

# Madkendskab, madkundskab, madklogskab = maddannelse?

Jette Benn

IUP(DPU), Aarhus Universitet

19.8.2014



# Spørgsmål

- Hvad er mad?
- Hvad er kendskab og kundskab?
- Hvad er dannelse?
- Hvad er maddannelse?
- Hvilken betydning har det for læring i og for undervisning i skolen?
- Hvilke temaer kan være relevante at arbejde med?

# Hvad er mad?

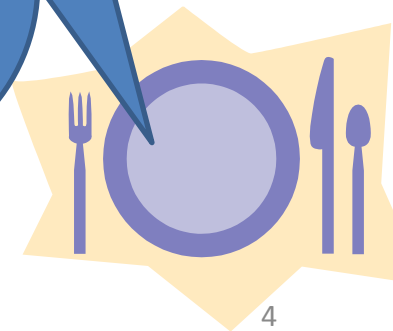


Model for madens niveauer, (Benn, 1996, 2009)

**‘Food is a complex case.  
It’s consumption is universal, mundane and  
polyvalent.  
Everyone eats, most eat several times a day  
without much reflection;  
yet the activity is integrally connected with  
many other highly meaningful aspects of  
living.  
It is meaningful because social;’**

**(Warde 1997 s. 181)**

benn@dpu.dk



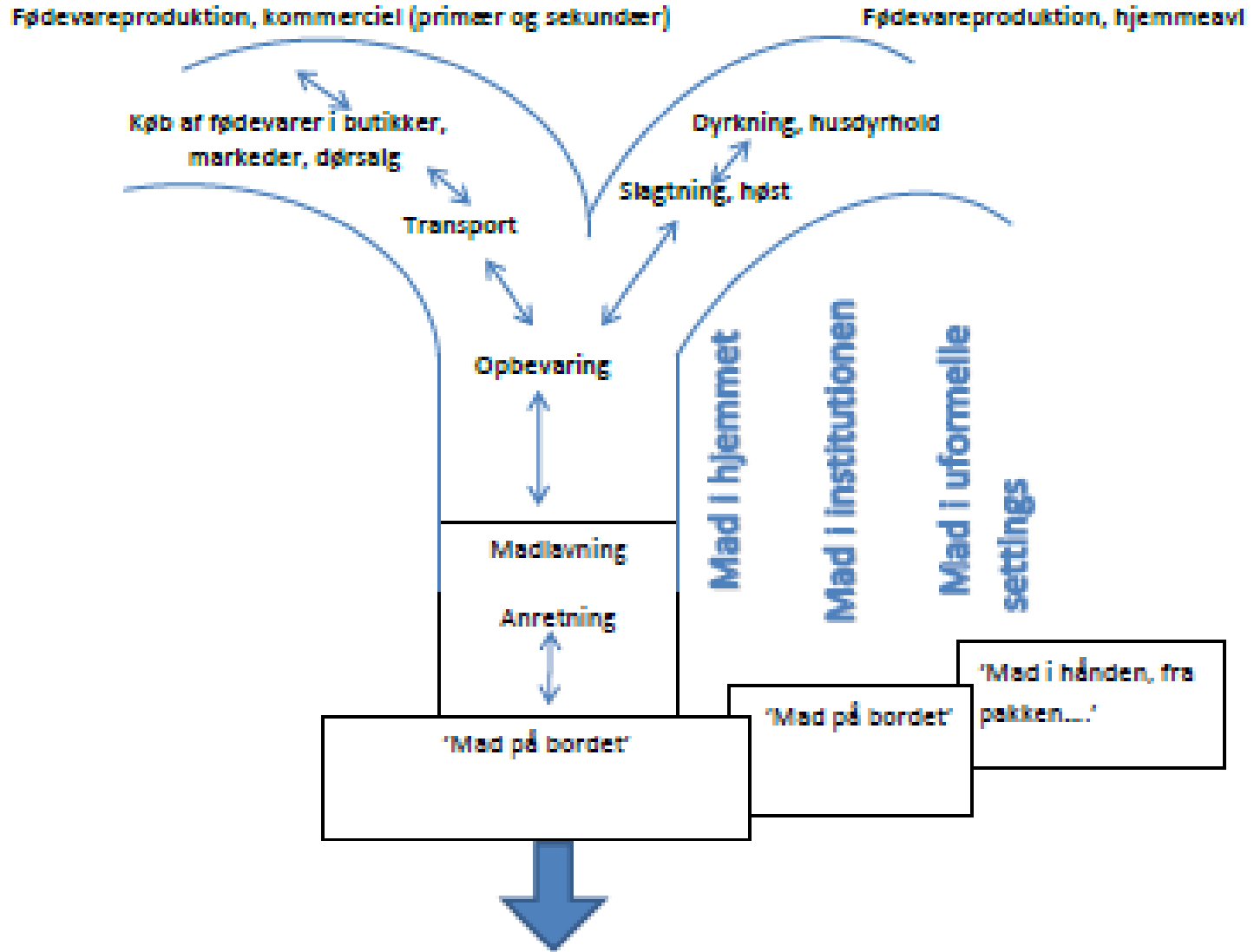
# Mad er et komplekst anliggende maddilemmaer

