive muligheder</b> som handler om læring og bevidstgørelse i forbindelse med oparbejdelsen af de produktive evner			
Mad, lyst & mod	- <b>Lystbetonet og ansvarlig omgang med egen krop</b> som handler om det felt, hvor børnene lærer at være modige, nysgerrige og ikke-kræsne omkring mad, og udvikler <u>madmod</u>			
Mad & Sanser	- <b>Æstetisk iagttagelsesevne</b> som er evnen til at reagere og reflektere på smag, duft, synsindtryk			
Mad, dig og de andre	- <b>De menneskelige relationer =</b> det sociale liv omkring maden			
At vælge mad	- <b>Evnen til at træffe valg =</b> udvikling af elevernes beslutningskompetencer			

Vi håber, med dette udviklingsarbejde at kunne bidrage til at udvikle og integrere tværprofessionaliteten i relation til at styrke arbejdet med børn og unges maddannelse og vil i det følgende præsentere de 3 modeller vi har arbejdet med:

- Pædagogfaglig model - madværksteder i Smidstrup og Gauerslund
- Hjemkundskabslærerfaglig model – madværksteder i Hedensted, Odense og Kerteminde
- Kokkefaglig model - madværksteder på Kold college

De 3 afsnit vil indeholde beskrivelser, analyser og vurderinger. Behandlingen af de forskellige modeller er opbygget med følgende disposition:

- Hvordan er madværkstedet etableret og organiseret?
- Hvem deltager og hvordan er de unge rekrutteret?
- Hvordan og med hvilket indhold er forløbet tilrettelagt?
- Hvordan er forløbet gennemført?
- Hvordan er forløbet dokumenteret og efterbehandlet?

## 2: Pædagogfaglig model - madværksteder i Smidstrup og Gauerslund

Dette afsnit handler madværksteder, hvor pædagogfagligheden er i centrum. Denne faglighed gives i form af pædagogstuderende fra linjefaget Sundhed, krop og bevægelse. De har deltaget i gennemførelsen af madværksteder i samarbejde med en underviser med hjemkundskabsfaglig baggrund fra Vejle Kommunale Ungdomsskole og med vejledning fra en underviser fra University College Lillebælt. Madværkstedet har således i denne sammenhæng været rettet i to retninger. For det første at blive klogere på, hvordan pædagogerne kan bruge deres faglighed i madværksteder, og hvordan denne faglighed kan indgå i mere tværprofessionelle indsatser. For det andet er de studerendes deltagelse i madværkstederne også en del af deres egen maddannelsesproces og læreprocesser i uddannelsen til pædagog.

### Hvordan er madværkstedet etableret og organiseret?

Madværkstedet er organiseret i et tæt samarbejde mellem Vejle Kommunale Ungdomsskole og Pædagoguddannelsen i University College Lillebælt, Jelling.

Pædagoguddannelsen indeholder forskellige obligatoriske fag og fag, der giver de studerende forskellige specialiserede kompetencer. Blandt flere linjefag er faget Sundhed, krop og bevægelse og her skal de studerende bl.a. arbejde med mad og måltider i pædagogiske kontekster.

På denne baggrund indgår pædagogstuderende som centrale medspillere i Madværkstedet i Smidstrup og Gauerlund. Dette samarbejde medvirker til, at de studerende får et indgående kendskab til professionen, her Ungdomsskolen, og de unge, der deltager i Ungdomsskolens tilbud om madværksteder under overskriften "Vild med mad". Det betyder at studerende indgår i samarbejdet med flere formål. Først og fremmest at erhverve sig professionelle kompetencer i relation til at tilrettelægge og gennemføre madværksteder der giver mulighed for, at de unge, gennem praktisk deltagelse i hele arbejdsprocessen både tilegner sig viden, kundskaber og færdigheder og handlekompetence i relation til mad og måltider. Pædagogen bliver altså i stand til også at arbejde med mad og måltider på en reflekteret måde i det sundhedspædagogiske arbejde. De studerende erhverver sig også viden om praksis og får erfaringer med at integrere teori og praksis. Madværkstedet er altså et lærerigt mødested mellem unge, pædagogstuderende og en underviser fra ungdomsskolen.

### **Hvem deltager og hvordan er de rekrutteret?**

Madværkstedet i Smidstrup og Gauerlund udbydes via Ungdomsskolens sædvanlige katalog. Kataloget suppleres almindeligvis af, at ungdomsskolelederen besøger skolerne med henblik på at motivere de unge og give dem anledning til at svare på spørgsmål til tilbuddene. Dette betyder, at de unge der melder sig ofte går i skole på det sted, hvor tilbuddet organiseres. Dette har vist sig også at være en fordel, idet det er nemt at komme i kontakt med alle de unge undervejs i forløbet, og bekræfter, at de menneskelige relationer er en af nøglerne til succesfuld rekruttering og gennemførelse af et madværkstedforløb.

De studerende rekrutteres fra linjefaget Sundhed, Krop og Bevægelse på 5.semester på Pædagoguddannelsen. Sædvanligvis deltager et helt hold på 25 – 35 deltagere i forløbet. Hele holdet deltager i de 3 indledende faser, mens de deltager gruppevis i selve madværkstedet. Endvidere er der tilknyttet en af Ungdomsskolen ansat underviser med hjemkundskabsfaglig baggrund til formelt at varetage det økonomiske og pædagogiske ansvar og indgå som medspiller i det faglige team, der varetager undervisningen.

### **Hvordan og med hvilket indhold er forløbet tilrettelagt og gennemført?**

Forløbet er tilrettelagt på baggrund af viden fra et studie fra det sydlige London (Child to child), der specifikt er baseret på børns inddragelse. Dette studie viser, at sundhedsfremmende interventioner, som børn selv har været med til at definere og gennemføre, giver engagerede børn i forhold til at forbedre egen og andres sundhed, styrker børnenes samarbejdsevne og sociale relationer samt øger børns viden, selvtillid og kontrol over eget liv.

I madværkstederne ser pædagoger en tæt sammenhæng mellem maddannelse og sundhed. Sundhedsbegrebet defineres bredt og positivt, - sundhed er meget mere end fravær af sygdom. Det er også det gode og sunde liv i de rammer mennesker lever. For de unge er det vigtigt at der etableres en fællesskabskultur. Forskning viser at relationer i fællesskaber betyder rigtig meget for unges udvikling og dannelse

At vi, som her, bliver i stand til at tilberede dejlig og sund mad sammen, snakke om den og nyde duft, udseende, smage og nyde samværet om måltidet. Det er vigtigt, at pædagogen etablerer et udviklende miljø, hvor relationsarbejdet er i centrum. Her bliver selve maddannelsesprojektet nogle gange "det fælles 3.", - det vi er sammen om og giver positive oplevelser.

I maddannelsesmodellen er temaet "at vælge mad" særligt interessant. Nemlig det at kunne vælge, at de unge er i stand til at træffe de gode og sunde valg har stor betydning for dem. Det betyder at de unge erhverver sig handlekompetence.

Når vi inddrager viden fra Child to Child-projektet fra London, nemlig viden om, at når børn selv har været med til at definere og gennemføre projekter, så giver det engagerede børn i forhold til at forbedre egen og andres sundhed, styrker børnenes samarbejdsevne og sociale relationer samt øger børns viden, selvtillid og



kontrol over eget liv, så betyder det at vi tilrettelægger arbejdet i madværkstedet på denne baggrund. Vi tænker på at inddrage de unge så tidligt som muligt og i så høj grad som muligt.

Når vi ønsker at de unge udvikler evne til at træffe gode og sunde valg, mening, mod og evne til at mestre tilværelsen, kræver det at vi gør os sundhedspædagogiske overvejelser i demokratisk retning, når vi tilrettelægger arbejdet i madværkstedet. Det er derfor vigtigt at arbejdet tager sit afsæt i målgruppen, de unge. Disse overvejelser fremgår af skemaet side 12.

Denne tilgang har både forebyggende og sundhedsfremmende perspektiver i sig. Vi vil begge dele. Vi vil helst at de unge undgår overvægt, diabetes og dårlig trivsel på grund af ringe mad, samtidig med at de bliver kompetente i alle maddannelsens komponenter. Derfor er det vigtigt at vi tænker tværvideenskabeligt og tværprofessionelt, så de unge udfordres og får "næring" til alle maddannelseskomponenterne.

### **Madværkstedet tilrettelægges i de følgende 5 faser:**

1: Invitation udsendes og de unge melder sig til. Den skriftlige invitation understøttes mundtlig/personlig kontakt.

2: De studerende introduceres til projektet og undervises i deltagelsesbegrebet og maddannelsesbegrebet samt hvilke kundskaber og færdigheder det kræver i relation til at være medspillere i et forløb, hvor det langsigtede mål for de unge er at udvikle deres maddannelse. Vi gennemgår maddannelsens forskellige elementer og snakker om de forskellige pædagogkompetencer vi kan bringe i spil. Der er særligt fokus på at vi arbejder med hele maddannelsesprocessen og hvordan denne maddannelsesproces bliver sundhedsfremmende. I denne sammenhæng er relationsarbejdet særlig vigtigt. At vi arbejder vejledende og understøttende, så de unge beholder eller skaber lyst til at deltage, - og dermed på sigt blive "maddannede" og at maddannelsen, denne brede tilgang til mad og måltider, bidrager til de unges generelle mestringsevne og handlekompetence. Vi taler også om, at ikke alle har de grundlæggende færdigheder og håndværksmæssige evner der skal til for at kunne vejlede børnene og at det er her tværprofessionalitet giver mening. Her kan den hjemkundskabsfagligt uddannede og pædagogens fagligheder berige hinanden.

