

MADKULTUR OG MÅLTIDSPÆDAGOGIK I SKOLEN

SUNDE BØRN konferencen 2023

Karen Wistoft, professor, DPU/AU



DANISH SCHOOL OF EDUCATION

AARHUS UNIVERSITY



BAGGRUND FORSKNING

- I. Rammer om mad og måltider i skolen
- II. Smagens didaktik
- III. Madmæssig mangfoldighed



RAMMER OM MAD OG MÅLTIDER I SKOLEN

Videnskabeligt litteraturreview og kvalitativ forskning



DANISH SCHOOL OF EDUCATION

AARHUS UNIVERSITY





DANISH SCHOOL OF EDUCATION

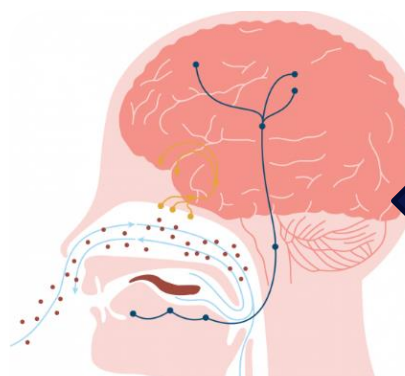
AARHUS UNIVERSITY



SMAGENS DIDAKTIK



SMAGENS TRE SYSTEMER



Det fysiologiske system

- Nerveimpulser
- Sansninger



Det psykiske system

- Bevidsthed
- Oplevelser og erindringer



Det sociale system

- Kommunikation
- Fællesskaber

”SAPERERE AUDE”

”Hvad er oplysning?” (Kant, 1783)

”Sapere aude”:

- Vov at være klog
- Hav mod til at bruge din forstand!



”SENTIRE AUDE”

Hvad er smag? (Wistoft & Qvortrup, 2018)

”Sentire aude”:

- Vov at smage
- Hav mod til at bruge din smag
- Sig din mening, stol på din smag
- Vid hvilke smagsargumenter der er gyldige i hvilke sammenhænge



”SENSUS COMMUNIS”

Et meningsfællesskab, der både er baseret på fornuft, følelser og smag

Man kan kun træffe smagsafgørelser, hvis der findes et ”sensus communis”

(Kant, 2005 [1792]. Kritik af dømmekraften)

”Sensus communis” er en fællesskabsstiftende sans, som har afgørende betydning for livet.

(Gadamer, 2004 [1986]. Sandhed og Metode)



SMAG I DET SOCIALE

- Vær forpligtet på at fremføre dine smagsoplevelser i fællesskab med andre og træffe begrundede smagsafgørelser
- Smagsafgørelserne kan føre til begrundede madvalg
- Det kan ske i måltidsfællesskaber
- Hvordan vi smager og spiser er civilisatorisk lige så vigtigt, som hvad vi ved og synes.

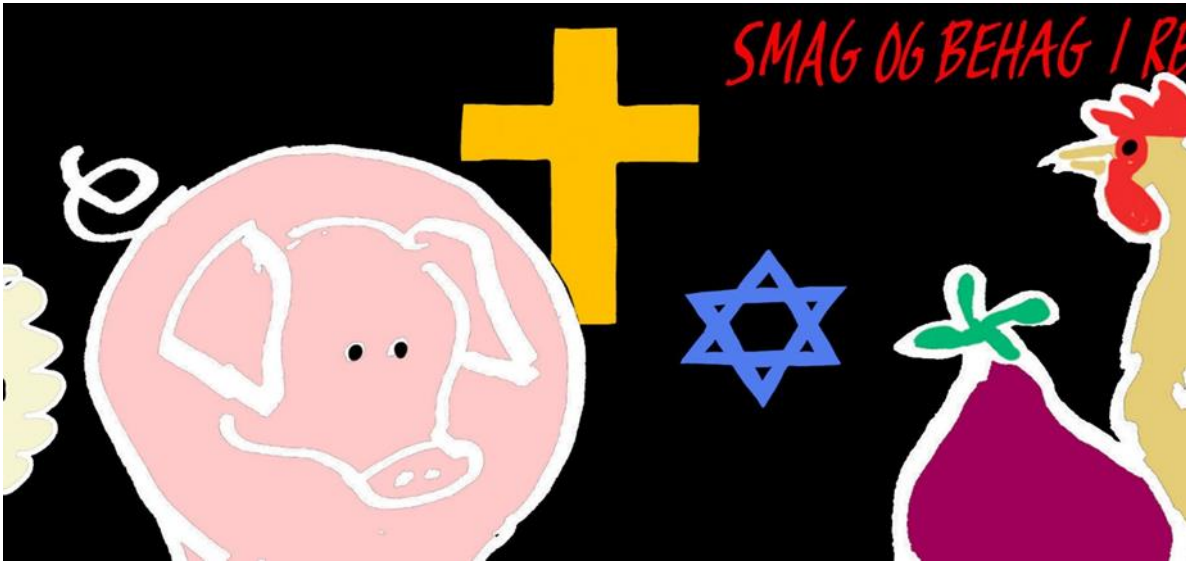
(Wistoft & Qvortrup, 2018, 2019, 2020)