- krop • intellekt
- diæt • måltider
- ernæring • mad
- smag • afsmag
- appetit • mæthed
- personlig livsstil • socio-kulturelle levevilkår
- fastsatte menuer • 'fri mad' (Holm)
- sund • usund
- nydelse • askese
- cyclisk • digital
- ...kvindelig • mandlig.....
- råvare • færdigvare.....

# Food literacy/madkundskab - bekymringer & begrundelser

- Mangel på kundskab om hvor maden kommer fra (Vileisis, 2008)
- Mangel på madlavnings- forbrugerfærdigheder og -kundskaber – ‘deskilling’ (Caraher & Lang, 1998 Caraher et al, 1999, Jaffe & Gertler, 2006, Thonney & Bisogni, 2006)
- Mangel på kundskaber i forhold til evnen til at læse og forstå ernæringsinformationer
- Det voksende ‘obsogene’ (overvægtige) samfund
- At udvikle et nyt begreb og mål for maddannelse og –undervisning (ex madkundskab)

# Madens vej til 'bordet' (Benn, fra Kurt Lewin, 1951)



# Mad for mig

benn@dpu.dk

## om mad og måltider til mig selv

### Valg

1. - købe burger.
2. - et eller andet færdigt,
3. købe noget færdigt,..
4. det kommer an på, hvor sulten jeg er og sådan noget.

### Hvis du nu er meget sulten?

Så vil jeg købe noget ordentlig mad.  
Nej, det er kun nogle gange jeg går på grillen.

5. købe noget færdigt, en pose biksemad.

### Men hvis det bare var til dig selv?

Så ville jeg nok gå på grillen en gang imellem?

### Begrundelse

1. Det smager godt
2. til at smække i mikroovnen.
- 3 så har man ikke alt det besvær.
4. Fordi nogle gange tænker jeg også over det, så hjælper det jo ikke altid med grillmad. Så vil jeg hellere have noget ordentlig mad.
5. For hvis det bliver hver dag, så bliver jeg tyk og fed.

Tabel: Mad og måltider til mig selv alene, Benn 1996



## om mad og måltider til mig selv og familien

1. "Jeg ville købe nogenlunde det samme som min mor. Frikadeller, pizza og ris,....."
2. .... prøve om jeg kunne lave frikadeller.
3. Nu ville jeg nok tage hensyn til min mor og far, og de kan godt lide hakkebøf. Så jeg ville købe noget hakkekød. Og så ville jeg lave noget hvid sovs, ikke brunt, hvid sovs feder ikke så meget som brunt, det smager godt, også fordi det er sundt. Og så laver vi dressingen selv. Hvidløgsdressing eller et eller andet.
4. Jeg ville købe noget færdigt, en pose biksemad.  
**Hvorfor ville du ikke gå på grillen?**  
Det er for dyrt, hvis man skal købe til fem mennesker.

