

## Madmæssig mangfoldighed i Madkundskab

### Baggrund og problemstilling

Vi lever i et globalt og multikulturelt samfund, hvilket blandt andet afspejles i den mad, vi spiser - eller ikke spiser. Madkulturer og måltider forandrer sig over tid, sted og anledning, og vi skaber i høj grad vores identitet gennem vores mad. Det får også indflydelse på faget Madkundskab i grundskolen og på tilsvarende undervisning i erhvervsuddannelserne. Faget og undervisningen udvikler og forandrer sig i takt med den madmæssige mangfoldighed. Nogle af disse forandringer er ukomplicerede og glider usynligt ind i undervisningen, mens andre træder frem som mere komplekse med dertilhørende didaktiske udfordringer, valg og beslutninger.

Hvad gør man eksempelvis som lærer, når man har en klasse med elever, der af den ene eller anden grund ikke spiser bestemte madvarer? Årsagerne kan være vidt forskellige lige fra smagspræferencer, religion, politisk overbevisning med holdninger til fx dyrevelfærd, bæredygtighed, klimaforandringer eller sundhed. At man ikke spiser bestemte madvarer kan også skyldes allergi, diabetes eller andre metabolisk relaterede sygdomme, eller frygt for at blive syg gennem fødevarer, smitsomme sygdomme.

Madkundskab adskiller sig fra de øvrige af skolens fag i og med, at eleverne smager på eller spiser deres produkter. Omgangen med undervisningsmaterialet er dermed anderledes. Eleverne bruger deres sanser, oplevelser og følelser på lige fod med viden og færdigheder (Carlsen, 2011; Hansen & Brodersen, 2015). Hvis ikke de ønsker eller 'må' smage på de fødevarer eller retter, der tilberedes, medfører det, at de ikke kan deltage i undervisningen på lige vilkår. Det kan få den konsekvens, at deres kritisk, bevidste smagskompetencer og personlige smagsmyndighed bliver sat ud af spil (se Wistoft & Qvortrup, 2018), og at undervisningen ikke lever op til fagets formål: at eleven lærer at træffe begrundede madvalg (Børne- og Undervisningsministeriet 2019).

Der er ingen retningslinjer, lærebøger eller andet, der kan guide lærerne gennem denne problemstilling: hvordan de på bedst mulig vis kan tackle madmæssig mangfoldighed i undervisningen. Det er heller ikke undersøgt i Danmark, hvordan det forholder sig i praksis: Hvad gør den enkelte lærer? Man kan formode, at det bliver den enkelte lærers egen 'sunde fornuft' eller holdning, der bliver afgørende for, hvordan den madmæssige mangfoldighed og de individuelle hensyn tackles. Måske hjulpet af ledelse og/eller skolebestyrelse. Den nemme løsning er at sætte eleverne i grupper og lade dem lave retter af andre madvarer, de kan spise, men så opstår andre problemer fx i forhold til gruppedannelser, integration, in- og eksklusion o. lign. Forholdet bliver yderligere kompliceret, hvis læreren af den ene eller den anden grund (heller) ikke spiser bestemte madvarer. Hvordan forholder hun/han sig til det i undervisningen, fx når hun/han skal smage på elevernes retter eller indgå i et måltidsfællesskab?

Af ovenstående fremspringer følgende spørgsmål, som søges belyst i nærværende projekt:

- Hvad gør man som lærer, når man underviser elever, der af forskellige årsager ikke spiser bestemte madvarer. Hvordan håndteres det i undervisningen?
- Hvilke hensyn tager lærerne til eleverne og hvilke hensyn bør der tages?
- Hvordan forholder man sig som lærer, hvis der er mad, man ikke selv spiser?

- Hvilke overvejelser gør sig gældende for henholdsvis lærere og elever?
- Hvordan begrunder man som lærer de relevante og/eller nødvendige hensyn og dertilhørende didaktiske valg?

### **Projektets formål**

Projektet skal undersøge, hvordan undervisningen i Madkundskab fungerer i relation til madmæssig mangfoldighed. Der indsamles data til at beskrive eksempler på 'best practice', og på den baggrund udarbejdes der et sæt anbefalinger, der skal kunne bruges som supplement til den eksisterende undervisningsvejledning (Børne- og Undervisningsministeriet 2019). Vejledningen lægger op til elevrepræsentationer og diskussioner om egne og andres smagspræferencer, så eleverne får mulighed for at udvikle deres madmæssige identitet og repræsentere deres forskellige mad- og måltidskulturer. Projektets formål er at udarbejde et videnskabeligt supplement til undervisningsvejledningen med anbefalinger, der støtter lærerens didaktiske valg og begrundelser. Materialet skal være med til at sikre, at eleverne får mulighed for at arbejde med madmæssig mangfoldighed med fokus på, hvordan værdier, holdninger, vaner, traditioner og smagspræferencer samt hensyn til sundhed og sygdom skabes af mennesker i samspil med hinanden i relation til tid, sted og anledning.