3: Alle involverede deltager i "Kick-off-arrangement". Madværkstedsforløbet præsenteres og der iværksættes en innovativ arbejdsproces med henblik på at inddrage, primært de unge i planlægningsprocessen og med henblik på at lave en liste med temaer til de enkelte gange og initiere, at de unge fordeles til at udvikle ideer til indholdet på disse. De studerende er aktive deltagere i arrangementet. I denne her sammenhæng blev processen ledet af underviseren fra Pædagoguddannelsen i University College Lillebælt. I kommende forløb kan den ansatte Ungdomsskoleunderviser varetage denne funktion.

4: Efterfølgende fordeler de studerende temaerne imellem sig, således at der til hvert tema nu er tilknyttet en lille gruppe unge og en lille gruppe pædagogstuderende. Deres fælles opgave er at planlægge, gennemføre og efterbehandle et af temaerne. Her ses oversigt over temaer og arbejdsfordeling for madværkstedet i Gauerslund:

Dato/tema	Scoremad	Udenlandsk	Hverdags	Eksotisk	Sund	Stærk	Sønderjysk kagebord	
17.11.11	Udføre: Stud. 1 Unge 1	Planlægge: Stud.2 Unge 2						
24.11.11		Udføre: Stud 2 Unge 2	Planlægge: Osv					
08.12.11			Udføre	Planlægge				
15.12.11				Udføre	Planlægge			
05.01.12					Udføre	Planlægge		
12.01.12						Udføre	Planlægge	
19.01.12							Udføre	

### Planlægningen foregik gruppevis med følgende dagsorden:

A: Kig arbejds papiret med de valgte retter /temaer godt igennem.. (Se bilag)

B: Sammensæt en menu. Snak om, hvilken begivenhed den skal serveres til: en 15 – års fødselsdag, almindelig aftensmad, fest med vennerne..... eller hvad I nu finder på

C: Snak om følgende:

- Hvordan vil vi gerne have, at den mad og det måltid vi laver, skal opleves - for dig selv og for gruppen?
- Skal maden være smuk? sund? eller er det vigtigst, at den er velsmagende? Og hvad betyder det?
- Hvad vil vi gerne præsenteres for, øve os i og lære? (håndværket)
- Hvad vil vi gerne blive klogere på?

D: Snak om, hvordan I vil organisere madlavningen og lav udkast til en arbejdsplan i fællesskab.

(De studerende har ansvaret for at færdiggøre planen og opskrifter til arbejdsbrug)

E: Lav en indkøbsseddel til Brugsen

F: Kig efter om alt, hvad I skal bruge, er i køkkenet

G: Lav aftaler om evt. at medbringe ting til måltidet hjemmefra

5: Herefter påtager de studerende sig igangsætterrollen og forbereder hvordan de helt konkret i samarbejde med den gennemgående underviser vil sætte madlavningen i gang og indgå i processen.

### Eksempel på hvordan arbejdet i madværkstedet med pædagogfagligheden er struktureret

Madværkstedet arbejder på torsdage i tidsrummet 16.00 – 19.00 og denne torsdag er temaet hverdagsmad. Vi mødes og byder velkommen. Dagen indledes med en kort velkomst en lille snak om sidste gang og om hvad der skal ske i dag. Der er også lidt snak om, at et par af de unge er lidt forsinkede, kommer om lidt. Et par andre kommer i tanke om, at de skal gå lidt før for der er et arrangement i ungdomsklubben. Så er der ro på gruppen og der indledes en lille snak om madlavningen sidste gang, hvor det var den fremmede mad, der var på programmet og hvor særligt den meget velykkede sushi med rejer var populær. En af de unge fortæller at hun overtalte sine forældre til at købe færdiglavede sushi i Føtex, - men at den ikke havde smagt helt så godt, som det den de unge selv lavede.

Vi snakker om, hvor vigtigt det er at råvarerne er helt superfriske og at de måske kan betyde lidt hvor længe sushien har ligget i kølediske i Føtex. En af de unge siger så: "Det var nu også dejligt, selv at være med til at lave det, - og at vi fik hjælp, så det kunne lykkes rigtig godt. Vi tager digitalkameraet frem og viser et par billeder fra sidst.



Sikke lækkert det blev, og sikke dejligt det ser ud.

Snakken bevæger sig hen imod hvilken mad vi skal lave i dag, hvem der gerne vil lave hvad, hvem der skal forberede til næste gang. Vi snakker også om, hvornår vi skal spise for både at nå og nyde maden, snakke om den og få ryddet op, inden nogle af de unge skal videre.

Vi laver aftaler så alle kan føle sig godt tilpas og vide hvad de skal. Vi tænker på det skal være overskueligt og til at forstå for alle. De unge har vidt forskellige forudsætninger for at være med i Madværkstedet. Et par af drengene har nogle gange brug for lidt støtte til at holde opmærksomheden. Så videre til:

#### **Madlavningen:**

I dag er temaet hverdagsmad og planlægningsgruppen har bestemt sig for hakkebøffer med stegte løg, gulerodssalat og forskellige kartofler. Der skal også bages et godt madbrød. Maden tilberedes med udgangspunkt i de udleverede opskrifter. Opskrifterne har planlægningsgruppen fundet i bøger og på nettet. Undervejs kommer der forskellige forslag til variationer. Et par af drengene synes det smager godt med soja på de stegte løg, og vil gerne præsentere det for de andre. Gulerodssalaten bliver også fremstillet i flere variationer. Der er en lille rest dadler i skabet, dem vil pigerne gerne anvende i stedet for rosiner. Der er både appelsiner og citroner i frugtskålen og de laver en skål med henholdsvis citron – og appelsinsaft. Undervejs er der samtaler om hvilke andre frugter og grøntsager der smager godt sammen med gulerødder. Bøfferne krydres og formes på forskellig vis og i forbindelse med stegningen er der snak om hvordan man ser at bøffen er gennemstegt, - og om at passe på den ikke bliver branket. I modsætning til sidste gang er denne mad kendt for de fleste. Det giver overskud til at eksperimentere med forskellige tilsætninger og tilberedninger. Der bliver både lavet kartoffelmos, kogte kartofler og kartoffelbåde i ovn.

De unge har det herligt med hinanden mens den gode mad laves.



Det er også dejligt at lave noget sammen, hjælpes ad og måske snakke om noget helt andet.



I forbindelse med brødbagningen brugte pædagogen sin faglighed sådan her:

”Der skal bages brød og Søren går i gang med at finde opskrift og ingredienser frem. Han læser opskriften, følger den og er nået til at dejen skal æltes ude på bordet og er gået i gang med æltningen, da pædagogstuderende Line kommer hen til ham. Hun spørger til hvad han laver og hvordan han er kommet hertil. Han fortæller om, hvordan har rørt gæren ud i den lunkne væske, kommet lidt salt, olie og de revne gulerødder og mel i, - og at han nu skal til at være færdig med at ælte dejen. Line spørger hvordan han oplever denne, - og Søren svarer han synes dejen både er klumpet og slimet. ”OK”, siger Line, ”skal vi dele dejen i to, så kan vi hjælpes. Jeg har prøvet at lave sådan en dej mange gange før, og vil gerne vise dig, hvordan jeg gør. Vil du det?” Det vil Søren rigtig gerne.” Se her”, siger Line, ”vi drysser lige lidt mere mel ud på bordet og kommer kun lidt i dejen ad gangen. Prøv også lige at se, hvordan jeg bruger mine hænder, når jeg ælter. Kan du også det” Efterhånden samler dejen sig og Line og Søren står side om side og ælter. Så siger Søren. ”Sådan gør min mor også. Hun bager sådan noget dejligt brød og det er så dejligt i weekenderne, når hun har tid til at bage” Og mens de der står og ælter så snakker de sammen om, hvad det betyder at få dejligt og sundt brød. At det er godt at bruge groft mel og mange kærner og mange andre ting”. På den måde får Line sammen med Søren skabt en god pædagogisk samtale. Samtalen udspringer af at Søren synes det er lidt besværligt at få dejen æltet og bliver til, både en god vejledning i at ælte dej og en dejlig fælles snak.

### Planlægningen af den næste gang:

Alt imens dette sker, er en lille gruppe i gang med at planlægge næste gang. Temaet er eksotisk mad, de finder opskrifter på forskellige retter, - og bliver enige om, at de specielt rigtig gerne vil lære at lave hjemmelavede forårsruller, sådan de kan vise dem derhjemme hvordan man gør. Gruppen laver en indkøbsliste, som underviseren får. Hun tager sig af indkøbene af praktiske grunde.

### Spisningen:

Efterhånden som de forskellige er færdige med maden, lidt oprydning og den første opvask, dækkes bordet og der gøres klar til spisningen. Alle sætter sig og maden og tilberedningen af den præsenteres kort. Undervejs i måltidet samtales mere om maden, hvordan den er tilberedt, hvilke råvarer der er brugt og om det er værd at prøve igen. Sportsresultater, kærester og lektier drøftes naturligvis også.

### Oprydningen:

En stor del af oprydning og opvask er allerede gjort. Det betyder opgaven er overskuelig og alle hjælper hinanden til alle er færdige.