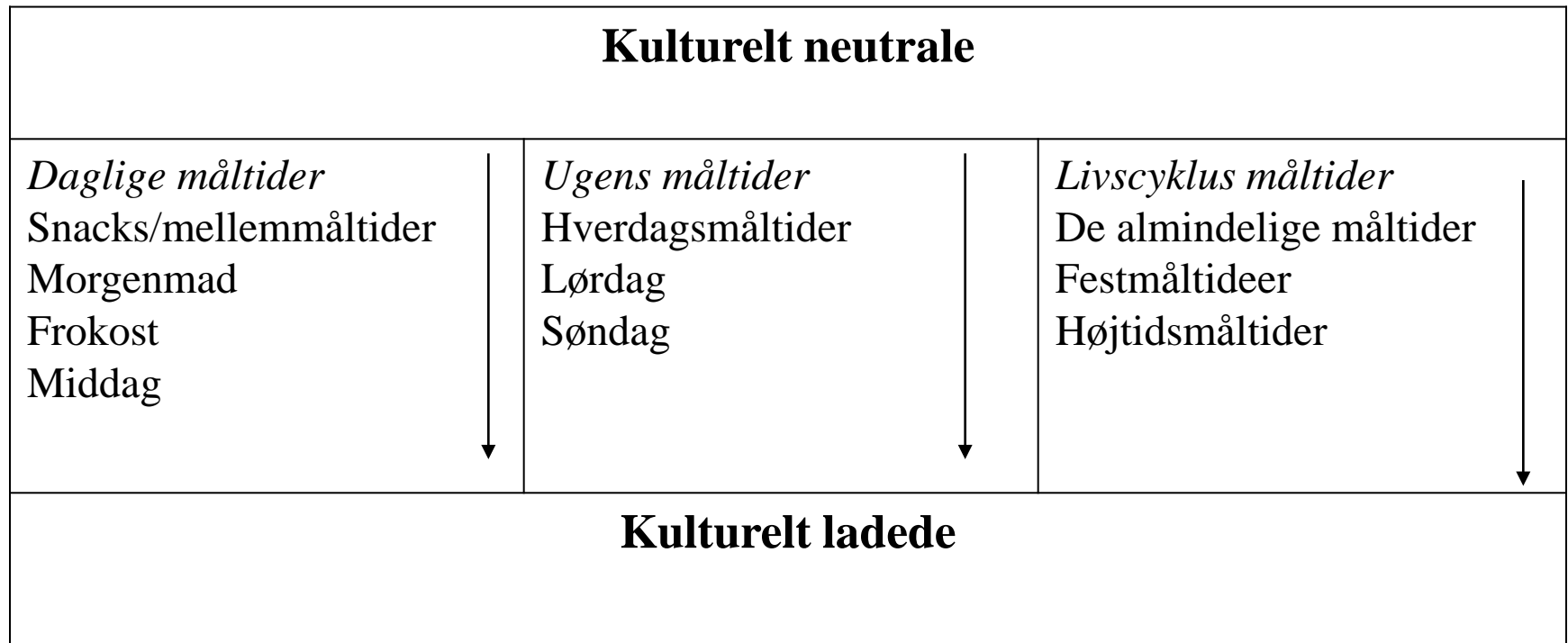
Tabel 2: Mad og måltider til mig selv og familien (Benn 1996, 2008)

## om mad og måltider til andre eller generelt

- jeg ville sørge for, at de fik ren mad og sådan noget, ikke kylling og sådan noget.
  - de skulle jo ikke kun æde rugbrød. Sige de ikke kun skulle spise pålæg på brødet og så give dem nogle kartofler. Jeg ville give dem nogle gode ting, så de kunne leve sundt. Grøntsager og sådan lidt af hvert.
- give børnene sunde ting at spise. Og de skulle drikke mælk med vitaminer. Jeg vil bare ikke giftes. Fordi jeg vil bo sammen med min mor og far.
- jeg ville sørge for, at de ikke blev tykke og fede lige med det samme. Og for at de ikke fik slik hver dag, men sund mad, og ikke pommefrites hver dag.
- de måtte da selv bestemme, når de var blevet lidt ældre.
- det er ikke så smart, hvis de (ens børn) kun bliver firs år, fordi de dør af åreforkalkning, eller de er for tykke eller sådan noget.

