



MIT kokkeri 2.0

FORSKNINGSBASERET EVALUERING

JACOB HØJGAARD CHRISTENSEN, ASKE CLARK & KAREN WISTOFT

mitkokkeri.dk

Forfatterne: Jacob Højgaard Christensen, Aske Clark & Karen Wistoft

©2018, Danmarks institut for Pædagogik og Uddannelse (DPU), Aarhus Universitet

Grafik og layout: CHROMASCOPE.DK

Foto: Rishi Sæther, Happylivning.dk

Nøgleord: madlavning, madkundskab, læring, didaktik, børn

Gengivelser og uddrag, herunder citater, er tilladt med tydelig kildeangivelse



INDHOLD

Resume	1
Indledning	4
Overordnet formål med evalueringen	5
Metoder og evalueringsdesign	6
Kvantitativ evaluering	9
Elevevalueringen	9
Lærerevaluering	35
Kvalitativ evaluering	45
MIT kokkeri i skolereg	46
Elevers brug af MIT kokkeri i hjemmet	55
MIT kokkeri-madklubber	60
Opsamling og konklusioner	73
Pointer til overvejelse	77
Referencer	78
Bilag 1: Survey – Elever	81
Bilag 2: Survey – Lærere	87
Bilag 3: Interviewguide – Elever	91
Bilag 4: Interviewguide – Lærere	92
Bilag 5: Observationsguide – Madklubber	93





RESUME

MIT kokkeri er et projekt, hvis formål er at styrke børns madlavningsglæde og hjælpe dem med at tage ejerskab over deres madlavning og tage styringen i køkkenet. Til dette formål har MIT kokkeri udgivet en børnekogebog med et tilhørende webunivers og udviklet et madklubkoncept, hvor der i skrivende stund eksisterer 53 MIT kokkeri-madklubber fordelt over hele landet.

MIT kokkeri, herunder brugen af kogebog og website i danske folkeskoler og det nye madklubkoncept, er blevet evalueret af forskere fra Danmarks institut for Pædagogik og Uddannelse (DPU), og på den baggrund foreligger denne forskningsbaserede evalueringsrapport. Evalueringen er blevet gennemført ud fra et mixed methods-design ved brug af spørgeskemaer, interviews og feltobservationer. Således baseres rapportens resultater på både kvantitative og kvalitative empiriske data. Formålet med dette evalueringsdesign er at opnå en nuanceret viden om, hvordan intentionerne med MIT kokkeri indfries. Konkret har vi undersøgt elevers selvvaluerede udbytte af MIT kokkeri samt indsamlet viden om, hvordan MIT kokkeri bruges, og hvilke erfaringer der er hermed. Vi har udført spørgeskemaundersøgelser med deltagelse af over 1600 elever og 500 lærere, og yderligere har vi gennemført fokusgruppeinterviews med lærere, elever og madklubinstruktører. Derudover har vi observeret madlavningsaktiviteter i seks madklubber.

Hovedresultater

De kvantitative undersøgelser viser, at 58 % af de adspurgte elever tilkendegiver at have brugt MIT kokkeri til at lave mad derhjemme. 40 % af disse elever bruger bogen meget aktivt, i form af at de på svartidspunktet har brugt den en, to, tre eller flere gange inden for de sidste tre dage. I forlængelse af dette kan vi også konkludere, at de elever, der tilkendegiver at have brugt MIT kokkeri i hjemmet, har et markant højere selvvalueret udbytte end de øvrige respondenter. 56 % af de adspurgte elever svarer, at MIT kokkeri har bidraget til, at de laver mere mad derhjemme, end de har gjort førhen. Interviews med eleverne indikerer, at det giver et positivt indtryk, når de får udleveret bogen som en gave, de må tage med hjem og beholde. Både lærere og elever beskriver bogen som flot, let anvendelig og med et lækkert design.

De adspurgte elever bruger MIT kokkeri-kogebogen på forskellig vis. Nogle følger opskrifterne meget præcist, mens andre følger opskrifterne og foretager små ændringer. Andre elever tilkendegiver at have eksperimenteret og lavet deres egne udgaver af opskrifterne. De kvantitative analyser viser også, at elever kan have gavn af at bruge bogen forskelligt. Afhængigt af elevernes niveau har nogle brug for en opskrift at støtte sig til, mens andre kan finde det udbytterigt at eksperimentere med opskrifterne.

Kun 23 % af eleverne tilkendegiver at have besøgt websitet mitkokkeri.dk, hvilket må betragtes som et relativt lavt tal. Til gengæld kan vi konkludere, at de børn, der har brugt websitet, i overvejende grad har et højt selv vurderet udbytte. Vedrørende lærernes vurdering af mitkokkeri.dk er det hyppigste spørgeskemasvar *neutral/ved ikke*. En plausibel forklaring på dette er, at mange lærere slet ikke har besøgt websitet. Derimod er de lærere, som har gjort sig erfaringer med websitet, meget positive over for det. Derfor vurderer vi, at websitet har et positivt og endnu uudnyttet potentiale for både elever og lærere.

Vi kan udlede, at MIT kokkeri anvendes i en række forskellige fag, selv om de kvantitative resultater entydigt viser, at MIT kokkeri i langt overvejende grad benyttes i madkundskab. Flere lærere fortæller dog, at de ser oplagte potentialer for at lave tværfaglige forløb med udgangspunkt i MIT kokkeri. Eleverne tilkendegiver i overvejende grad en oplevelse af, at MIT kokkeri hjælper dem til at lære i faget madkundskab. I forlængelse heraf har vi undersøgt elevers oplevelse af medbestemmelse, når de undervises i madkundskab med inddragelse af MIT kokkeri. En fjerdedel af eleverne giver udtryk for at have oplevet medbestemmelse, hvilket vi betragter som et overraskende lavt tal. 92 % af lærerne vurderer, at opskrifternes niveau er passende til eleverne, hvorfor vi finder det bemærkelsesværdigt, at en så stor andel af eleverne oplever, at undervisningen er lærerstyret.

Vi har undersøgt virkningen af at lade eleverne eksperimentere med smag, når de bruger MIT kokkeri i faget madkundskab. Her viser evalueringens resultater en entydig tendens til, at i jo højere grad eleverne tilkendegiver at kunne eksperimentere med smag, desto mere vurderer de, at MIT kokkeri har hjulpet dem med at lære. Et perspektiv, der ofte kom til udtryk under interviews med eleverne, er, at tilsmagningens betydning under madlavning er gået op for dem. Flere lærere fremhæver desuden, at det netop er gennem arbejdet med smag, at eleverne kan få mulighed for medbestemmelse og mulighed for at eksperimentere med opskrifterne.

Af de baggrundsvariabler, vi har inkluderet i de kvantitative undersøgelser, fremgår det, at flere piger end drenge kategoriseres med højest udbytte, og dermed at MIT kokkeri i højere grad indfrier intentionerne blandt piger end blandt drenge. Eleverne, som indgår i den kvantitative undersøgelse, er mellem 10 og 15 år gamle, og vi kan konkludere, at jo yngre respondenterne er, desto større selv vurderet udbytte tilkendegiver de. Særligt de 14- og 15-årige tilkendegiver et lavere udbytte end de øvrige alderstrin. Yderligere indikerer resultaterne, at etnicitet har en betydning for vurderingen af udbyttet af MIT kokkeri. Især kategoriseres elever, der mest eller altid taler et andet sprog end dansk i hjemmet, i overvejende grad med et lavt selv vurderet udbytte. Med hensyn til forældrenes socioøkonomiske baggrund udleder vi, at MIT kokkeri har en ensartet virkning på tværs af socioøkonomiske grupper, hvor forældrene er på arbejdsmarkedet. Derimod kategoriseres 72 % af de elever, hvis

forældre er arbejdsløse, langtidssyge eller på førtidspension, som havende lavest selv vurderet udbytte. Dette indikerer en ulighed i MIT kokkeris virkning i denne kontekst, men det bør understreges, at antallet af respondenter i den sidstnævnte gruppe er lavt.

Af den kvantitative evaluering med lærerne fremgår det, at MIT kokkeri-kogebogen primært uddeles til 6. klassetrin, hvilket også er hensigten. Den uddeles i nogle tilfælde også til øvrige klassetrin fra 4. til 9. klasse. Evalueringen viser i langt overvejende grad, at lærerne har en positiv opfattelse af MIT kokkeri både med hensyn til det faglige indhold og det æstetiske udtryk. 92 % af lærerne vurderer, at opskrifternes sværhedsgrad er passende, og vi finder ingen indikationer på, at hverken klassetrin eller geografisk region har indflydelse på lærernes vurdering af de undersøgte parametre. 95,5 % af lærerne svarer *i meget høj grad, i høj grad* eller *i nogen grad* til, at det er muligt at tilpasse MIT kokkeri-kogebogen efter læringsmål for de fag, de har anvendt MIT kokkeri i. 87,8 % af lærerne vurderer, at MIT kokkeri i høj grad indfrier sine mål.

Et andet positivt perspektiv er, at 96 % af lærerne mener, at MIT kokkeri bidrager til, at eleverne lærer noget nyt. 16 % af lærerne vurderer, at ingredienserne i opskrifterne er for dyre, og 23 % tilkendegiver, at opskrifterne indeholder flere ingredienser, end der er råd til. At MIT kokkeri alligevel vurderes så positivt af så stor en del af lærerne, kan ifølge vores kvalitative data skyldes, at lærerne kan tilpasse opskrifterne og enten bruge færre ingredienser eller erstatte med billigere alternativer.

Det fremgår af de kvalitative undersøgelser, at MIT kokkeri-kogebogen bliver godt modtaget på skolerne, og på tre ud af de fire besøgte skoler bliver den brugt gennem det meste af skoleåret. Flere steder lægges der vægt på, at MIT kokkeri forener sund og velsmagende mad. Flere lærere lægger vægt på, at opskrifternes udformning gør det muligt at tilpasse madlavningen i madkundskab efter de vilkår angående tid og økonomi, de er underlagt på de enkelte skoler.

Af vores undersøgelser om MIT kokkeri-madklubberne fremgår det, at de har flere positive virkninger. Konceptet bag madklubberne er baseret på fire konkrete værdier, og på tværs af madklubberne træder værdierne madlavningsglæde og fællesskab i høj grad frem. De forskellige madklubber arbejder med MIT kokkeris værdier på forskellig vis. Nogle steder arrangeres enkelte arrangementer, hvor det giver mening at fokusere på fællesskabet og glæden ved at lave mad, men hvor det kan være svært at komme i dybden med alle værdierne. Andre madklubber har derimod mulighed for at afvikle egentlige forløb med børnene, hvor de har bedre mulighed for at arbejde med eksempelvis madlavningskompetencer og æstetik.

Der er forskel på, om madklubberne er opstået i forlængelse af MIT kokkeri, eller

det er eksisterende foreninger, som MIT kokkeri har kvalificeret yderligere. I nogle madklubber er MIT kokkeris primære bidrag en øget viden om mad- og måltidsdaktik fra inspirationskurserne, der har kvalificeret madklubinstruktørerne, mens det i andre madklubber er materialerne i form af MIT kokkeri-kogebogen og mitkokkeri.dk, der er det centrale bidrag.

Madklubbeltagerne oplever en stor grad af frihed til at eksperimentere og arbejde selvstændigt i madklubberne, og det er tydeligt, at børnene oplever det positivt at deltage. Det kan skyldes de anderledes rammer, som madklubberne udgør. Samtidig har vi observeret, at de deltagende børn er bevidste om, at de også indgår i en læringssituation i madklubberne, men der er ofte friere rammer end i skolerne og derfor mulighed for at inkorporere mere leg og flere eksperimenter. Dermed er der også indikationer på, at MIT kokkeri-madklubberne formår at styrke børns lyst til at lave mad selv og i fællesskab med andre.

Det er svært at udsige viden om madklubbernes langtidsvirkninger, men madklubinstruktørerne vurderer i overvejende grad, at børnene bliver bedre til at lave mad, at de tør mere i køkkenet, at de udvikler tillid til egne evner, og at de i det hele taget har et positivt udbytte.

Overordnet konkluderer vi, ud fra evalueringens resultater, at der generelt er positive resultater angående elevernes oplevelser og selvvaluerede udbytte af anvendelse af MIT kokkeri. Lærerne forholder sig også i langt overvejende grad positivt til MIT kokkeri. Angående madklubberne er resultaterne også meget positive, og med denne rapport kan vi altså konkludere, at MIT kokkeri i høj grad indfrier sine intentioner. Der er dog en række udfordringer forbundet hermed, som vi i rapporten præsenterer forskellige perspektiver på.

INDLEDNING

Projektet MIT kokkeri er resultatet af et samarbejde mellem Komiteen for Sundhedsoplysning, Haver til Maver og Danmarks Institut for Pædagogik og Uddannelse (DPU). Formålet er at styrke børns lyst til og glæde ved at lave mad, og at flere børn inddrages i madlavning. Yderligere er det hensigten med projektet, at flere børn tager styringen i køkkenet og dermed selv tager ejerskab over den mad, de laver. Dette er sket igennem udvikling og udgivelse af børnekogebogen MIT kokkeri og det tilhørende webunivers mitkokkeri.dk. Projektet er finansieret af Nordea-fonden, og mere end 300.000 børn og unge i grundskolen har siden projektets start i 2014 modtaget MIT kokkeri som en gratis kogebog i forbindelse med faget madkundskab som en gave til at tage med hjem. Nyeste tiltag er MIT kokkeri-madklubberne, hvor der i skrivende stund er oprettet 53 madklubber fordelt over hele landet. MIT

kokkeri-madklubberne oprettes frivilligt i en bred vifte af forskellige institutioner og foreninger, såsom spejdertropper, sportsklubber, SFO'er, bosteder og lignende. Madklubberne tilrettelægges som længere eller kortere forløb, alt efter hvilke muligheder og rammer de forskellige madklubber har. Fælles for madklubberne er deres hensigt om at styrke børns lyst til at lave mad selv og i fællesskab med andre. Derudover bidrager MIT kokkeri til madklubberne med materialer i form af kokebøger, forklæder og plakater samt tilbud om inspirationskurser til madklubinstruktører.

I kokebøger til børn er der igennem de sidste 50 år sket en revolution af barnesynet. Vi har bevæget os fra et usikkert og inkompetent barn, der af forældre skulle guides gennem køkkenlivets risici med skarpe knive og andre potentielt farlige redskaber, til en verden, hvor barnet opfattes som kompetent og med fokus på smag, sanselighed og kreativitet i køkkenet. MIT kokkeri er et fremtrædende eksempel på sidstnævnte, og den spændende udvikling inden for genren kan du læse mere om i bogen *Smagens didaktik* (Wistoft & Qvortrup, 2017).

OVERORDNET FORMÅL MED EVALUERINGEN

Det overordnede formål med evalueringen af MIT kokkeri er at undersøge, om intentionerne i projektet bliver indfriet. Denne rapport dokumenterer således en forskningsbaseret evaluering udført af DPU gennem 2017 og 2018. Evalueringen har fokus på MIT kokkeris anvendelse og betydning, herunder hvordan skoleelever bruger såvel bogen som web-universet, samt deres oplevelser heraf og deres selvvaluerede udbytte. Der fremskrives viden om brugen af MIT kokkeri henholdsvis i skolen og i hjemmet, samt perspektiver på sammenhænge mellem, hvordan MIT kokkeri anvendes, og hvilket udbytte forskellige anvendelsesformer medfører. Et fokusområde er, om eleverne laver mere mad derhjemme end tidligere grundet MIT kokkeri. Det undersøges, hvilken betydning køn, alder, etnicitet, forældres uddannelsesniveau og forældres nuværende arbejde har for, om nogle elever får større udbytte af MIT kokkeri end andre. Lærernes anvendelse og vurderinger af MIT kokkeri og deres brug heraf i madkundskabsundervisningen undersøges, hvilket indbefatter deres vurderinger af det faglige indhold samt deres vurderinger af, hvorvidt MIT kokkeris formål realiseres eller ej, og hvordan MIT kokkeri kan bidrage til, at eleverne lærer noget nyt. De nye madklubber evalueres med fokus på deltagernes udbytte i forhold til hensigten om at styrke børns lyst til at lave mad selv og i fællesskab med andre.

Som det fremgår af ovenstående, så har denne forskningsbaserede evaluering det overordnede formål at undersøge, om intentionerne i MIT kokkeri bliver indfriet. Men som det også fremgår, så er der mange intentioner i MIT kokkeri samt flere indsatser i form af bog, webunivers og madklubber. Yderligere er der flere målgrupper: skoleelever, børn i fritidstilbud, lærere og madklubinstruktører. Dermed er der

også, udover det overordnede formål med evalueringen, flere forskellige mindre erkendelsesinteresser. Altså en variation af specifikke undersøgelsesspørgsmål, som er koblet til de konkrete indsatser og målgrupper, vi har skitseret ovenfor. For overskuelighedens skyld vil vi redegøre mere detaljeret for disse undersøgelsesspørgsmål løbende, når vores konkrete analyser præsenteres. Men først vil vi redegøre for, hvordan vi metodisk har valgt at gennemføre evalueringen.

METODER OG EVALUERINGSDESIGN

Udformningen af denne forskningsbaserede evaluering kan karakteriseres som et parallelt mixed methods-design. Essensen heraf er, at der i samme tidsperiode indsamles både kvantitative og kvalitative data med afsæt i undersøgelsens formål (Creswell, 2014). Kvantitative og kvalitative forskningsmetoder er væsensforskellige og bidrager henholdsvis med at fremskrive viden af generel karakter (kvantitativ) og kontekstspecifik viden (kvalitativ) – to typer af viden med særskilte styrker og svagheder (Gundelach, Skovgaard Nielsen, & Frederiksen, 2014). Det parallelle design kendetegnes endvidere ved, at metodologierne prioriteres nogenlunde ligeligt, og at det samlede vidensgrundlag afslutningsvis i undersøgelsen syntetiseres for at give et samlet svar på undersøgelsens erkendelsesinteresse (Bryman, 2016, p. 638). 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).

Vi har valgt at gennemføre kvalitative undersøgelser i form af interviews og fokusgruppeinterviews med elever, lærere og madklubinstruktører. Yderligere har vi, som en del af vores kvalitative dataindsamling, gennemført deltagende observation af madklubaktiviteter. Parallelt med den kvalitative dataindsamling har vi indsamlet kvantitative data ved brug af surveys henvendt til henholdsvis elever og lærere. I tabellen herunder fremgår den tidsplan, som vi har fulgt i forbindelse med at udarbejde evalueringsdesign samt indsamle og analysere data:

Tidsperiode	Metode	Indhold
Feb-aug 2017	Observation, interview og survey	Udarbejdelse af forskningsdesign
Aug-sept 2017	Observation og interview	Én madklub på Sjælland og én madklub i Jylland pilotundersøges med henblik på at opnå et indledende kendskab til potentialer og udfordringer ved madklubkonceptet. Der medbringes udkast til survey, som pilottestes med børn, der har erfaringer med at bruge bogen.

Tidsperiode	Metode	Indhold
Sept 2017	Afprøvning af spørgeskemaer	Survey afprøves med to udvalgte klasser. Erfaringer bruges til at kvalificere det endelige survey, som udsendes senere.
Okt-maj 2017-2018	Survey	Elektroniske spørgeskemaer udsendes løbende, cirka 12 uger efter at hver enkelt skole har modtaget bogen.
Mar-maj 2018	Interviews og observation	Fire madklubber besøges med henblik på at observere deres aktiviteter og interviewe deres deltagere (såvel børn som voksne/instruktører).
Apr-jun 2018	Interviews	Fire skoler besøges med henblik på at interviewe lærere om deres erfaringer med bogen MIT kokkeri, samt for at gennemføre fokusgruppeinterviews med elever.
Maj-okt 2018	Dataanalyse	Der analyseres på de indsamlede data (såvel kvantitative som kvalitative).
Okt-dec 2018	Rapportering	Resultater dokumenteres, og der udarbejdes rapport.

Som det fremgår af tidsplanen, har vi gennemført en række pilottest af både spørgeskemaer, interviewguides og observationsguides. Yderligere har vi brugt erfaringer fra den tidligere forskningsbaserede evaluering af MIT kokkeri (Wistoft, Lassen, & Christensen, 2015). Samlet har dette efter vores vurdering bidraget til at kvalificere de undersøgelser, som præsenteres i denne rapport. Vi vil i senere afsnit redegøre mere konkret for udformningen af hver enkelt undersøgelse. Men af hensyn til overskuelighed sker dette opdelt i henholdsvis kvantitative og kvalitative kapitler, hvor vi også præsenterer undersøgelsens resultater. Rapporten afsluttes med en opsamling, hvori hovedpointer fra begge undersøgelser sammenskrives og konklusioner udledes.



KVANTITATIV EVALUERING

Formålet med den kvantitative evaluering er at få indsigt i elever og læreres generelle oplevelser og vurderinger af MIT kokkeri. Derfor har vi udarbejdet ét spørgeskema til elever (Bilag 1) og ét spørgeskema til lærere (Bilag 2). Fra Komiteen for Sundhedsoplysning har vi i perioden fra oktober 2017 til maj 2018 løbende modtaget e-mailadresser på skoler, der har bestilt MIT kokkeri. Således har vi i denne ottemånedersperiode løbende udsendt surveys, cirka 12 uger efter at skolerne har modtaget bogen. Denne fremgangsmåde har vi valgt for at tilstræbe, at respondenterne har tilstrækkelig erfaring med bogen til at kunne afgive kvalificerede svar, samtidig med at erfaringer fortsat er i nogenlunde frisk erindring. I dataindsamlingsperioden har vi samlet modtaget 1082 e-mailadresser på bestillere af MIT kokkeri. Til alle disse har vi sendt en invitation til at deltage i evalueringen i form af links til spørgeskemaerne for henholdsvis elever og lærere. Samlet har 1609 elever og 554 lærere deltaget i denne kvantitative del af evalueringen. I dette kapitel vil vi først præsentere elevevalueringen og efterfølgende lærerevalueringen. Vi redegør for konkrete spørgsmålskonstruktioner sammen med analyser og resultater.

Elevevalueringen

I de følgende afsnit vil vi først redegøre for, hvorfor vi har valgt at undersøge elevernes selv vurderede udbytte af MIT kokkeri, og hvordan vi konstruerer en variabel for elevernes selv vurderede udbytte til videre analyse. Så følger beskrivelser og analyser af, hvordan elever tilkendegiver at bruge MIT kokkeri henholdsvis derhjemme og i skoleregi, samt hvilke virkninger vi har iagttaget med hensyn til elevernes udbytte. Endelig undersøges det, hvorvidt køn, alder, etnicitet, geografisk bosted og forældres socioøkonomi i form af jobposition har betydning for, om MIT kokkeri retter sig mere til nogle elever end andre.