### Maddannelsesmodellen er brugt som et arbejdsredskab:

I madværkstederne har vi taget udgangspunkt i et skema med de forskellige komponenter i maddannelsen. Skemaet nedenfor giver en oversigt over hvordan der har været arbejdet med de unge og de studerendes maddannelse i relation til pædagogers sundhedspædagogiske tilgang. I skemaet vil det ligeledes fremgå, hvordan underviseren med hjemkundskabsfaglig baggrund har bidraget i arbejdet:

Komponent i maddannelse	De unge i madværkstedet	De studerende i madværkstedet	Sundhedspædagogisk tilgang
Mad og håndværk	De unge har arbejdet med de forskellige tilberedningsteknikker og metoder der er egnede til de forskellige retter de har lavet. Nogle gange har en bestemt teknik eller en bestemt teknik	De studerende har samarbejdet med og støttet de unge om de forskellige tilberedningsteknikker og metoder, der er hensigtsmæssige at anvende i forhold til forskellig madlavning. De studerendes faglige kompetencer i relation til madlavningsteknikker og metoder er vidt forskellige og understøttes af den hjemkundskabsfagligt uddannede faste underviser	Her handler det om at gøre efterspørgsel efter viden om og færdigheder i forskellige teknikker, den fremherskende indsats. Pædagogstuderende og den hjemkundskabsfagligt uddannede underviser støtter de unge i processen på forskellig vis. Billedligt talt går de skiftevis både foran de unge -, foreviser og instruerer; ved siden af; coacher og guider. Slutteligt er de også i positionen bag de unge- og har der en mere støttende rolle
Mad og sprog	De unge har snakket med hinanden og de studerende om råvarernes udseende og struktur og om fx betydningen af faglige begreber i relation til mad. De har også talt om madens udseende og hvordan den gøres indbydende	De studerende har initieret samtaler om råvarernes næringsværdi, udseende og struktur og om fx betydningen af faglige begreber i relation til mad. De har også talt om madens udseende og hvordan den gøres indbydende	Her handler det om at tænde nysgerrigheden efter og italesætte viden om de forskellige råvarer
Mad, lyst og madmod	Gruppen af unge, med støtte fra de studerende laver forskellig mad og gør sig umage med at følge opskrifter, at maden bliver vellykket, velsmagende og indbydende. Det betyder at alle får lyst til at smage, både på de man kender i forvejen og nye råvarer og	De studerende støtter madlavningsprocessen både fagligt i forhold til madlavningen og pædagogisk i forhold til at holde en positiv, motiverende og inviterende samtale om maden.	Her handler indsatsen om at understøtte de unges undersøgende og afprøvende tilgang til madlavningen og måltidet.

	retter.		
Mad og sanser	Maden smages til og anrettes indbydende på forskellig vis.	De studerende støtter og vejleder i tilsmagningen og inspirerer og vejleder i forhold til hvordan maden rettes indbydende an.	Her er bidraget foruden at støtte og opmuntre de unge til at smage og tilsmage, også at guide dem med viden om de forskellige smage og lade de unge undersøge forskellige smage.
Mad, dig og de andre	Der dækkes bord, maden anrettes og spises i fællesskab. Der samtales om, hvordan maden er lavet til, hvordan den smager og ser ud.	Borddækningen organiseres, maden anrettes der er positive samtaler om tillavningen og madens smag og udseende	De studerende faciliterer måltidet og den positive samtale om denne.
At vælge	De unge er med i hele beslutningsprocessen i forhold til valg af måltid, opskrifter, hvad de gerne vil blive klogere på og hvilke råvarer der skal indkøbes. Disse valg træffes i samarbejde med de studerende og den ansvarlige underviser. Her diskuteres fx både råvarekvalitet og priser	De studerende støtter på demokratisk vis processen, således de unge oplever at have lyst, mod, vilje og evne til at deltage i alle beslutningsprocesserne, lige fra planlægning, indkøb og madlavning, til den sidste tallerken er vasket op og sat på plads	Her understøtter de studerende de unges udviklingsproces hen imod handlekompetence. At tilegne sig lysten, modet, viljen og evnen til at træffe sunde valg. En meget væsentlig kompetence.

### Afsluttende refleksioner over pædagogfagligheden

Pædagogfagligheden i madværkstedet har en ganske særlig karakter, idet denne faglighed er repræsenteret ved pædagogstuderende, som både agerer i rollen som pædagoger - "dem der vil noget med nogen", og i rollen som studerende - "Dem der gerne vil blive klogere på, hvordan pædagoger kan agere hensigtsmæssigt i et madværksted". Det betyder, at de reflekterer både over de unges og deres egen læreproces.

Med en pædagogfaglig tilgang er læreprocesserne kendetegnet ved æstetikken, ved at være relationsorienteret og ved at de unge inddrages og deltager i stort set alle processer.. Æstetikken er den kundskab, man tilegner sig gennem sanserne og denne læreproces igangsættes ved sansepåvirkninger, enten i form af vi modtager indtryk, - eller vi skaber udtryk.

Det er naturligvis vigtigt at indtryk og udtryk giver aftryk. Eller sagt på en anden måde, når indtrykkene skal give mening og have virkning, må de bearbejdes individuelt. Denne individuelle bearbejdning, som også hensigtsmæssigt kan foregå i gruppen, er perception og skaber en særlig oplevelse, nemlig læring. Vi kan kort sige at den æstetiske læreproces er præget af 3 komponenter: oplevelse, refleksion og læring. Pædagogen støtter refleksionen ved at bidrage med viden på forskellig vis.

Relationsarbejdet er baseret på professionelt samvær og samtale præget af faglighed, overblik, nærvær, medmenneskelighed og autencitet, - med respekt for den enkelte. Grundtonen er anerkendende og samtidig er der forventning om lyst og vilje til forandring, om dette er hensigtsmæssigt.

Dette linker til den sidste af pædagogfaglighedens bidrag, nemlig at de unge i meget høj grad og meget tidligt i processen inddrages og gøres til ligeværdige, aktive medspillere.

Denne æstetiske læreproces i relationer og med en høj grad af inddragelse af de unge, dette kvalitative bidrag til de unges maddannelse som sker i feltet mellem menneske og omverden efterspørger "igangsættere" der støtter de unge i oplevelsen og ved at være ligeværdige og aktive mediagttagere, med-undrere og samtalepartnere. Det gør igangsætterne ved at være:

- åbne, nysgerrige og villige til at eksperimentere
- kan iagttage, indleve sig og kommunikere anerkendende, inviterende, inspirerende
- kunne lytte og forundres sammen med de unge

- kunne give faglig sparring (teknik, metode, ernæring...), når denne efterspørges/eller skabe efterspørgsel efter denne.

Denne sidste dimension er særlig interessant, idet det er her hjemkundskabsfagligheden og pædagogfagligheden mødes og beriger hinanden.

Som tidligere nævnt er handlekompetence et meget vigtigt aspekt i de unges maddannelse, - at de tilegner sig lyst, mod, vilje og evne til at foretage sunde valg i det miljø de lever i. Denne vægtning af de unges myndiggørelse, at de sættes i stand til at tage vare på sig selv og hinanden i relation til mad og måltider, har også stor betydning for både pædagogens og lærerens måde at agere på. Det betyder at de både skal bidrage med viden og færdigheder og samtidig være i stand til at inspirere og motivere.

### **3: Hjemkundskabslærerfaglig model – madværksteder i Hedensted, Odense og Kerteminde**

Afsnittet om den *hjemkundskabslærerfaglige model i madværkstederne* omhandler forløb i madværksteder, hvor lærerstuderende, der har valgt linjefaget hjemkundskab og nyuddannede hjemkundskabslærere har undervist i og været leder af holdet. Børn og unge møder i deres skoleforløb faget hjemkundskab. Det er det eneste tidspunkt i deres skoleforløb/uddannelsesforløb, hvor de i et fag har mulighed for at lære om mad og måltider, at fremstille forskellig slags mad i relation til overvejelser vedr. etiske, æstetiske, sundheds, forbrugs og miljømæssige problemstillinger.

I afsnittet beskrives desuden organisering, formål og tilrettelæggelse af forskellige madværksteder i relation til en hjemkundskabsfaglighed. Beskrivelsen bygger på de erfaringer, der er indsamlet gennem dialog med underviserne i planlægning og udførelsesfasen, iagttagelser og beskrivelser af forløbene i madværkstederne samt filmoptagelser.

#### **Etablering og rekruttering**

Madværkstederne er etableret i et samarbejde med flere ungdomsskoler i Odense (Rising, Dalum og Korsløkke ungdomsskole) samt ungdomsskolen i Kerteminde. Ungdomsskolen udbød i deres program madværkstedet. Beskrivelsen af madværkstedets indhold og struktur var udformet af underviseren og konsulenter fra UC Lillebælt/MaddannelsesLab.

Madværkstederne har været praktiseret på forskellige måder – omkring en enkelt skole, hvor eleverne er kommet fra en eller to klasser samt med unge fra flere forskellige skoler. Desuden har der været oprettet et hold for en specialklasse på 6 drenge, hvor madværkstedet var en forlængelse af deres skoledag – en form for valghold i ungdomsskoleregi.

På baggrund af de unges deltagelse og fremmøde i madværkstedet, er det vores erfaring, at de unges kendskab til hinanden, det sociale samspil på holdet og etableringen af dette har betydning for deres engagement og fremmødeprocent. Her er underviseren en helt central person. Forløbene har vist, at det er hensigtsmæssigt at udvikle et socialt kommunikationsforum – via mobiltelefonen, så både de unge og lærerne kan komme i kontakt med hinanden.

#### **Madværkstedets rammer**

Madværkstedet har haft et hjemkundskabslokale som basislokale. Her har de unge arbejdet med de redskaber og det udstyr lokalet har haft. Lokalets indretning og udstyr har betydning for aktiviteterne i madværkstedet. Desuden har alle hold oplevet madværkstedet på en kokkekuddannelse – Kold College i Odense, hvor de unge mødte en kokkefaglig tilgang til mad og måltider. Der *kan være* mulighed for at holdet også besøger skolehaver, fødevarerproducenter eller forhandlere. Holdet med specialklasselever fik mulighed for at komme i et fitnesscenter i forbindelse med et af deres temaer, der vedrørte sundhed. Madværkstedets økonomiske ramme, der vedrører materialeforbrug og løn er aftalt med og afholdt af ungdomsskolen. Lokalet er stillet til rådighed af kommunen.

