

# Projekt rapport

## Udvikling af madlavning som en kreativ aktivitet i Folkeskolen

Hanne Kjærsgaard, UCSJ, Ankerhus

07-08-2012



## Indholdsfortegnelse

1. Projekt forløb.....	3
2. Udvikling af opskrifter og opbygning af materialet.....	3
3. Ideen i opskriftsbogen og afprøvning af opskrifter i folkeskolen.....	3
4. Interview med børnene om hvad er kreativmadlavning.....	4
5. Mål gruppe Interview med 2 hjemkundskabslærer.....	5
6. Refleksioner over projektet.....	6
7. Konklusion.....	6
Bilag 1 Spørge skema Kreativ madlavning.....	7
Bilag 2 Interview med to folkeskole lærer, hjemkundskab.....	11

## 1. Projekt forløb

Projektperioden har været fra august 2011 indtil juni måned 2012. Fra august 2011 til 31. januar 2012 var der 2 projekt deltagere Ina Clausen og Hanne Kjærsgaard. Fra Februar måned har Hanne Kjærsgaard været alene om projektet. Der har været et samarbejde med to folkeskoler, Frederiksberg skole i Sorø kommune og Nordbakkeskolen i Ringsted kommune. Til start i projektet blev der lavet observationer af to 6. klasser i deres hjemkundskabstimer, hoved konklusionen af disse observationer var at der er meget stor forskel på elevernes forudsætninger for at deltage i hjemkundskabstimerne. Nogen elever deltager meget i madlavningen hjemme og nogen deltager overhovedet ikke. Nogen af eleverne har motorisk svært ved at skrælle en kartoffel og mange har svært ved at læse og forstå en opskrift. Der er også nogle af eleverne, der er rigtige dygtige til at lave mad og få ideer. Ud fra ovenstående blev det klart, at det var vigtigt at materialet ikke blev for kompliceret og at de udviklede opskrifter skulle være forholdsvis nemme at gå i gang med. Under hele forløbet er der løbende blevet udviklet opskrifter, når en opskrift var afprøvet og tilrettet blev den taget med ud i de to nævnte folkeskoler og afprøvet i deres hjemkundskabstime. Herefter blev opskrifterne færdig redigeret. I foråret 2012 blev der lavet interview med eleverne om, hvad kreativ madlavning er for dem. Endvidere er de to hjemkundskabslærere blevet interviewet om, hvad kreativ madlavning er for dem, og hvad et materiale omhandlende nævnte emne skal indeholde. Forløbet er afsluttet med en Kreativ maddag på Frederiksberg skole, hvor børnene skulle lave mad med forskellige råvarer uden at de fik udleveret en opskrift som de plejer. Der blev skrevet en avisartikel om denne aktivitet.

## 2. Udvikling af opskrifter og opbygning af materialet

Ved udvikling af opskrifterne er der taget udgangspunkt i de 5 grundsmage sød, sur, salt, bittert og umami. Dette er gjort ud fra den overbevisning, at hvis eleverne har en viden om de forskellige grundsmage og hvordan de kan fremhæve hinanden så bliver eleverne bedre til selv at være kreative i madlavningsprocessen. Materialet starter med en præsentation af de 5 grundsmage. De 5 grundsmage er forsøgt præsenteret i forskellige opskrifter. Opskrifterne er blevet udviklet i køkkenet på Ankerhus og hjemme i Hannes køkken, afprøvet i hjemkundskab og tilrettede. I opskrifterne er der forslag til, hvilke madretter der kan serveres sammen. Opskrifterne er blevet lavet meget detaljeret med tekst og mange billeder. Opskrifterne er bygget op med forslag til at smage undervejs i tilberedningen. Derudover er der nogle opskrifter henvisning på forslag til smagsvenner. Det er meningen at eleverne skal inspireres til at turde eksperimentere med forskellige smagskombinationer og derigennem lærer noget om hvad der smager godt og ikke godt. Det om noget smager godt eller ikke godt er en subjektiv bedømmelse. Det er endvidere et ønske at eleverne bliver i stand til at sætte ord på hvad forskellige fødevarer smager af eksempelvis at champignon smager af nødder.