**Tabel 3:** Mad og måltider til andre (Benn 1996, 2008)

# Forandringer i måltider, over tid og sted



Tahira Kocktürck, 1990

# 'Gatekeeper' rollen

- Valg og fravalg ved et utal af 'gates'
- Hvem vælger? og for hvem?
- Hvad vælges? Hvorfor?
- Hvordan tilberedes? Serveres?
- Hvordan spises? Hvorfor?
- Hvor? Hvornår?
- Hvem?
- Hvilken betydning for maddannelsen?

# Niveauer for forståelser af mad, fødevarer og ernæring

- "mad (og drikke) for mig"
- mad for mig og min familie
- Mad for mig og mine venner
- "kost/ernæring for eller til andre"

Benn, 1996

16

## ”Mad for mig”

Præget af præferencer  
for:

- Fødevarer og retter
- smag
- sted/miljø
- tid
- følelser

”egocentrisk forbruger”

## ”Kost for andre”

Præget af overvejelser om:

- Fødevarer og næringsstoffer
- Sundhed og sygdom
- økonomi
- moral
- forbud

”eco-centrerede producent”

Mad for mig og kost for andre (Benn 2009 s.206)

# 'Food Literacy' er forbundet til viden og erfaringer fra

- Livsverdenen – en verden af levede erfaringer
- Videnskaben - analyse, empiri, fortolkning – kritisk forståelse
- Narrative historier

(Smith inspireret af Vaines, 2009)

# Hvad er mad?



Model for madens niveauer, (Benn, 1996, 2009)



## Skolereformen har tre overordnede mål:

Folkeskolen skal udfordre alle elever, så de bliver så dygtige, de kan.

Folkeskolen skal mindske betydningen af social baggrund i forhold til faglige resultater.

Tilliden til og trivslen i folkeskolen skal styrkes blandt andet gennem respekt for professionel viden og praksis.

*Hjemkundskab er nu madkundskab!*

# **Gør børn klogere gennem mad**

[27.05.2014]

Indlæg af undervisningsminister Christine Antorini i  
Politiken 27. maj 2014

MADKUNDSKAB Den nye folkeskole, der bliver til virkelighed efter sommerferien, giver flere muligheder for at involvere eleverne i madlavning og sundhed på skolerne. Viden om mad kan indgå i en række fag, og eleverne kan komme ud og prøve kræfter med at hylpe kartofler, fodre grise og fange fisk.

# Formål for madkundskab

Madkundskab, herunder som valgfag

§ 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**.

Stk. 2. Gennem **alsidige læringsforløb** skal eleverne udvikle **selvværd, fantasi, madlavningsglæde og erkendelse**, så de bliver i stand til **begrundet at tage stilling til og handle i overensstemmelse med dette**. Eleverne skal lære at forbinde **viden med lyst og handling i en forpligtigende praksis**. Faget skal tilrettelægges, så eleverne kan opleve **værdien af et fællesskab omkring måltider**.

Stk. 3. Eleverne skal lære at tage del i og medansvar for problemstillinger, der vedrører **mad, madvalg, madlavning og måltider i relation til kultur, trivsel, sundhed og bæredygtighed**.

*Bek. nr. 856 af 01/+7/2014*

*Bek. om formål, kompetencemål og færdigheds- og vidensmål for folkeskolens fag og emner*

## **Bilag 10 - Madkundskab**

Kompetencemål og færdigheds- og vidensmål for faget madkundskab

Kompetencemål for faget madkundskab efter 4. /5. /6. /7. klassestrin

### **Mad og sundhed**

Eleven kan træffe begrundede madvalg i forhold til sundhed.