Selv vurderet udbytte – Oplevelser og forventninger

MIT kokkeri har en intention om, at børn og unge får inspiration, lyst og viden om det at lave god og sjov mad, således at de engagerer sig og tilegner sig færdigheder i madlavning. Kendetegnende for disse parametre er, at elevernes oplevelser er helt centrale i kombination med deres forventninger til egne kompetencer, hvilket vi har valgt at undersøge. Men hvorfor undersøge oplevelser og forventninger? Det har vi valgt, fordi det at have lært noget/tilegnet sig kompetencer ændrer et individs forventninger til,

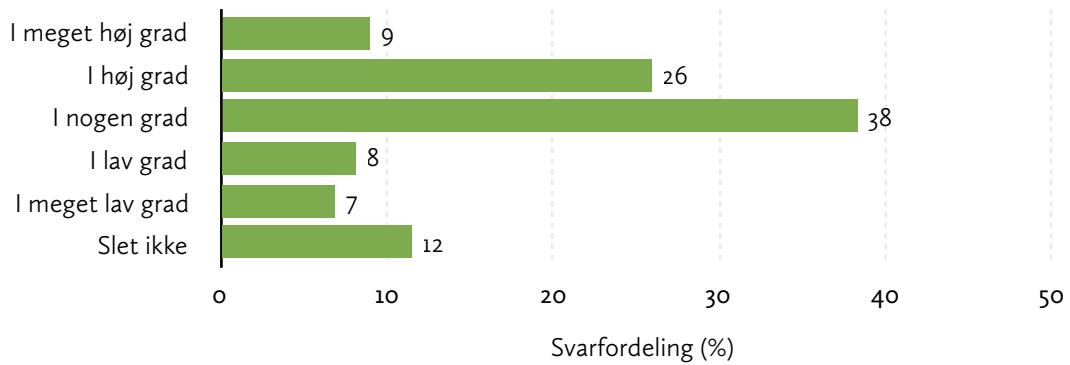
hvordan denne kan agere i verden (Luhmann, 2006). Det betyder, at hvis MIT kokkeri har øget en elevs viden og færdigheder om mad og måltider på en meningsfuld måde, så vil eleven også have forventninger til sig selv, der er i overensstemmelse med denne læring. Netop sådanne oplevelser og forventninger kan der iagttages kommunikative tegn på igennem empirisk evaluerings- og forskningsarbejde (Keiding & Qvortrup, 2014).

Et andet perspektiv på, hvorfor det er relevant at undersøge forventninger, finder man i professor og skoleforsker John Hatties metastudie *Visible learning* (Hattie, 2009). Hattie undersøger 138 variabler angående sammenhængen mellem undervisning og læring og interesserer sig for, hvad der giver det største læringsudbytte. Af det meget omfattende studie konkluderes det, at elevers egen vurdering af deres standpunkt er den variabel, der har størst effekt på elevers læring. Men det er ifølge Hattie ikke selve vurderingen, der gør forskellen, men derimod elevers forventninger til deres udbytte. Han forklarer denne sammenhæng med, at det er et menneskeligt karaktertræk at sætte opnåelige mål i form af lave og opnåelige forventninger til sig selv for at undgå skuffelser og nederlag. Men problemet er, at det kan være med til at begrænse udbyttet, for jo lavere forventninger en elev har til sig selv, desto lavere bliver udbyttet generelt. Derfor er en vigtig pointe, at effektiv pædagogik og undervisning i høj grad kendetegnes ved, at denne formår at hæve elevers forventninger til eget udbytte. I MIT kokkeri er det intentionen, at elever oplever glæde ved og øget engagement i madlavning, at de oplever, at de kan lave mad, og at de for fremtiden forventer at kunne mere, end de kunne før. Vi har i forlængelse heraf valgt at undersøge elevernes vurdering heraf ved at stille følgende spørgsmål:

- ▶ Har MIT kokkeri gjort det lettere for dig at lave mad?
- ▶ Har MIT kokkeri gjort det mere sjovt for dig at lave mad?
- ▶ Har MIT kokkeri gjort, at du kan lave andre retter, end du kunne før?
- ▶ Har MIT kokkeri gjort dig mere interesseret i at lave mad?
- ▶ Har MIT kokkeri gjort, at du kan eksperimentere med smag i dine egne retter?

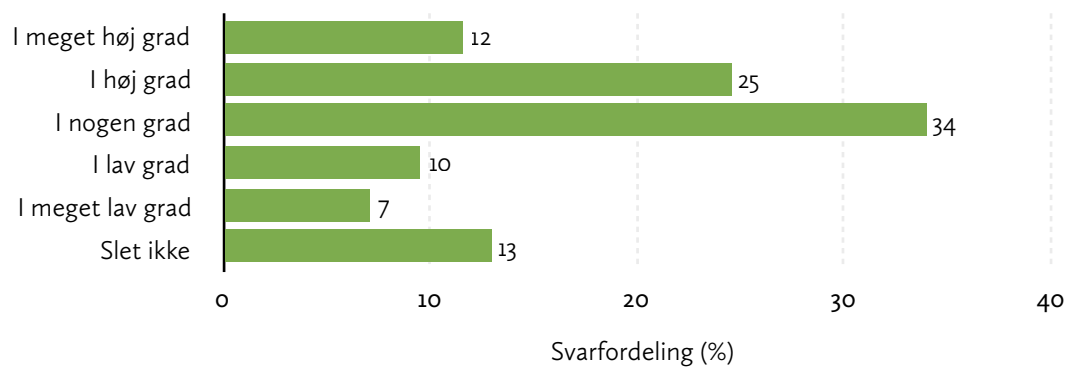
Som svarkategorier til disse fem spørgsmål har vi valgt at bruge en 6-punkt-likertskala. Blandt forskere og professionelle, der arbejder med surveys, er udformningen af likertskalaens svarkategorier et fremtrædende og omdiskuteret emne (Joshi, Kale, Chandel, & Pal, 2015; Wakita, Ueshima, & Noguchi, 2012). Meget kort fortalt er der fordele og ulemper ved at vælge færre kontra flere kategorier, lige kontra ulige antal kategorier, og om der skal være en neutral midterkategori eller ej. Vores begrundelse for seks kategorier er, at vi ved fra pilottest og tidligere undersøgelser, at målgruppen har en tendens til at vælge den neutrale midterkategori, hvis ikke de "tvinges" til at tage stilling. Endvidere er vores begrundelse, at det gavner vores analyser med den spredning, som seks kategorier medfører. Derudover formoder vi, at de elever, der modtager link til surveyet, har modtaget bogen, og dermed har de forudsætning for at svare. Resultaterne af de fem ovenstående spørgsmål ses i de følgende søjlediagrammer:

Har MIT kokkeri gjort det lettere for dig at lave mad?



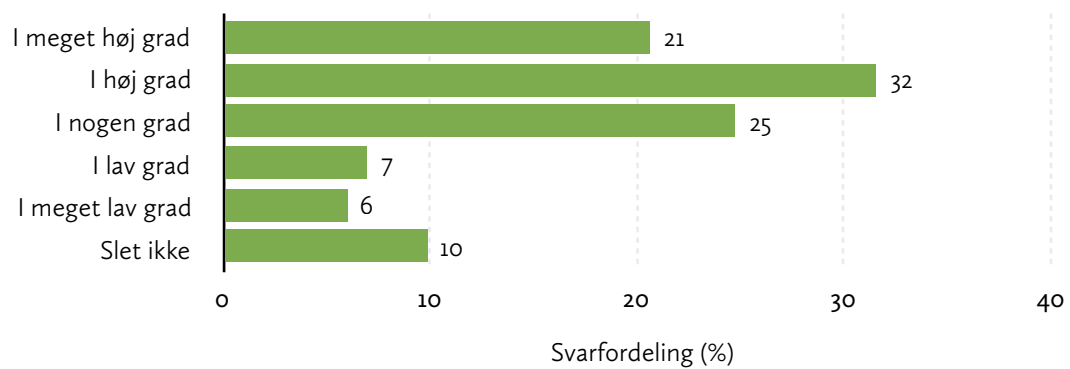
N = 1608

Har MIT kokkeri gjort det mere sjovt for dig at lave mad?

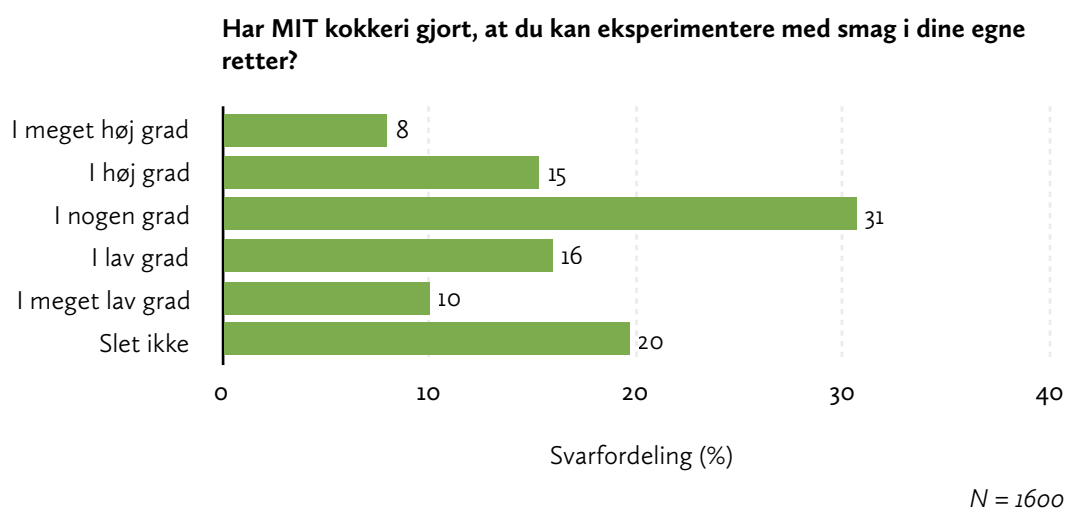
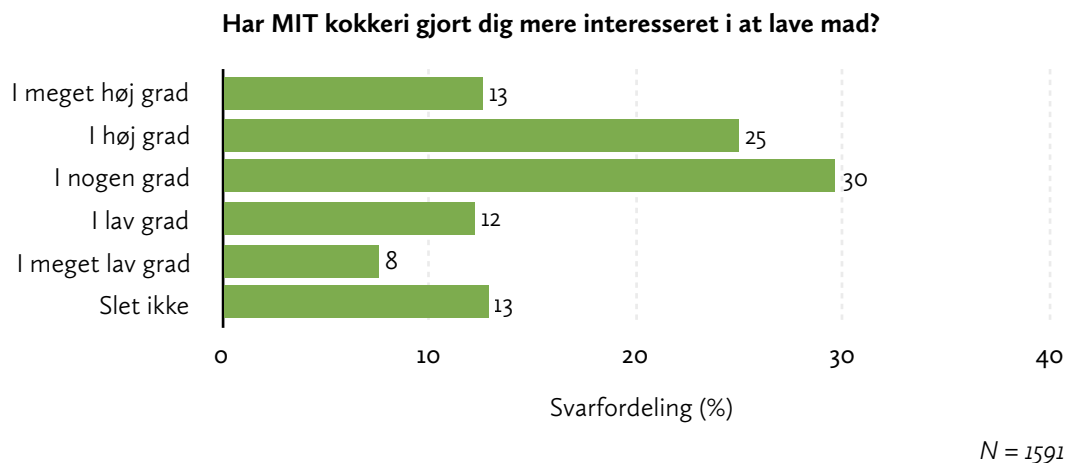


N = 1599

Har MIT kokkeri gjort, at du kan lave andre retter, end du kunne før?



N = 1591

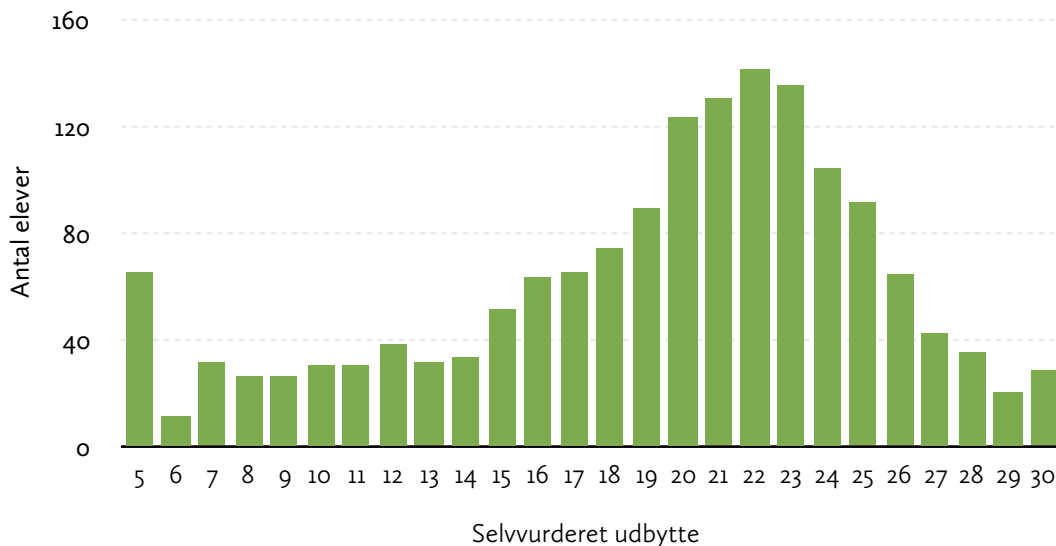


Vi vil fremhæve, at størstedelen af eleverne svarer enten: *I nogen grad*, *I høj grad* eller *I meget høj grad* på de fem ovenstående spørgsmål. Altså responderer de på den mest positive halvdel af svarskalaen. Dette fortolker vi som udtryk for, at størstedelen af eleverne har oplevelsen af, at MIT kokkeri har haft en positiv betydning for deres madlavningsfærdigheder, engagement og glæde, når de laver mad. Bemærk dog, at det gennemgående er imellem 10 og 20 % af eleverne, der svarer *Slet ikke*. Dermed er der også en gruppe af elever, for hvem intentionerne med MIT kokkeri er meget langt fra at være realiseret. Netop denne gruppe vil vi vende tilbage til senere. De fire første spørgsmål var også med i evalueringen af MIT kokkeri fra 2015. De tidligere og de nye resultater er næsten identiske (Wistoft et al., 2015, pp. 14-15), hvilket vi til dels fortolker som en indikation på pålidelighed i metoden. Men også som et udtryk for, at virkningen af MIT kokkeri i overvejende grad har været konsistent positiv i den årrække, som projektet er forløbet over. Det betyder implicit, at vi hverken kan dokumentere signifikant tilbagegang eller fremgang hvad angår elevernes selv-vurderede udbytte, når vi sammenligner resultaterne fra henholdsvis 2015 og 2018.

Spørgsmålet om, hvorvidt MIT kokkeri har betydet, at eleverne kan eksperimentere

med smag i egne retter, er blevet tilføjet i 2018-undersøgelsen. Særligt fordi der i udviklingen af bogen har været fokus på smag og elevernes viden og færdigheder i forbindelse med udvikling af egne retter. Spørgsmålets udformning er valideret igennem andre undersøgelser, hvor vi har erfaret, at målgruppen generelt forstår spørgsmålet og kan svare herpå (H.J. Christensen, 2017). Angående resultatet finder vi det bemærkelsesværdigt, at variabelen i højere grad er normalfordelt omkring midten af skalaen (sammenlignet med de øvrige svar), samt at der er 20 %, som svarer *Slet ikke*, hvilket er det højeste antal for de fem spørgsmål om selv vurderet udbytte. Vi vil behandle temaet smag mere dybdegående i et senere afsnit.

Til videre analyse har vi valgt at tildele svarkategorierne for de fem ovenstående variabler en numerisk rækkevidde fra 1 til 6, således at kategorien *Slet ikke* får den laveste numeriske værdi (1), og kategorien *I meget høj grad* får den højeste værdi (6). De øvrige kategorier tildeles værdier herimellem. Efterfølgende har vi konstrueret én variabel for elevernes selv vurderede udbytte ved at addere de fem variabler. Det betyder, at elever, der har svaret *Slet ikke* til alle fem spørgsmål, tildeles en score på $5 \times 1 = 5$. Elever, der har svaret *I meget høj grad*, tildeles en score på $5 \times 6 = 30$. Dermed har selv vurderet udbytte som adderet variabel en rækkevidde fra 5 til 30, hvor samtlige respondenter placeres inden for dette interval. Heraf fremkommer histogrammet, som ses herunder:



Hvor pålidelig er den variabel, vi har adderet, og som vi dermed betragter som udtryk for elevernes selv vurderede udbytte? I denne sammenhæng ses Cronbachs alpha-test generelt inden for statistik som et væsentligt mål for skalaens præcision. En anbefaling er, at for en optimal pålidelighed bør alpha ikke være under .70, men heller ikke over .90 (Streiner, 2003). I socialvidenskab og humaniora accepteres værdier helt ned til .50 dog som evidens for tilfredsstillende pålidelighed (Bryman, 2016, p. 158; Peterson, 1994). Vi har gennemført en Cronbachs alpha-test, der viser,

at reliabilitetskoefficienten (α) imellem de 5 adderede variabler er = .81. Dermed betragter vi korrelationen imellem disse som høj, og vi antager, at de med en acceptabel pålidelighed er udtryk for elevernes selv vurderede udbytte.

Af histogrammets datafordeling udleder vi, at respondenterne henholdsvis har tilkendegivet meget høje og meget lave vurderinger, men at størstedelen koncentreres lidt over skalaens median. I den videre analyse finder vi det interessant at undersøge, hvad der karakteriserer de elever, som tilkendegiver henholdsvis de højeste og de laveste vurderinger af udbytte. Altså kendetegn ved eleverne fordelt henholdsvis under og over gennemsnittet i ovenstående histogram. Derfor har vi omkodet variabelen til en todelte variabel, som vi konstruerer ved at dele respondenterne i to kategorier:

1. Elever med lavest vurdering af udbytte
2. Elever med højest vurdering af udbytte.

Det er 48,9 % af eleverne, der sammenlagt kategoriseres med værdien 20 eller lavere, hvilket vi vælger som skæringspunkt. Dermed bliver alle respondenter, der sammenlagt har en score fra 5 til og med 20, klassificeret i kategori 1 (Elever med lavest vurdering af udbytte). Alle respondenter, der har en score fra 21 til og med 30, klassificeres i kategori 2 (Elever med højest vurdering af udbytte). Bemærk, at den todelte variabel er udtryk for en differentiering af eleverne i to grupper, hvor den ene gruppe giver udtryk for et større udbytte, end den anden gruppe udtrykker. Det er således ikke vores vurdering af, hvornår udbyttet er henholdsvis højt og lavt. Denne opdeling af variabelen afstedkommer følgende fordeling:

	%	n
Elever med lavest vurdering af udbytte	48,9	786
Elever med højest vurdering af udbytte	49,1	790
Ugyldige svar	2,0	33
Total	100	1609

En bemærkning til den todelte variabel er, at hverken antal elever eller procentmæssig fordeling heraf er eksakt ligeligt fordelt. Dette er ikke muligt på grund af skalaen, som variabelen er konstrueret på baggrund af. Denne er kun i hele tal, hvilket resulterer i, at respondenterne ikke kan kategoriseres med en kommaopdelt numerisk værdi. Derfor kan todelingen kun tilstræbes at være ligelig. Dette ændrer dog ikke på det faktum, at eleverne inddeles i to grupperinger, der udtrykker henholdsvis højere og lavere vurdering af udbytte.

Der er 33 ugyldige svar ud af de 1609 respondenter, hvilket svarer til 2,05 % af respon-

denterne i datasættet. De ugyldige svar fremkommer, fordi respondenter, der blot har ét ugyldigt svar eller mangler at besvare ét af de fem spørgsmål, er sorteret fra. Frasorteringen er en nødvendighed for, at variablen bliver retvisende. En respondent med ét ugyldigt svar har ikke forholdt sig til hele skalaen fra 5 til 30, hvilket gør, at denne ikke kan sammenlignes med de øvrige respondents svar. Vi har ved samtlige variabler kontrolleret for, hvilke karakteristika der gør sig gældende for respondenter med ugyldige svar. Med hensyn til køn, alder, etnicitet og social baggrund ses der ikke signifikante forskelle hvad angår karakteristika ved respondenterne med ugyldige svar. Følgelig vurderer vi det grundlæggende at være tilfældigt, hvilke elever der har afgivet ugyldige svar, eller hvilke elever der har undladt at svare. Derfor er det også vores vurdering, at forholdet ikke har markant indflydelse på pålideligheden af de forskellige analyser, som vi præsenterer.

Brugen af MIT kokkeri-bogen

I surveyet har vi undersøgt, hvordan elever tilkendegiver at have brugt MIT kokkeri-kogebogen. Eleverne har svaret på et spørgsmålsbatteri med mulighed for at vælge flere forskellige beskrivelser af deres brug. Her responderer 44 % (N = 701), at de har fulgt opskrifterne præcist, imens 45 % (N = 718) tilkendegiver, at de har kigget på opskrifterne og ændret nogle småting. 8 % (N = 134) tilkendegiver at have eksperimenteret med at lave deres egne udgaver af opskrifterne, og 12 % (N = 185) svarer, at de slet ikke har brugt bogen. Når disse resultater krydstabuleres med elevernes selvvalgte udbytte, fremkommer følgende resultat:

	Elever med lavest vurdering af udbytte	Elever med højest vurdering af udbytte	Total
Jeg har fulgt opskrifterne præcist	46 %	54 %	N = 686 100 %
Jeg har kigget på opskrifterne og ændret nogle småting	42 %	58 %	N = 707 100 %
Jeg har eksperimenteret med at lave mine egne udgaver af opskrif- terne	43 %	57 %	N = 130 100 %
Jeg har slet ikke brugt den	89 %	11 %	N = 179 100 %

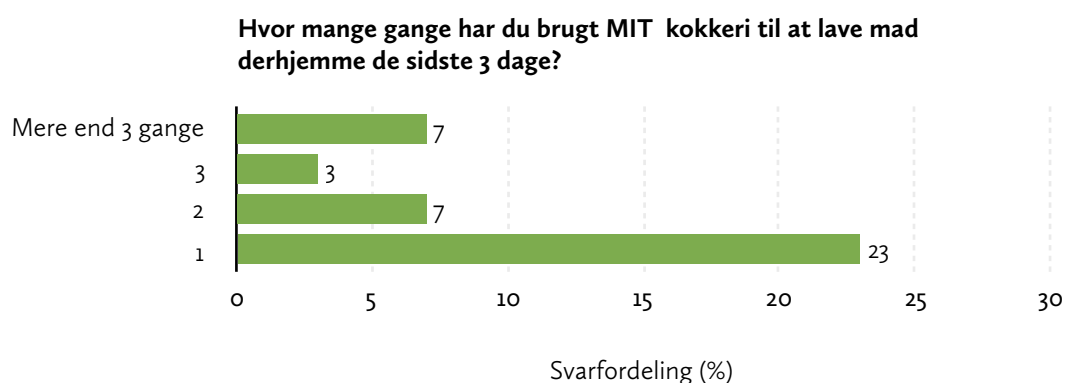
$P = 0,000$

I tabellens nederste række kan det iagttages, at 179 elever svarer, at de slet ikke har brugt bogen, og at 89 % af disse samtidig kategoriseres med den laveste vurdering af udbytte. Vi betragter det som åbenlyst, at de, der ikke har brugt bogen, heller ikke har noget udbytte heraf. Men hvordan kan de 11 %, der tilkendegiver et højt udbytte, forklare? I svarene på de åbne spørgsmål i surveyet kan vi læse, at nogle

elever slet ikke har brugt bogen, men i høj grad benytter websitet, hvilket kan være en forklaring på dette resultat. I de øvrige resultater er der meget lille variation, hvilket vi fortolker som en indikation på, at elever kan have gavn af at bruge bogen forskelligt. Det er ikke nødvendigvis mere udbytterigt for en elev at eksperimentere med opskrifterne, hvilket ellers er kendt som en effektiv måde for elever at tilegne sig viden og færdighed om madlavning på (H.J. Christensen, 2017). Men det afhænger i høj grad af elevens niveau, og nogle elever har brug for en opskrift at støtte sig til. For disse børn og unge kan MIT kokkeri være gavnlig, hvilket ovenstående resultat er en indikation på. Vi vender tilbage til temaet i afsnittet om MIT kokkeri i skolen, men først vil vi rette fokus på brugen af MIT kokkeri i hjemmet.