## 3. Ideen i opskriftsbogen og afprøvning af opskrifter i folkeskolen

Ideen med opskriftsbogen har været lave et materiale der giver lærere og elever inspiration til at arbejde med kreativ madlavning ud fra kendskab til grundprincipperne i madlavning. Det er forsøgt gjort ved at introducere lærere og elever til de 5 grundsmage og at fødevarerne har forskellige dufte, derfor er opskrifterne bygget op omkring en eller flere grundsmage og med forslag til smagsvenner. Opskrifterne er efter udvikling og afprøvning i vores eget køkken blevet afprøvet i de to skoleklasser. Det har været en meget positiv oplevelse at være ude og afprøve opskrifterne. Mange af eleverne har givet udtryk for, at de

syntes at har været sjovt at lære om grundsmagene og madens dufte. De har været engageret i at lave maden og at smage undervejs. Mange af dem har givet udtryk for, at de er blevet lidt mere nysgerrige med hensyn til at lave mad og er blevet mere modige i forhold til at bruge andre ingredienser end dem der står i opskriften. Denne nysgerrighed og viden blev anvendt rigtigt godt ved afprøvning af det sidste forslag i opskriftsmaterialet, som tager udgangspunkt i en kreativ maddag. Denne del blev afprøvet på Frederiksberg skole. Eleverne valgte selv opskrifter som de arbejdede efter og nogle af eleverne lavede måltider uden opskrift. De skulle lave forret, hovedret og dessert, ved valg af retter skulle eleverne have fokus på tilgængelige råvarer, smag, dufte, farver og sundhed.

#### 4. Interview med børnene om hvad er kreativmadlavning

I projektet er der et vigtigt ord - **Kreativitet**. I den danske fremmedordbog betyder kreativ: skabende, iderig, igangsettende, initiativrig af latin: creare: skabe. I pædagogisk-psykologisk ordbog er kreativitet evne til at udnytte erhvervet kompetence til at skabe nye og brugbare ideer, den kognitive kapacitet eller evne, mens skabende virksomhed oftest omhandler det sansbare udtryk eller synlige produkt.

For at undersøge, hvad børn, som deltager i Hjemkundskab, forbinder med kreativitet og kreativ madlavning, har jeg gennemført en lille spørgeskemaundersøgelse på både Nordbakkeskolen og Frederiksberg Skole med i alt 31 elever (14 piger og 17 drenge). I Tabel 1 herunder ses et sammendrag over elevernes refleksioner i forhold, til hvad kreativitet og kreativ madlavning er (i Bilag 1 ses alle elevers refleksioner).

**Table 1** Refleksioner hos 6. klasseelever over, hvad kreativitet og kreativ madlavning er

<p><b>Hvad er kreativitet</b></p> <p>Når man laver noget og koncentrerer sig om noget og får gode ideer</p> <p>Retter uden opskrift</p> <p>Laver en masse nye ting og får nye ideer</p> <p>Bruger fantasien</p> <p><b>Hvad er Kreativ madlavning</b></p> <p>Pæn mad som er anrettet flot</p> <p>Uden opskrift</p> <p>Smager godt</p> <p>Noget man har gjort sig umage med</p> <p>"Speciel mad", spændende mad.. Flotte og kreative kager.</p> <p>Når man finder på en opskrift og så drysser eller putter krydderier i, som man tror, vil smage godt.</p> <p>Svær og speciel mad noget man ikke laver til hverdag</p> <p>Anden mad end normal mad</p> <p>Når man improvisere og smager til med flere forskellige "ting" og får ideer undervejs</p> <p><b>Citat fra en pige:</b></p> <p>Jeg syntes at det er mad med alle mulige "ting" som smager godt sammen, men også passer sammen i farven. Det første indtryk af maden er det man ser og hvis det ser godt ud og kreativt ud så tænker man også på at det sikkert også smager godt og kreativt.</p>
--

Elevernes besvarelser stemmer meget godt overens med de to ovenstående definitioner. Hovedessensen er at få nye ideer og skabe noget (et produkt), som smager godt og anrettes flot.