### Hjemkundskabsstuderende og hjemkundskabslærere i madværkstedet

Formålet med madværkstedet er, at de unge udvikler maddannelse. Tilgangen til de unges maddannelse i madværkstedet har været hjemkundskabsfaglig. Flere af de unge har bl.a. valgt at deltage i Madværkstedet, fordi de var optaget af faget hjemkundskab i folkeskolen. I folkeskolen skal undervisningen i hjemkundskab have et fagligt indhold, der opfylder formålet og slutmålene for faget, som de er udtrykt i Fælles Mål 2009, Hjemkundskab, Faghæfte 11, Undervisningsministeriets håndbogsserie nr. 13. I madværkstedet kan de unge fordybe sig i den særlige interesse og den lyst de har til at afprøve og arbejde med emner inden for området mad og måltider og få mulighed for at lære mere, undersøge og udfordre sig selv i samspil med en underviser og andre unge.

Indholdet har været centreret om de konkrete fødevarer, tilberedning og anretning af maden samt måltidsfællesskabet. Fødevarer, tilberedningsteknikker og -metoder samt måltidet er faglige indholdsområder i skolefaget hjemkundskab, hvor eleverne skal lære ved bl.a. at arbejde undersøgende, praktisk og have oplevelse, diskuter og reflektere.

Madværkstedet indhold er tilrettelagt ud fra de unge ønsker og idéer, deres muligheder for at møde mad og måltider på en anden måde end den de kender, samt give dem mulighed for at erhverve sig ny viden, vurdere, diskutere og bedømme gennem forskellige aktiviteter.

Madværkstederne har været organiseret efter nedenstående struktur. Underviseren har tilrettelagt forløb (mål) med forskellige temaer fx mormor mad, scoremiddag, det sunde valg smager godt - og udformet materialer til det.

Madværkstedets struktur:

1. Workshops med et undersøgende, analyserende indhold, der er baggrund for dialog, refleksion og det praktiske arbejde
2. Praktisk tilberedning af måltider, ud fra didaktiserede opskrifter. Undervejs i processen samtale og vejledning. Her er underviserens faglighed - teoretisk, praktisk og didaktisk i spil.
3. Måltidsfællesskab – spisning af det tilbudte med samtale om maden, dilemmaer, valg og udfordringer i forhold til hvordan den er fremstillet, dens anretning, smag, nydelse samt samtale om næste uges tema, hvor underviseren har tilrettelagt de unges ønsker i et forløb, så alle fik indflydelse og medbestemmelse på indholdet.

Nedenstående skema: *Komponenter i maddannelsesbegrebet* giver en oversigt over sammenhængen mellem aktiviteterne i Madværkstedet og hjemkundskabsfagligheden:

<b>Komponent i maddannelsesbegrebet</b>	<b>Madværkstedet</b>	<b>Hjemkundskabsfagligheden henvisning til: <a href="http://www.uvm.dk/Service/Publikationer/Publikationer/Folkeskolen/2009/Faelles-Maal-2009-Hjemkundskab">http://www.uvm.dk/Service/Publikationer/Publikationer/Folkeskolen/2009/Faelles-Maal-2009-Hjemkundskab</a></b>
Mad og håndværk	De unge har arbejdet praktisk med tilberedning af de valgte retter, der har haft et tema. Der har været fokus på særlige tilberedningsteknikker og -metoder tilknyttet fødevarer fx kylling eller det særlige produkt, der krævede en bestemt metode fx jævning med husblas eller mel i en stuvning. Teknikker og metoder er tilegnet ud fra en opskrift og gennem dialog med underviser	Underviserens håndværksmæssige kunnen og teoretiske viden – vedr. madlavningstekniker og -metoder er en del af fagets i læreruddannelsen studieordning for linjefaget hjemkundskab og et indholdsområde beskrevet i slutmålene for faget hjemkundskab i folkeskolen. Ved tilberedningsmetoder – og teknikker anvendes også en teoretisk viden.



Mad og sprog	Den faglige kognitive/teoretiske tilgang til emner er foregået gennem workshop, der skulle få de unge til at arbejde undersøgende og analytisk og på den baggrund tilegne sig en faglig viden, faglige begreber og et fagsprog.	Det teoretisk er knyttet til en undersøgende og analytisk arbejdsform. Dette er en del af hjemkundskabsfagets erkendelsesformer. Beskrevet som: Fagets virksomhedsformer
Mad, lyst og madmod	Fokus på smagssansen – at turde smage og analysere smagen sprogligt ud fra de unges tidligere erfaringer med de retter der blev fremstillet, samt ændring af retterne ud fra egen erfaringer fx panering af flæsk, æblekagens bestanddele.  Krav om at smage og udtrykke sin oplevelse, men ikke krav om at spise!!	At kunne forholde sig analytisk og undersøgende og opleve med alle sanser - er dele af slutmål i faget
Mad og sanser	Oplevelsen og arbejdet med smagssansen – dens fem grundsmage og de øvrige sansers påvirkning af smagssansen har været central i de unges udvikling af maddannelse (– som en workshop ). Smagssansen har været en del af grundlaget for at fremstille retterne og diskutere deres smag i forhold til egne erfaringer.	Æstetik og æstetiske læreprocesser - at arbejde med æstetiske ind- og udtryk er et indholdsområde i hjemkundskab
Mad, dig og de andre	De fremstillede retter anrettes og i et måltids fællesskab fortælles om retternes fremstilling. Herunder ændring i forhold til opskriften og vurdering af smagen samt anerkendelse af hinandens produkter	At kommunikere og reflektere om det fremstillede og indgå i måltids fællesskaber er indholdsområder i faget hjemkundskab.
At vælge mad	De unge er medbestemmende eller vælger emne og/eller retter inden for emnet. Underviseren planlægger og udformer opskrifter samt workshop til emnet	At være deltager og beslutte i et fællesskab er udtrykt i hjemkundskabsfagets formål, som at opleve værdien af et fællesskab og samarbejde.

Som det næste vil vi gennemgå to eksemplariske forløb for, hvordan hjemkundskabslærerfagligheden har arbejdet med madværkstederne. Det ene forløb er udviklet på et alment hold på Dalum Ungdomsskole i Odense, mens det andet forløb er udviklet på et hold bestående af drenge fra en specialklasse fra en folkeskole i Rising Ungdomsskoles distrikt i Odense Kommune. Forløbene er udviklet i et samråd med en underviser linjefaget hjemkundskab i læreruddannelsen.

## Sådan forløber et madværksted – eksempel 1<sup>1</sup>

Af Pia Rosenlund, lærer på Rågelund Efterskole, Odense. Hjemkundskabslærer og underviser i Madværkstedeprojektet

### Madværksted: "Sund mad på den fede måde"

Formålet med madværkstedet er at give unge lyst til at arbejde med og få indsigt i mad og måltider – blive maddannede. Emnet for dagens madværksted er "Mad på farten" med fokus på, hvordan man kan lave sund mad, der smager godt, og som er hurtigt at lave i en travl hverdag. Et fokus der blandt andet bringer smagsløgene, håndværket og refleksionerne i spil.

### Maddannelses-mål for "Mad på farten":

Der er forskellige mål ved hver madværkstedsgang. Jeg har hver gang beskrevet målene ud fra *modellen for maddannelse*. Her ses maddannelses-målene for "Mad på farten":

#### Mad & Håndværk – Produktivitet:

- Deltagerne skal oparbejde en håndværksmæssig kunnen ift. forskellige tilberedningsmetoder, udskæring af forskelligt grønt samt i anvendelsen af en wokgryde.

#### Mad & Sprog - Kognitive muligheder:

- De skal udtrykke sig om det, de oplever
- De skal sætte ord på, hvilken ret de har lavet, og hvordan de har lavet den.

#### Mad, lyst & mod:

- De skal have mod på at smage og vurdere de fem grundsmage i workshop 1 samt de forskellige tilberedninger af guleroden i workshop 3.
- De skal have mod på at tilberede samt smage på retter, de ikke har prøvet før.

#### Mad & Sanser - Æstetisk iagttagelsesevne:

- De skal bruge deres sanser i oplevelsen og vurderingen af de forskellige smags- og konsistensindtryk.
- De skal udtrykke sig i anretningen af deres måltid.

#### Mad, dig og de andre - De menneskelige relationer:

- De skal opleve, sanse, vurdere og diskutere indtryk og holdninger sammen med andre – i workshops, under tilberedningen og under måltidet.
- De skal nyde måltidet i et socialt samvær.

---

<sup>1</sup> Der er i projektet udviklet en samling af vejledninger og opskrifter med bl.a. følgende temaer: Scoremiddag, Mad fra de varme lande, Go' gammel dansk mad, Mad på farten, Madværksteder for specialklasselever. Alle vejledningerne kan hentes på guidens hjemmeside (<http://ucl.dk/forskning-og-innovation/mad-krop-og-laering/redskaber>)

### At vælge mad - Evnen til at træffe valg:

- De skal løbende vurdere smag og konsistens under madlavningen og tage stilling til, om noget skal gøres (fx tilsættes).
- De skal forholde sig til, hvad det vil sige at være sund.
- De skal forholde sig til næste uges emne.

Grunden til at jeg opstiller disse mål, og planlægger madværkstederne med målene for øje, er, at deltagerne på den måde ikke kun får mulighed for at spise noget mad og blive mætte. De får i lige så høj grad mulighed for at få en oplevelse med forskellig mad, eksperimentere med mad, få en viden omkring mad, reflektere over mad, udvikle deres håndværksmæssige kunnen samt smage på mad, i samvær med andre.