Brugen af MIT kokkeri i hjemmet

I surveyet bliver eleverne spurgt, om de har brugt MIT kokkeri til at lave mad derhjemme, og af de 1582 elever, der har svaret på spørgsmålet, svarer 58 % (N=920) ja hertil. De elever, der har brugt MIT kokkeri derhjemme, bliver også spurgt, hvor mange gange det er sket inden for de sidste tre dage. Dette spørgsmål svarer 839 elever på, og resultatet fordeles således:



N = 839

Det er sammenlagt 40 % (N=339), der svarer, at de har brugt MIT kokkeri én, to, tre eller mere end tre gange de sidste tre dage. Derfor udleder vi, at MIT kokkeri bliver anvendt aktivt af en relativt stor gruppe elever. Drømmescenariet for projektet vil selvfølgelig være, at alle børn og unge, der modtager bogen, også hyppigt anvender den i hjemmet. Men dette er nok et utopisk scenarie, og i dette perspektiv betragter vi 58 % som et relativt højt tal. At 40 % af disse også anvender den meget aktivt, betragter vi som et yderst positivt resultat. Særligt hvis der sammenlignes med andre undersøgelser. Coop analyse har eksempelvis lavet en undersøgelse af børns engagement i madlavning, der viser, at på en gennemsnitlig dag er det kun 7 % af børn og unge, der er med til at lave aftensmad (Coop, 2016). Et anderledes resultat er fremkommet af en undersøgelse, som Madkulturen har fået gennemført af analysevirksomheden YouGov, hvor det konkluderes, at 67 % af børn mellem 8 og 15 år hjælper med at lave mad mindst én gang om ugen (Houkjær, 2014, s. 8). Hvad der

er det mest korrekte billede af danske børns engagement i madlavning, er svært at udlæde fra eksisterende undersøgelser, fordi der er forskellige resultater og forskellige bias forbundet med deres individuelle undersøgelsesdesigns (H.J. Christensen, 2017, pp. 112-114). Men selv de mest positive resultater viser, at op imod en tredjedel af alle danske børn sjældent eller aldrig hjælper til med madlavningen i hjemmet. Det er med dette sammenligningsgrundlag, at vi vurderer udbredelsen og brugen af MIT kokkeri som yderst positiv i forhold til projektets intentioner.



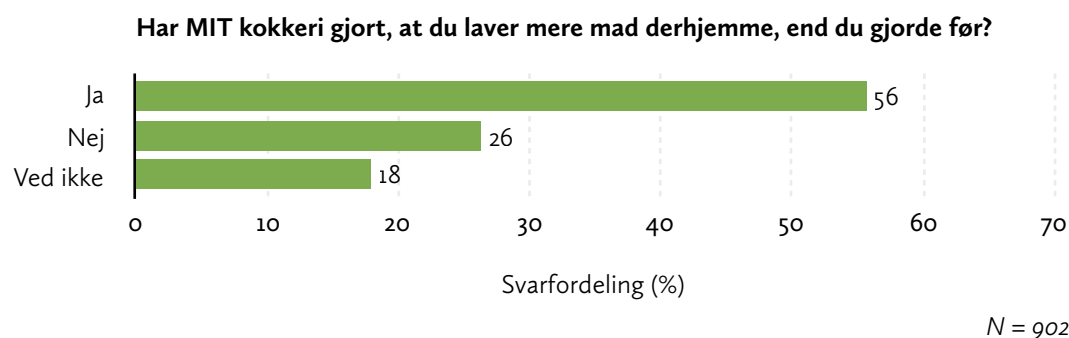
I forlængelse af ovenstående finder vi det vigtigt at påpege, at 42 % (N=662) af de adspurgte elever responderer, at de slet ikke har brugt MIT kokkeri derhjemme. Dette kan betragtes som en udfordring, fordi det er afgørende, at MIT kokkeri anvendes derhjemme, hvis projektets intentioner skal indfries. Det fremgår blandt andet ved en analyse af spørgsmålet om, hvorvidt eleverne har brugt MIT kokkeri derhjemme, som krydstabuleres med variabelen for elevernes selvvalgte udbytte:

Har du brugt MIT kokkeri til at lave mad derhjemme?	Elever med lavest vurdering af udbytte	Elever med højest vurdering af udbytte	Total
Ja	26 %	74 %	N = 905 100 %
Nej	57 %	43 %	N = 647 100 %

$P = 0,000$

Af ovenstående stærkt signifikante resultat kan det udledes, at 74 % af de elever, der svarer ja til at have brugt MIT kokkeri til at lave mad derhjemme, også kategoriseres med den højeste vurdering af udbytte. Altså markant flere end de 43 %, der har svaret nej til dette spørgsmål. Dette indikerer dermed, at brugen af MIT kokkeri

i hjemmet er afgørende for at indfri de intentioner, der angår elevernes udbytte, som er grundlæggende for projektet. Et andet perspektiv herpå fremkommer af, at de elever, som har brugt bogen derhjemme, også spørges, om MIT kokkeri har gjort, at de laver mere mad derhjemme, end de gjorde før. Resultatet er som følger:



Det er således 56 % ($N=503$), der svarer ja til, at MIT kokkeri har gjort, at de laver mere mad derhjemme end før. Gyldigheden af dette resultat bør læseren være opmærksom på. Resultatet kan ikke udsige viden om, hvorvidt eleven reelt laver mere mad derhjemme end før. Derimod kan det udsige viden om elevens egen oplevelse af dette tema. Sådan viden har værdi, fordi det er centralt i projektet, at MIT kokkeri motiverer eleverne til at lave mad derhjemme. Netop dette kan spørgsmålet give indikationer på, og når denne variabel krydstabuleres med elevernes selvvaluerede udbytte, fremkommer følgende resultat:

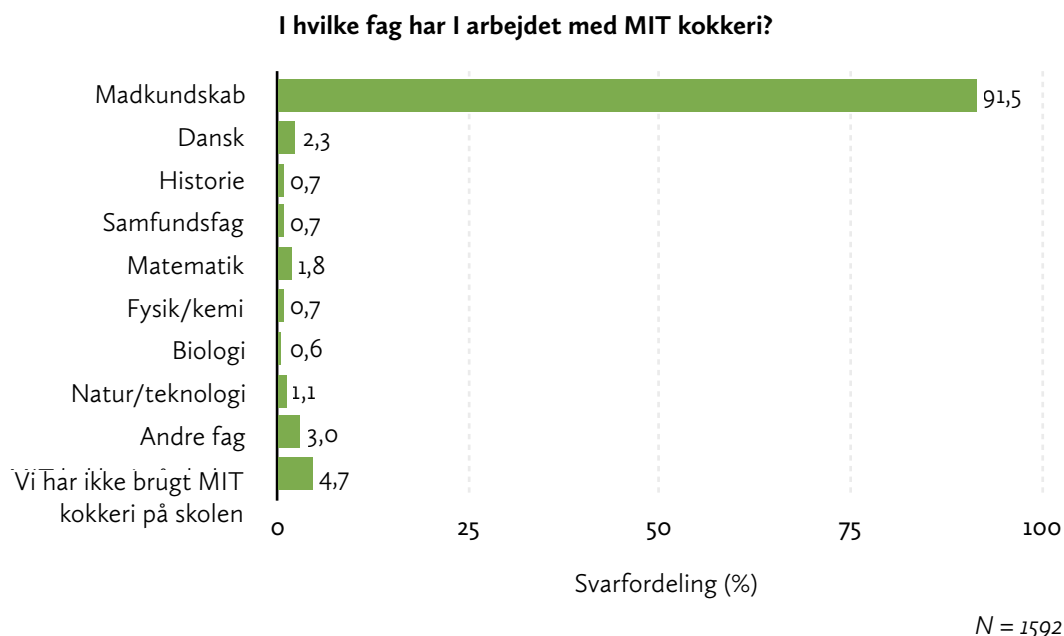
Har MIT kokkeri gjort, at du laver mere mad derhjemme, end du gjorde før?	Elever med lavest vurdering af udbytte	Elever med højest vurdering af udbytte	Total
Ja	19 %	81 %	$N = 494$ 100 %
Nej	65 %	35 %	$N = 233$ 100 %
Ved ikke	49 %	51 %	$N = 160$ 100 %

$P = 0,000$

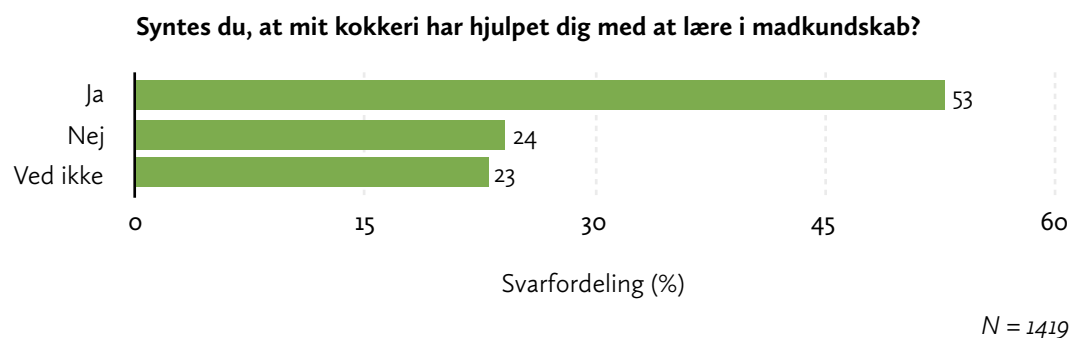
Resultatet kan fortolkes således, at det i meget høj grad er de elever, der tilkender et stort udbytte, som også motiveres til at lave mere mad derhjemme. Men det kan også fortolkes omvendt. Altså at det er de elever, som er blevet motiveret til at lave mere mad derhjemme, som vurderer deres udbytte højest. Vi finder det plausibelt, at sammenhængen så at sige "går begge veje", og der hvor MIT kokkeri i høj grad har haft en positiv virkning, er dermed i de tilfælde, hvor denne sammenhæng gøres gældende.

Brugen af MIT kokkeri i skolen

I surveyet spørges eleverne om, i hvilke fag de har arbejdet med MIT kokkeri. Resultatet ses herunder:



Ovenstående indikerer, at MIT kokkeri anvendes i flere forskellige fag. Nogle elever har også oplevet at arbejde med MIT kokkeri i mere end ét fag, hvilket er forklaringen på, at den samlede procentfordeling overstiger 100 i ovenstående diagram. Det fremgår også meget tydeligt, at MIT kokkeri primært anvendes i faget madkundskab, hvor 92 % ($N=1472$) af eleverne responderer, at de har arbejdet med MIT kokkeri. Bogen bliver også anvendt i de øvrige fag, som vi har spurgt til, men det er i markant lavere grad, og således er det kun 1-3 % af eleverne, der har oplevet at arbejde med MIT kokkeri i andre fag end madkundskab. Det fremgår også, at 5 % ($N=75$) slet ikke har arbejdet med MIT kokkeri på skolen. Vi har analyseret denne gruppe og sammenhængen med deres udbytte, men analyserne er ikke statistisk signifikante, og dermed vil vi være påpasselige med at udlede konklusioner heraf. Derimod bliver de elever, der har arbejdet med MIT kokkeri i faget madkundskab, også bedt om at vurdere, om det har hjulpet dem med at lære i faget madkundskab. Resultatet heraf fordeles således:



53 % (N=751) af eleverne svarer *Ja* til dette spørgsmål. Men 23 % (N=326) svarer *Ved ikke*, og 24 % (N=342) vurderer, at MIT kokkeri ikke har hjulpet dem til, at de lærer i madkundskab. I forlængelse heraf finder vi det interessant at undersøge, hvordan MIT kokkeri anvendes i faget madkundskab. Derfor har eleverne svaret på de spørgsmål, der fremgår af nedenstående tabel, hvor de endelige svarfordelinger også ses:

Hvordan har I brugt MIT kokkeri i madkundskab?	Ja	Nej	Ved ikke	Total
Har du været med til at bestemme, hvilke retter I har lavet?	25 %	64 %	11 %	N = 1414 100 %
Har du været med til at bestemme, hvordan retterne skulle laves?	23 %	62 %	15 %	N = 1402 100 %
Har jeres lærer opfordret jer til at eksperimentere med opskrifterne?	36 %	40 %	24 %	N = 1403 100 %

Angående de to øverste spørgsmål i ovenstående tabel kan det iagttages, at omkring en fjerdedel af eleverne giver udtryk for, at de har oplevet medbestemmelse, når MIT kokkeri er blevet anvendt i undervisningen i madkundskab. I det tredje spørgsmål kan det iagttages, at omkring en tredjedel tilkendegiver, at deres lærer har opfordret dem til at eksperimentere med opskrifterne. Disse resultater finder vi bemærkelsesværdige, fordi anden forskning viser, at netop elevdeltagelse i form af medbestemmelse, samt det at arbejde innovativt, kan være centralt for at hæve udbyttet i faget madkundskab (H.J. Christensen, 2017). Resultaterne i tabellen kan blandt andet forklares ud fra de betingelser, som faget generelt er underlagt i grundskolen. Faget kan have en tendens til at blive nedprioriteret på nogle skoler, og selv om andelen af undervisere, der er uddannet i madkundskab, er steget fra 60 % til 73 %, så er det fortsat omkring en fjerdedel af alle undervisere, der ikke er uddannet i madkundskab, som varetager undervisningen (Dahler & Davidsen, 2016; Trier, 2018). Vi ved også, at mange elever oplever madkundskabsundervisningen som havende den karakteristiske form, at læreren dikterer en opskrift, som skal følges, hvorefter der ikke gives meget plads til elevernes medbestemmelse eller eksperimenteren. Ud fra vores resultater ser det ikke ud til, at MIT kokkeri ændrer radikalt ved denne lærerstyrede måde at tilrettelægge og gennemføre undervisningen i madkundskab på. Omvendt så er det at følge opskrifter også en fundamental del af at lære at lave mad, og resultaterne i ovenstående tabel skal derfor ikke nødvendigvis fortolkes som problematiske. Spørgsmålet er derimod, om de elever, der ikke har oplevet megen medbestemmelse eller rum for at eksperimentere med opskrifterne, har det samme udbytte som de øvrige elever? Det har vi undersøgt ved krydstabulering:

Har du været med til at bestemme, hvilke retter I har lavet?	Elever med lavest vurdering af udbytte	Elever med højest vurdering af udbytte	Total
Ja	41 %	59 %	N = 347 100 %
Nej	52 %	48 %	N = 893 100 %
Ved ikke	52 %	48 %	N = 145 100 %

$P = 0,003$

Har du været med til at bestemme, hvordan retterne skulle laves?	Elever med lavest vurdering af udbytte	Elever med højest vurdering af udbytte	Total
Ja	38 %	62 %	N = 322 100 %
Nej	54 %	46 %	N = 849 100 %
Ved ikke	51 %	49 %	N = 203 100 %

$P = 0,001$

Lad os rette fokus på de elever, som svarer ja til at have været med til at bestemme, hvilke retter der er blevet lavet, og de elever, der svarer ja til at have været med til at bestemme, hvordan retterne laves. I krydstabuleringerne fremgår det, at markant flere af disse elever også er blandt de elever, der har den højeste vurdering af udbytte, når der sammenlignes med de øvrige kategorier. Et lignende resultat fremkommer angående det at eksperimentere med opskrifterne:

Har jeres lærer opfordret jer til at eksperimentere med opskrifterne?	Elever med lavest vurdering af udbytte	Elever med højest vurdering af udbytte	Total
Ja	38 %	62 %	N = 487 100 %
Nej	60 %	40 %	N = 550 100 %
Ved ikke	55 %	50 %	N = 337 100 %

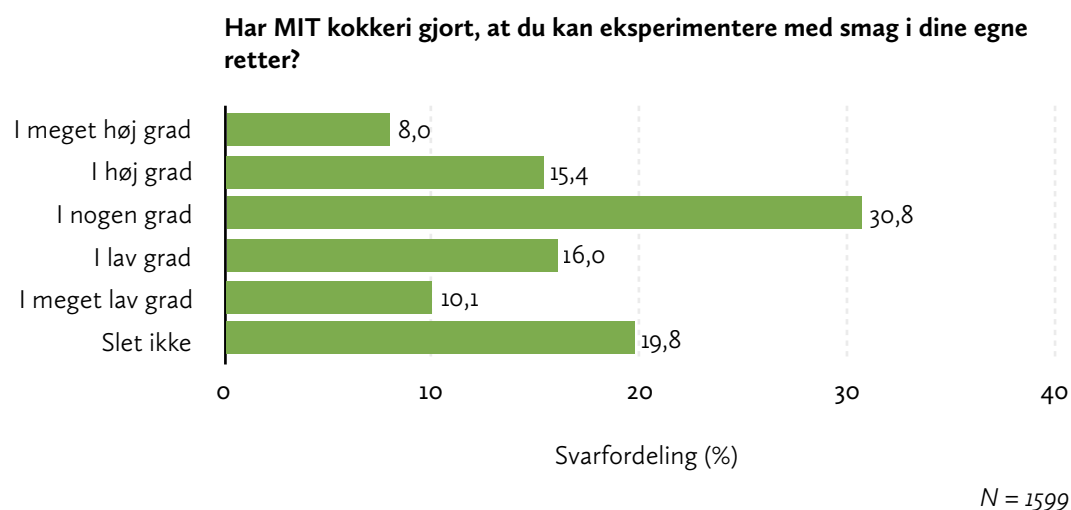
$P = 0,000$

Resultaterne indikerer således, at det har betydning for elevernes udbytte af MIT kokkeri, hvordan madkundskabsundervisningen tilrettelægges og gennemføres med didaktisk refleksion over graden af medbestemmelse og eksperimenteringen.

Eleverne tilkendegiver overvejende et højere udbytte, når de også oplever at få medbestemmelse samt at kunne arbejde eksperimenterende. At resultaterne dog ikke er mere markante, end det er tilfældet, fortolker vi som udtryk for, at mange børn og unge ikke er på et niveau, hvor eksperimentel madlavning med stor grad af medbestemmelse er didaktisk hensigtsmæssig for at optimere deres udbytte. For disse kan det være passende med mere eksakte instruktioner i form af givne opskrifter, som de kan følge relativt nøje.

Smag og læring

I vores egen forskning har vi de seneste år været optaget af sammenhængen mellem smag og læring (J. Christensen & Wistoft, 2016; Wistoft & Qvortrup, 2017). Dette felt er fortsat mindre undersøgt end de ovenfor nævnte didaktiske elementer i form af elevdeltagelse og det at eksperimenterer, som med relativt stor evidens allerede er vist effektive til at højne elevers læringsudbytte. Men hvordan forholder det sig med smag som didaktisk element? Blandt spørgsmålene, vi brugte til at konstruere variabelen for selv vurderet udbytte, var:



Måske tænker du som læser, at formuleringen af spørgsmålet er en anelse kryptisk for et barn i sjette klasse, men vi har ved pilottest og andre undersøgelser valideret spørgsmålet, og kan konkludere, at elever i 6. klasse i langt overvejende grad forstår og kan svare på spørgsmålet. Noget af det, vi finder interessant ved resultatet, er, at data er meget spredte, og at en relativt stor gruppe på 19,8 % (N = 316) svarer *Slet ikke* til dette spørgsmål. Det oplagte spørgsmål er således, hvilken sammenhæng der er med denne variabel og elevernes udbytte? Men en krydstabulering herimellem er ikke hensigtsmæssig, fordi variabelen angående smag også er brugt til at konstruere variabelen for elevernes selv vurderede udbytte. En krydstabulering ville således være en tabulering af variabelen med sig selv. Derimod fremkommer et interessant resultat, når smagsvariabelen tabuleres med elevernes vurdering af, om MIT kokkeri har hjulpet dem med at lære i faget madkundskab:

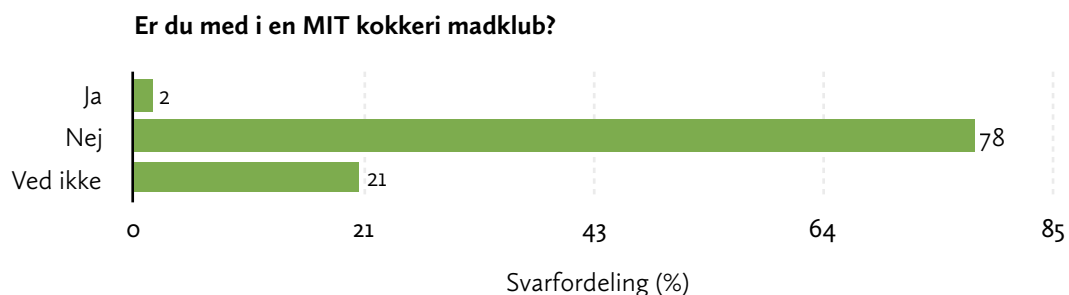
Syntes du, at MIT kokkeri har hjulpet dig med at lære i madkundskab?		Ja	Nej	Ved ikke	Total
Har MIT kokkeri gjort, at du kan eksperimentere med smag i dine egne retter?	Slet ikke	22 %	56 %	22 %	N = 264 100 %
	I meget lav grad	34 %	37 %	28 %	N = 142 100 %
	I lav grad	52 %	20 %	28 %	N = 234 100 %
	I nogen grad	62 %	14 %	24 %	N = 434 100 %
	I høj grad	71 %	10 %	18 %	N = 222 100 %
	I meget høj grad	78 %	8 %	14 %	N = 117 100 %

$P = 0,000$

Ovenstående stærkt signifikante resultat indikerer, at der er en sammenhæng mellem elevernes vurdering af at kunne eksperimentere med smag og deres oplevelse af at lære i madkundskab. Konkret synes 78 % (N=91) af de elever, der responderer, at MIT kokkeri i meget høj grad har gjort, at de kan eksperimentere med smag i deres egne retter, at MIT kokkeri har hjulpet dem med at lære i madkundskab. Omvendt kan der i den modsatte ende af skalaen iagttages, at det kun er 22 % (N=59) af de elever, der responderer, at MIT kokkeri slet ikke har gjort, at de kan eksperimentere med smag i deres egne retter, som også synes, at MIT kokkeri har hjulpet dem med at lære i madkundskab. Mellem de to resultater er der en entydig tendens i tallene, som indikerer, at i jo højere grad eleverne tilkendegiver at kunne eksperimentere med smag, desto flere elever vurderer, at MIT kokkeri har hjulpet dem med at lære.