### **Fødevarerbevidsthed**

Eleven kan træffe begrundede madvalg i forhold til kvalitet, smag og bæredygtighed.

### **Madlavning**

Eleven kan anvende madlavningsteknikker og omsætte idéer i madlavningen.

### **Måltid og madkultur**

Eleven kan fortolke måltider med forståelse for værdier, kultur og levevilkår.



Undervisningsministeriet:

<http://ffm.emu.dk/laeringsmaalstyret-undervisning#node-5757>

# Færdigheds- og vidensmål

- Målsætning under alle de 4 kompetenceområder
- Opdeling i 2 faser
- I alt 56 mål
- Der skal iflg. § 13b udarbejdes elevplaner med individuelle mål og status for elevens læring og opfølgning heraf

# Ex. på færdigheds- og kompetencemål for mad og sundhed

Fase	Sundheds-bevidsthed		Ernæring og energibehov		Hygiejne	
1	Eleven kan omsætte viden om sund mad i madlavning.	Eleven har viden om sund mad og madlavning.	Eleven kan redegøre for energibehov og ernæring i forhold til egen sundhed herunder med digital kostberegning.	Eleven har viden om ernæringsfaktorer og energibehov.	Eleven kan anvende alm. hygiejneprincipper i madlavning.	Eleven har viden om hygiejne, opbevarings- og konserveringsprincipper.
2	Eleven kan vurdere egne madvalg i forhold til sundhed, trivsel og miljø.	Eleven har viden om faktorer der påvirker mad-valg, sundhed, trivsel og miljø.	Eleven kan anvende kostandbefalinger til madlavning og måltidssammensætning .	Eleven har Viden om kostenbefalingerne og deres grundlag.	Eleven kan vurdere mads holdbarhed	Eleven har viden om mikro-organismer.

# Elementer i 'mad-dannelsen'



## Elementer

## mål

- at vide = sammenhængsforståelse (kyndig)
- at kunne = hverdagslivskompetence (kapabel)
- at ville = omsorgsfuld (med- og indlevende)
- at være/blive = ansvarlighed og deltagelse (villig)
- at sanse = sansemæssige oplevelser og indtryk og udtryk (madmod)



# Madkundskab – food literacy

‘Reading the word and the world’ (Freire, 1987)

d.v.s. at læse maden og verden i en dialektisk forståelse - i verden og omverdenen = omverdensforståelse, egenforståelse

‘To be well educated, learned’ (UNESCO, 2013)

