

SMAG I MADKUNDSKAB

Karen Wistoft

Lektor, Institut for Uddannelse og Pædagogik, AAU
Professor, Institut for Læring, Grønlands Universitet

Folkeskolens nye fag Madkundskab



Hvorfor smag i Madkundskab?

- Smagssansen er en af vores vigtigste sanser
- Mange af os har mistet forbindelsen til og viden om, hvor smag kommer fra
- Mange børn ved ikke, hvor råvarer kommer fra, og de færreste børn hjælper til i køkkenet derhjemme (4 %)
- Manglen på madkundskab er et problem
- Vigtigt, at børn udvikler madkundskabskompetencer inkl. færdigheder og viden om smag

Forskellige pædagogiske målsætninger

- I. At få barnet til at smage
- II. At få barnet til at vælge det rette (gode, sunde, økologiske...) gennem smag
- III. At give barnet mulighed for at forholde sig til smag og træffe begrundede valg

Forskellige pædagogiske tilgange

Ny Nordisk Hverdagsmad

- På forhånd fastlagt madkoncept (manifest)
- Fokus på madens kvalitet, bæredygtig madkultur, madlavning og indtag
- Mål: sundere/bedre liv!
- Primær pædagogik: Nudging
- Evidensbasering

SMAGforLIVET

- Ikke på forhånd fastlagt madkoncept
- Fokus på smag, smagsoplevelser og smagsperspektiver
- Mål: sundere/bedre liv!
- Primær pædagogik: Eksperimenter
- Vidensformidling

Fagformålet i Madkundskab

- § 10. Eleverne skal i faget madkundskab tilegne sig færdigheder og viden om mad, **smag**, sundhed, fødevarer, madlavning og måltider og dermed udvikle kompetencer, der gør dem i stand til at vælge og vurdere egne **smags-** og madvalg. Eleverne skal opnå praktiske færdigheder inden for madlavning og kunne eksperimentere med såvel råvarer, opskrifter og retter som egen **smag** og andre æstetiske erfaringer. Eleverne skal kunne foretage kritisk reflekterede madvalg på baggrund af viden om fødevarer, sæson, oprindelse, sundhedsværdi, produktionsformer og bæredygtighed.

Madkundskabs fire kompetenceområder

- Mad og sundhed
- Fødevarerbevidsthed
- Madlavning
- Måltid og madkultur



Fem hovedingredienser i Madkundskab

1. Smag
2. Elevernes deltagelse
3. Plads til eksperimenter
4. Udeskole
5. Den åbne skole



Nej tak til disse tre ingredienser

1. Smagsdommeri
2. Nudging
3. Det kræsne barn i en fastlåst position



Inspiration fra Haver til Maver

Vores forskningen viser:

- Alle børn smager på alt og synes det smager fantastisk!

Wistoft et al, 2011

Wistoft, 2012, 2013

Nørtoft & Wistoft, 2014



Ex. fra valgfagets 'måltidets værdier'

MÅLTIDER OG SMAG

Fase 2

- Eleven kan etablere smags- og værdifulde måltider
- Eleven har viden om sammenhængen mellem smag, madglæde og livskvalitet

- Eleverne arbejder med madglæde og livskvalitet gennem egne smagsoplevelser samt forståelse for andres.

Ex. fra valgfagets 'eksperimenterende madlavning'

LÆSEPLANEN

”Fra at have en forståelse for råvarernes kemiske reaktioner alene og i forhold til hinanden, skal de nu kunne sammensætte nye retter, og eksperimentere med råvarer i nye kombinationer. Der skal arbejdes med konsistens, smag og dufte og med viden om smag. Der inddrages viden om smag fra gastronomiens fysisk og kemi og viden om sensorik. Eleverne udvikler deres eget sprog for smag gennem eksperimenter og smagsoplevelser”

Værsgo, her er en kokebog til dig. Den er fyldt med opskrifter på lækre retter, som er nemme at lave og lige til at gå til.

Før du går i gang, må du ligetjekke, at der er købt ind, og du har alt, hvad du skal bruge. Det er så besværligt, hvis du kommer til at mangle noget midt i det hele.

Det kan også være, du vil planlægge madlavningen, så du har køkkenet for dig selv. Mange vil helst gå og finde ud af tingene i fred, uden at andre blander sig eller 'spiller kloge'. I bogen er der tiptil, hvordan du får familien ud af køkkenet.

Hvis du midt i dit kokkeri pludselig får brug for et godt råd, kan du klikke ind på hjemmesiden mitkokkeri.dk. Der kan du bl.a. finde videoer, der viser forskellige madlavnings-teknikker. Du kan fx se, hvordan du lettest renser og hakker grøntsager i bit-tesmå tern. Sådanne tricks gør madlavningen hurtigere og sjovere.

På hjemmesiden kan du også lægge dine egne opskrifter ind, ligesom du kan uploade fotos af de retter, du laver. På den måde kan du både hente og videregive gode mad-ideer. Og du kan vise alle dem, du kender, hvor go' du er!

Nu kan du begynde. I bogen kan du finde opskrifter på bl.a. burger med guacamole, kyllingshawarma og hjemmelavet flødeis med jordbær. Hvor vil du starte ...?

God fornøjelse!



støttet af



mitkokkeri.dk

MIT kokkeri

mitkokkeri.dk



mitkokkeri.dk

SMAG for LIVET

- Fokusområde 1: LÆRING
- Hvordan kan udtryk for smag og viden om smag være meningsskabende for børn og unge?
- Indsamling af viden om, hvordan børn og unge tilegner sig relevant og funktionel viden om smag og hvordan smag åbner for deltagelse - hvordan smag giver mening!