MIT kokkeri-madklubber

I surveyet bliver eleverne spurgt, om de er med i en MIT kokkeri-madklub, hvortil de har mulighed for at svare *Ja*, *Nej* eller *Ved ikke*. Resultat heraf fordeles således:



$N = 1587$

På det tidspunkt, hvor vi afslutter indsamlingen af kvantitative data, er der officielt 50 madklubber spredt rundt om i landet. Men det er kun 2 % (N = 27) af respondenterne i surveyet, som svarer *Ja* til, at de er med i en MIT kokkeri-madklub. En af årsagerne til dette lave tal kan være, at surveyet primært er besvaret af 13-14-årige børn og unge, mens madklubberne er henvendt til en meget bredere målgruppe end den, dette survey er udarbejdet til. Surveyet er også direkte udsendt til den lærer, der har bestilt MIT kokkeri til sine elever – og dermed implicit ikke til madklubinstruktører. Vi overvejede at sende surveyet til madklubinstruktører, men vi fravalgte dette, fordi de ikke har samme udgangspunkt for at svare, som lærerne har. Dermed ville det kræve et særskilt udarbejdet survey. Da vi ligeledes har erfaret, at madklubberne i høj grad er etableret med deltagelse af indskolingsbørn, vil det også kræve en anden metodisk tilgang. Disse forhold er vores forståelse af årsagen til det lave antal respondenter, der tilkendegiver at være med i en MIT kokkeri-madklub.

Vi vil også henlede læserens opmærksomhed på, at 21 % svarer *Ved ikke* til det ovenstående spørgsmål. Her har flere af eleverne tilføjet i surveyets åbne svarmuligheder, at de har svaret *Ved ikke*, fordi de er med i en madklub, men at de ikke ved, om det er en MIT kokkeri-madklub. Dette tyder på, at madklub som overordnet koncept ikke er ukendt i vores målgruppe. Et interessant resultat fremkommer ved at krydstabulere elevernes selvvalgte udbytte med, hvorvidt de er en del af en MIT kokkeri-madklub eller ej:

Er du med i en MIT kokkeri-madklub?	Elever med lavest vurdering af udbytte	Elever med højest vurdering af udbytte	Total
Ja	29 %	71 %	N = 27 100 %
Nej	52 %	48 %	N = 1210 100 %
Ved ikke	45 %	55 %	N = 337 100 %

$P = 0,010$

Det, som vi finder interessant ved dette resultat, er, at blandt respondenterne, der er med i en MIT kokkeri-madklub, er 71 % også blandt dem, der vurderer eget udbytte højest. Et resultat, der er markant højere end for de respondenter, der svarer nej, hvor kun 48 % er blandt dem, der vurderer eget udbytte højest. Dette er indikation på, at madklubberne gør en positiv forskel for deltagernes udbytte. Resultatet er ved chi2-test statistisk signifikant ($P = 0,010$), men læseren bør tage forbehold for, at der kun indgår 27 respondenter, som har erfaring med madklubberne.

Konceptet for madklubberne er funderet på fire værdier: 1) Madlavningsglæde 2) Madlavningsevner 3) Æstetik 4) Fællesskab. Om eleverne oplever et udbytte af

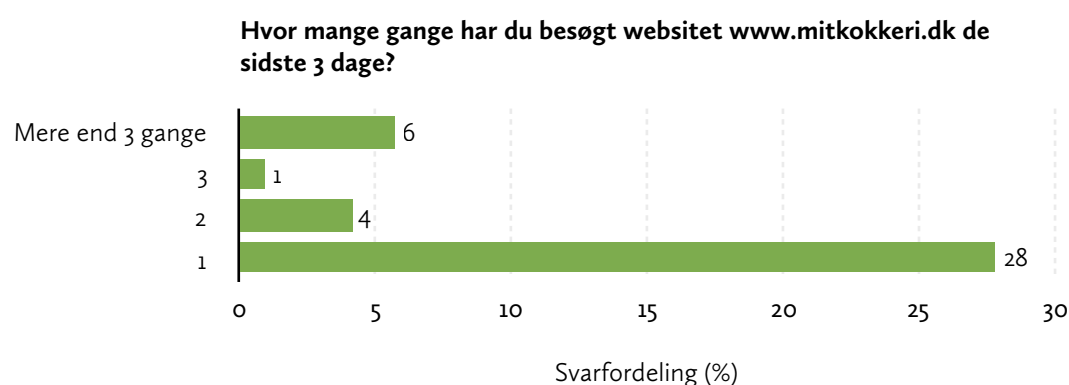
netop disse fire værdier, har vi undersøgt via et spørgebatteri med spørgsmålene, der fremgår sammen med resultaterne heraf i nedenstående tabel:

Har MIT kokkeri-madklub gjort dig:	Ja	Nej	Ved ikke	Total
mere glad for at lave mad?	71 %	8 %	21 %	N = 27 100 %
i stand til at lave mad, du ikke kunne før?	75 %	17 %	8 %	N = 27 100 %
bedre til at lave mad, der ser flot ud?	63 %	21 %	16 %	N = 27 100 %
bedre til at samarbejde med andre om at lave mad?	84 %	8 %	8 %	N = 27 100 %

Også her fremtræder positive resultater for MIT kokkeri-madklubberne, der indikerer, at madklubberne i overvejende grad har den intenderede virkning på de børn og unge, der deltager i aktiviteterne. Men igen vil vi påpege, at det er et lavt antal respondenter, som indgår (N=27). Derfor vil vi henvise læseren til vores kvalitative undersøgelse af madklubberne, som baseres på et mere solidt datagrundlag og bidrager med andre og mere nuancerede perspektiver.

MITkokkeri.dk

I surveyet bliver eleverne spurgt, om de har besøgt websitet MITkokkeri.dk, og af de 1583 elever, der har besvaret spørgsmålet, svarer 23 % (N=358) Ja. De elever, der har besøgt MITkokkeri.dk, bliver også spurgt, hvor mange gange det er sket inden for de sidste tre dage. Dette spørgsmål svarer 313 elever på, og resultatet fordeles således:



N = 313

Det er sammenlagt 39 % (N=121), der svarer, at de har besøgt det én, to, tre eller mere end tre gange de sidste tre dage. Med afsæt i at kun 23 % af de adspurgte elever svarer, at de har besøgt websitet, udleder vi, at websitet bruges i langt mindre grad end det bogen, hvor 58 % responderede, at de havde brugt den derhjemme. Men

hvad er virkningen for de børn og unge, der besøger websitet? Dette fremkommer der et perspektiv på ved krydstabulering af spørgsmålet om, hvorvidt eleverne har besøgt MITkokkeri.dk, med variabelen for elevernes selvvaluerede udbytte:

Har du besøgt websitet MITkokkeri.dk?	Elever med lavest vurdering af udbytte	Elever med højest vurdering af udbytte	Total
Ja	39 %	61 %	N = 350 100 %
Nej	54 %	46 %	N = 1203 100 %
<i>P</i> = 0,000			

Af ovenstående resultat kan det udledes, at 61 % af de elever, der svarer *Ja* til at have brugt MIT kokkeri til at lave mad derhjemme, også kategoriseres med den højeste vurdering af udbytte. Altså flere end de 46 %, der har svaret *Nej* til dette spørgsmål, og samtidig kategoriseres med højt udbytte. Dette fortolker vi som en indikation på, at websitet har et pædagogisk potentiale for en stor gruppe børn og unge, hvilket vi uddyber i vores kvalitative analyse.

MITkokkeri.dk i faget madkundskab

Eleverne spørges, om de har besøgt mitkokkeri.dk i forbindelse med undervisning i madkundskab. Af de 1406 elever, der besvarer spørgsmålet, svarer 35 % (N= 485) *Ja*. Den opmærksomme læser bemærker måske, at dette tal er højere end andelen, der svarede ja til at have besøgt mitkokkeri.dk, hvilket kan betragtes som selvmodsigende. Årsagen til resultatet kan være elevernes forståelse af de to spørgsmål, og at det første spørgsmål ikke indbefatter undervisningen. Det kan også være, fordi eleverne først erindrer at have besøgt websitet, når der specifikt spørges til, om de har besøgt det i forbindelse med undervisning. Ved krydstabulering med elevernes udbytte fremkommer nedenstående resultat:

Har I besøgt hjemmesiden mitkokkeri.dk i forbindelse med undervisning i madkundskab?	Elever med lavest vurdering af udbytte	Elever med højest vurdering af udbytte	Total
Ja	44 %	56 %	N = 475 100 %
Nej	55 %	45 %	N = 716 100 %
<i>P</i> = 0,000			

Af de elever, der har besøgt websitet i forbindelse med undervisning i madkundskab, vurderer 56 % (N=265) eget udbytte højest, hvorimod der i den gruppe af elever, der ikke har besøgt websitet i undervisningen, kun er 45 % (N=325) elever med højest

vurdering af udbytte. Der er således en forskel på 11 %, hvilket indikerer, at websitet kan have en positiv effekt på elevernes selvvaluerede udbytte af undervisningen i madkundskab.

Baggrundsvariabler

For at undersøge, om MIT kokkeri retter sig mere til nogle elever end andre, har vi valgt at indsamle informationer om køn, alder, etnisk baggrund, geografisk bosted og socioøkonomi. Altså fem baggrundsvariabler, som vi i dette kapitel vil redegøre for indsamlingen af. Yderligere vil vi præsentere krydstabuleringsanalyser med elevernes selvvaluerede udbytte. Baggrundsvariablerne kan også give en indikation på, hvor repræsentativt vores sample af respondenter er i relation til populationen generelt.

Køn

I den danske befolkning er der jævnfør Danmarks Statistik flere kvinder end mænd. Kvinderne udgør på landsplan 50,4 %, og mændene 49,6 %. Denne kønsfordeling har været nogenlunde uændret de sidste årtier (DST, 2018), og dermed er den også gældende for målgruppen til MIT kokkeri. I vores undersøgelse er der blandt respondenterne 53 % piger (N = 798) og 47 % drenge (N = 703). Dermed en mindre overrepræsentation af piger i forhold til populationen generelt. Krydstabuleres køn og selvvalueret udbytte, fremkommer følgende resultat:

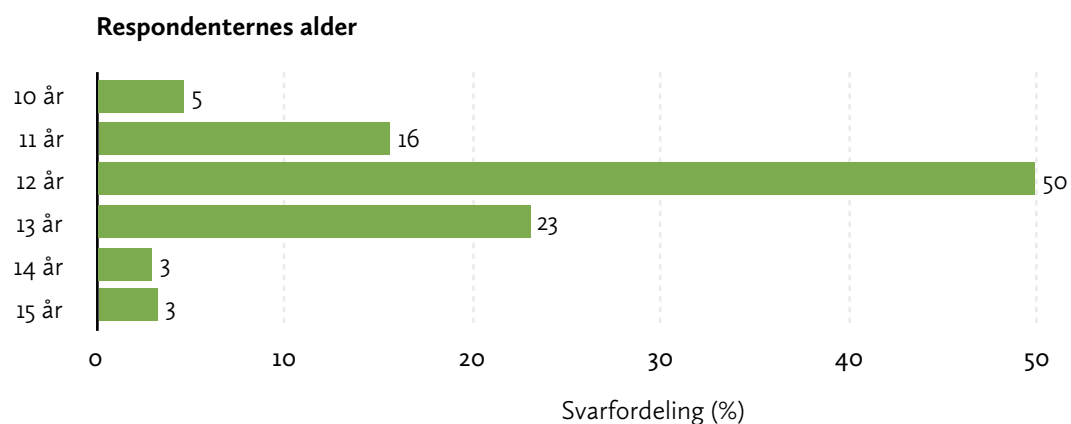
	Elever med lavest vurdering af udbytte	Elever med højest vurdering af udbytte	Total
Dreng	54 %	46 %	N = 684 100 %
Pige	46 %	54 %	N = 786 100 %

$P = 0,000$

Som det fremgår af tabuleringen, er der flere piger end drenge, der kategoriseres med den højeste vurdering af udbytte, hvilket indikerer, at MIT kokkeri i højere grad indfrier intentionerne blandt piger end drenge.

Alder

I undersøgelsen har vi spurgt til elevernes alder, og resultatet heraf fordeles således:



N = 1515

Størstedelen af respondenterne er 12 år (50,3 %), hvilket stemmer meget godt overens med, at MIT kokkeri er tiltænkt 6. klassetrin i grundskolen. Men hvilken virkning har MIT kokkeri på de forskellige aldersgrupper? Det har vi undersøgt ved at krydstabulere elevernes alder med deres vurdering af udbytte. Resultatet er som følger:

	Elever med lavest vurdering af udbytte	Elever med højest vurdering af udbytte	Total
10 år	42 %	58 %	N = 67 100 %
11 år	44 %	56 %	N = 232 100 %
12 år	48 %	52 %	N = 749 100 %
13 år	55 %	45 %	N = 343 100 %
14 år	73 %	27 %	N = 45 100 %
15 år	63 %	37 %	N = 48 100 %

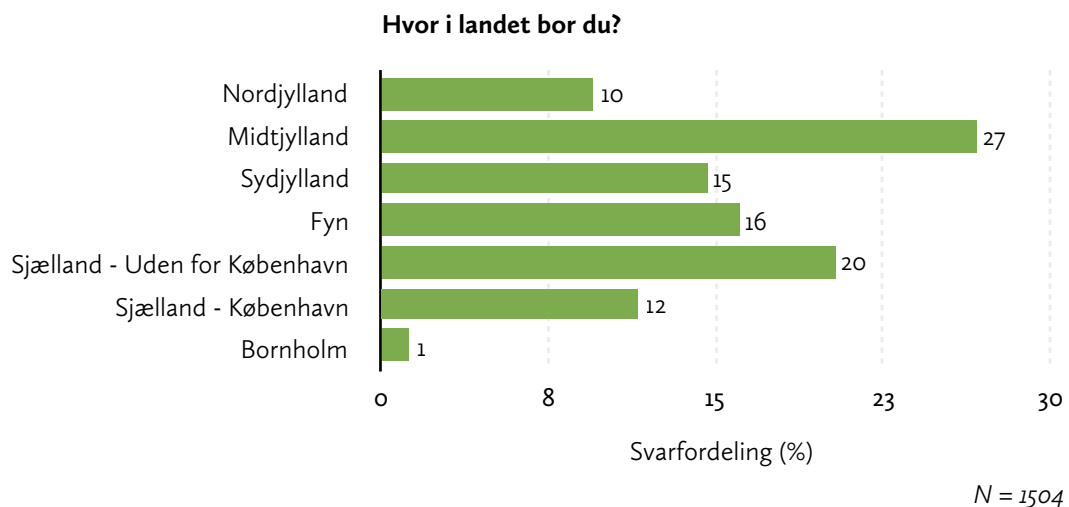
P = 0,000

Tabellen indikerer, at blandt de 10- til 15-årige er der tendens til, at jo yngre eleverne er, desto højere vurderer de eget udbytte. Det er værd at bemærke, at blandt de 10- til 13-årige er variationen ikke så stor, imens de 14- og 15-årige i langt overvejende grad kategoriseres med en lav vurdering af udbytte.



Geografisk bosted

I undersøgelsen bliver eleverne spurgt om, hvor i landet de bor, hvortil de får syv svarkategorier at vælge imellem. Resultatet heraf er som følger:



Midtjylland med 27 % (N=401) af respondenterne samt Sjælland – Uden for København med 20 % (N=306) er de mest repræsenterede regioner. En eksakt ligelig fordeling er sjældent mulig med den valgte metode, men det essentielle er, at de forskellige geografiske regioner repræsenteres, samt at der er en acceptabel fordeling, hvilket vi betragter som værende tilfældet. Når vi gennemfører analyser af elevernes geografiske bosted og deres selv vurderede udbytte, så kan vi ikke iagttage statistisk signifikante forskelle. Dette kan være resultat af, at der reelt ikke er geografisk forskel på elevernes udbytte af MIT kokkeri. Men der må også tages det forbehold, at resultatet kan skyldes manglende styrke i de statistiske data, i form af for få respondenter til netop disse analyser.

Etnicitet

I surveyet spørger vi eleverne om, i hvilket land de er født, samt i hvilket land henholdsvis deres mor og far er født. Herudfra er det muligt for os at kategorisere elevernes etnicitet som henholdsvis 1) Dansk baggrund 2) Ikke vestlig baggrund 3) Vestlig (ikke dansk) baggrund. Denne kategorisering foretager vi ud fra Danmarks Statistiks retningslinjer herfor (DST, 2017b). Følgelig fordeler vores respondents etnicitet sig således:

Etnicitet	%	n
Børn med dansk baggrund	86,9	1399
Børn med ikke vestlig baggrund	8,0	128
Børn med vestlig (ikke dansk) baggrund	3,2	52
Ugyldige svar	1,9	30
Total	100	1609

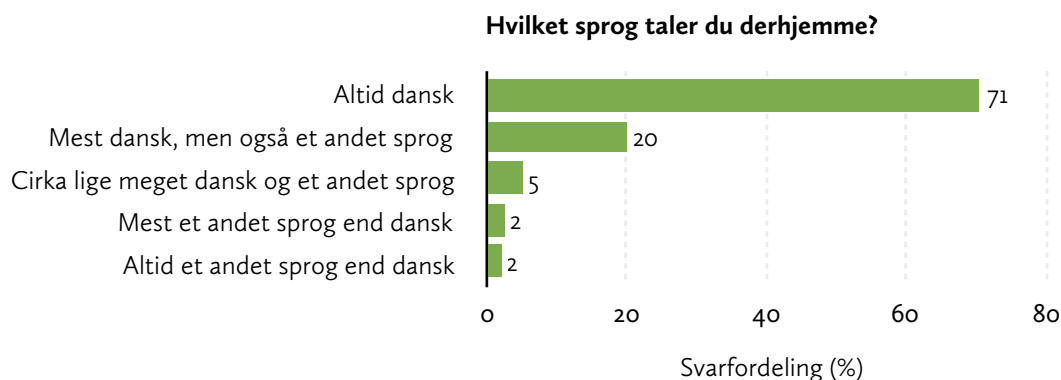
Jævnfør Danmarks Statistik, så udgør indvandrere og efterkommere 13 % af befolkningen i Danmark pr. 1. januar 2017. Blandt dem er 58 % fra ikke vestlige lande (DST, 2017a). I vores sample er der sammenlagt 11,2 % børn med anden etnisk baggrund end dansk, og disse fordeles med 64 % ikke vestlige og 36 % vestlige. Dermed er der samlet lidt færre børn med anden etnisk baggrund end dansk end det demografiske antal i hele landet, men procentfordelt lidt flere ikke vestlige børn. Ved en krydstabulering med selv vurderet udbytte fremkommer følgende resultat:

Etnicitet	Elever med lavest vurdering af udbytte	Elever med højest vurdering af udbytte	Total
Børn med dansk etnisk baggrund	49 %	51 %	N = 1406 100 %
Børn med ikke vestlig etnisk baggrund	54 %	46 %	N = 123 100 %
Børn med vestlig (ikke dansk) etnisk baggrund	64 %	36 %	N = 47 100 %

$P = 0,007$

Af ovenstående fremgår det, at der blandt børn og unge med etnisk dansk baggrund er en nogenlunde lige fordelt vurdering af eget udbytte. Blandt børn med ikke vestlig baggrund kategoriseres 54 % (N=67) med lavest vurdering af udbytte, imens det for børnene med vestlig (ikke dansk) baggrund er 64 % (N=30), der kategoriseres med den laveste vurdering af udbytte. Altså er der tendens til, at børn med anden etnisk baggrund end dansk vurderer deres udbytte af MIT kokkeri lavere end etnisk danske

børn. Læseren bør her være opmærksom på det relativt lave antal observationer for børn med anden etnisk baggrund end dansk, men resultatet er dog statistisk signifikant ($P = 0,007$) og dermed med rimelig sandsynlighed ikke fremkommet tilfældigt. En anden indikator for etnicitet er sproget, der tales i hjemmet, hvilket vi i undersøgelsen har spurgt eleverne om. Resultatet heraf er:



Ikke overraskende taler eleverne i overvejende grad altid dansk derhjemme. Krydstabuleres denne variabel med elevernes selvvalgte udbytte fremkommer følgende resultat:

Hvilket sprog taler du derhjemme?	Elever med lavest vurdering af udbytte	Elever med højest vurdering af udbytte	Total
Altid dansk	48 %	52 %	N = 1047 100 %
Mest dansk, men også et andet sprog	54 %	46 %	N = 295 100 %
Cirka lige meget dansk og et andet sprog	50 %	50 %	N = 74 100 %
Mest et andet sprog end dansk	59 %	41 %	N = 34 100 %
Altid et andet sprog end dansk	65 %	35 %	N = 26 100 %

$P = 0,010$

Resultatet bekræfter det forrige resultat og indikerer, at etnicitet har en betydning for elevernes vurdering af udbyttet af MIT kokkeri. Særligt i de to nederste kategorier af tabellen er dette tydeligt. Her responderer eleverne, at de mest eller altid taler et andet sprog end dansk derhjemme, og her er det henholdsvis 59 % og 65 %, der kategoriseres med lavest vurdering af udbytte.

Socioøkonomisk betydning

En del af formålet med evalueringen af MIT kokkeri er at undersøge, om forældres socioøkonomiske baggrund har betydning for, om MIT kokkeri retter sig mere til nogle elever end andre. I denne sammenhæng findes der mange forskellige sociologiske metoder og analysestrategier til at klassificere et individs socioøkonomiske status. I vores undersøgelse er der dog den udfordring, at vi hverken har adgang til registerdata eller kan spørge elevernes forældre om eksempelvis årsindkomst og uddannelsesniveau, hvilket børn i surveyets målgruppe sjældent kan svare på. I stedet har vi tilstræbt at få en socioøkonomisk indikator ved at spørge hver enkelt elev om deres forældres job. Relevansen heraf er, at et individs jobposition oftest korrelerer med uddannelsesniveau og indkomst, og derfor er det en oplagt socioøkonomisk indikator (Hansen & Hjorth Andersen, 2009, p. 62 ff). Konkret har vi spurgt: "Hvad er din mors arbejde?" og "Hvad laver din mor på arbejdet?" Tilsvarende har vi spurgt om elevens far. Eleverne svarer herpå ved at skrive i et tekstfelt, hvorefter vi har kodet hvert enkelt svar. Dette har vi gjort ud fra den danske version af den internationale fagklassifikation, *International Standard Classification of Occupations* (ISCO), som udarbejdes af *International Labour Organisation* (ILO). ISCO er opbygget som en hierarkisk struktur med fem niveauer, der gør det muligt at klassificere alle arbejdsfunktioner til 563 grupper. Alle arbejdsfunktioner kan således tildeles en sekscifret kode. Klassificeringen baseres på to hovedbegreber: arten af det udførte arbejde/arbejdsfunktionen og færdighedsniveau. Princippet er, at arbejdets placering inden for hovedgrupperne skal afspejle de kvalifikationskrav, som varetagelsen af funktionen normalt forudsætter. Hvis elevernes forældre ikke p.t. er i arbejde, bedes de anføre det seneste arbejde, de havde, hvilket er den anbefalede tilgang ved ISCO-kodning (DST, 2011).