## 5. Mål gruppe Interview med 2 hjemkundskabslærer

I foråret blev der lavet et interview med de to hjemkundskabslærer med udgangspunkt i at få gennemført en undersøgelse af, hvilke ønsker de havde til et undervisningsmateriale omhandlende kreativ madlavning.

Hovedpunkterne i interviewene er at; materialet skal være nemt at anvende, det skal indeholde gode grundopskrifter som eleverne kan bruge til selv at lave opskrifter ud fra og blive inspireret til selv at bruge andre ingredienser end dem der er i opskrifterne. Materialet skal være pædagogisk opbygget for eksempel med forslag til faglig læsning og en god ide at bygge materialet op med billeder. Det må gerne give inspiration til hvordan de 5 grundsmage anvendes i undervisningen. Eleverne må gerne inspireres til at få en god nysgerrighed for det at lave mad, og det er vigtigt i hjemkundskabsundervisningen, at de får følelsen af succes hver gang de laver en ret. Se endvidere bilag 2 for flere refleksioner.

## **6. Refleksioner over projektet**

Det har været et rigtigt sjovt og et godt projekt at arbejde med. Etablering af samarbejdet med de to underviser i folkeskolen har været rigtigt godt. De har været utrolig engagerede og meget interesserede i at indgå i projektet. De har givet udtryk for, at det har været en god proces at arbejde med grundsmagen og at få inspiration til at bygge en madret op så systematisk, som det er gjort i dette materiale. Det har været en meget lærerig proces som underviser på professionsuddannelsen i ernæring og sundhed at arbejde med børn i 6 klasse. En vigtig pointe i dette projekt er, at når vi har med børn i 6 klasse at gøre, skal vi passe på ikke at være for ambitiøse, i forhold til det vi gerne vil lave med dem, da både lærer og eleverne jo selvstændig skal kunne arbejde med projektet bagefter. Læreren skal endvidere være i stand til didaktisk at styre en sådan kreativ proces, og skal kunne klare at befinde sig i kaos en gang imellem - og styre uden at styre for meget.

De to interview undersøgelser der blev lavet i projektet kunne med fordel havde været udført i efteråret, det havde formodentligt kunne bidrage med en større forståelse af modtagerfeltet. Et forslag er at der i fremtidens projekter defineres et krav om der laves / udføres en målgruppe analyse i starten af projektet.

Der kunne med fordel have været tilknyttet nogen bachelor studerende til projektet, det ville have været en god kilde til inspiration i projektet.

## **7. Konklusion**

Der er blevet udviklet en opskrifts bog med udgangspunkt i de 5 grundsmage og madens dufte som grundviden i madlavningen. Denne grundviden skal anvendes til inspiration og anvendelse i kreativ madlavning til hjemkundskab i folkeskolen. Der er meget forskel på elevernes niveau i folkeskolen med hensyn til deres kundskaber indenfor hjemkundskab derfor er det forsøgt at gøre opskrifterne meget detaljeret og overskuelige. Der kunne med fordel have været byttet rundt på arbejdsgangen i projektet, men det kan jo tages op til overvejelse i fremtidens projekter.

## Bilag 1 Spørge skema Kreativ madlavning.

Undersøgelse lavet på Nordbakkeskolen i Ringsted kommune og på Frederiksberg skole i Sorø kommune med 6 klasses eleverne, som har hjemkundskab.