### **Outcome**

- A. Videnskabelig rapport med anbefalinger til skoler og lærere til brug i praksis og i uddannelsessammenhænge på professionshøjskoler
- B. Videnskabelig artikel til International Journal of Home Economics (Education)
- C. Min. to internetbaserede artikler til Folkeskolen.dk og Madkundskab.nu
- D. Formidling i den etablerede presse.

### **Metode**

Projektets metodiske grundlag har fire dele:

1. International litteraturoversigt
2. Spørgeskemaundersøgelse blandt alle landets madkundskabslærere
3. Individuelle interviews med 25 madkundskabslærere, geografisk spredt
4. Casestudier i undervisningen i madkundskab på de seks danske læreruddannelser.

Første del er et litteraturstudie, der indkredser og kortlægger international forskning på området. Litteraturstudiet har til formål at placere problemstillingen i en forskningsmæssig ramme samt at illustrere videnskabelige studier, der har afdækket sammenlignelige problemstillinger, hvad angår madmæssig mangfoldighed i Madkundskab. Anden del er en empirisk undersøgelse blandt landets madkundskabslærere i form af et elektronisk spørgeskema. Tredje del er en empirisk undersøgelse, der tager afsæt i ca., 25 individuelle semistrukturerede interviews med madkundskabslærere på skoler geografisk spredt. Både anden og tredje del skal afdække variation i undervisningen, i lærernes valg og begrundelser og i deres oplevelser af madmæssig mangfoldighed sammenholdt med evt. geografiske og andre varierende forskelle. Fjerde del er case-beskrivelser af undervisningen i madkundskab på de seks danske læreruddannelser med refleksionsspørgsmål om madmæssig mangfoldighed, som de lærerstuderende besvarer.

Resultaterne fra delanalyserne i henholdsvis litteraturstudiet, spørgeskemaundersøgelsen, interviewene og case-beskrivelserne inkl. de studerendes refleksionssvar samt en samlet

tværgående analyse formidles i en videnskabelig rapport med anbefalinger, der kan omsættes i eller inspirere madkundskabsdidaktikken. Dataindsamlingsperioden er foråret 2020, se tidsplan. De i alt seks forskellige læreruddannelser bidrager til dataindsamlingen, se opgavefordelingen.

### Uddybning af metoden

Ad 1. Der er ikke tale om et traditionelt systematisk review, hvis formål er at afdække al eksisterende forskning inden for et forskningsfeltet (Papaioannou, Sutton, Carroll, Booth & Wong 2010). Det er projektet for smalt til. Litteraturstudiet gør dog brug af en systematisk strategi for litteratursøgningen og en selektiv afdækning af genstandsfeltet; herunder bl.a. projektets forskningsspørgsmål, flere søgestrengte, eksplicite selektionsprocedure med inklusions- og eksklusionskriterier, dataekstraktion og -analyse. Denne tilgang og det følgende valget af inkluderet videnskabelig litteratur rummer to hermeneutiske processer "søgning og anskaffelse" og "læsning og fortolkning" (Boell & Cecez-Kecmanovic, 2010, 2014).

Ad 2. Der gennemføres en elektronisk spørgeskemaundersøgelse blandt alle landets madkundskabslærere. Spørgeskemaerne sendes via survey-exact til lærernes/skolernes e-mailadresser og svarene modtages og behandles anonymt. De elektroniske besvarelser indlæses direkte i Excelregneark og transformeres derfra med henblik på analyse ved brug af IBM SSPS. Spørgsmålene til spørgeskemaet udarbejdes af projektpartnerne i fælleskab ud fra professionel viden og erfaringer fra undervisningen på læreruddannelserne. Spørgsmålene skal have til hensigt at producere svar, der kan analyseres og besvare projektets forskningsspørgsmål og formål.