De 563 grupper udgør klassifikationsstrukturens mest detaljerede niveau, hvilket er uoverskueligt at lave statistik med og dermed fordrer en omkodning. Til videre analyse har vi i denne sammenhæng valgt *European Socioeconomic Classification* (ESeC), hvilket er den officielle europæiske socioøkonomiske klassifikation ud fra individers jobposition (Harrison & Rose, 2006; Maloutas, 2007; Rose & Harrison, 2007). Denne består af en klassificering af ni klasser, med reducerede versioner af seks, fem eller tre klasser, som kan operationaliseres fra ISCO-koder. Af hensyn til overskuelighed har vi valgt de tre klasser: 1) Salariatklasse, som består af topledere og chefer samt jobs, der typisk kræver mellemlang eller lang videregående uddannelse og viden på højeste niveau. 2) Intermediatklasse, som består af arbejde, der forudsætter viden på mellemniveau, korte videregående uddannelser samt visse erhvervsrettede uddannelser. 3) Arbejderklasse, som består af håndværkspræget arbejde, transport og andet manuelt arbejde.¹ Alle elever placeres således i en

1 Vores beskrivelser af de tre klasser er ikke udtømmende, men tjener blot som eksempler, der kan give læseren et kort indblik heri. For mere uddybende indsigt se Maloutas (2007) eller Harrison & Rose (2006).

af disse klasser, og klassificeringen sker efter den forælder, der har den højeste jobposition (Svedberg, Nygren, Staland-Nyman, & Nyholm, 2016). Nogle forældre er i situationer, hvor de aldrig har været eller kommer på arbejdsmarkedet, og for disse tilfælde har vi også oprettet en kategori. Resultatet af vores dataindsamling og ovenstående omkodning er som følger:

Forældres jobposition	%	n
Salariatsklasse	29	473
Intermediatsklasse	21	344
Arbejderklasse	22	356
Arbejdsløs, syg eller førtidspension	2	25
Ugyldige svar	26	411
Total	100	1609

Respondenterne fordeles nogenlunde jævnt i de tre klasser, som er udtryk for forældrenes jobposition. Dog er der en lille overrepræsentation af respondenter, hvis forældre klassificeres i salariatsklassen. Bemærk også, at 2 % er arbejdsløse, langtidssyge eller på førtidspension, hvilket er noget færre end i den danske demografi generelt. Årsagen hertil er i høj grad, at eleverne bedes angive deres forældres seneste job, hvis ikke de er i arbejde på svartidspunktet. Endvidere må læseren tage forbehold for, at 26 % af respondenterne enten ikke har afgivet svar eller har afgivet et svar, som ikke gør det muligt for os at klassificere dem. Eksempelvis hvis responsen kun er, at far arbejder i en butik, så er det ikke muligt at klassificere farens jobposition, fordi der mangler information om, hvilket niveau arbejdet foregår på. Vi kan således ikke afgøre, om respondentens far er chef for en stor butikskoncern, om han er mellemlider, eller om faren er lagerarbejder. Faren kan principielt være ansat i en hvilken som helst jobfunktion inden for butiksområdet. Dette er der desværre mange eksempler på i de indsamlede data. Der er også flere tilfælde, hvor børnene har svært ved at svare, fordi de ikke ved ret meget om forældrenes job, eller slet ikke ved, hvad de arbejder med, hvilket de eksplicit skriver i spørgeskemaets tekstfelt. Der er også eksempler på børn, der udtrykker vrede over at blive spurgt om forældrenes job, hvilket kommer til udtryk med besvarelser som: *“Det rager ikke jer”* eller *“HOLD OP MED AT SPØRGE OM DET”*. Der kan være mange årsager til, at børn ikke ønsker at svare. Eksempelvis at de er flove over deres forældres arbejde eller mangel på samme, eller måske at deres forældre er i fængsel.

En krydstabulering af forældrenes jobposition med elevernes selvvalgte udbytte giver følgende resultat:

Forældres jobposition	Elever med lavest vurdering af udbytte	Elever med højest vurdering af udbytte	Total
Salariatsklasse	49 %	51 %	N = 447 100 %
Intermediatsklasse	46 %	54 %	N = 341 100 %
Arbejderklasse	49 %	51 %	N = 349 100 %
Arbejdsløs, syg eller førtidspension	72 %	28 %	N = 25 100 %
Ugyldige svar	53 %	47 %	N = 394 100 %

$P = 0,079$

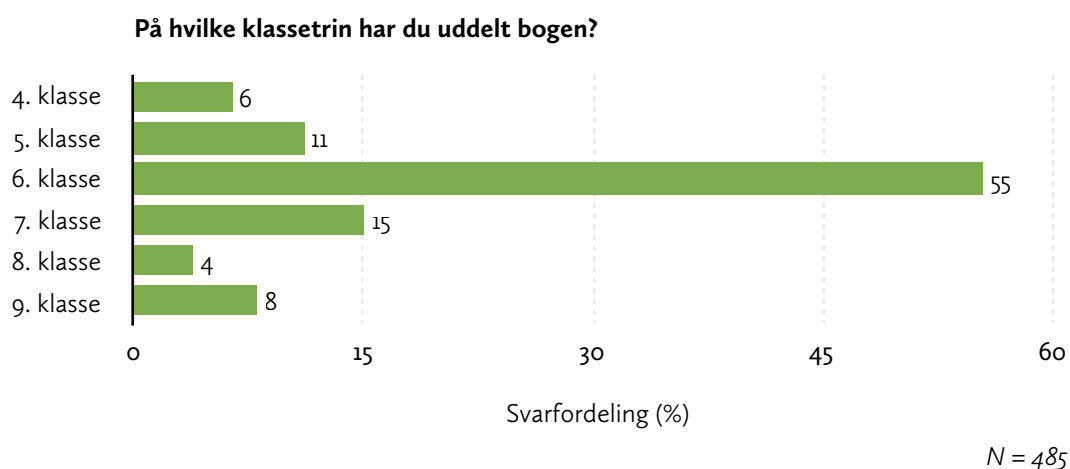
Som det fremgår af tabellen, så er der en meget ligelig fordeling af henholdsvis elever med lavest vurdering af udbytte og elever med højest vurdering af udbytte på tværs af de tre klasser, som kendetegnes ved at forældrene er tilknyttet arbejdsmarkedet (eller har været tilknyttet). I både salariatsklassen og arbejderklassen er det 51 % af eleverne, der kategoriseres med højest vurdering af udbytte. I intermediatsklassen er det marginalt flere med 54 %. Heraf udleder vi, at MIT kokkeri tilsyneladende har en ensartet virkning på tværs af socioøkonomiske grupper, hvor forældrene er på arbejdsmarkedet. Derimod er det, blandt de elever, hvis forældre er arbejdsløse, syge eller på førtidspension, 72 %, der kategoriseres med lavest udbytte, og dermed indikeres en ulighed i virkningen af MIT kokkeri. Her bør læseren tage forbehold for, at antallet af observationer er meget lavt ($N = 25$). Vi vil også rette fokus på analysens signifikansniveau ($P = 0,079$). Dette er ikke statistisk signifikant, og dermed er resultatet forbundet med usikkerhed, hvilket til dels kan skyldes det lave antal observationer i kategorien for arbejdsløse, syge eller førtidspension, men også de mange respondenter, der har afgivet ugyldige svar eller undladt at svare. Vi har kontrolleret for, hvilke karakteristika der gøres gældende for respondenter med ugyldige svar. Med hensyn til køn, alder, etnicitet og geografisk bosted finder vi ikke signifikante forskelle, hvad angår karakteristika ved respondenterne med ugyldige svar. Således vurderer vi det overvejende at være tilfældigt, hvilke elever som har afgivet ugyldige svar, eller hvilke elever som har undladt at svare.

Lærerevaluering

Spørgeskemaet til lærere er distribueret til 1082 e-mailadresser. Samlet har 554 respondenter svaret, og dermed er svarprocenten på 51,2 %, hvilket vi vurderer som et forventeligt og tilfredsstillende resultat med den valgte metode. Heraf er der 55 respondenter, som meddeler, at det ikke giver mening for dem at besvare spørgeskemaet af forskellige årsager. Blandt tilbagemeldingerne er, at nogle endnu ikke har uddelt og gjort erfaringer med bogen. Andre kommer fra institutioner og organisationer, som ikke relaterer til grundskolen, og dermed er spørgeskemaet ikke relevant for dem. Dette er eksempler på begrundelser for, at de ikke har svaret. Følgelig er det 499 besvarelser, som vi har valgt at inddrage i dette kapitel, der handler om lærernes besvarelser. I det følgende vil vi med deskriptiv statistik præsentere resultaterne heraf.

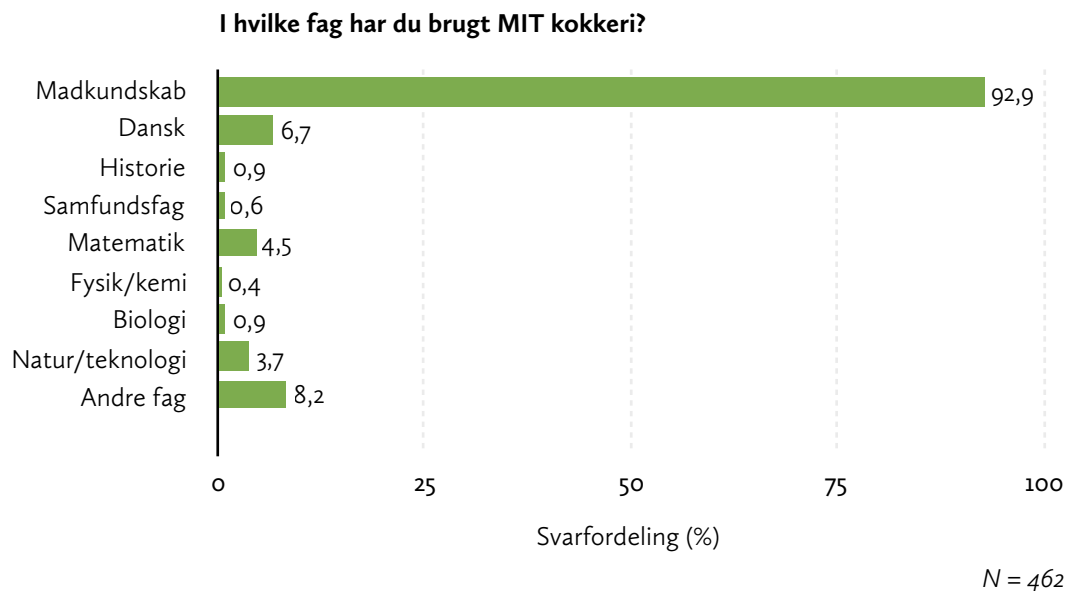
Klassetrin

Blandt de lærere, der har deltaget i vores undersøgelse, tilkendegiver 55 % (N = 269), at de har uddelt bogen på 6. klassetrin. Det er også det klassetrin, MIT kokkeri oprindeligt er udarbejdet til. Men bemærk også, at flere lærere finder det relevant at uddele bogen til øvrige klassetrin i grundskolen:



Fag

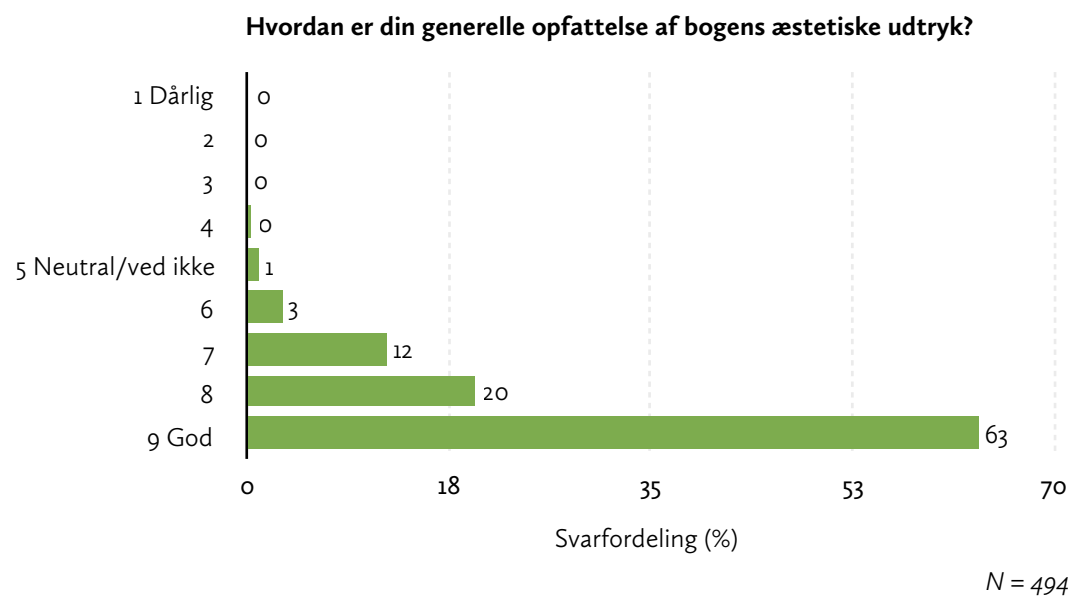
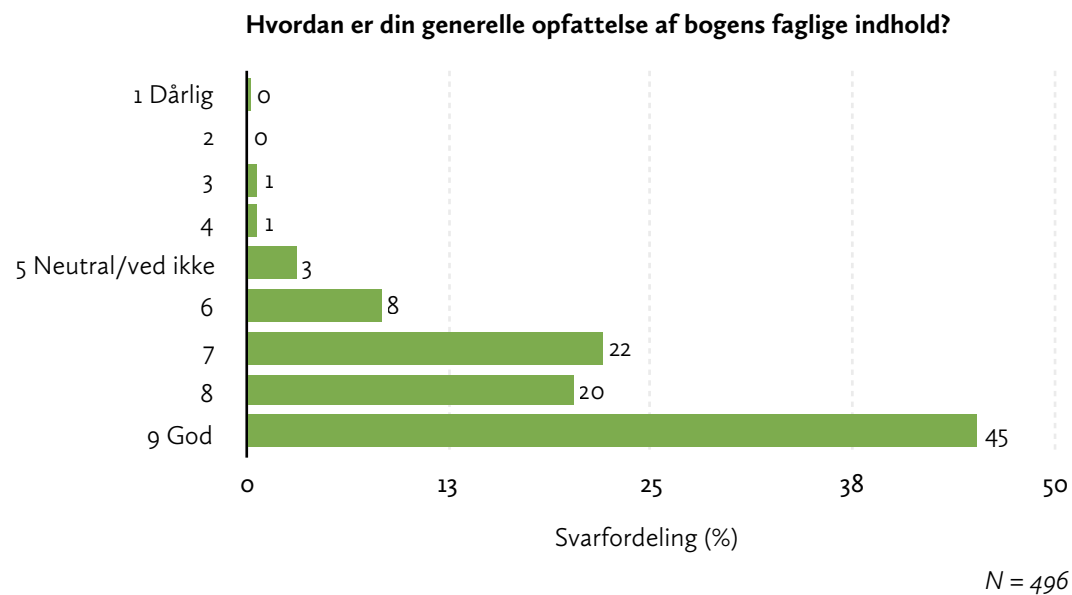
I undersøgelsen svarer 92 % af lærerne (N = 445) ja til, at de har brugt MIT kokkeri i deres undervisning. Disse er også blevet spurgt, i hvilke fag de har brugt MIT kokkeri, og resultatet heraf er som følger:

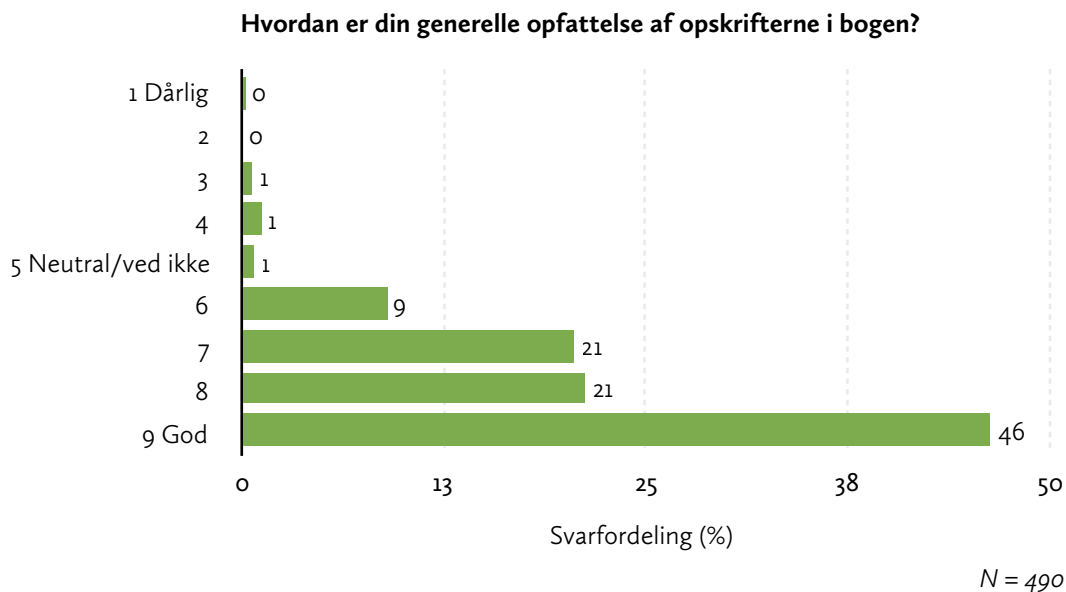


Blandt lærerne, der tilkendegiver at bruge MIT kokkeri i deres undervisning, siger 92,9 % (N=429) samtidig, at de bruger MIT kokkeri i faget madkundskab. Dette resultat konvergerer med elevundersøgelsen, der viste, at eleverne i langt overvejende grad har arbejdet med MIT kokkeri i faget madkundskab. Den samlede svarfordeling i ovenstående resultat overstiger 100 %, fordi det har været muligt for respondenterne at vælge mere end ét svar. Dette indikerer, at MIT kokkeri er blevet brugt tværfagligt, men andre fag end madkundskab er langt mindre repræsenteret.

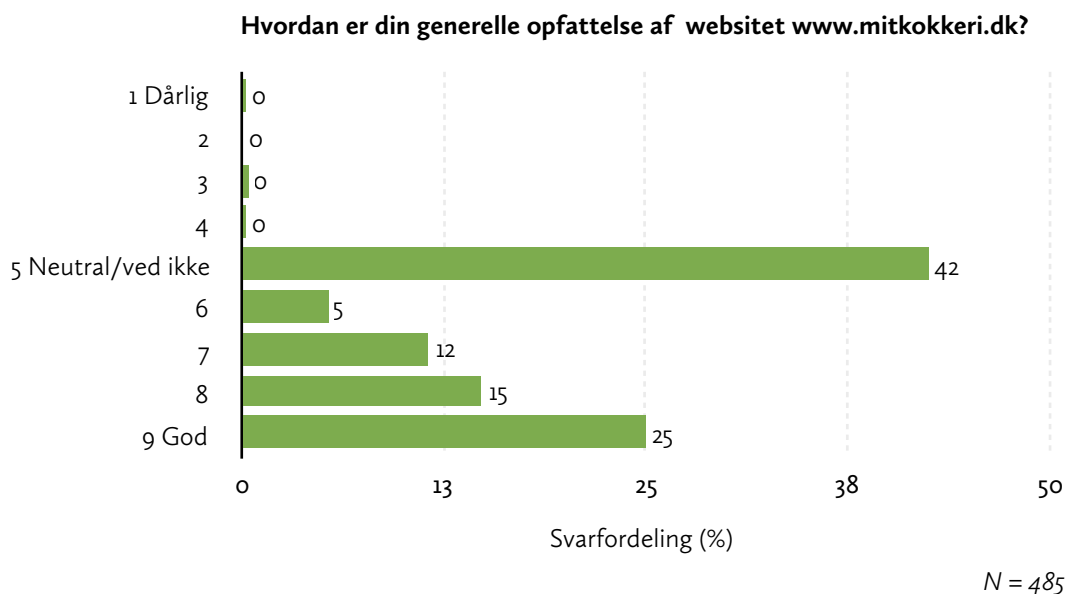
Lærernes vurdering af MIT kokkeri

Lærerne spørges til deres generelle opfattelse af bogens faglige indhold og æstetiske udtryk samt opskrifterne. Svarene hertil fordeles således:





De tre ovenstående resultater viser entydigt, at lærerne i langt overvejende grad har en positiv opfattelse af MIT kokkeri, hvad angår indhold og æstetik. Bemærk, at det for hvert spørgsmål er under 2 %, der svarer på den mest negative del af skalaen (fra 1 til 4). Samtidig er det hyppigst valgte svar på alle tre spørgsmål: *9 god*. Altså den mest positive valgmulighed. I forlængelse af de ovenstående spørgsmål har vi undersøgt lærernes generelle opfattelse af websitet www.mitkokkeri.dk, hvortil de svarer:

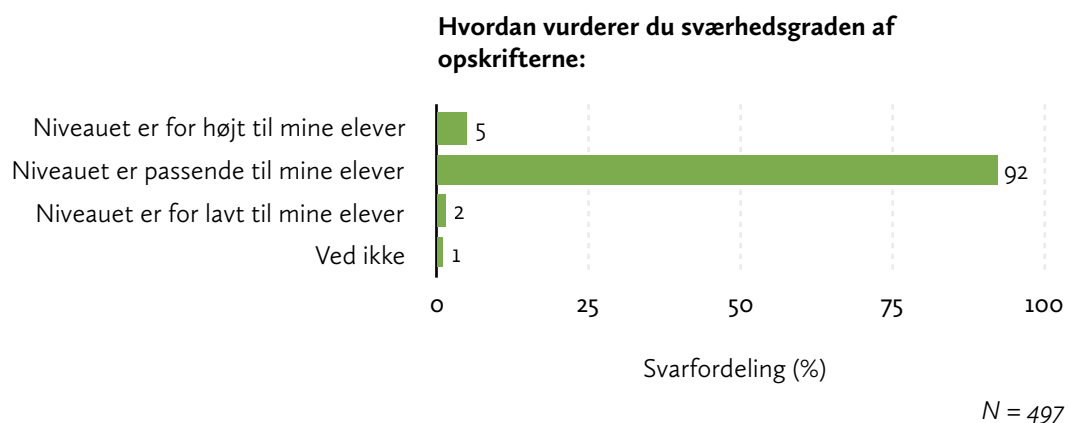


Her finder vi det bemærkelsesværdigt, at det hyppigst valgte svar er *5 Neutral/ved ikke*. En plausibel forklaring herpå er, at mange lærere slet ikke har besøgt websitet og dermed heller ikke har forudsætning for at tage stilling til spørgsmålet. De, der responderer ved at vælge en af de øvrige kategorier, antager vi derimod har besøgt

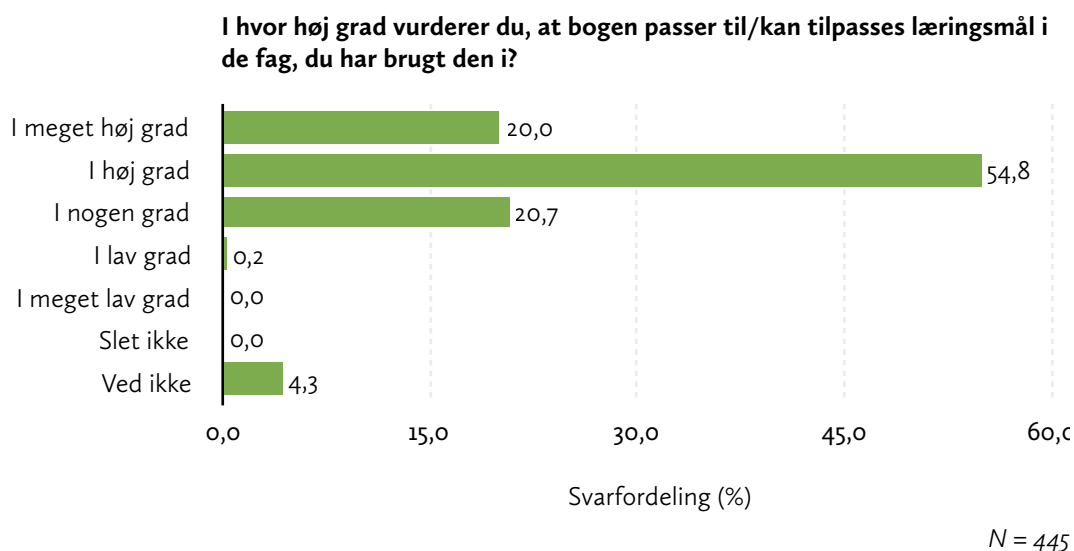
websitet, siden de tager stilling til spørgsmålet. Her vil vi pointere, at ingen svarer på den mest negative del af skalaen (fra 1 til 4), samtidig med det hyppigst valgte svar på alle tre spørgsmål: *9 god*. Heraf udleder vi, at websitet har et positivt potentiale, men at dette for en stor del lærere er uudnyttet.