<p><b>Hvad er kreativitet</b></p> <p>Hvor man laver alt muligt eksempelvis når man laver smykker  Retter uden opskrift  Kunst  Malerier når det ser sjovt ud  En masse fødevarer man kan lave noget med  Specielt / kunst  Hvornår er kunst kreativ? Når det er specielt  Hvornår er du selv kreativ? Når man laver noget og koncentrerer sig om noget og får gode ideer  Laver en masse nye ting og får nye ideer  Lave noget nyt  Bruger tid på det man laver  Finde på noget nyt  Mest kreativ i skole arbejdet  Når de laver mad  Bruger fantasien  Håndarbejde  Sløjd  Hvor man selv finder på noget</p>
<p><b>Hvad er Kreativ madlavning</b></p> <p>Pæn mad  Smager godt  Anrettet flot  Anderledes anretning  "Underlig mad"  "Speciel mad", spændende mad  Mad som ser godt ud og er kreativt lavet  Når maden er pænt lavet  Uden opskrift  Det er dem der laver det pænt og tilbereder det godt og gør sig umage  Når man finder på en opskrift og så drysser eller putter krydderier i som man tror vil smage godt.  Smuk mad / God mad  Svær mad noget man ikke laver til hverdag  Noget der er specielt  Noget mad der ligner kunst  Mad der har en anden smag end de havde forestillet sig.  Hvis man tænker nyt  Variation  Får ideer eller selv finder på retter  Når man smager til med flere forskellige ting og får ideer undervejs  Improvisation (hvis man lige pludselig får lyst til at putte noget i retten)  Bruger tid på det  Gør det så godt man kan</p>

Prøve sig frem

Lave noget nyt (blander alle mulige fødevarer sammen)

Hvad er nyt (en helt ny ret)

Man improviserer på vejen og finder på forskellige nye rette med masser af krydderier (fx kartoffelretter, kylling, bøf, krydderier, salat, is)

Jeg syntes at det er mad med alle mulige ting som smager godt sammen men også passer sammen i farven. Det første indtryk af maden er det man ser og hvis det ser godt ud og kreativt ud så tænker man også på at det sikkert også smager godt og kreativt.

Når man tænker ud af de normale rammer og laver en anden slags mad end man plejer fx Italiensk, indisk eller lignede).

Jeg er ikke sikker, men tror at det er noget som tager lang tid at lave og at man laver små ting til eksempelvis is dessert.

Det er når man finder på noget, eksempelvis når man ligger marcipan på en kage.

Anden mad end normal mad

Mad fra andre lande

Mange små retter. Hver ret har sin egen smag

Kagekunst

Noget man selv finder på.

At putte forskellige krydderier i maden

Lækker mad

God mad

Mad man har gjort sig umage med

Forsøge sig frem med forskellige krydderier

Når man putter mange forskellige ting i

#### **Eksempler på mad sammensætninger**

Hakkebøf med remoulade

Makrel med remoulade og ristet løg.

Chokolade på chilli con carne

Koteletter i fad med kinakål

Ost med remoulade

Leverpostej med pålægschokolade

Banan og chokolade

Agurk og chokolade

Æbler med nutella og flødeskum

#### **Kender du nogen som er gode til at lave kreativ mad?**

Min gudmor og Kokke (De er meget kreative)

Min storesøster (fordi hun finder på noget nyt hele tiden)

Min mor (hun laver alt vores mad)

Ja det er min far han laver kreativt madlavning hver dag. (Det ligger til hele familien, at de er gode til at lave mad og de kender en del af de kendte kokke)

Mig (fordi man er sej)

Mor (Hun laver meget forskelligt mad)

Far / mor (de ved hvad der er godt, og ved hvad man ikke skal putte i retten)

Bekendt der laver kreative kager (hun tænker i mange dage over hvordan hun skal lave en ny kage og pynte den, hun gør noget ud af det)

Mor (hun kender grundregler i at lave mad, hendes mad smager godt)

Far og mor (far han putter bare ting i undervejs i madlavningen og rigtig mange krydderier)