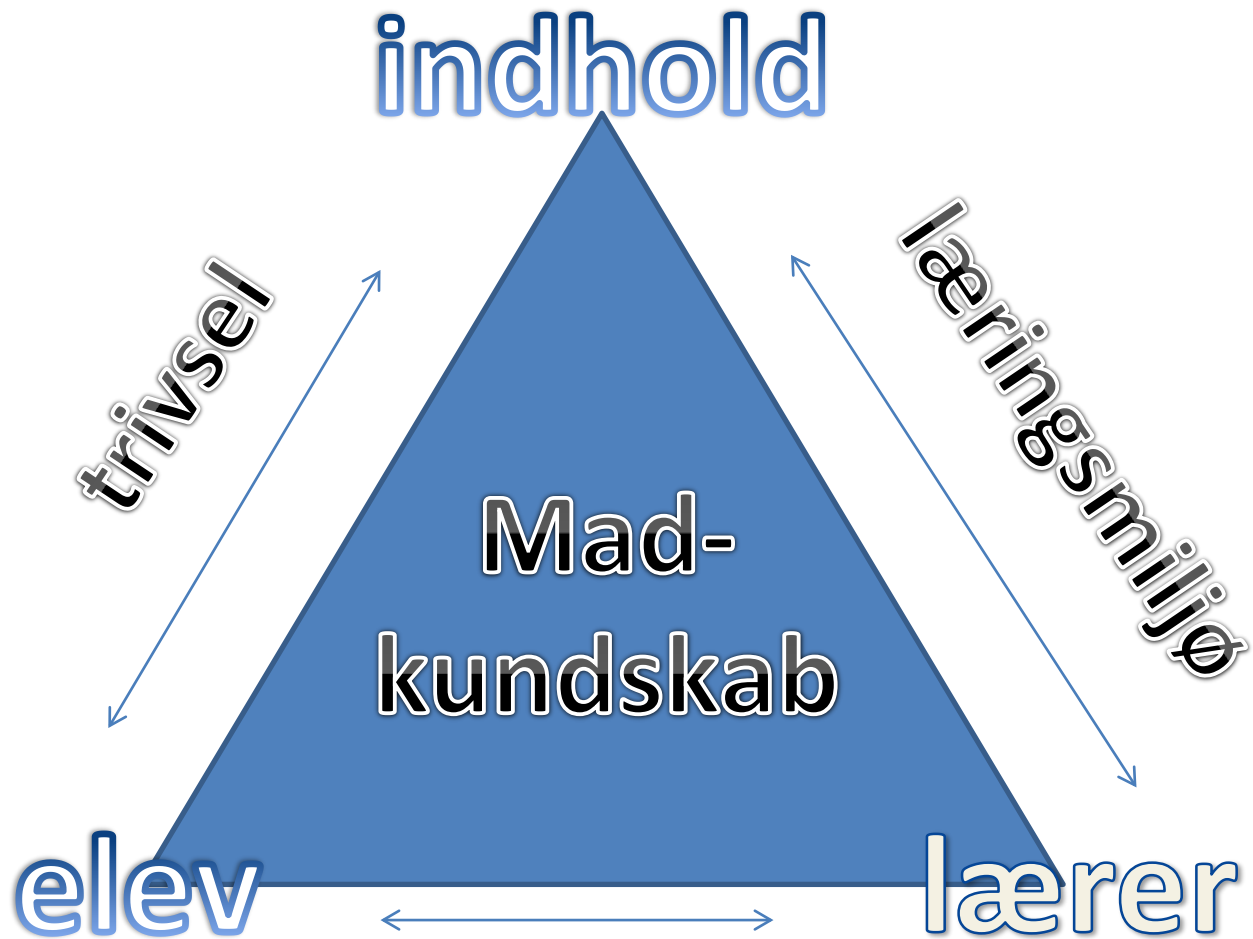
- 1) som et autonomt sæt af færdigheder (i bred forstand, min tilføjelse)
- 2) som anvendte, praktiserede og situerede
- 3) som en læreproces
- 4) som tekst (i bred forstand, min tilføjelse)

# Klafki's grunddimensioner på dannelsesområdet

- Den lystbetonede og ansvarlige omgang med ens egen krop
- De kognitive muligheder
- Produktivitet i håndværksmæssig-teknisk henseende og i hjemmet
- Medmenneskelige relationsmuligheder:socialiteten
- Den æstetiske iagtagelsesevne, formgivningsevne og dømmekraft
- Evnen til at tæffe etiske og politiske afgørelser samt til at udføre etiske og politiske handlinger

(Klafki, 2005)

# Madkundskab



# Madfagligheden skabes gennem forbindelser mellem:

- Individ, hjem, skole og omgivende samfund
- Fødevarer, madlavning og ressourcer
- Sansemæssige oplevelser og udfordringer
- Måltider, husholdning og hverdagsliv
- Etik og omsorg

# Tysk forslag til elementer og temaer i mad-ernæringdannelse

(Heindl, 2003 s. 88-89)

1. Spisning og emotionel udvikling, Spisevaner, kulturelle og sociale
2. Indflydelser, ernæringsviden, spisestile, spisning i social fællesskab
3. Ernæring og personlig sundhed, ernæringsanbefalinger, retningslinier og nye koncepter Fødevarer, avls- vækstprocesser, forarbejdning og fordeling af næring – fødevarekvalitet og global handel
4. Levnedsmidler, mærker, forbruger og konsum – markedsføring og indkøb
5. Konservering og lagring af næring – fødevarefordærv, hygiejne, bestemmelser
6. Kultur og teknik ved fødevaretilberedning – æstetisk-kulinarisk omgang med fødevarer, (inter) kulturelle, historiske, sociale, religiøse træk