Sværhedsgrad og didaktik

I spørgeskemaet undersøges lærernes vurdering af opskrifternes sværhedsgrad. Resultatet fordeles således:



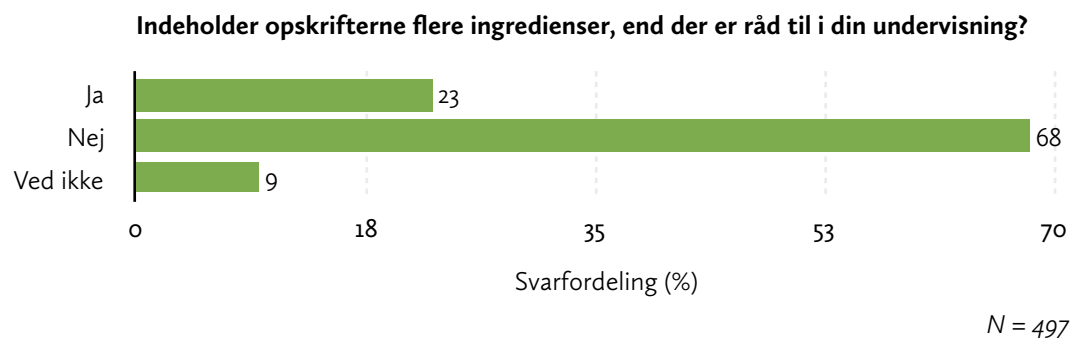
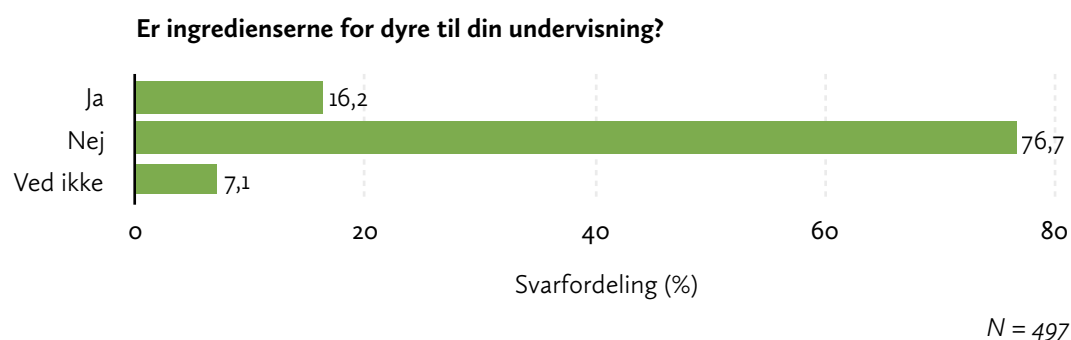
Med 92 % (*N* = 456) vurderer lærerne entydigt, at sværhedsgraden af opskrifterne er passende for deres elever. Angående de respondenter der svarer, at niveauet henholdsvis er for lavt eller for højt til deres elever, har vi kontrolleret for geografisk region samt klassetrin, som bogen er uddelt på. I denne sammenhæng finder vi ingen nævneværdige forskelle, og dermed er der ingen indikation på, at disse faktorer har signifikant indflydelse på vurderingen af sværhedsgrad. Lærerne spørges også om, i hvor høj grad de vurderer, at bogen passer til/kan tilpasses læringsmål i de fag, de har brugt den i, hvilket har afstedkommet følgende resultat:



Som det fremgår af ovenstående, vurderer lærerne det i langt overvejende grad som muligt at tilpasse MIT kokkeri-kogebogen til læringsmål for de fag, som de har brugt den i. Konkret svarer 95,5 % (N = 425) *I meget høj grad, I høj grad eller I nogen grad*. Dette kan efter vores vurdering også være en forklaring på det forrige resultat, der viste, at lærerne i langt overvejende grad vurderer sværhedsgraden af opskrifterne som passende til deres elever. De 4,3 % (N = 19), der svarer *Ved ikke*, antager vi er blandt de respondenter, der ikke har brugt MIT kokkeri i deres undervisning.

Ingredienser – økonomi og tilgængelighed

I undersøgelsen spørges lærerne om, hvorvidt ingredienserne i opskrifterne er for dyre til deres undervisning, og om opskrifterne indeholder flere ingredienser, end der er råd til. Resultatet heraf er som følger:

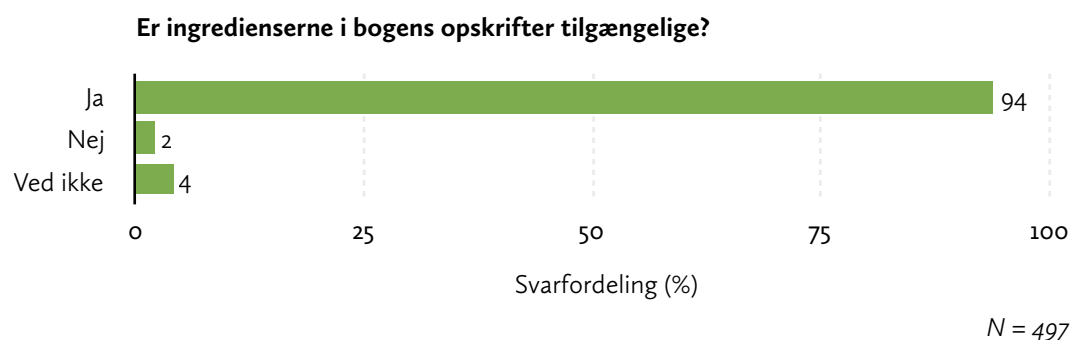


Vores baggrund for at stille de ovenstående spørgsmål er, at vi ved fra andre undersøgelser, at faget madkundskab på nogle skoler nedprioriteres, og at der kan være begrænsede økonomiske ressourcer til at indkøbe ingredienser (Dahler & Davidsen, 2016). Derfor har det været essentielt i udviklingen af MIT kokkeri, at opskrifternes ingredienser og antallet heraf ikke er for økonomisk omkostningsfulde. Ovenstående resultater viser, at 77 % af lærerne ikke finder ingredienserne for dyre, og 68 % mener ikke, at opskrifterne indeholder flere ingredienser, end der er råd til. Størstedelen af lærerne er således positive over for de økonomiske omkostninger ved at anvende MIT kokkeri i madkundskabsundervisningen. Men samtidig vil vi påpege, at 16 % finder ingredienserne for dyre til deres undervisning, og 23 % responderer, at opskrifterne indeholder flere ingredienser, end der er råd til. Det er vores fortolkning,

at dette bekræfter tidligere undersøgelser i form af, at der er meget begrænsede økonomiske ressourcer til faget på flere skoler. At MIT kokkeri alligevel vurderes så positivt af lærerne, som det er tilfældet (uddybes senere), kan skyldes, at lærerne tilpasser opskrifterne, og at de finder det muligt at bruge færre ingredienser eller erstatte med billigere alternativer.

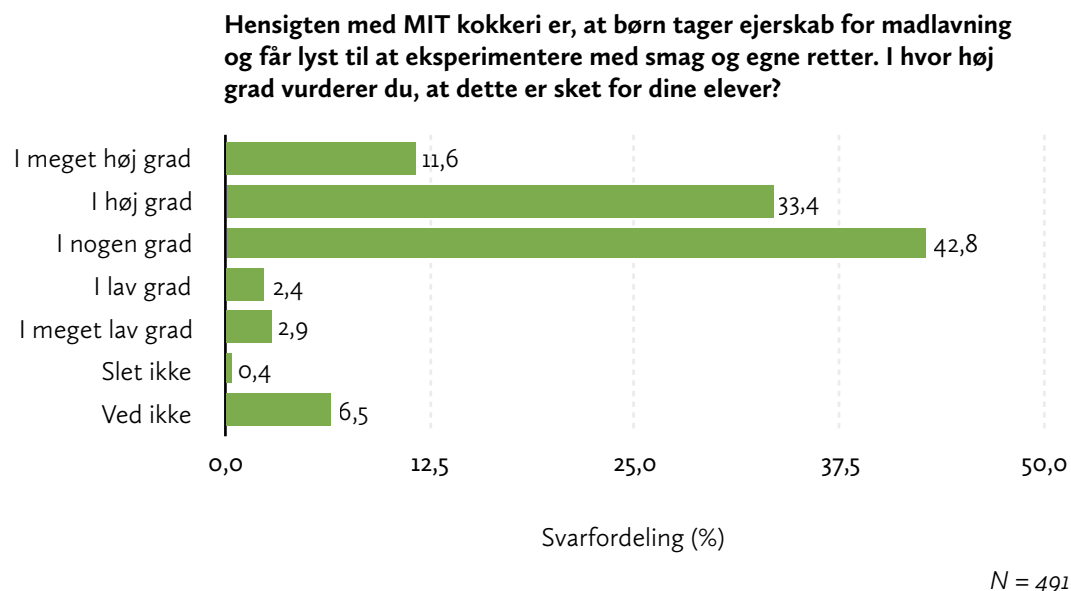


En anden forudsætning for, at en kokebog som MIT kokkeri inddrages i undervisningen, er, at ingredienserne kan anskaffes. Altså at de fysisk er tilgængelige. Dette har vi spurgt om, og nedenstående resultat viser, at 94 % (N = 467) af lærerne finder ingredienserne tilgængelige.

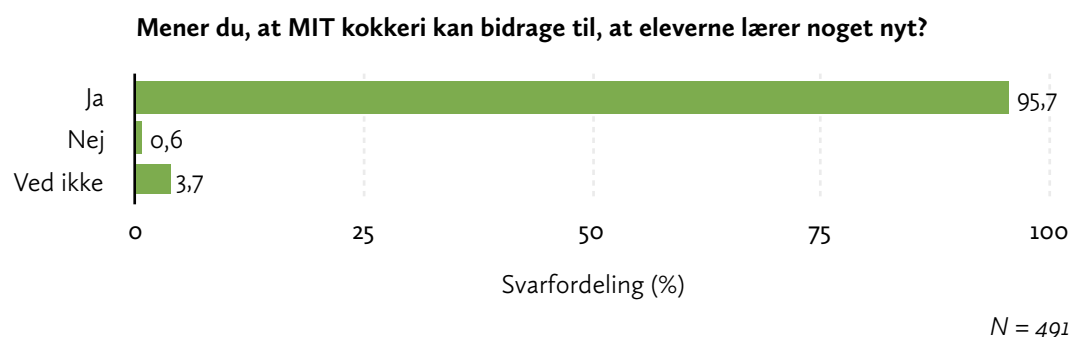


Lærernes overordnede vurdering af MIT kokkeri

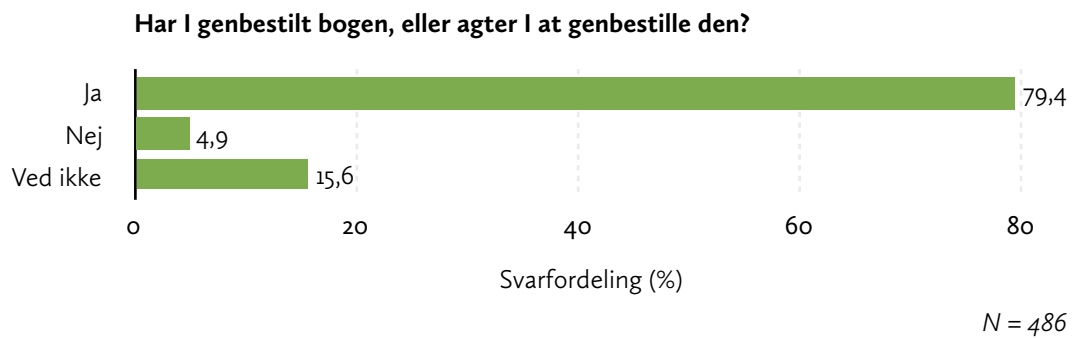
Vi har været interesserede i at undersøge lærernes vurdering af, om MIT kokkeri opfylder sit formål. Derfor har vi stillet nedenstående spørgsmål:



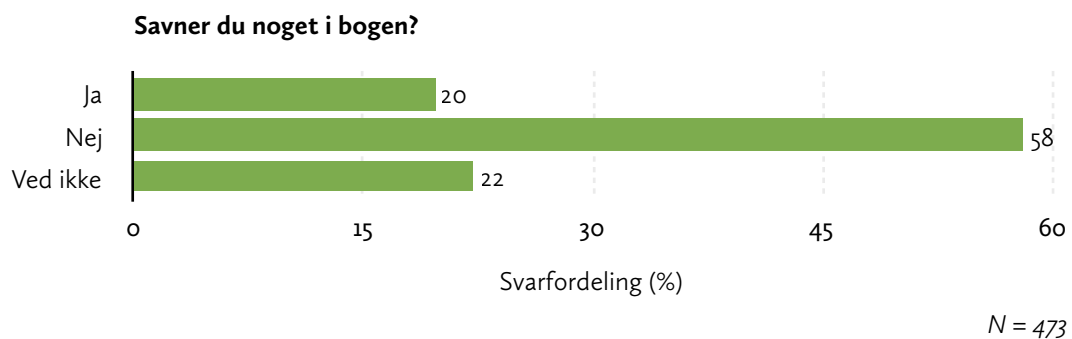
Retrospektivt skulle spørgsmålet måske være omformuleret og gjort lidt kortere eller måske opdelt i flere spørgsmål. Spørgsmålsformuleringen kan være en af årsagerne til, at 6,5 % svarer *Ved ikke*, og at det mest hyppige svar er *I nogen grad*, hvilket er en af de mere neutrale kategorier på svarskalaen. Vi vil dog pointere, at lærerne overvejende responderer positivt på, om hensigten med MIT kokkeri indfries for deres elever. Konkret er det 87,8 % (N = 431), der svarer *I meget høj grad*, *I høj grad* eller *I nogen grad*, hvilket er den mest positive halvdel af svarskalaen. Et andet perspektiv på lærernes vurdering af dette emne får vi ved at spørge, om de mener, at MIT kokkeri bidrager til, at eleverne lærer noget nyt, hvor lærerne responderer yderst positivt med 96 % (N = 470), der svarer ja hertil:



Et andet perspektiv på lærernes positive indstilling til MIT kokkeri fremkommer af, at vi har spurgt dem, om de har genbestilt bogen, eller om de agter at gøre det.



Det, at langt størstedelen har genbestilt eller agter at gøre det, indikerer, at lærerne er tilfredse med MIT kokkeri, og at de generelt finder mening i, at deres elever bruger den. Endvidere har vi spurgt lærerne, om de savner noget i bogen:



Igen ses et overvejende positivt resultat med 58 % ($N = 275$), der svarer *Nej* til at savne noget i bogen. Blandt de 20 % ($N = 93$), der svarer *Ja* til at savne noget, er der i form af åbne svar kommet en variation af input hertil, hvilke vi vil udfolde i vores kvalitative analyse.



KVALITATIV EVALUERING

Den kvalitative evaluering er inddelt i to overordnede hovedafsnit, der indeholder vores undersøgelser af brugen af MIT kokkeri i henholdsvis folkeskoler og MIT kokkeri-madklubberne. Som opfølgning på surveyet har vi i foråret 2018 foretaget fokusgruppeinterviews med elever og lærere fra fire tilfældigt udvalgte skoler med henblik på at indkredse MIT kokkeris pædagogiske effekt, hvilket vi definerer som projektets virkning på madlavningsfærdigheder, viden og kompetenceudvikling blandt eleverne. Denne del af evalueringen trækker også på den kvalitative devaluering, der er foretaget i MIT kokkeris første fase, sommeren 2015. Det overordnede formål med de kvalitative undersøgelserne er at kvalificere en indgående forståelse af MIT kokkeri-kogebogens betydning og mening i et elevperspektiv. Til dette formål har vi udarbejdet interviewguides til de forskellige målgrupper (Bilag 3, bilag 4).

Derudover har vi udført deltagerobservationer i seks forskellige MIT kokkeri-madklubber i forskellige dele af landet, hvilket vi ligeledes har gjort med udgangspunkt i en observationsguide (Bilag 5). Undervejs har vi løbende udført uformelle interviews med både madklubinstruktører og madklubdeltagere undervejs i de observerede aktiviteter.

Metode og analysestrategi

De interviews, vi har udført, er foregået som semistrukturerede forskningsinterviews, hvor vi med udgangspunkt i interviewguides med få spørgsmål har søgt at få viden om de temaer, vi har ønsket at undersøge. Vi har valgt en semistruktureret interviewform, fordi vi har ønsket at have mulighed for at være fleksible og ændre interview-strategier og spørgsmål for at imødekomme de unikke situationer og personer, som vi har mødt under observationerne i MIT kokkeri-madklubberne. Derved har vi haft mulighed for at komme helt tæt på de interviewede personer i situationerne og få så nuancerede svar som muligt, mens situationerne udspillede sig, og vi har netop været interesserede i at høre om netop de ting, der har optaget vores interviewpersoner under deres oplevelser med MIT kokkeri.

MIT kokkeri-madklubbernes formål er at styrke børns lyst til at lave mad selv og i fællesskab med andre, hvilket i madlavningsaktiviteterne sker med udgangspunkt i arbejde med fire værdier: 1) madlavningsglæde 2) madlavningsevner 3) æstetik og 4) fællesskab.

Observationsstudiet i madklubberne har vi udført med udgangspunkt i en observationsguide, der består af en variation af spørgsmål og observationspunkter, der er blevet operationaliseret på baggrund af disse fire værdier, der er konstituerende for MIT kokkeri-madklubberne. Observationerne i madklubberne har til hensigt at undersøge spørgsmålene:

- ▶ Hvordan oplever børnene at deltage i madklubberne?
- ▶ Kan der iagttages tegn på, at deltagerne opnår det udbytte, som intenderes?
- ▶ Hvordan stemmer oplevelser og tegn på udbytte overens med formålet?

Resultaterne af de kvalitative undersøgelser i madklubberne vil kunne indikere svar på de opstillede spørgsmål, og resultaterne vil fremgå af de endelige konklusioner. Ud over besvarelsen af disse spørgsmål forholder vi os dog åbne over for andre perspektiver, der kan forekomme under de kvalitative undersøgelser, da en styrke ved de kvalitative forskningsmetoder netop er en øget mulighed for at få kendskab til uforudsete pointer og tematikker, hvilket kan kvalificere studiet yderligere.

MIT kokkeri i skoleregi

Formålet med denne kvalitative del af evalueringen er at gå i dybden med både lærere og elevers oplevelser og erfaringer med at bruge MIT kokkeri for derved at indkredse elevernes udbytte og de pædagogiske virkninger i madkundskabsundervisningen. Vi har udført indsamlingen af den kvalitative data for at give de involverede mulighed for at uddybe og nuancere deres oplevelser og indtryk af MIT kokkeris materialer samt for at skabe indsigt i, hvordan aktiviteterne foregår i praksis.

Under de fokusgruppeinterviews, vi har udført, har vi fokuseret på en række perspektiver og tematikker i relation til brugen af kgebogen og websitet i madkundskabsundervisningen og i hjemmet, som vi vil uddybe i de følgende afsnit.

Hvordan oplever eleverne at blive introduceret for MIT kokkeri?

Vi starter med elevernes udsagn. Flere af de elever, vi har interviewet, beskriver, at det er en stor oplevelse at få kgebogen udleveret og opleve, at det er deres egen personlige kgebog – for mange er det deres første kgebog. De beskriver variationer i måden, de får kgebogen udleveret på, og i hvordan den bruges af lærerne i undervisningen. I de fleste klasser får eleverne MIT kokkeri-kgebogen udleveret i forbindelse med, at madkundskabsundervisningen starter. Mange får den på første undervisningsdag, som deres egen personlige kgebog, hvilket også er intentionen, mens det i en enkelt klasse først er ved skoleårets afslutning, at kgebogen "officielt" tilhører dem. På nogle skoler tager eleverne bøgerne med frem og tilbage mellem hjemmet og skolen som andre undervisningsbøger, mens eleverne på andre skoler

tager kokebøgerne med hjem og beholder dem hjemme, hvorefter madkundskab-sundervisningen foregår med udgangspunkt i fotokopier fra MIT Kokkeri-kokebogen i stedet for selve kokebogen. Vores indsamlede data indikerer, at der er forskellige grunde til disse variationer: I nogle klasser anvender lærerne kopier for, at de lettere kan korrigere i eksempelvis mængdeangivelserne i opskrifterne, mens lærerne i andre klasser "tager hensyn" til kokebøgerne, som eksempelvis denne lærer beskriver:

"Jeg har taget kopier af dem, fordi jeg ikke tager de her kokebøger med ned i køkkenet og ødelægger dem."

Samtlige besøgte klasser beskriver MIT kokkeri kokebogen som flot, let anvendelig og med et lækkert design. Ligesom selve kokebogen og dens design beskrives kokebogens opskrifter som "lækre", og mange elever og lærere lægger vægt på, at der er tale om "lækker hverdagsmad, der er simpelt og ukompliceret at lave", og at der desuden er tale om retter, som ikke er for dyre og ikke tager for lang tid at lave. Deres beskrivelser af opskrifter, der er forholdsvis lette for eleverne at følge, betyder, at de kan øve sig på egen hånd og opbygge en selvsikkerhed omkring madlavningen. En dreng i 6. klasse siger eksempelvis:

"Det, jeg godt kan lide ved det, er, at det er nogle normale retter, og så nogle, vi har sådan lidt andet i – for eksempel grøntsagsslasagne. Det synes jeg faktisk er fint, så man starter med at lære de basisretter, og så til sidst kan man nærmest slippe den her og bare selv lave dem."

Med hensyn til ambitionen om at styrke elevernes selvstændighed i køkkenet finder vi det interessant, at eleven i ovenstående citat udtrykker en lyst til at blive så fortrolig med retterne, at han kan lave dem på egen hånd. Dette tolker vi som en form for selvbevidsthed, der gør sig gældende blandt eleverne, om at deres madlavningsfærdigheder styrkes, og at målet for denne udvikling er at kunne lave mad på egen hånd. Kvaliteter, der støtter processen mod selvstændighed i køkkenet, er altså, at mange elever opfatter retterne som forholdsvis ukomplicerede og samtidig lækre, hvilket motiverer dem til at lave mad. Flere elever peger på en række konkrete ting, de har lært af at have faget, såsom kendskab til køkkenredskaber, fødevarer og almene kompetencer såsom at koge pasta. Andre elever fortæller, at de i forvejen er hjemmevante i et køkken, og peger også på, at de er blevet endnu mere selvstændige i køkkenet. En pige fra 7. klasse fortæller:

"Jeg kunne også det meste, men også det med at man er blevet lidt mere vant til, at man har fået følelsen af, at nu har man fået styr på at være i et køkken. Fuldt styr, og man kan godt stå der alene eller sammen med nogen i et køkken, uden at man skal have sine forældre ved siden af."