### **Workshops**

”Mad på farten” sparkes i gang med en workshop, der sætter fokus på smag: [Evt. link til workshops.](#)

#### Workshop 1: De 5 grundsmage

- Smag på de fem forskellige råvarer. Hver råvare repræsenterer en af grundsmagene. Skriv hvilken.
- Vurder hvor i munden, du smager den enkelte grundsmag.



De unge får både skriftligt og mundtligt sat ord på deres oplevelser med smag. De kan genkende de 4 første smage og sætte dem i forhold til de respektive råvarer. De lærer den sidste grundsmag ”Umami” at kende. Der er en god diskussion om hvor i munden/på tungen, deltagerne kan smage råvarerne/grundsmagene. Her arbejdes med æstetiske indtryk, hvilket er et indholdsområde i faget hjemkundskab.

### Workshop 2: Smagesolen

- Smag på guleroden: Hvor sød, sur, salt, umami og bitter er den?
- Skraver dit svar i smagesolen.

En af deltagerne udtaler: "Guleroden smager først sød, så bitter – jeg kan nemlig smage den bagerst på tungen til sidst". En anden deltager siger: "Underligt nok smager den lidt surt.." Guleroden var skåret på samme skærebræt som citronen... det giver anledning til en god samtale om, at man kan tilsætte de forskellige grundsmage, når man laver mad, alt efter hvad råvaren/retten "mangler" samt efter smagsønsker.

Deltagernes indtryk bliver vurderet og diskuteret med hinanden.

### Workshop 3: Forskellige tilberedningsmetoder → forskellig smag og konsistens

- Smag på guleroden som rå, stegt og kogt.

Hvordan smager den? Hvordan føles den (konsistens)?

Eleverne vurderer, hvordan de oplever guleroden tilberedt på de forskellige måder. Vi får en snak om, at man kan gøre meget for at kunne lide det sunde angående både konsistens og smag. Man har altid et valg. Vi snakker endvidere om mad på farten – jeg spørger deltagerne, hvordan de får tid til sund mad i en travl hverdag → Wokmad er en mulighed. Samtale om hvad der er sundt ved en wokret, og hvad den sundhedsmæssige fordel er ved at variere sine tilberedningsmetoder. Hjemkundskabsfagligheden er her i spil med den teoretiske viden omkring mad, tilberedningsmetoder og sundhed.

### Formålet med workshops

Formålet med workshops er at aktivere deltagerne. I de tre workshops er det eleverne selv, der undersøger, sanser og tænker. På den måde kobles teori med praksis, og deltagerne er selv aktive i deres tilegnelse.

I og med det hele foregår i grupper, er der kommunikation hele tiden. Deltagerne italesætter således deres forståelse af tingene, hvilket ligeledes gavner tilegnelsen.

Undervisningen er tilrettelagt således, at eleverne arbejder undersøgende og analytisk, og på den måde tilegner sig en faglig viden og erfaringer, hvilket er en del af hjemkundskabsfagets erkendelsesformer.

## Wokretter med hver sin smag

Grupperne skal nu lave wokret. De samme grøntsager og kød i alle tre retter men med forskellig marinade/sovs:

1. Sur-sød sovs
2. Karrysovs
3. Balsamico-hvidløg-chili-marinade

Én ret pr. gruppe. Deltagerne er medbestemmende i forhold til, hvilken ret de gerne vil lave.



Deltagerne læser deres opskrift igennem og henter så alle de råvarer, de skal bruge. De er helt med på, at tilberedningsmetoden er lynstegning – alt skal altså være klart inden stegningen i wokken påbegyndes. Det gælder også udskæringen af kød og grøntsager samt klargøring af marinade/sovs. I Madlavningsprocessen støtter og vejleder jeg eleverne i madlavningsteknikker- og metoder, hvorved en faglig, teoretisk viden anvendes.

Jeg går rundt og spørger ind til deltagernes arbejdsproces og deres vurdering af smagen. Min faglighed som hjemkundskabslærer gør det muligt at sætte gang i kommunikationen om processerne, hvilket er et indholdsområde i faget.

Deltagerne, der laver wokret med sur-sød sovs, mener ikke, at den er sød nok. I forlængelse af de foregående workshops vurderer de, hvilken råvarer (og dermed smag/grundsmag) de kan tilsætte.



En anden deltager vurderer sin wokret i forhold til konsistens og smag: "Jeg vil give min wokret lidt væske, så den bliver saftigere. Jeg vælger at bruge vand, så jeg ikke tilsætter nogen smag, for smagen er lige som den skal være!"

Der er progression i madværkstedet. Deltagerne anvender deres oplevelser og erfaringer med bl.a. smag, fra de foregående workshops, under madlavningen og videre i præsentationen samt under måltidet.

De opskrifter eleverne anvender, har jeg didaktiseret. Der er en klar og ensartet struktur i opskrifterne, der består af to overordnede punkter: "Du skal bruge" og "Sådan gør du". Ingredienserne og fremgangsmåden står i punktform, så det er så nemt som muligt at gå til. Omfanget af punkter har afhængt af elevernes niveau og erfaringer med madlavning.

Jeg har omskrevet opskrifterne til bydeform, da denne sproglige formulering er nemmere for børn at forstå end den passive form, som opskrifter også ofte skrives i.

### **Præsentation af wokretterne**

I madværkstedet gør jeg meget ud af, at deltagerne selv anretter deres ret og får lov at sætte ord på, hvilken ret de har lavet og hvordan. De går op i det, og man kan mærke, at de er inspireret af de mange mad-programmer i tv, hvor der er fokus på en flot, æstetisk anretning til sidst – her indgår konkurrenceaspektet.

Vi har sørget for at tage billeder af alle deres retter.

Deltagerne prøver i fællesskab at vurdere, hvilke grundsmage deres ret består af. Smag interesserer dem, og de vil gerne være dem, der laver mad med den "bedste" smag.



### **Mhh det smager godt på hver sin måde**

Så skal de færdiggjorte retter smages, og dette sker i et hyggeligt, socialt fællesskab, som deltagerne tydeligvis nyder. Der er enighed om, at retterne er meget forskellige, og der er delte meninger om, hvilken der er bedst. At man har et valg i forhold til, hvordan det sunde skal smage, bliver endnu engang slået fast. Deltagerne finder disse sunde retter hurtige at lave.

## Hvad skal vi næste gang

Emnet næste gang er "Mad fra de varme lande". Deltagerne får lov til at være medbestemmende i forhold til, hvilke retter de har lyst til at lave under emnet. Idéer som afrikansk struds og couscous, italiensk risotto, mexicansk guacamole og hjemmelavede tortillas kommer på banen. Det er rart for deltagerne, at de kan være med til at bestemme, og at det samtidig er under et bestemt overordnet emne, så det ikke bliver for flyvsk. Det er udtrykt i formålet for faget hjemkundskab, at værdien af fællesskab og samarbejde skal opleves, hvilket kan opnås, når eleverne er deltagende og besluttende i et fællesskab. Vi glæder os allerede til næste madværksted.

## 4: Kokkefaglig model - madværksteder på Kold college

I dette afsnit beskriver vi, hvordan vi har arbejdet med kokkefagligheden i projektet.

### Hvordan er madværkstedet etableret og organiseret?

Samarbejdet med kokkeuddannelsen på Kold college har betydet, at alle holdene i projektet hver har gennemført mindst én kursusgang i et af uddannelsens fagkøkkener med temaet 'Lær at smage – på fisk og sushi'. Alle hold fra de forskellige ungdomsskoler har været på et første besøg, der alle gange har haft den samme gennemgående underviser. Et enkelt hold har derudover besøgt kokkeuddannelsen to yderligere gange, hvor temaet dels var 'Spis dit ukrudt' samt 'Det søde køkken', hvor underviseren var en konditorkok. I dette afsnit giver vi dels indblik i hvordan denne faglighed har arbejdet med konkrete ideer til forskellige workshops. Eksemplerne kommer fra kursusgange, hvor temaerne var 'Lær at smage – på fisk og sushi' samt 'Spis dit ukrudt – vild mad under åben himmel'.

### Indhold og tilrettelæggelse - kokkefagligheden i maddannelsesprocessen

Det overordnede mål for underviserne har været at give de unge mulighed for at smage noget de ikke har prøvet før, at blive udfordret/provokeret, at samarbejde og at producere et måltid. Underviserne har været særligt optaget af at hjælpe de unge til at udvikle deres egen smagesans og dømmekraft ved hele tiden at blive udfordret på deres holdninger og handlinger og vedvarende at blive tilskyndet til at prøve noget nyt. Underviserne på kokkeuddannelsen har ikke som sådan arbejdet direkte med maddannelsesmodellen, om end de i praksis har berørt alle dens temaer med en særlig vægtning af temaerne 'Mad og Håndværk' samt 'Mad og Sanser'.

### Ankomsten – hvem er det, der er kommet?

Kokken John tager imod ved ankomsten og som det første skal alle klæde om til den professionelle koks arbejdsuniform – hvide kitler og en kokkehat. Omklædningen til kokkeuniform er i sig selv en stor oplevelse og med til at understrege, at der skal ske noget særligt. Inden ankomsten har de unge fået at vide, at de skulle arbejde med smag – og med fisk. Og alle er meget spændte på, hvad der skal ske, enkelte giver også tydeligt udtryk for, at de ikke har tænkt sig, at smage på det, de skal lave. John fortæller, at han ved hvert besøg observerede enkelte, der havde brug for at markere deres forventning på denne måde, som han huskede at vende tilbage til ved kursusgangens afslutning, hvor besøget blev evalueret sammen med de unge – og hvor de samme unge hver gang var endt med at ikke bare smage, men spise det de ikke troede de ville kunne li', med stort velbehag.



### **Der sættes en scene - og indgås en kontrakt**

På plads i køkkenet er der nu en fælles introduktion, der handler om at få et overblik over, hvilket forhold til mad og madlavning de unge kommer med. Et spørgsmål kunne være: 'Hvad er I vant til at lave – i hjemkundskab og derhjemme?'