Moster (Fordi hun laver noget mad med alle mulige ting som man ikke normalt tænker på man kan bruge)



til sådan en slags mad ). Mor (det er hun bare, hendes mad gør mig glad) Moster (Jeg tror det er fordi hun har overskud og inspiration til at lave noget anderledes mad, som så bliver kreativt fordi at det er en anden slags mad) Mor (Fordi at de gør noget udaf det) Mor (fordi hun har lavet mad i mange år) Papmor (hun har øvet sig, når hun bruger mange krydderier og laver ridderborg) Mor og nogle kokke jeg kender (Kokkene har vel øvet sig) Storebror (Han er god til at lave kager og han gør sig umage med tingene og han arbejder efter opskrift) Halv storebror´s mor (Laver flotte kager som pyntes rigtigt flot og kreativt) Mor (fordi hun nogle gange improvisere med maden) Faster(Fordi de springer ud i noget nyt, de blander bare noget sammen og tager det der er i køleskabet.) Mor (fordi det smager godt og ser flot ud) Mormor, mor og far (De har det vel i sig, mormor god til at lave frikadeller, hun tilsætter alle mulige krydderier. Mor finder selv på alle mulige retter. Far laver stege det er han god til) Mor (hun laver gode kager og hverdagsmad, hun gør sig umage og smager på det. Hun bruger også lang tid på at lave mad)
<b>Hvorfor er dine bekendte gode til at lave kreativ mad?</b>
Se besvarelser skrevet i parentes ovenover.
<b>Hvis jeg skal lave kreativ mad sammen med jer, hvad skal jeg så lave?</b>
Noget der smager godt Der skal være alle mulige fødevarer som man bare kan få lov til at lave alt muligt af og blande som man vil. Forskellige ingredienser og ingen opskrifter, så man tænker kreativt. En helt ny ret Med bringe en opskrift og så lade dem med til at lave den om. Det skal være "pæn" mad Det kunne godt være at blande forskellige smage Frugtsalat Salater der ligner ansigter

Supplerende spørgsmål:

**Hvilket køn er du?**

Antal piger	14
Antal drenge	17
<b>Elever i alt</b>	<b>31</b>

**Hvor ofte er du med til at lave mad derhjemme?**

Spørgsmål	Antal besvarelser	%
5-7 gange om ugen	3	9,6
3-4 gange om ugen	4	12,9
1-2 gange om ugen	17	54,8
2 gange om måneden	2	6,5
1 gang om måneden	2	6,5
Aldrig	3	9,6

Svar fra Mette Marie d. 18. april 2012 Frederiksberg skole i Sorø.

Mette Marie var så sød at lave et klasse interview for mig angående hvad kreativitet er for eleverne.

Kreativ madlavning for dem er: uden opskrift, selv find på noget, hvordan maden anrettes, snittes, andet mad end man plejer, umage, variation, svært at lave, anderledes mad, ny mad, at eksperimentere, speciel mad (feks. fårnav) )

Eleverne nævner deres forældre, venner af familien, noget tæt på deres hverdag. Når jeg spørger om tv-kokkene laver kreativ mad, er det ikke lige det de først tænker på.

Hvorfor er familien/bekendte gode til kreativ madlavning? sundhed, madkultur/interesse, faglighed, rejser meget, inspiration, professionelle.

5-7 gange om ugen = 0

3-4 gange om ugen = 4

1-2 gange om ugen = 18

1 måned = 3

2 " = 2

aldrig = 3

**Bilag 2 Interview med to folkeskole lærer, hjemkundskab**

Referat fra interviews med Sussi, Nordbakkeskolen i Ringsted kommune d. 11. maj og Mette Marie fra Frederiksberg skole i Sorø d. 16. maj 2012