Når vi spørger til kvaliteterne ved MIT kokkeri, fremhæver eleverne flere steder, at de både er glade for at øve sig i at lave hverdagsmad og for at blive introduceret til forskellige retter, som de måske ikke typisk møder i hjemmet, og at deres smags-horisont derved bliver udvidet. En pige, der går i 6. klasse, siger:

“Jeg synes, det er godt, at vi får sådan nogle forskellige input fra forskellig mad i verden, så man også lærer nogle andre retter end for eksempel bare en bøf og spaghetti og kødsovs.”

Læreren til den pågældende elev uddyber, at netop dette med at introducere eleverne for opskrifter, som de ikke nødvendigvis møder i hjemmet, er et af målene med de opskrifter, hun udvælger:

“Det var i hvert fald sådan tre ting, som de måske ikke lige får derhjemme, som jeg valgte. Også for at gøre dem lidt nysgerrige på at servere noget lidt anderledes end de her frikadeller, de måske får derhjemme.”

Ud over den udvidede smagsbevidsthed giver interviewene med eleverne også indtryk af, at flere af dem gennem brug af MIT kokkeri-kogebogen har udvidet deres bevidsthed om, hvad og hvordan sund mad er – herunder at sund mad sagtens kan smage godt. På en enkelt skole udtrykker en lærer bekymring over, om eleverne muligvis bliver afskrækket af opskrifterne, hvor der indgår meget groft mel. Her nævner eleverne dog, at det ikke betyder noget for dem, om der er tale om eksempelvis en grov pizzabund, hvis bare den smager godt. Ligeledes er eleverne ikke uopmærksomme på fordelene ved at spise retter med mange grøntsager. En dreng, der går i 6. klasse, fortæller om sit syn på det:

“Altså, nu bringer jeg lige grøntsagslasagnen på banen igen, altså det er også lavet om, så det er lidt sundere, men stadig smager af lasagne og giver indtrykket af kød. Nogle gange så er de der vegetariske retter ... de er jo rigtig sunde, og de smager ligesom kød, så kan man jo godt lide at spise sådan noget der. Og det er også bedre for ens krop og for miljøet.”

Hvordan bruges MIT kokkeri i madkundskab?

På en enkelt skole fortæller en lærer, at hun ikke selv havde bestilt materialet til egen undervisning i første omgang, men at kogebøgerne lå og ventede på hende, da hun blev ansat. Siden har hun selv bestilt bøgerne til det kommende madkundskabshold efter at have gjort sine egne erfaringer med MIT kokkeri. Under interviewet understreger læreren flere gange, at der var tale om *“et fedt materiale, og det er simpelthen til at gå til”*, herunder nævner hun, at materialet er inspirerende, og at eleverne får noget ud af det.



Som beskrevet fremhæver flere af lærerne kgebogen som flot, lækker og indbydende. I de klasser, vi har besøgt i forbindelse med den kvalitative dataindsamling, er der stor variation i, hvor meget MIT kokkeri bliver brugt i undervisningen. I flere klasser bruges MIT kokkeri-kgebogen som grundlag for madkundskabsundervisningen hele året, mens kgebogen bruges mere sporadisk i undervisningen på andre skoler. En lærer fortæller eksempelvis:

“Her ligger den på bordet, hver gang vi laver noget dernede. Den er fremme, hver eneste gang vi laver mad.”

I den forbindelse er det værd at nævne, at de besøgte skoler – ligesom skoler over hele landet – har meget forskellige rammer for madkundskabsundervisningen, hvor faktorer som økonomi og undervisnings- og forberedelsestid spiller en stor rolle for fordelingen af lektioner, som bruges på teori og madlavning, samt hvilke opskrifter lærerne har tid til at gennemføre med eleverne. I den forbindelse nævner en lærer, at MIT kokkeri-materialet i den henseende er noget nær ideelt, da variationen i opskrifter gør det muligt at tilpasse madlavningen til de vilkår, som den pågældende skole må tilrettelægge undervisningen efter. Hun beskriver det således:

“Det skal være en kgebog, der kan ramme både dem, der har mange timer, og dem, der ikke har så mange timer, og dem, der har måske et lille budget og et stort budget. Altså, der synes jeg egentlig, at der er lidt af hvert heri. Jeg synes i hvert fald, at de behov, jeg har, de har været dækket i en procentgrad, som jeg kun kan sige, det er sgu fair, altså ... man vil aldrig kunne lave det sådan, at det rammer nogen hundrede procent, det tror jeg ikke. For vi er så forskellige som skoler, så jeg synes ikke, der er noget at udsætte på det.”

Ovenstående citat stammer fra en skole, hvor både tid til madlavning og penge til madvarer betyder meget for, hvilke opskrifter der er mulige. Dette medfører, at der bliver kørt et "kvikkøkken", hvor hurtige retter bliver prioriteret, og de store kødretter bliver undgået, samtidig med at portionerne nogle gange reduceres, således at der er tale om smagsprøver snarere end et måltid. I den forbindelse nævner læreren, at vægtningen bør være på de hurtigere retter, men at det samtidig er meget fint, at der er opskrifter i kokebogen, der tager længere tid, i tilfælde af at der er en temadag på skolen, hvor der er mulighed for at bruge længere tid, eller at eleverne kan lave opskrifterne derhjemme i stedet.

At de forskellige skoler opererer under forskellige vilkår og har forskellige behov til det materiale, de anvender, betyder også, at der under foretagne interviews er blevet afgivet en række forslag, der hver især ville imødekomme udfordringer, som påvirker forskellige skoler. Disse forslag vil blive uddybet i et senere afsnit om vores anbefalinger på baggrund af evalueringens resultater, samt de forslag, som lærerne har givet udtryk for i den kvantitative evaluering.

Ud over forskelle i undervisningstid og økonomi er der også forskel på madkundskabslærernes baggrunde, hvor flere er uddannet med madkundskab som linjefag/undervisningsfag, mens andre sidenhen er begyndt at undervise i faget for at få timeantal til at gå op eller af andre administrative årsager.

På to skoler fortæller lærerne, at de anvender MIT kokkeri til selve madlavningen, mens de supplerer med årsplaner og undervisningsforløb fra andre steder. En madkundskabslærer uddyber således:

"Vi fik jo tilbuddet om, at vi kunne få det som gratis bøger, og så syntes vi, at det passede fint ind i den årsplan, som Cleo-online har. Det er sådan en onlineportal, og der har vi kunnet bruge opskrifterne fra kokebogen, og så har eleverne kunnet få erfaring med at bruge kokebogen, og så håber vi på, at de bruger den derhjemme også."

På flere skoler nævner lærerne, at de ser oplagte potentialer for at lave tværfaglige forløb mellem madkundskab og andre fag, men at de konkrete omstændigheder ved madkundskabsfagets plads i skolernes curriculum begrænser mulighederne. Som vi vil beskrive mere udførligt i et kommende afsnit, efterspørger en enkelt lærer et egentligt undervisningsmateriale i stedet for en kokebog. Samtidig kan den høje grad af brug af kokebogen, som der bliver givet udtryk for på andre skoler, vidne om, at MIT kokkeri-kokebogen er af høj kvalitet sammenlignet med andre tilbud. I forlængelse heraf udtalte en lærer følgende:

"Jeg synes, at det er en fin inspiration, og jeg synes som udgangspunkt, at

det er nogle lækre opskrifter, og der er rigtig mange gode sager heri, så jeg tænker, at jeg vil bruge den, og så tager jeg lidt og hugger lidt en gang imellem, når jeg synes, jeg løber lidt tør for det her kvikkøkken, som jeg er nødt til at køre med. Men vi når langt på året med det her.”

Flere af lærerne fremhæver desuden, at de oplever, at bogligt svagere elever får flere succesoplevelser i madkundskab end i andre fag. En lærer beskriver det sådan:

“Der er mange succesoplevelser for dem, der har det svært i andre fag. Det er meget, meget tydeligt. Men også for dem, der er fagligt stærke, de har også mange succesoplevelser, men det er jo de andre, hvor man ser det tydeligst, fordi de blomstrer på en anden måde end dem, der altid får ros og altid kan tingene.”

Samtidig fremhæver en lærer på en anden skole, at der også er forskel at mærke blandt eleverne, når der i undervisningen er fokus på at arbejde selvstændigt og eksperimentere, da det for nogle elever bliver for abstrakt. Denne lærer uddyber sit syn på dette:

“De gode elever bliver nok dygtigere, og de elever, som godt kan lide at få at vide, jeg skal lave derfra og dertil, eller jeg skal lave den opskrift der, hvis de selv skal tage alt for mange valg, så bliver det svært for nogle. De er måske ikke på det niveau i deres læringsproces.”

Lærernes indtryk af brugen uden for madkundskabsundervisningen

Ud over lærernes indtryk af elevernes positive oplevelser med kokebogen nævner en lærer også i en enkelt klasse, at flere forældre har givet udtryk for, at de anvender kokebogen i deres egen madlavning. Som det fremgår af det nedenstående citat, lader det til eksempelvis at være unge fædre, der ikke er så vant til selv at lave mad, der har glæde af kokebogen. Selv om der ikke har været mulighed for at komme i forbindelse med disse forældre under den kvalitative dataindsamling, kan dette tyde på, at også voksne med begrænsede madlavningskompetencer kan have gavn af at anvende materialet. I den forbindelse kan opfordringer til forældreinddragelse i udviklingen af elevernes madlavningserfaringer have positive effekter, der rækker ud over det, som var projektets egentlige intention. Madkundskabslæreren fortæller:

“Jeg kan jo se, at nu kender jeg en del, der har kokebogen, og de er megaglade for den. Specielt mænd, som måske ikke er så vant til at lave mad, de synes, den er fed, fordi den er til at gå til. Der er nogle unge fædre, som skal eksperimentere lidt med madlavningen – de synes, den er så dejlig.”

En anden lærer giver udtryk for, at hun er overbevist om, at hendes elever laver mad i hjemmet, men er usikker på, om de har en egentlig maddag eller ej:

“Jeg kunne godt tænke mig, at de havde sådan lidt mere en maddag derhjemme, men jeg tror, at det er nogle af opskrifterne, der er populære, og så er det dem, de måske laver; når de skal lave en kage eller noget, så har de haft erfaring med, at de har prøvet nogle af dem.”

Interviews med elever, ikke bare på hendes egen skole, men på flere andre, understøtter den observation og bekræfter denne tendens. Flere elever fremhæver, at de har en håndfuld favoritteretter, som de ofte laver. Da vi spørger en gruppe elever, om de bruger bogen, svarer en dreng, der går i 6. klasse:

“Ja, jeg bruger pandekageopskriften rigtig meget. Den har jeg brugt.”

De adspurgte lærere har blandede indtryk af, hvordan eleverne bruger kagebogen i hjemmet. Alle har indtryk af, at nogle elever bruger den regelmæssigt, og en enkelt lærer beretter at kunne se forskel på, hvem der laver mad i hjemmet på baggrund af udviklingen af deres madlavningskompetencer og større grad af selvstændighed i køkkenet. Læreren beskriver tendensen sådan:

“Det er lige netop dem, der laver mad og har lidt erfaring, som kan sige: ‘Vi kan også lige gøre sådan og sådan, og hvis nu vi kunne sådan og sådan’, men det kræver lidt, at de er med derhjemme, at de får set, at man gør sådan og sådan.”

Denne lærers observation understøtter således vores kvantitative resultater, der helt klart viser, at de elever, der anvender MIT kokkeri mest i hjemmet, også er de elever, der har det største selvvaluerede udbytte af faget. Samtidig nævnes det, at det i den forbindelse netop er lærerens opgave at differentiere undervisningen, således at ingen elever bliver tabt.

Hvordan oplever lærerne at bruge MIT kokkeri?

På de skoler, der har deltaget i den kvalitative del af evalueringen, forekommer der kun meget begrænset kritik af kagebogen. Som vi har beskrevet i afsnittet om elevernes oplevelse af at blive introduceret for MIT kokkeri, giver en lærer udtryk for nogle bekymringer om, at eleverne synes, der bliver brugt for meget groft mel, men hun påpeger dog, at man som underviser selv kan tilpasse opskrifterne, hvis man finder det nødvendigt. I den forbindelse udtaler hun følgende:

“Jeg tænker lidt, at man skal passe på, at man ikke gør det for groft for eksempel. Men ellers så synes jeg ikke, der er noget at kritisere. Jeg synes, det er nogle gode opskrifter, og jeg synes, der er rigtig meget godt i det. Så det, der kunne ændres, er det, man selv gør.”

Samtidig er mange af eleverne hurtige til at understrege, at det ikke gør dem noget, at retterne indeholder meget groft mel eller mange grøntsager, så længe maden smager godt. På en anden skole nævner madkundskabslæreren, at hun er nødt til at ændre i mængdeangivelserne, da eleverne føler sig snydt, hvis de er en gruppe på seks elever, der skal lave en ret, hvor der står i kgebogen, at den er beregnet til fire personer. Hun beskriver situationen sådan:

“Vi argumenterer jo til eleverne om, at det her, det er skoleportioner, men hvis I skal lave det derhjemme, og man skal blive mæt som en hel familie, så skal I jo selvfølgelig bare køre den opskrift, der står.”

Til spørgsmålet om, hvorfor lærerne i første omgang bestiller kgebogen, fremhæver flere af lærerne især den positive oplevelse ved at kunne give eleverne deres helt egen kgebog. En lærer beskriver sine oplevelser med at præsentere MIT kokkeri således:

“Fordelen ved det her er, at det er fantastisk at gå hen til hver elev og sige værsgo, du må få en kgebog af mig. Fordi der er rigtig mange af dem, der slet ikke har kgebøger derhjemme længere, vel? Det er noget, der foregår på nettet, eller de får kasser udefra med opskrifter i. Så der er jo rigtig mange, der næsten sad og æde den her kgebog og syntes, at det var helt fantastisk, at de havde fået en kgebog. Det tror jeg var det allerbedste.”

En anden lærer, vi har interviewet, beskriver sit indtryk af MIT kokkeri-kgebogen og årsagerne til, at hun har bestilt den:

“Jeg kunne godt lide, hvordan den ser ud, og godt lide, at de har en kgebog, de kan slå op i, og så kan jeg godt lide opskrifterne. Jeg kan godt lide, at man kan gå ind og ændre lidt i dem og stadigvæk bruge dem, ikke også? Så det er faktisk en af grundene til det. Og så selvfølgelig også fordi den var gratis.”

Flere af de lærere, vi har interviewet, har anvendt MIT kokkeri gennem mange år, og dette fortolker vi som en indikation på, at det er noget af det bedste tilgængelige materiale, selv om det ikke er et decideret undervisningsmateriale. På en skole fortæller læreren, at der med MIT kokkeri dog blot er tale om en kgebog, og at hun i højere grad vil have gavn af et egentligt undervisningsmateriale, der ud over at bidrage til madlavningsaspektet af madkundskabsfaget også kan bidrage til teoridelen. Her nævner læreren, at ud over opskrifter synes hun, at kgebogen også kan indeholde afsnit om madspild, fødevarekendskab og miljø og klima. Vi vil dog pointere, at ved at ændre ved kgebogens format er der risiko for, at eleverne ikke vil føle samme glæde ved at få udleveret kgebogen, som de giver udtryk for nu. Netop fordi der er tale om en kgebog og ikke et stykke undervisningsmateriale, er det meget forskelligt, hvilke læringsmål lærerne kobler til opskrifterne. Som det frem-

går af de to ovenstående citater, lægger flere af lærerne især vægt på de oplevelser, der er forbundet med kokebogen – både ved udleveringen af den og dens praktiske anvendelse. På den ene side fremhæver lærerne det som en styrke, at kokebogen kan benyttes på fleksibel vis i undervisningen, hvor justeringer af opskrifter af hensyn til elevantal og økonomi kan finde sted. Samtidig kan det være problematisk, hvis lærerne ikke knytter anvendelsen af kokebogen op på læringsmål, og at disse læringsmål ikke nødvendigvis er synlige for eleverne. I de tilfælde, hvor MIT kokkeri danner fundamentet for madkundskabsundervisningen, kan der være en risiko for, at teori nedprioriteres til fordel for praktisk øvelse af madlavningsfærdigheder. I de konkrete tilfælde vil fordelingen af teori og madlavning afhænge af de enkelte lærere og deres didaktiske kompetencer, hvilket kan være svært at have en indflydelse på med en kokebog. Vi vurderer, at med et supplement i form af teoretisk materiale kunne MIT kokkeri bidrage til at undgå, at sådanne strukturer reproduceres.

Web-materialet

På flere skoler fortæller lærerne, at materialet på hjemmesiden www.mitkokkeri.dk er en rigtig stor ressource for bogligt svage elever, og at det kan bidrage til, at eksempelvis ordblinde elever også kan lave mad på egen hånd i hjemmet. På en skole fortæller madkundskabslæreren, at hun har valgt at give eleverne lektier for i faget ved simpelthen at bede dem læse opskrifterne på forhånd og se relevante videoer på MIT kokkeris hjemmeside:

“Der har de fået opskrifterne i forvejen, som de skulle læse og forstå. Så hvis der er noget, de ikke forstår, så skal de skrive spørgsmål ned, og så har jeg linket til de videoer, som der kunne være, så dem skal de også se som lektie.”

Idéen om at bruge både kokebogen og web-materialet aktivt som lektie og bede eleverne bruge det derhjemme modvirker også en udfordring, der går igen flere steder. Flere lærere fortæller, at det kan være svært at anvende computere eller tablets i skolekøkkenet på grund af tidspres, men som det også fremgår af et interview på en skole, hvor læreren fortæller, at stegeosen allerede har ødelagt to projektorer i madkundskabslokalet, kan der være andre uforudsete udfordringer.

Fordelen ved at opfordre eleverne til at anvende web-materialet hjemme er en væsentlig tidsbesparelse i undervisningen, hvor det tager kortere tid at instruere eleverne i at udføre praktiske opgaver såsom at rense en peberfrugt, hvis alle i forvejen har set, hvordan det udføres. Der er naturligvis forskel på at se og at gøre, men det fremhæves også, at mindre tid brugt på, at læreren instruerer og foreviser eksempler, betyder mere tid, hvor eleverne selv kan have råvarerne mellem hænderne.

Elevers brug af MIT kokkeri i hjemmet

Som beskrevet har vi gennem interviewene fået et indtryk af, at der er en vis variation i, hvordan eleverne bruger kgebogen derhjemme. Flere elever giver udtryk for at have en reel maddag, hvor de enten helt på egen hånd eller med assistance fra forældre laver mad til familien. Samtidig er der dog flere, der kun sjældent laver mad. Samtidig fremhæver flere lærere, at spørgsmålet om, hvordan eleverne bruger MIT kokkeri i hjemmet, som udgangspunkt er uden for deres kontrol, og at det i høj grad er op til forældrene at hjælpe med at få det indført. På dette punkt skiller den ene skole sig ud, hvor læreren har indført lektier i madkundskab, da faget madkundskab derfor ikke kun er begrænset til skolens lokaler. Vi vurderer, at koblingen mellem madlavning i skolen og i hjemmet med fordel kan styrkes, og i vores vurdering lader det til, at der er yderligere potentiale for forældreinddragelse i at give eleverne mulighed for og plads til at lave mad i hjemmet. Flere lærere nævner forskellige tilfælde, hvor de er blevet gjort opmærksom på positive koblinger, der finder sted mellem madlavningen i undervisningen og i hjemmet. En lærer fortæller:

“Jeg ved, at der var nogle af pigerne, hvor mor havde sagt, når du så har haft madkundskab om torsdagen, så har du maddag om fredagen, så har de haft det friskt i erindringen torsdag eftermiddag, og så skal de lave den ret, hvis ellers det var sådan nogenlunde en succes eller ungen synes, det smagte godt, så er det dét, de laver om fredagen.”

Som nævnt i afsnittet om lærernes indtryk af brugen af MIT kokkeri i hjemmene fremhæver en lærer, at flere forældre også selv er blevet glade for MIT kokkeri-kegbogen og anvender den i egen madlavning. Hvor begejstring fra forældrenes side som udgangspunkt kan tolkes som positivt, er det uvist, hvorvidt eventuel brug af kgebogen blandt forældre betyder mere madlavning for eleverne, hvilket ellers er hensigten med MIT kokkeri. Læreren beskriver sit indtryk af elevernes og forældrenes brug af bogen sådan:

“De synes, det er dejligt at komme hjem med den, og de bruger den derhjemme. Og forældrene er også glade for den, det er jo det sjove. Altså, fordi de synes jo, den også er nem at gå til, så den passer helt fint til målgruppen.”

Vi vil argumentere for, at betydningen af forældrenes engagement bør understreges, da rammerne for elevernes muligheder for at lave mad i hjemme i den henseende er enormt afhængigt af dem. En elev forklarer, at han kun sjældent laver mad i hjemmet, og at det er på trods af, at han faktisk gerne vil:

“Det er sådan, at jeg laver ikke så tit mad derhjemme, men altså, jeg spørger så nogle gange min mor, men så siger hun enten ’næ’ eller ’skær noget salat.”



Vi finder det meget sigende, at drengen ikke føler sig motiveret til at lave mad i hjemmet, hvis han kun får lov til at snitte grøntsager og ikke må deltage i hele processen med madlavningen og derved kun har en meget lav grad af medbestemmelse. Denne pointe konvergerer med vores kvantitative resultater, der viser, at jo mere medbestemmelse eleverne får, desto højere vurderer de også deres eget udbytte.

Vi finder det også værd at nævne igen, som der også er beskrevet her, at der er stor variation på, hvor meget MIT kokkeri bliver brugt i undervisningen på de forskellige skoler. På de skoler, hvor MIT kokkeri anvendes mindst i løbet af skoleåret, har vi indtryk af, at der følges mindre op på elevernes madlavning i hjemmet. Selv om der kan være mange faktorer, der medvirker til dette, så finder vi det plausibelt, at MIT kokkeri-kogebogens opbygning og opfordringer til selvstændig madlavning kan bidrage positivt til at modvirke dette.

Flere af eleverne giver til gengæld udtryk for, at deres forældre opfordrer dem til at lave de retter, som de har prøvet i skolen, og i den forbindelse beskriver en pige fra 6. klasse, at hun ser madkundskab som et sted, hvor man kan øve sig, så man bedre kan lave mad derhjemme.

“Jamen jeg synes også, det er rigtig sjovt, og altså, man kan sådan øve, til når man skal være derhjemme.”