Ad 3. Der udarbejdes en fælles interviewguide til lærerinterviews, som vil blive operationaliseret på baggrund af projektets forskningsspørgsmål og formål. Det kan karakteriseres som en semistruktureret kvalitativ tilgang, som har den egenskab, at kunne undersøge et forudbestemt emne eksplorativt, samtidig med at fokus forbliver på det prædefinerede formål med forskningen (Dahler-Larsen, 2008; Jenner, Flick, von Kardoff, & Steinke, 2004). Intentionen er her at indkredse didaktiske valg og begrundelser i praksis, hvilket vi definerer som 'funderingsmuligheder' i relation til madmæssig mangfoldighed i undervisningen. De semistrukturerede interview gennemføres med ca. 25 madkundskabslærere på almindelige folkeskoler fra forskellige kommuner, repræsentative for hele landet. Interviewene foretages over telefon eller virtuelt. Udvælgelsen af skoler og lærere til interview vil ske efter følgende selektionskriterier:

- Geografisk spredning (Af hensyn til anonymisering præciserer vi ikke de enkelte skoler ved navn)
- Fysisk placering: både skoler fra by- og landområder, frie skoler og grundskoler.
- Klassestrin: 4.-8. klasse.

De empiriske data fra de gennemførte interviews vil blive digitalt optaget og selektivt transskriberet.

Ad 4. Hver projektpartner fra UC'erne gennemfører undervisningslektioner med temaet madmæssig mangfoldighed fx en påskefrokost, en fælles middag eller undersøgelse af forskelle i smagspræferencer i forskellige mad- og måltidstrends. De studerende får refleksionsspørgsmål, der besvares mundtligt og/eller skriftligt.

Kombinationen af metoder medfører, at der tilvejebringes flere perspektiver, hvorfra undersøgelsesfeltet kan iagttages. Dermed opnås en mere nuanceret viden end ved at nøjes med færre metoder (Shannon-Baker, 2016).

### Tidsplan:

I tabellen herunder fremgår den tidsplan, vi agter at følge hvad angår dataindsamlingen, dataanalysen og den endelige afrapportering. Projektperioden er foreløbigt fastlagt til 1. februar 2021 til 1. april 2022.

Hvornår	Hvad
Januar 2021	Endelig godkendelse af projektet af projektets parter.
Januar 2021	Fordeling af opgaver mellem projektets parter.
Februar 2021	Udarbejdelse af spørgeskema – evt. pilottest
Marts 2021	Påbegyndelse af international litteraturoversigt. Rekruttering af deltagende skoler og lærere til interview Planlægning af casestudier på læreruddannelserne
April og maj 2021	Interviews Litteraturoversigt Casestudier
Juni og august 2021	Delanalyser af data fra spørgeskema
September 2021	Litteraturoversigt færdiggøres Casestudie-beskrivelser færdiggøres
Oktober 2021	Delanalyser af interviews
November 2021	Analyser på tværs
December 2021	Samlet analyse Udarbejdelse af rapport m eksempler på best practice og anbefalinger → formidling presse
Januar-marts 2022	Udarbejdelse af videnskabelig artikel Internetbaserede artikler til Folkeskolen.dk og Madkundskab.nu Konference

### Projektdeltagere

Projektet gennemføres som et samarbejde mellem parterne i Akademi for Madkundskabsdidaktik:

- Professionshøjskolen UCN, lektor Camilla Damsgård
- Professionshøjskolen Absalon, lektor Susanne Tønneskov Hansen
- Københavns Professionshøjskole (KP), lektor Helle Brønnum Carlsen
- UCL Erhvervsakademi og Professionshøjskole, lektor Majbritt Pless
- UCsyd, lektor Connie Greffel Frerks
- VIA University College, adjunkt Merete Vial
- Smag for Livet og DPU, professor Karen Wistoft, adjunkt Jacob Christensen, videnskabelig assistent Aske Clark og ph.d.-studerende Mathias Thorgaard.

Projektdeltagerne indgår i projektet med udgangspunkt i betingelserne som er angivet i Kommissorium for Akademi for Madkundskabsdidaktik. Straks efter godkendelse og iværksættelse af projektet fordeles opgaverne som er angivet nedenstående, herunder udpegelse af projektledelse.