Dagens menu er stegte rødspættefileter med remoulade og dertil sushi.

Som noget helt særligt – for de unge - er der ingen opskrifter, men der imod tilbud om masser af hjælp undervejs. Kokken gennemgår derefter hvilke knive og andre særlige redskaber vi kan bruge.



John fortæller om de forskellige redskaber og råvarer

Alle råvarerne gennemgås en for en – de unge skal vurdere, dufte og smage (kørvel, estragon, persille, kapers)

Kokken vil gerne lave en kontrakt med de unge og siger: 'I skal smage på det hele – I behøver ikke at kunne lide det, men I skal kunne bedømme og vurdere det I smager'.

Allerede her skal alle smage på krabbekødet, der senere skal bruges i sushi-rullerne. Alle får et lille stykke og bliver bedt om at sætte ord på hvad de synes det smager af.

Nu gennemgås de forskellige arbejdsstationer/workshops. Generelt viser John først, hvordan de forskellige opgaver kan løses og umiddelbart bagefter får de unge lov selv at prøve det samme.



### Arbejdsstation: Remoulade – helt fra bunden



*Kender I denne krydderurt?*

Kokken spørger, om de unge ved, hvad der skal i remoulade (æggeblommer, olie og noget surt). Og om de kender krydderurten kørvel, som også er god som pynt, fordi den lægger sig så flot.



*Så skal der piskes!*

Kokken giver de unge et vigtigt tip: temperaturen på æggeblommen og olien skal være den samme.

### Arbejdsstation: Fiskefileter

Denne arbejdsstation starter med en dialog om, hvordan man vurderer om en fisk er frisk. Man starter med at mærke på fisken – den skal være helt fast og lidt fjedrende, når man trykker på den. Den fisk kokken anvender er blød i den ene side, så den er vist med rogn. Man skal kigge så på øjnene, der skal være blanke og lidt udstående – gør de det? Og hvordan lugter den? Dufter den af fisk eller af friskt hav? Den må ikke dufte for meget af fisk, så kan den være dårlig. Og så tjekker man gællerne – de skal sådan være rødlige.



*Hvordan kan man vurdere en fisk?*

Derefter skal fiskene fileteres – og dette er dagens indtil nu mest grænseoverskridende opgave for flere af de unge. Kokken fortæller, at hvis den er helt friskfanget vil man normalt få den. Men den kom allerede i morges og de unge får at vide, at de lærer mere af at prøve at filetere. Processen gennemgås – først hovedet af og indvoldene ud – ind med fingrene, det er nemmest.



*De unge, flere af dem lidt modstræbende, går i gang med at filetere.*



*Efter fileteringen paneres og steges fiskene på panden.*

#### **Arbejdsstation: Sushi-ruller med Nori-tang**

I denne arbejdsstation skal der først koges en portion af den særlige ris, der egner sig godt til sushi. John gennemgår forholdet mellem ris og vand og de unge sætter gryden over.







*Sådan koger man sushiris*

Efter den korte kogetid går sushi-rulningen i gang. – Hvad kunne være godt at komme i? Bacon er fantastisk. Kokken spørger, om de unge kender wasabi, som er japansk peberrod?



*Sådan ruller man sushi*

Kokken gennemgår teknikken med at lave en perfekt sushi-rulle – særligt tricket med at bruge husholdningsfolie, så der bedre er styr på indholdet. Sushi-rullerne skæres ud, fiskefileterne pyntes og der rettes an til spisning. De færdige retter samles på fade og tallerkener, og alle samles til fælles smagning og evaluering af dagen.





*Og alle skal smage det hele*

### **Afslutning**

Kokken åbner for en evaluering af dagen med spørgsmålet: 'Hvad har overrasket jer mest ved det vi har lavet?' De unge svarer, at det gjorde arbejdet med at filetere fisken og lave remouladen fra bunden af. Kokken opsummerer hans intention med at udfordre de unge på deres lyst til at smage: 'Når der er noget I ikke kan li', så er det fordi I ikke er vant til den smag det har – fordi I ikke har fået det så mange gange.. Hvordan havde I det for eksempel da I drak øl første gang – kunne I li' det? Det er også noget de fleste skal vænne sig til at kunne li'... Og dig, der først ikke kunne li' mayonnaisen – hvad skete der dér, da du først havde smagt og derefter smagt den til??

### **Et bud på en pædagogik om at lære at smage**

Som et eksempel på kokkens pædagogiske overvejelser om et sine hovedformål – at lære at smage – drejer det sig om at flytte den unges fokus på ikke at reagere på at den umiddelbare smag – f.eks. hvis man bider i et løg, som måske umiddelbart smager syrligt, men hvad det er man ellers kan smage, hvis man f.eks. bider 4 gange i det samme løg. Den pædagogiske intention er med andre ord at hjælpe den unge til at flytte sit fokus på den umiddelbare automatreaktion hen imod at der også kan være andre smage i det samme løg – for eksempel ved at spørge, om der ikke også er lidt sødt i denne smag?

Kokken er generelt inspireret af Humberto Maturana, der har formuleret en teori om kognitiv udvikling ved at arbejde med små tilpasse konstruktive forstyrrelser i samtaler med andre mennesker. Disse forstyrrelser kan bevirke at vores individuelle opfattelse påvirkes på måder, der påvirker vores efterfølgende handlinger. Kokken er også meget opmærksom på det er vigtigt hurtigt at 'læse' de unge og så handle på det. Eksempelvis dem der reagerer meget verbalt og 'barnligt', eller reagerer kropsmæssigt, der kan tolkes som udtryk for en form for usikkerhed, som de prøver at gøre sjov. Omvendt også at spotte de unge, der virkelig springer ud i de udfordringer de bliver stillet - og derfor får en udvidet opgave.

Kokken har også været bevidst om det forhold, som han tager med sig fra sin daglige undervisning, at de unge i en læreproces gerne vil knyttes til én person. Dette kan blive udfordret af den model dette projekt har arbejdet efter, hvor besøgene på kokkeuddannelsen har været enkeltstående, og man derfor ikke har kunnet opbygge en længerevarende relation på denne måde. Kokken har også været opmærksom på,

hvordan de unge ofte er forskellige i forhold til, at nogle kan tåle at lave flere fejl uden at give op, mens andre kun skal lave én fejl, før de opgiver den opgave eller den proces, som de arbejder med. Derfor er en vigtig værdi, at lave et læringsrum, hvor det er ok, at lave fejl.

Et fælles træk ved de forskellige ungdomsskolehold besøg var, at de alle rykkede sig ret voldsomt på ret kort tid – konkret gennem deres handlinger med at smage på ting, som de før ville have gået i en lang bue udenom – og nu pludselig kunne opleve at få et begejstret forhold til. Man kan spørge, om det er fordi besøgene udgjorde en særlig ramme i det samlede forløb, en ramme, som de unge ikke kan bevæge sig ud af?

De enkeltstående besøg har for alle hold været en del af trækplasteret for at melde sig på holdet og på selve dagen er der en del på spil i forhold til det, at man er kommet væk fra de 'hjemlige rammer' og ind i et professionelt kokkeværksted. Besøgene på kokkeuddannelsen kan på den måde forstås som en lille dannelsesrejse, hvor de unge er på ukendt territorium og hvor der skal forhandles nye spilleregler – et forhold som kokken udnytter aktivt ved at lave en kontrakt med de unge i starten, som handler om at smage på det hele – ikke nødvendigvis at kunne lide det man smager. Dertil kommer ritualer med at blive klædt om til en rigtig kokkeuniform, der sætter trumf på, at nu skifter man ikke bare rolle, men måske også identitet? Sammenlignet med både den pædagogfaglige og den hjemkundskabslærerfaglige tilgang kan man beskrive de unges mulighed for medbestemmelse som mere begrænset. Som kokkefagligheden her er udfoldet er der særligt fokus på Mad og håndværk og Mad og sanser

I forhold til at gøre arbejdet med maddannelse vil en evaluering med de unge af besøget på kokkeuddannelsen være meget vigtig, da en maddannelsesproces også handler om, at styrke en generel bevidsthed blandt de unge om, hvordan forskellige rammer påvirker deres handlinger.

Endelig er der den stærke mediemæssige eksponering af kokken som ikon i tiden, og det potentiale, der er for umiddelbart at veksle denne credit til en status som rollemodel for de unge – og dermed få flere virkemidler til at få dem til at rykke sig i deres forhold til mad.

### **Blindsmagning**

Som et ekstra eksempel på en workshop blev der på temadagen 'Spis dit ukrudt' arbejdet videre med den smagstræning, som de unge oplevede ved det første besøg – blindsmagning. De unge fik alle bind for øjnene og skulle smage på disse ting: Sennep, kapers, ingefær, der er syltet, vaniljeis, peanutbutter, wasabi

Kokken starter opsamlingen på blindsmagningen: "I ville gå udenom mange af de her ting, hvis I havde set, hvad I havde smagt. Og I koncentrerede jer om, hvad det smagte af i stedet for, at I ikke kunne lide det". Blindsmagningen kan gennemføres som en opfølgning på arbejdet med at introducere de unge for grundsmagene og fødevarers konsistens.



*Blindsmagning*

### **5: Hvad kan de 3 fagligheder bidrage med alene og i fællesskab?**

I dette afsnit vil vi kort opsummere hovedtrækken i henholdsvis pædagogens, hjemkundskabslærerens og kokkens faglighed og faglige bidrag i de forskellige madværksteder. Vi vil sammenholde, reflektere, diskutere dem sammen og slutteligt bidrage med et forslag til en ny faglighed. En maddannelsesfaglighed, der kan udfolde sig i et maddannelsesmiljø skabt af et tværprofessionelt samspil mellem pædagogen, læreren, kokken og de unge.