## Boks 12.2 Eksempler på spørgsmål til arbejdet med 3-8 årige

### Hvad

- kan vi lide og ikke lide? – Hvorfor?
- spiser jeg, du og andre? – Hvorfor?
- spiser børn og hvad spiser voksne? – Hvorfor?
- kan du tilberede? Ville du gerne tilberede?

### Hvorfor

- spiser og drikker vi?

### Hvordan

- spiser vi?

### Hvornår

- spiser vi? Og hvor længe?

### Hvor

- spiser vi?
- må vi spise?
- kommer maden fra?

### Hvem

- tilbereder maden? Er du med? Kan du være det?

Jette Benn, red (2013): Børn, ernæring og måltider – tværfaglige perspektiver, Munksgaard

<http://munksgaard.dk/Ern%C3%A6ring-og-sundhed/B%C3%B8rn-ern%C3%A6ring-og-m%C3%A5ltider/9788762811683>

## Boks 12.3 Eksempler på temaer og spørgsmål til arbejdet med 9-13 årige

### Tema

- Mad og måltider
- Smag og behag
- På opdagelse med sanserne
- 'Uden mad og drikke duer helten ikke'
- Krydderi på tilværelsen
- Livsglæde og gæstebud
- Indkøb med omtanke
- Mad for dig og kost for andre

### Spørgsmål

- Hvad er nødvendigt at vide og kunne for at arbejde med temaet?
- Hvordan får vi hjælp til at finde viden?
- Hvordan kan vi løse opgaven?
- Hvem skal lave hvad?
- Kunne vi have løst opgaven på en anden måde?

Jette Benn, red (2013): Børn, ernæring og måltider – tværfaglige perspektiver, Munksgaard  
<http://munksgaard.dk/Ern%C3%A6ring-og-sundhed/B%C3%B8rn-ern%C3%A6ring-og-m%C3%A5ltider/9788762811683>

## Boks 12.4 Eksempler på temaer og arbejdsformer for 13-16 årige

### Tema

- Mad til mig – sundhed og „madvelvære“
- Mad til mange – mad til andre, omsorg og omtanke
- Mad som medicin
- Appetit og mæthed
- Tradition og fornyelse – fra gammel dansk madkultur til ny nordisk
- Økonomi og/eller økologi
- At mestre hverdagslivet
- Fra sans til samling – madindtryk og -udtryk.

(Delvis eksempler fra Benn & Haugbøl, 2003)

### Arbejds- og aktivitetsformer

- Skiftevis kursus/fagcentreret og lærerstyret fokuserende på basalt fagligt indhold og praktiske færdigheder gennem problem/projektorienterede tilgange, hvor eleverne er mere selvstyrende
- Praktiske (produktive og reproduktive), teoretisk analytiske, æstetiske, etiske og kritiske virksomheder

Jette Benn, red (2013): Børn, ernæring og måltider – tværfaglige perspektiver, Munksgaard

<http://munksgaard.dk/Ern%C3%A6ring-og-sundhed/B%C3%B8rn-ern%C3%A6ring-og-m%C3%A5ltider/9788762811683>