<p>Hvad er kreativ madlavning for dig</p>	<p>Sussi:            Anvendelse af samme opskrift i flere varianter            Selvvalg af krydderier            Mulighed for at bruge løs af krydderier            Godt at have en grundopskrift som der kan laves variationer over fx frikadeller med forskellige ingredienser.            Eleverne skal efterfølgende kunne bygge en opskrift op.            Man kunne måske lave noget materiale som tog udgangspunkt i farvehjulet med opbygning af kontraster.            Man kunne også få udleveret 6 forskellige eller flere fødevarer og så få til opgave at lave retter med forskellige kombinationer af råvarer.</p> <div data-bbox="603 920 1321 1319" data-label="Diagram"> </div> <p>Mette Marie:            Processen hvor man er kreativ. Det kan eksempelvis være at skære grønsagerne forskelligt. En ide der arbejdes videre med.            Eksempel: Når Mette Marie er kreativ kigger hun i kogebøger, bliver inspireret og arbejder så videre. Mette Marie arbejder meget i farver at der er forskellige farver på tallerken når hun tilbereder et måltid.            Når man laver kreativ mad kan man ikke slå det op i en bog men man laver det lidt fra fri fantasi.            Kreativ madlavning kan være at erstatte nogle ingredienser i en opskrift med nogle andre eller eksempelvis årstidens grønsager i stedet for dem der er i opskriften            Kreativ madlavning kan være at lave mad sammen med nogen og lade sig inspirere denne vej til noget kreativt.            For Mette Marie er det at spise sammen med nogen og nyde et måltid med nogen, fuldendelse på processen at lave mad.            Kreativ kan også være at bruge de nye trends der er inden for madlavning fx Restaurant Norma.</p>
---	---

	<p>Strukturen/konsistensen i et måltid er meget vigtigt.</p>
<p>Hvad skal et materiale om kreativ madlavning indeholde for at det opfylder dine behov.</p>	<p>Sussi: Lave gode opskrifter og gode grund opskrifter og til disse give ideer til hvordan man kan udbygge en ret eller et måltid.</p> <p>Vigtigt at materialet er meget pædagogiske opbygget for eksempel med forslag til faglig læsning. Materialet kan også være bygget op med billeder</p> <p>Når det er et materiale til lærer og elever vil det være en god ide at lave ordforklaringer eksempelvis hvad er kardemomme og så have et Billede til illustration.</p> <p>Mette Marie: Børnene skal lærer noget. Det skal få inspiration Det skal være billigt Hvis børnene kan få refleksioner undervejs vil det være rigtigt godt. Der skal være et fagligt indhold Materialet skal indeholde gode arbejdsbeskrivelser og gode opskrifter Der må gerne være forslag til retter der anvender årstidens råvarer. Materialet skal have fokus på den kreative vinkel i stedet for fokus på den sidste del af måltidet selv om det er vigtigt at have en dialog om måltidet til sidst og fx spørge hvad syntes i at der mangler for at fuldende måltidet?</p>
<p>Hvilken type af inspiration skal der være i materialet.</p>	<p>Sussi: Grund opskrifter – hvor man kan bygge forskellige ekstra ingredienser på.</p> <p>Forslag til et måltid ved at bygge det op ud fra forskellig ingredienser.</p> <p>Mette Marie: Der skal være inspiration til valg råvarer fra de forskellige årstider. Inspiration til hvordan man anvender de 5 grundsmage.</p>
<p>Skal der være forslag til "skøre dage" hvor der rigtigt kan eksperimenteres med fødevarer, lidt kunstigt.?</p>	<p>Sussi: Der må der godt være forslag til skøre dage. Brug naturen + årstidens grønsager</p> <p>Mette Marie: En god ide med skøre dage eller emner. Forslag at lave en skør dag hvor man tager udgangspunkt i grundsmagen og så laver retter ud fra dem. Det var også en mulighed at tage udgangspunkt i en barnedåb, ungdomsfest osv. Man kan også tage fat i nogle af tallerken modellerne.</p>
<p>Kommentarer:</p>	<p>Sussi: Det er vigtigt at eleverne for at få en god nysgerrighed til at lave mad</p>

	<p>får følelsen af succes hver gang de laver en ret.</p> <p>Hanne: kommentar derfor er det nok også vigtigt at de opskrifter /retter der er forslag på er nogle som vi ved at eleverne typiske godt kan lide. De må selvfølgelig godt blive udfordret men det er også mit indtryk ud fra min observationer i de 2 klasser at børnene er nysgerrige dog skal de måske lige hjælpes lidt på vej.</p> <p>Mette Marie: Er kreativ mad lig god mad? Formål med kreativ madlavning er det at vække børnene og eleverne? Hvad er god mad?</p>
Forslag fra Sussie	Sussi: Ved hver opskrift at komme med nogle forslag til smagsvenner.