#### **Hovedtrækkene i bidraget fra pædagogfagligheden**

Etablering af gode relationer og positive læringsrum, hvor studerende og underviser er i stand til at udfylde forskellige roller og være i forskellige positioner i relationen til de unge. Disse læringsrum er henholdsvis præget af:

1. Underviseren /de studerende" går foran "de unge. Relationen er præget af instruktion, forevisning og gode råd
2. De unge og underviser/studerende går "side om side". Relationen er præget af samtale og vejledning
3. De unge tager initiativ og går forrest. Underviser og studerende faciliterer og supporterer, inspirerer og motiverer



Når dette lykkes allerbedst, er underviser/studerende og unge i stand til at skifte imellem og være i forskellige positioner.

### **Hovedtrækkene i bidraget fra hjemkundskabslærerfagligheden**

For mange unge er den praktiske og oplevelsesmæssige tilgang - det at eksperimentere og lave mad - attraktivt. Denne tilgang giver glæde og skaber lyst til mad og måltider. Skolefaget hjemkundskab arbejder med mad og måltider ud fra en praktisk, æstetiske, etisk og teoretisk tilgang. Det er centralt at læreren planlægger læringsforløb, hvor de unge kan arbejde undersøgende, eksperimenterende, håndværksmæssigt og få mulighed for at tale om og reflektere over den mad og de måltider de fremstiller. Det giver de unge mulighed for at få ny viden og anvende denne. I madværkstedet anvender underviserne denne tilgang og får de unges interesser og ønsker inddraget i denne måde at arbejde med mad- og måltider på.

### **Vi vil beskrive hovedtrækkene i bidraget fra kokken som:**

Kokkefagligheden i madværkstederne kan bygge videre på en række 'banefordele': kokkefagligheden har et meget stærkt ry i disse år og ud over en stor eksponering i medierne er der også en stor anerkendelse af denne faglighed. Især når den kobles til forskellige sociale temaer, f.eks. resocialisering af fanger eller nye bud på bæredygtig fødevarerproduktion mm. Rammen for inddragelse af kokkefagligheden har været påvirket af, at det primært har været enkeltstående besøg – som derved får status af noget særligt. Vi har tidligere diskuteret omklædning til 'rigtig kokkeuniform', som påvirker de unge til at turde indtage en anden social rolle og gå med til andre regler, som for eksempel at skulle smage på det hele. Denne 'kontrakt' om at smage kan overføres på andre pædagogiske målsætninger – også med andre fagligheder som afsender.

### **Bud på mad- og måltidspædagogik til fritidslivet**

I madværkstederne har forskellige fagligheder være i front, lærerens, pædagogens og kokkens. De har hver især og sammen vist sig at være berigende i forhold til unges maddannelse i fritidslivet.

Fagligheder udfolder sig mellem mennesker i forskellige fysiske og pædagogiske miljøer.

Vores bud på mad- og måltidspædagogik til fritidslivet retter sig derfor her mod to overordnede forhold, nemlig underviserkompetencer og miljø.

### **Underviserkompetencer**

Når vi sammenholder kvaliteterne i de forskellige fagligheder har arbejdet givet pejlinger i retning af de mange forskellige kompetencer, som er hensigtsmæssige at søge efter, når der skal rekrutteres undervisere. Vi vil fremhæve 4 kompetenceområder:

- *Social og kommunikativ kompetence*: I det de unges deltagelse, involvering og handlekompetence er højt prioriteret og vægtet i projektet, er det vigtigt at underviserne er gode at samarbejde med, at de både kan instruere, inspirere, vejlede og skabe et konstruktivt lærings- og refleksionsrum. Kort sagt, at de er i stand til at få en positiv og lærende dynamik frem, for den enkelte i et fællesskab.
- *Personlig og relationel kompetence* er ligeledes vigtig. For at kunne skabe en god kontakt, en god relation til de unge og de unge imellem, - få det bedste frem, er personlige kompetencer som engagement, holdning og have hjertet med afgørende. I det gode undervisnings – og relationsarbejde er kompetencer som åbenhed, myndighed og anerkendelse ligeledes berigende.
- *Faglige og håndværksmæssige kompetencer* er et solidt fundament og spiller også betydeligt ind i forhold til de andre. Når underviseren både har både faglig viden og håndværksmæssige færdigheder, kan underviseren tilrettelægge læringsforløb i samspil med de unge.

- *Innovative kompetencer er højt vægtet i stort set alle sammenhænge, hvor nutidens unge indgår og er ligeledes vigtig i denne sammenhæng. Det er nødvendigt at underviserne er i stand til at møde, tænke og handle sammen med de unge og være med på at skabe nye fællesskaber og visioner omkring mad og maddannelse.*

## **Miljø**

Det er vores erfaring at de unges motivation for at vælge at melde sig til et madværkstedshold handler både om, at det er noget man gerne vil gøre sammen med sine venner og om temaet MAD. De unge vil gerne lære noget sammen med andre.

At det netop er et tilbud, som baserer sig på frivillighed, motivation og lyst, gør udfordringen med at rekruttere og fastholde de unges motivation til en del af den generelle udfordring med at udforme en ungdomspædagogik til fritidslivet. Selvsagt er det også en styrke at tilbuddet er frivilligt.

I relation til dette ser vi tendenser i retning af:

- De hold, der har haft den største og vedvarende tilslutning har også været dem, hvor de unge havde relationer i forvejen.
- Fordele i at ungdomsskolerne i projektet har benytter de allerede etablerede kanaler i deres rekruttering.
- Fordele ved at udbyde et forløb på 8 gange. Formålet med dette er at kunne sikre en kontinuitet og at kunne følge op i forhold til at vurdere, hvad de unge får ud af at gå på holdene. Dog fortæller flere af ungdomsskolelederne om en generel udfordring i tiden, hvor det er svært at rekruttere og fastholde unge til kurser, der løber over længere tid – med undtagelse af f.eks. musikhold. Enkelte steder har det været svært at fastholde de unge til at gennemføre alle 8 gange.
- En anden anbefaling kunne derfor være, at tilbyde dags- eller weekendkurser. Dette vil betyde en kortere og måske mere intens relation de unge imellem og med underviserne. Omvendt vil denne strategi gøre det sværere for underviserne at bygge en længerevarende relation op til de unge og derfor også gøre det sværere at vurdere de forskellige pædagogiske aktiviteterets betydning for de unges maddannelsesproces.
- Forløbene har vist, at det er hensigtsmæssigt at udvikle et socialt kommunikationsforum – via mobiltelefonen, så både de unge og underviserne kan komme i kontakt med hinanden.
- At der udarbejdes opskrifthæfter, som de unge kan tage med hjem i familien og afprøve retterne der.

## **6: Anbefalinger**

På baggrund af den nye viden, der er skabt i det arbejde vi netop har præsenteret, vil vi afslutte med at stille 7 centrale spørgsmål, der besvares med konkrete anbefalinger. Anbefalingerne er rettet mod ungdomsskoler, der ønsker at udvikle de pædagogiske rammer om eksisterende og kommende tilbud, hvor omdrejningspunktet er styrkelse af unges maddannelse gennem deres inddragelse i arbejdet med mad og måltider.

### **6.1 Hvorfor lave madværksteder med unge?**

Mad og måltider beskæftiger alle mennesker sig med hver dag, og i disse år har maden fået en opmærksomhed som aldrig før. Hvad der derimod ikke er for meget af, er rammer, hvor unge kan lære om mad – og som de frivilligt vælger at deltage i. I folkeskolen er faget hjemkundskab for mange børn og unge et meget populært fag. Det er det eneste tidspunkt i deres skoleforløb/uddannelsesforløb, hvor de i et fag har mulighed for at lære om mad og måltider, at fremstille forskellig slags mad i relation til overvejelser

vedrørende sundhed, etiske, æstetiske, forbrugs- og miljømæssige problemstillinger. I de senere år, er der færre skoler, der tilbyder valgfagsundervisning i hjemkundskab.

For at imødekomme den store interesse mange unge har for at lære om mad, kan ungdomsskolerne udbyde madværksteder som et fritidstilbud. Det er med denne mulighed for øje, at vi har gennemført forsøgsprojektet i en række kommuner og nu vil formidle vores anbefalinger til kommende undervisere. Den fælles vision er at skabe rammer, hvor unge kan engageres i at skabe et aktivt forhold til deres egen mad- og måltidskultur og udvikle maddannelse – gerne med undervisere, der trækker på en faglig værktøjskasse, hvor der er bidrag fra pædagogfagligheden, hjemkundskabslærerfagligheden og kokkefagligheden – og måske andre personer med erfaringer og hjerte for formidling af den fantastiske verden af råvarer, tilberedningsteknikker og forskellige måder at spise, opleve og tale om mad.

### 6.2 Hvordan rekruttere undervisere og hvilke kompetencer er relevante at gå efter?

En grundlæggende forudsætning for at undervise på et madværkstedshold for unge er en viden om råvarer, mad og måltider samt erfaring med ungdomspædagogik. Vores erfaringer viser, at meget forskellige fagligheder kan bidrage til at gøre netop mad- og måltidspædagogik til et spændende område for fortsat indsats og udvikling. Som nuværende eller kommende underviser kan du bruge vores erfaringer fra de foregående afsnit, hvis du for eksempel allerede har et tilbud om madværksteder, som du gerne vil styrke eller hvis du skal starte forfra og måske har en eller flere fagpersoner i kikkerten - f.eks. en kok, lærer- eller pædagogstuderende som kan arbejde sammen med unge – så kan denne guide hjælpe ham/hende til at blive endnu bedre – og måske mere bevidst om sine virkemidler, tilgange, resultater med de unge i et madværksted osv.