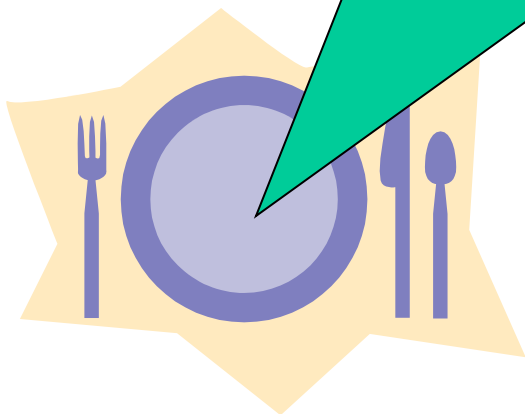


“Skolefaget **hjemkundskab/madkundskab** er fx. vigtigt etablering af holdninger omkring det at udføre opgaver og varetage forpligtigelser i dagliglivet. Undervisningen i faget har som mål, at eleverne skal lære at udvise omsorg for fælleskabet og kunne tage ansvar specielt om hjem og familie. Hjemkundskab/madkundskab kan betragtes som et grundelement i elevernes etiske modermål, som omfatter omsorg, ansvar og ligeværd i mellem menneskelige forhold. Beherskelse af dagliglivets gøremål og opgaver og håndtering af ens eget liv indgår som kategorier i fagets plads inden for almindannelsen.”

(Erling Lars Dale, 2000 s.34)

*Her skal man bruge sine hænder og sin krop, og man skal bruge sin hjerne. Det skal man også i andre fag, men man skal jo finde ud af, hvor meget man skal bruge og prøve at tilsmage det. Du får et chok, for man får lov at spise det...!*

Dreng 6. klasse



# Litteratur



Algotson, Stina og Hagman, Ulla (2011): *Mat för alla sinnen. Sensorisk träning enligt SAPERE-metoden.*

Livsmedelsverket, Uppsala

Benn, Jette (in print): Food, nutrition or cooking literacy – a review of concepts and competencies regarding food education. *Int. J. of Home economics*

Benn, Jette (2012): Mad og dannelse = maddannelse? Folkeskolen, Ernæring og sundhed

Benn; Jette (2009): Mad, kost, ernæring – er det et fedt? I: Carlsson, Monica, Simovska, Venka og Carlsson, Monica, red: *Sundhedspædagogik og sundhedsfremme. Teori, forskning og praksis.* Aarhus Universitetsforlag, Aarhus: 193-210

Benn, Jette (2005): Praktisk klogskab – hverdagslivsområdet som dannelsesfelt. I: Kragelund, Minna og Otto, Lene, red: *Materialitet og dannelse.* DPU's forlag, København: 91-112

Benn, Jette, red. (2013): Børn, ernæring og måltider – tværfaglige perspektiver. Munksgaard,

Benn, Jette og Haugbøl, Bente (2002): *Hjemkundskab i ord og handling.* Elevens bog og lærerens bog. Alinea, København

Benn, Jette og Haugbøl, Bente (2003): *Hjemkundskab i tanke, ord og handling.* Elevens bog og lærerens bog. Alinea, København

Brønnum Carlsen, Helle (2011): *Mad og æstetik.* Hans Reitzels Forlag

European food framework, British Nutrition foundation – se: <http://www.europeanfoodframework.eu/>

Heindl, Ines (2003): Studienbuch Ernährungsbildung, Klinkhardt, Rieden

Lewin, Kurt (1951): *Field Theory in Social Practice.* Harper & Row, N.Y.

Klafki, Wolfgang (2005): *Dannelsesteori og didaktik- nye studier.* Klim, Aarhus 2. udgave

Mennell, Stephen, Murcott, Anne og van Otterloo, Anneke H. (1992): *The Sociology of food. Eating, diet and culture.* Sage, London

Smith, Mary Gale (2009): Food or nutrition literacy? What concepts should guide Home Economics education? I: *International Journal of Home Economics*; vol 2, no 1: 48-63

Warde, Alan (1997): Consumption, food and taste. Culinary antinomies and commodity culture, London, Sage

Vileisis, Ann (2008): *Kitchen literacy: how we lost knowledge of where food comes from and why we need to get it back.* Washington, Island Press/Shearwater Books

Undervisningsministeriet: [http://ffm.emu.dk/sites/default/files/laeringsmaalstyret\\_undervisning\\_i\\_folkeskolen\\_vejledning.pdf](http://ffm.emu.dk/sites/default/files/laeringsmaalstyret_undervisning_i_folkeskolen_vejledning.pdf)