MÅLTIDSFÆLLESSKABER

- **Sentire aude:** mod smagskompetence og personlig smagsmyndighed.
- **Sensus communis:** fællesskab som udtrykker en gruppes mening.
- **Madmæssig mangfoldighed:** en kerne-kvalitet ved sensus communis





MADMÆSSIG MANGFOLDIGHED

DIDAKTISKE REFLEKSIONER

Hvordan håndterer skolen mad- og måltider?

- Hvordan håndterer skolen maddiversitet
- Vigtige emner ift. fag (indhold)
 - Måltider: hverdag eller særlige lejligheder
 - Madvalg (hvilke madvarer skal der læres om)
- Betingelser for at spise sammen i skolen (rammer)
 - Organisering af elever i grupper (alder, klasser, madkulturer: samme eller forskellige smagspræferencer)



REFLEKSIONER MÅLTIDSPÆDAGOGIK

Rum (klasseværelset eller andet egnet spise-/måltidssted)

- Plads, lys, vand, orden, ro, hyggeligt/indbydende...?

Hygiejne (i princippet altid)

Hensyn:

- Fødevareallergi og andre sundhedshensyn
- Religiøse hensyn
- Moralske overvejelser
- Smagspræferencer



TO MAD OG MÅLTIDSPARADIGMER

Sundhed
og klima

Sådan spiser du
sund mad

Sådan spiser du
bæredygtig og
klimavenlig mad

Kulturel
diversitet

Hvordan
anerkender man
andre
madkulturer?

Hvordan ændrer
man kulturelle
mad- og
måltidsgrænser?



EX KLIMA – REGENERATIVE HAVBRUG!





DANISH SCHOOL OF EDUCATION

AARHUS UNIVERSITY





ANBEFALINGER TIL SKOLEN

- Brug elevernes maddiversitet som udgangspunkt for at ændre skolens rammer for mad og måltider
- Giv eleverne mulighed for at træffe madvalg og iagttage den madkulturelle mangfoldighed
- Overvej hvordan elever kan spise sammen for at repræsentere samfundsmæssig diversitet og øge deres viden og forståelse af madmæssig mangfoldighed
- Overvej hvordan skolemåltiderne kan udgøre en arena for omformning af kulturelle mad- og måltidsgrænser.





TAK FOR OPMÆRKSOMHEDEN!

<http://pure.au.dk/portal/da/kawi@edu.au.dk>

REFERENCER

Gadamer, H.-G. (2004 [1986]). Sandhed og metode. Grundtræk af en filosofisk hermeneutik. København: Systime Academic.

Kant, I. (1971 [1790]). Kritik der Urteilkraft. Stuttgart: Reclam.

Kant, I. (2002 [1787]): Kritik af den rene fornuft. København: Det lille Forlag.

Kant, I. (1993 [1783]): Besvarelse af spørgsmålet: Hvad er oplysning? I Morten Haugaard Jeppesen (red.): Oplysning, historie, fremskridt. København: Forlaget Slagmark.

Kant, I. (2005 [1790]). Kritik af dømmekraften. København: Det lille Forlag.

Wistoft, K. & Qvortrup, L. (2018). Smagens didaktik. København: Akademisk Forlag.

Wistoft, K. & Qvortrup, L. (2019). Teaching Taste. Common Ground Research Print.

Wistoft, K. & Qvortrup, L. (2021). Seven dimensions of taste – taste in a sociological and educational perspective. In: Gastronomy and Food Science. Elsevier pp. 227-251



המסע
החדש
החשוב
הכי