<b>Opgavefordeling</b>	
Projektledelse	Karen
Udarbejdelse/udsending af spørgeskema	Jacob & Aske, DPU – alle
Internationalt litteraturoversigt (datadel 1)	Mathias
Udarbejdelse af interviewguide datadal 2	Karen, Sussane, Aske
Rekruttering/aftaler m lærere	Aske: 7 Camilla: 3 Susanne: 3 Helle: 3 Majbritt: 3 Connie: 3 Merete: 3
Telefoninterviews (25)	Aske (DPU) og alle (UC) m hver sin region
Delanalyser interviews	Karen, Aske, Majbritt, Connie, Merete
Delanalyse spørgeskema	Jacob, Aske, Camilla
Samlet analyse og konklusion	Karen, Helle, Majbritt
Udarbejdelse af best practice eksempler	Alle
Udarbejdelse af anbefalinger	Alle
Udarbejdelse af rapport	Alle (Karen hovedforfatter)
Udarbejdelse af artikler og presse	Alle

**Kollektivt projekt – princip for gennemførelse:**

**Karen** bidrager med egen fri forskning og Smag for Livet-timer: 200 AT

**Aske** 420 AT

**Mathias** 140 AT

**Jacob** fri forskning (?)

**Majbritt** ca. 50 AT

**Susanne** ca. 50 +? AT

**Merete** ca. 50 AT

**Camilla** ca. 50 +? AT

**Connie** ca. 50 AT

**Helle** ca. 50 +? AT

## Referencer:

- Boell, S. K., & Cecez-Kecmanovic, D. (2010). Literature Reviews and the Hermeneutic Circle. *Australian Academic & Research Libraries*, 41(2), 129-144. doi:10.1080/00048623.2010.10721450
- Boell, S. K., & Cecez-Kecmanovic, D. (2014). A Hermeneutic Approach for Conducting Literature Reviews and Literature Searches. *Communications of the Association for Information Systems*, 34, 1. Retrieved from <https://search.proquest.com/docview/1491797903?accountid=14468>
- Brodersen, P; Hansen, T.I. & Ziehe, T.(2015). *Oplevelse, fordybelse og virkelyst*. København: Hans Reitzels Forlag.
- Børne- og Undervisningsministeriet (2019): Faghæfte for madkundskab.
- Carlsen, H.B.(2011). *Mad og æstetik*. København: Hans Reitzels Forlag.
- Dahler-Larsen, P. (2008). At fremstille kvalitative data (2. udgave ed.). Odense: Syddansk Universitetsforlag.
- Jenner, B., Flick, U., von Kardoff, E., & Steinke, I. (2004). A companion to qualitative research: Sage.
- Leer & Wistoft (2018) Taste in food education: A critical review essay. Food and Foodways. Explorations in the History and Culture of Human Nourishment. DOI: [10.1080/07409710.2018.1534047](https://doi.org/10.1080/07409710.2018.1534047)
- Nielsen, M.K., Dyg, M. P. & Wistoft, K. (2020), Outdoor taste education: Danish perspectives on potentials and challenges for taste education in school gardens and outdoor education, FOOD, CULTURE & SOCIETY, 2020, VOL. 23, NO. 4, 523-541, <https://doi.org/10.1080/15528014.2020.1776013>
- Shannon-Baker, P. (2016). Making Paradigms Meaningful in Mixed Methods Research. *Journal of Mixed Methods Research*, 10(4), 319-334. doi:10.1177/1558689815575861
- Papaioannou, D., Sutton, A., Carroll, C., Booth, A., & Wong, R. (2010). Literature searching for social science systematic reviews: consideration of a range of search techniques. *Health Information & Libraries Journal*, 27(2), 114-122. doi:10.1111/j.1471-1842.2009.00863.
- Wistoft, Karen (2020), 'Ethics, moral and moralization: Sustainability in food education', *International Journal of Food Design*, 5:1&2, pp. 149-156, doi: [https://doi.org/10.1386/ijfd\\_00018\\_3](https://doi.org/10.1386/ijfd_00018_3)
- Wistoft K. (2020). Professor om manglende kostvejledning til veganske familier: Det er en falliterklæring, hvis ikke vi gør som vores nabolande <https://politikensundhed.dk/debat/art7905172/Det-er-en-falliterkl%C3%A6ring-hvis-ikke-vi-g%C3%B8r-som-vores-nabolande>
- Wistoft, K. & Qvortrup, L. (2019). Seven dimensions of taste. In: *Gastronomy and Food Science*. Elsevier pp. 227-251-
- Wistoft, K. & Qvortrup, L. (2019). Teaching Taste. Common Ground Research Print.
- Wistoft, K. & Qvortrup, L. (2018). Smagens didaktik. Akademisk Forlag.
- Wistoft & Qvortrup (2018) When the Kids Conquered the Kitchen: Danish Taste Education and New Nordic Kitchen. *Gastronomica: The Journal of Critical Food Studies*. Vol 18, no 4, pp 82-93.