### 6.3 Hvordan rekruttere de unge og fastholde deres motivation?

For de unge har motivationen for at vælge at melde sig til et madværkstedshold ofte handlet lige så meget om temaet MAD, som at det er noget man gerne vil gøre sammen med sine venner. Bevidstheden om, at det netop er et tilbud, som baserer sig på frivillighed, motivation og lyst, gør udfordringen med at rekruttere de unge til en del af den generelle udfordring med at udforme en ungdomspædagogik til fritidslivet.

De hold, der har haft den største og vedvarende tilslutning har også været dem, hvor de unge havde relationer i forvejen. Alle ungdomsskolerne i projektet har benyttet de allerede etablerede kanaler i deres rekruttering. En første handling har været at beslutte formen for tilbuddet, og her har alle valgt at udbyde et forløb med 8 gange, bl.a. med det formål at kunne sikre en kontinuitet, at inddrage de unges ønsker i planlægning og valg af indhold og at kunne følge op i forhold til at vurdere, hvad de unge får ud af at gå på holdene. Flere af ungdomsskolelederne fortæller om en generel udfordring i tiden, hvor det er svært at rekruttere og fastholde unge til kurser, der løber over længere tid – med undtagelse af f.eks. musik. Enkelte steder har det været svært at fastholde de unge til at gennemføre alle 8 gange. Forløbene har vist, at det er hensigtsmæssigt at udvikle et socialt kommunikationsforum – via mobiltelefonen, så både de unge og lærerne kan komme i kontakt med hinanden. En anden anbefaling, der kunne sikre større tilslutning, er i stedet for et længevarende forløb at lave dags- eller weekendkurser. Omvendt vil denne strategi ikke gøre det sværere for underviserne at bygge en længerevarende relation op til de unge og inddrage de unge i planlægningen og derfor gøre det sværere at vurdere de forskellige pædagogiske aktiviteterets betydning for de unges maddannelsesproces.

### 6.4 Hvordan planlægge den første gang?

Samspelet med de unge er helt centralt. Dette samspil kan etableres på forskellig vis. Det kan etableres som den lærerfaglige tilgang beskriver ved at lade det foregå i 2 dele: Underviseren – se afsnittet om underviserens rolle, udformer sammen med ungdomsskolen et program for madværkstedet, der lægger op til, at de unge har stor indflydelse på indholdet og samtidig give de unge lyst til at deltage.

Ved det første møde med de unge har underviseren fremlagt fødevarer og lavet materiale, der tager udgangspunkt i programmet og vækker de unges nysgerrighed. Underviseren spørger til de unges

interesser i emner, og de unge kommer med forslag til, hvad der optager og interesserer dem, og hvad de helt konkret har lyst til at arbejde med - fremstille, smage og spise. Den enkeltes unges ønsker og ideer indgår i et fællesskab. På den baggrund udformer underviseren det næste forløb, hvor der er opstillet mål for, hvad de unge skal arbejde med for at udvikle maddannelse.

I Gauerlund og Smidstrup inviteres alle involverede til at deltage i "Kick-off-arrangement". Madværkstedsforløbet præsenteres og der iværksættes en innovativ arbejdsproces med henblik på at inddrage, primært de unge i planlægningsprocessen og med henblik på at lave en liste med temaer til de enkelte gange og initiere, at de unge fordeles til at udvikle ideer til indholdet på disse. Herefter planlægger de unge og de studerende løbende de næste gange.

### 6.5 Hvilke roller kan underviseren indtage?

Underviseren skal have fokus på 3 elementer i sin rolle i madværkstedet:

1. Viden om råvarer, fødevarers livscyklus, dilemmaer og udfordringer ved at vælge råvarer, reklamers magt, madlavningsteknikker og metoder i relation til workshops og fremstilling af forskellige retter.
2. Planlægning af forskellige forløb med workshops
3. Involvering af de unge og udvikling af fællesskab

I det hjemkundskabsfaglige forløb har underviseren i samarbejde med de unge planlagt madværkstedet, så det indeholder en indledende workshop, praktisk fremstilling af retter og et måltidsfællesskab.

I workshoppen udfordrer underviseren de unge, der skal opleve, undersøge og vurdere fx de 5 grundsmage eller æblesorter og giver samtidig de unge mulighed for at tilegne sig viden og få erfaringer, som de bruger ved fremstillingen af de valgte retter.

Under selve madlavningsprocessen vejleder underviseren den enkelte i forhold til forskellige madlavningsteknikker og – metoder - fx jævning af sovse, lynstegning, panering og tilsmagning af pesto, så den unge bliver udfordret og får madmod og -lyst.

Underviseren er bevidst om at involvere alle og give den enkelte mulighed for at fortælle om sin ret ved en præsentation før spisningen. I forlængelse af spisningen tales om næste madværksteds indhold – hvad skal være i fokus på baggrund af det overordnede program. Ud fra de unges ønsker planlægger underviseren næste forløb. Underviseren og de unge har ved den første undervisningsgang aftalt et socialt kommunikationsforum, så de kan kontakte hinanden fx via mail, sms eller telefon.

I de kokkefaglige forløb er det især pointerne omkring kontrakten, mesterlærermodellen og de trinvis udfordringer, der er centrale. Disse anbefalinger er imidlertid bygget på den måde vi har arbejdet med kokkefagligheden, hvor underviseren ikke så de samme unge mere end en enkelt gang og derfor ikke har kunnet bygge sin pædagogik på et voksende kendskab til de unge.

### 6.6 Hvordan skaber arbejdet i madværkstedet maddannelse?

Maddannelsesmodellen er et godt arbejdsredskab i processen hen i mod de unges maddannelse.

Modellen kan hjælpe både undervisere og deltagere til at huske bredden i maddannelsesprocessen ligesom den kan bruges som redskab til refleksion. Her tænkes både på underviserens pædagogisk-didaktiske refleksion i relation til: Hvad har vi arbejdet med, hvordan har vi arbejdet og hvordan virkede det? Vi tænker også på de unges egen refleksion, det der gør disse handlinger med mad til læring, - at de bliver maddannede. Her kan modellen bruges som baggrund for den pædagogiske samtale med de unge, der er før, under og efter madlavningen.

Maddannelse har ud fra vores definition 6 delelementer, der alle skal indgå i forløbene i et madværksted. Arbejdet med de unge har derfor fokus på de unges deltagelse i de tilrettelagte forløb, hvor de unge skal

udfordres i forhold til håndværksmæssige processer, sansemæssige oplevelser samt muligheden for at afprøve og eksperimentere og udvikle beslutningskompetence. Det drejer sig om at give de unge lyst til at være aktive deltagere på i forhold til mad og måltider ved at give dem mulighed for at diskutere, reflektere og få viden på baggrund af det konkrete praktiske arbejde.

### 6.7 Hvilke økonomiske og lokalemæssige rammer kræver et madværkstedet?

Madværksted har haft et hjemkundskabslokale som basislokale. Her har de unge arbejdet med de redskaber og det udstyr lokalet har haft. Lokalets indretning og udstyr har betydning for aktiviteterne i madværkstedet. Desuden har alle hold oplevet madværkstedet på en kokkekuddannelse – Kold College i Odense, hvor de unge har arbejdet i et produktionskøkken. Rammerne kan også vedrøre besøg i skolehaver, hos virksomheder og i butikker alt afhængig af de unges ønsker og interesser samt lokal områdets muligheder. Madværkstedets økonomiske ramme, der vedrører materialeforbrug og løn er aftalt med og afholdt af ungdomsskolen. Lokalet er stillet til rådighed af kommunen. Til materialeforbruget bør der afsættes et beløb på ca. 30 kr. pr deltager, så de unge har mulighed for få kendskab til forskellige råvarer og afprøve flere retter i de enkelte madværksteder.

## 7: Redskabskassen

På guidens hjemmeside – <http://ucl.dk/forskning-og-innovation/mad-krop-og-laering/redskaber> - finder du alle de redskaber, der er udviklet og anvendt i projektet. Her er et kort overblik over hvilke det drejer sig om:

### Fælles redskaber:

- Maddannelsesprocessen
- Overbliksskema
- Eksempler på brug af evalueringsredskaberne
- Beskrivelser af de forløb, der har været. Sammenligning af en didaktiseret opskrift med en normal. Eksempler på workshops

### Fra de tre modeller:

- Pædagogfaglig model: Opstartsmødet
- Lærerfaglig model: Pia Rosenlunds udbyggede materiale med anvisninger til madværksteder med en lang række temaer

### Desuden vil du kunne se, hvordan projektet er blevet formidlet i forskellige tidsskrifter og aviser, bl.a.:

- Artikel fra Sund i Syd
- Artikel i Ungdomsskolebladet
- Artikel fra Fyens Stiftstidende
- Artikel i Hjemkundskab

## 8: Kontaktoplysninger

MaddannelsesLab er fra den 1. januar 2013 blevet omorganiseret og har fået nyt navn – Center for Mad, krop og læring. Mad, krop og læring fortsætter sit samarbejde med ungdomsskolerne, bl.a. ved at inddrage studerende fra pædagoguddannelsen, og du er velkommen til at kontakte os, hvis du har flere spørgsmål eller ønsker om en form for samarbejde med os.

Hvis du vil vide mere kan du kontakte rapportens forfattere i University College Lillebælt:

Ellen Ravn Habekost, Pædagoguddannelsen i Jelling, [elrh@ucl.dk](mailto:elrh@ucl.dk)

Kirsten Marie Pedersen, Læreruddannelsen på Fyn, [kimp@ucl.dk](mailto:kimp@ucl.dk)

Morten Kromann Nielsen, Centerleder i Mad, krop og læring, [mokn@ucl.dk](mailto:mokn@ucl.dk)