Smag og medbestemmelse

Et perspektiv, vi ofte ser komme til udtryk i interviewene med eleverne, er, at mange elever har fået øjnene op for tilsmagningens betydning. På samtlige af de besøgte skoler fremhæver de adspurgte elever, at de i faget har opdaget, hvor meget krydringen af maden betyder, og hvor vigtigt det er at smage til. Dette kan ses i forlængelse

af lærernes intentioner, hvor flere lærere understreger, hvor vigtigt det er for dem at lade eleverne stifte bekendtskab med forskellige smage, og at de meget aktivt arbejder med smag som et tema, blandt andet for at lære eleverne at forholde sig kritisk til det, de putter i munden. En lærer fortæller:

“Det er afgørende, hvor meget man er blevet inddraget, og om man overhovedet får lov at være med, eller om man bare skal spise den mad, der bliver serveret. Og jeg synes da også, der er noget i det med selv at være med til at smage maden til. Altså, at man ikke bare sætter sig, og så spiser man det, og så har man ikke nogen kritisk sans på nogen måde. Jeg synes da, at det er fedt at få opbygget en kritisk sans, sådan at man har en holdning til det, man sidder og spiser. Det er da enormt vigtigt.”

Flere elever giver også udtryk for at have haft en “ahaoplevelse”, når de opdager, hvor stor betydning tilsmagning under madlavningen har for det endelige resultat. Flere elever beskriver, at de aldrig har tænkt over det, når de har set deres forældre lave mad, i flere tilfælde fordi forældrene enten ikke har italesat det over for deres børn eller simpelthen heller ikke smager maden til selv. En dreng i 6. klasse beskriver sin oplevelse således:

“Når jeg gør det derhjemme, så siger min mor også, at det er lidt ligegyldigt for hende at smage til på de der normale retter, fordi hun har lavet det sådan ti milliarder gange. Jeg havde ikke lagt mærke til det før, når min mor lavede mad, hvor vigtigt det er at smage det til, fordi jeg ikke lige har set hende smage til, så det var lidt sådan nå okay, jeg vidste ikke, det var så vigtigt at smage til.”

Efter vores fortolkning illustrerer dette, hvor vigtigt det er at have for øje, at man ikke bør tage noget for givet, når man har børn med i køkkenet. De adspurgte børn er efter deres oplevelser i faget madkundskab blevet enormt opmærksomme på smagens betydning – ikke kun for at sørge for, at maden smager godt, men også som et udgangspunkt for at kunne eksperimentere med deres madlavning. En pige i samme klasse som drengen i det førnævnte citat fortæller:

“Der er det vigtigt at få at vide, at det er vigtigt at smage til, før man har lært den her ret at kende. Og så hvis man bager en kage nok gange, så kan man den også i hovedet, og hvad der smager godt i den og ikke smager godt. Man kan også prøve at eksperimentere.”

Flere af lærerne lægger også vægt på, at eleverne skal have frihed til at prøve kræfter med at krydre og smage maden til selv. Selv om lærerne i flere skoler understreger, at opskrifterne skal følges, nævner de samme lærere også, at de er åbne for input fra eleverne, således at de kan få lov til at eksperimentere, hvis de vurderer, at elevernes forslag er kvalificerede. I den forbindelse fremhæves det også som en stor kvalitet i

MIT kokkeri-kogebogen, at opskrifterne ud over at være lettilgængelige også giver mulighed for at være fleksibel og udskifte visse råvarer. På den måde lægger opskrifterne i MIT kokkeri-kogebogen både op til, at lærerne kan være fleksible i råvarevalg, hvilket er en enorm fordel rent økonomisk – og giver mulighed for at lægge fokus på eksempelvis miljøbevidsthed og inkludere flere grøntsager end kød – og samtidig fordrer opskrifterne en bestemt måde at forholde sig til mad og madlavning på. En lærer fortæller om sit mål med at undervise med udgangspunkt i MIT kokkeri:

“Det giver dem også en ballast til at kunne gå hjem og finde ud af, at bare fordi der står kylling, så kan jeg godt bruge kalkun. De får en fleksibilitet i deres måde at tænke mad på, fordi man ikke altid kan køre sådan fuldstændig stringent efter en opskrift. Det er nemt og tilgængeligt og sådan lidt hurtigt, og de tænker ’ej men jeg har to tomater, skide være med at der ikke er tre, det går nok endda’. Jeg tror, at det er den måde, jeg gerne vil have, at de tænker mad på. For at kunne klare sig selv. Hele det der med at være selvhjulpen, også derhjemme, ikke? Det tror jeg er det, jeg har forsøgt at inspirere dem til i hvert fald.”

På en af skolerne, hvor lærer og elever har deltaget i evalueringen, fortæller læreren, at der er enormt mange kræsne elever, som normalt får de samme retter serveret igen og igen, fordi de ikke kan lide andet. I den forbindelse fortæller hun, at oplevelsen med at se maden blive til og at få lov til at krydre på egen hånd er med til at udvide elevernes horisont:

“Når de så selv har set, hvad der kommer i, og dufter til det og skal smage det til, så er det pludselig godt.”

Dette er dog ikke nødvendigvis unikt for MIT kokkeri, men et vilkår for madkundskabsfaget i det hele taget. I den forbindelse vil vi pointere, at eleverne, der har deltaget i evalueringen, selv påpeger, at det er vigtigt, at maden smager godt, for at de vil spise det, og samtidig understreger de, at opskrifterne i MIT kokkeri-kogebogen er lækre. En dreng fra en 6.-klasse beskriver opskrifterne i kogebogen ganske kort:

“Lækkert og enkelt.”

En pige fra 7. klasse på en anden skole beskriver sine oplevelser med opskrifterne sådan:

“De kopsisider, vi fårovre i skole, hvor vi så laver det derhjemme, det smager som regel altid rigtig godt, så jeg kan meget godt lide de opskrifter, vi har lavet.”

På samtlige skoler, vi har besøgt under den kvalitative evaluering, fremhæver lærerne, at de arbejder meget aktivt med smag. Selv om det typisk af helt praktiske årsager er lærerne, der udvælger de retter, der skal laves, er netop krydring og tilsmagning

områder, hvor eleverne kan få medbestemmelse og gøre sig deres helt egne erfaringer. En lærer fortæller om sin tilgang til smag i madkundskabsundervisningen:

“Det var også en disciplin at finde ud af på holdet, hvad vil I stille op med det her. Hvordan skal det skæres, hvordan skal det krydres, hvordan skal det steges, hvad vil I med det? Skal det i ovnen, eller hvad skal det. Nogle sagde, ej må vi bruge honning, kan man det? Ja, det kan man faktisk godt, og de fik lavet noget marinade af en slags, så det slap de faktisk ret godt fra. Drengenes hold lavede fire forskellige udgaver af den der kylling. Altså, der var ikke noget, der var magen til hinanden. Det var lidt sjovt.”

Ud over at læreren i det ovenstående citat lader eleverne eksperimentere og afvige fra opskriften, fremgår det også, at et mål er at fremme samarbejde ved at lade dem blive enige i fællesskab. Derudover fortæller læreren også, at hun selv synes, det er sjovt at se eleverne prøve sig frem og arbejde selvstændigt med forskellige tilgange.

Selv om der er forskel på elevernes madlavningskompetencer, som ofte er afhængige af, hvor meget de tilskyndes til at lave mad i hjemmet, bliver det i evalueringen fremhævet på flere skoler, at faget madkundskab har gode forudsætninger for samarbejde blandt eleverne. Netop sammenholdet og samarbejdet fremhæves af en række elever, der alle mener, at faget er hyggeligere end andre fag. Selv om dette antagelig ikke er unikt for MIT kokkeri, men snarere gælder madkundskabsfaget som helhed, er det værd at bemærke, at både madlavningen og måltidssituationen fremhæves flere gange i evalueringen som hyggelige aktiviteter. En pige fra 6. klasse udtalte følgende, da vi spurgte eleverne om, hvorvidt madlavning er sjovt:

“Næste år har vi det ikke på skemaet, men der kan man vælge det som valgfag, og det kunne jeg godt overveje, fordi jeg for det første elsker mad, men så er det også bare meget hyggeligt at lave mad sammen med andre, og altså personligt synes jeg, at man bliver meget hurtigere venner, hvis man laver mad sammen med folk, fordi så sidder man og snakker over noget mad, og så er man altid gladere, når man har fået mad.”

I tråd med foregående citat fortæller samme elev desuden, at hyggen ved madlavning i fællesskab og med venner også er en motivation for at lave mad uden for skolens rammer:

“Det er også derfor tit, når jeg er sammen med mine venner, så laver vi selv maden, fordi så er det meget hyggeligere.”

Fællesskab og hygge er i høj grad også temaer, der fremtræder i vores undersøgelser af MIT kokkeri-madklubberne. Det vender vi tilbage til i et senere kapitel.

MIT kokkeri-madklubber

Formålet med de nyoprettede MIT kokkeri-madklubber er at styrke børns lyst til selv at lave mad og til at lave mad i fællesskab med andre. I vores undersøgelse af madklubberne har vi været interesserede i, hvordan børn oplever at deltage i madklubber. Om der kan iagttages tegn på, at børnene opnår det udbytte, som intenderes, og hvordan oplevelser og tegn på udbytte stemmer overens med projektets formål. I madklubberne er det hensigten, at opnåelse af formålet skal ske igennem arbejde med fire konkrete værdier:

1. Madlavningsglæde
2. Madlavningsevner
3. Æstetik
4. Fællesskab

Vi har gennemført vores observationsstudie med afsæt i de ovenstående fire værdier i form af, at disse har fungeret som overordnede observationstemaer. I bilag 5 til denne rapport er vores observationsguide vedlagt, hvori værdierne er operationaliseret til konkrete observationspunkter, som har været styrende for vores dataindsamling. Altså har vi defineret vores forståelse af de fire værdier, og vi har reflekteret over, hvilke positive og negative tegn på værdierne som det er muligt at observere i madklubberne. Vi har gennemført denne del af vores undersøgelse ved at observere madlavningsaktiviteter og måltidssituationer knyttet til seks udvalgte madklubber. I udvælgelsen har vi tilstræbt spredning i geografi og aldersgrupper. Vi har også erfaret, at de etablerede madklubber har forskellige udgangspunkter, hvilket ofte er koblet til, hvilken institution de er udsprunget af. Altså om madklubben er etableret i en fritidsklub, en idrætsforening, en spejdertrup eller andet. I denne sammenhæng har vi også tilstræbt at udvælge madklubber, som er forskellige. Vi har anvendt en deltagende observationstype, hvor vi indledningsvis præsenterer os selv og fortæller deltagerne, hvem vi er. Herefter observeres der, imens vi løbende gennemfører små uformelle interviews med madklubbens børn og voksne. I de følgende afsnit vil vi præsentere udvalgte dele af vores empiri fra madklubberne, og vi vil præsentere vores fortolkninger heraf.

Børns oplevelser af madklubberne

Vi har haft flere uformelle samtaler med børn, der har deltaget i madklubberne, hvor vi åbent har spurgt dem om, hvorfor de er med i madklubben. Børnenes intuitive svar hertil kommer oftest prompte og kortfattet, og et gennemgående svar lyder noget i retning af: *“Fordi det er sjovt.”* Dette konvergerer med vores observationer, hvor vi i langt overvejende grad har kunnet iagttage børn, der har det sjovt, i form af at de smiler og griner meget. I vores fortolkning er dette et meget eksplicit tegn på, at værdien af at skabe madlavningsglæde er konstituerende i de madklubber,

vi har undersøgt. For at opnå en dybere viden om, hvordan madklubberne skaber madlavningsglæde hos de deltagende børn, så har vi bedt børnene om at sætte ord på, hvad der gør det sjovt at deltage i madklubben. Her fremkommer en variation af svar, hvor det at have det sjovt bliver koblet til forskellige temaer. I det følgende vil vi give eksempler på nogle af de mest fremtrædende temaer i vores indsamlede empiri. Et af dem kan illustreres med disse to citater fra børn tilknyttet to forskellige madklubber:

“Jeg synes, det er sjovt at arbejde sammen i stedet for at lave mad alene ligesom derhjemme.”

“Jeg synes i hvert fald, at det er sjovt at lave mad, fordi man kan snakke imens.”

Dette er to eksempler på, at fællesskab netop er et kendetegn ved flere af madklubberne, hvilket også er en af de funderende værdier i konceptet bag madklubberne. Men ikke blot fællesskab i forståelsen at være flere individer til stede, men derimod at deltagerne arbejder sammen og interagerer under madlavningsaktiviteterne. Vi har i vores observationer haft et særligt fokus på, hvordan der interageres, og heraf udleder vi, at et kendetegn ved interaktionen, som ofte kan iagttages, er humor og morskab. Eksempelvis kunne vi iagttage to drenge, der binder en tredje dreng på samme måde, som de har bundet de kyllinger, der skal tilberedes i madklubben. De leger, at han skal steges, og alle tre drenge har det åbenlyst sjovt hermed. Den ansvarlige madklubinstruktør synes også tydeligvis, at det er sjovt, og hun giver drengene plads til disse udskejelser. Efterfølgende spurgte vi om hendes refleksioner herover, hvortil hun svarede:

“Jeg gør altid børnene opmærksom på hygiejne i forhold til eksempelvis rå kylling, men det er vigtigere, at børnene får en god oplevelse med madlavningen og har det sjovt.”

Bemærk, at instruktøren har fokus på hygiejnen, hvilket formentlig skyldes, at hygiejnen i den her sammenhæng er en anelse udfordret, idet madlavningen foregår udendørs og over bål, hvor der er andre betingelser end i et almindeligt køkken. I en anden madklub, der ligeledes har fokus på udendørs madlavning, har instruktørerne fuldstændig fravalgt at lave retter med kød. En af instruktørerne begrundede dette med direkte henvisning til hygiejnen:

“Man kan sige, når vi vælger ikke at lave mad med kød i, så er vi mere sikre på, at de ikke får dårlig mave, hvis det ikke går, som det skal!”

Denne forskel mellem prioriteringer, hvor den ene madklub både har fokus på, at børnene har det sjovt og lærer om hygiejne, mens den anden madklub havde elimineret

kødet i madlavningen, fordi de vurderede, at det kunne være en risiko, kan være et spørgsmål om madklubinstruktørernes baggrunde, da kun den ene til daglig arbejder med mad. Samtidig kan dette også begrundes med de værdier, der prioriteres i de forskellige madklubber. Netop køkkenhygiejne er koblet til madlavningsevnerne, hvilket også er en af de fire grundlæggende værdier i madklubberne, men den ene madklubinstruktør prioriterer humor og glæde højere. Vi vil her pointere, at der fremtræder et særligt karakteristika i form af, at madklubaktiviteterne af børnene opleves at være en sjovere måde at lave mad på, end de er vant til derhjemme og i skolen. En pige udtrykte en sådan oplevelse med disse ord:

“Derhjemme skal jeg bare sidde og hakke løg for min mor, imens hun står og kigger på. Det er ikke sjovt.”

Ovenstående citat illustrerer efter vores fortolkning en interessant kontrast. Barnet udtrykker, at hun derhjemme *“bare”* skal sidde og gøre noget for sin mor. Moren beskrives som passiv, idet hun står og kigger i stedet for at hjælpe, snakke, interagere eller lave sjov. Dermed er det begrænset, hvor meget samarbejde og fællesskab om madlavningen der impliceres. Om det er sådan, det reelt foregår, kan vi selvfølgelig ikke afgøre med vores studie, og pigens beskrivelse samt vores fortolkning heraf er måske også karikeret i forhold til den virkelige hændelse. Men pointen er, at det er en sådan oplevelse, som dette barn erfarer og efterfølgende giver udtryk for, hvilket vi har flere tilsvarende eksempler på blandt de børn, vi har interviewet. For disse børn har madklubberne dermed en anden virkning hvad angår skabelse af madlavningsglæde og fællesskab, end de oplever derhjemme. Et lignende perspektiv fremkommer af nedenstående citat fra en dreng, der beskriver sin egen oplevelse af madklubben som kontrastfyldt i forhold til oplevelsen af undervisningen i faget madkundskab i skolen:

“Man får sådan mere frihed til det i stedet for ovre i madkundskab, hvor der altid er en eller anden lærer, der bestemmer.”

I denne sammenhæng nævner flere elever, at madklubben er sjov, fordi de får lov til at eksperimentere med madlavningen, modsat i madkundskabsundervisningen, hvor de i højere grad forventes at følge opskrifter. Dette finder vi interessant at relatere til vores kvantitative resultater, der viste, at madkundskabsundervisningen opleves af eleverne som tilrettelagt således, at de i overvejende grad følger opskrifter. Vores undersøgelse indikerer en anderledes pædagogisk tilgang til aktiviteterne i madklubberne end i faget madkundskab. Selve den pædagogiske tilgang og didaktikken, som er koblet hertil, vil vi vende tilbage til senere. Men først vil vi præsentere yderligere et perspektiv på, hvordan madlavningsglæde ifølge børnene skabes i madklubberne. Når vi har fået få børn til at sætte ord på, hvad der gør det sjovt at deltage i madklub, så fremkommer der flere svar, der ligner de følgende to citater:

“Jeg synes bare, det er hyggeligt.”

“Altså, det er virkelig hyggeligt at lave det sammen med nogen.”

Det er ordet *hygge*, som går igen i vores empiri. Dette er for os en indikation på, at madklubberne formår at skabe en særlig stemning og atmosfære ved madlavningen og måltiderne. Her er fællesskabet også af særlig betydning, hvor hygge i det ene af de to ovenstående citater kobles til at lave mad sammen med andre. Vi har også generelt iagttaget både børn og instruktører, der søger hinanden i madklubaktiviteterne, og deres interaktion er præget af, at de snakker sammen om madlavningen, ligesom de har uformelle samtaler om andre emner, der aktuelt vedrører deltagernes hverdagsliv.

En anderledes forklaring på, hvad der, ifølge børnene, gør det sjovt at deltage i madklub, kan illustreres med dette citat fra et af de deltagende børn:

“Fordi det er sjovest at lave noget helt nyt, man ikke har lavet før.”

Udtalelser, der ligner denne, har vi flere af, og børnene fremhæver det således positivt, at netop maden i madklubben er anderledes, end de er vant til, men uden at det bliver noget, de ikke kan lide. Dette står i kontrast til almene forståelser, hvor børn fremstilles som kræsne og afvisende over for at smage på noget nyt. Vi er kritiske over for sådanne generaliserende fremstillinger af børn som kræsne, da sensorisk forskning viser, at det kun er 2 % af alle børn, der lider af neofobi, som er en form af sygelig kræsenhed eller decideret angst for at smage på ukendte fødevarer (Dovey et al., 2008; Leer & Wistoft, 2015; Mustonen, Oerlemans, & Tuorila, 2012; Mustonen & Tuorila, 2010). Med denne viden finder vi det misvisende at beskrive børn i almindelighed som kræsne. Vi vil derimod argumentere for, at langt størstedelen har en immanent nysgerrighed og åbenhed for at gøre erfaringer og smage på forskellig mad. Men uhensigtsmæssige mad- og måltidspædagogiske tilgange kan være en forklaring på, at mange børn i voksnes øjne kommer til at fremstå som kræsne. I denne sammenhæng finder vi det interessant, at de børn, vi har interviewet og observeret i madklubberne, generelt er åbensindede for ny og ukendt mad, når de indgår i madklubaktiviteter. Det kan selvfølgelig være, fordi det er en særlig type af børn, der deltager i madklubber. Denne forklaring finder vi dog ikke plausibel, da børnene generelt giver udtryk for at have samme forhold til mad som andre børn. Eksempelvis interviewede vi en pige, der deltog i madklubben med sin søster, og i interviewet beretter den ældre søster om sine egne observationer af lillesøsterens forhold til mad i madklubben og derhjemme:

Pige: "Hun er ikke så god til mad."

Observatør: "Er hun lidt mere kræsen end dig?"

Pige: "Ja, hun er ret kræsen."

Observatør: "Smager hun meget på de ting, I laver her, ellers?"

Pige: "Hun smager på tingene her. Ikke så meget derhjemme."

Vi finder det interessant, at barnet, der udtaler sig i det ovenstående, har lagt mærke til, at hendes søster er bedre til at smage på maden i madklubben end derhjemme. Den yngre søster er altså normalt kræsen, og senere bemærker en af madklubinstruktørerne, at hun i starten også var meget genert, men siden er blevet mere selvsikker. De nævner kartoffelmos som eksempel, hvor hun havde slået fast, at hun absolut ikke kunne lide det, men lod til at nyde det efter selv at have lavet det. Vores fortolkning af årsagen hertil er, at det hænger sammen med de tidligere nævnte faktorer, der kendetegner madklubberne. Konkret i form af at det er en pædagogisk tilgang, hvor der er plads til, at børnene frivilligt deltager, fordi de syntes, det er sjovt, og de kan indgå i meningsfulde relationer. De får indflydelse på, hvordan maden tilberedes, og der skabes en hyggelig atmosfære ved både madlavning og selve måltidet. Netop disse faktorer ved vi har indflydelse på børns lyst til at smage mad, der for dem er ny, anderledes og ukendt (Leer & Wistoft, 2015). Madklubberne er efter vores vurdering eksemplariske med hensyn til at praktisere en sådan smagspædagogik.

Vi vil argumentere for, at de ovenfor fremhævede resultater indikerer, at madklubberne i meget høj grad indfrier hensigterne, der angår madlavningsglæde og fællesskab, hvilket er to af de i alt fire konkrete værdier, som konceptet er baseret på. Det er vores vurdering, at værdierne madlavningsglæde og fællesskab er mere fremtrædende i madklubberne end æstetik og madlavningsevner. Dette er ikke nødvendigvis et problem, men vi vil pointere, at i formålet med madklubberne er de fire værdier ligestillede, men i praksis kan der være en tendens til, at nogle af værdierne ryger i baggrunden. Vi antager, at dette ikke er bevidste handlinger fra instruktørernes side, men nærmere er udtryk for, hvad der er mest oplagt at arbejde med i madklubberne. Et konkret eksempel, som vi har observeret, er, at æstetikken i forbindelse med borddækning nedprioriteres af hensyn til tid. Angående udviklingen af børnenes madlavningsevner har vi observeret eksempler på, at madlavningsopgaver overtages af instruktøren eller en forælder af hensyn til at blive færdig til tiden. Vi har også observeret, at det i nogle madklubber kan være en udfordring at aktivere alle deltagerne med madlavningsopgaver, og dermed deltager de mere på sidelinjen. I netop disse eksempler forsvinder noget af potentialet for børnene til at arbejde med henholdsvis æstetik og madlavningsevner.

Madklubinspirationskurser

Der er flere af madklubinstruktørerne, som tilkendegiver, at de har fået et stort udbytte ved at deltage i madklubinspirationskurserne. De har meget forskellige faglige

og personlige udgangspunkter for at kunne agere i rollen som instruktør, og dermed er det også meget forskelligt, hvad de finder udbytterigt i kurserne. For nogle er det helt basalt, hvordan man taler med børn om mad og måltider, og hvad det er realistisk at forvente af dem. Andre har allerede flere års erfaring i madlavning med børn, og de fremhæver eksempelvis viden om mad- og måltidsdidaktik som nyt for dem og særligt viden om deltagelse, smag og eksperimenterende madlavning med børn.

Vi har iagttaget eksempler på, at forskellige former for madklubber eller madlavningsaktiviteter allerede var etableret, før konceptet med MIT kokkeri-madklubber blev oprettet. I denne sammenhæng er det således ikke MIT kokkeri, der har ledt til, at madklubber etableres, men derimod udleder vi, at MIT kokkeri har bidraget til at opkvalificere eksisterende madklubber. Eksempelvis er der spejderledere, som har flere års erfaring med at lave bålmad med børn. De har gennemført udendørs madlavningsaktiviteter med afsæt i egne erfaringer med den spejderkultur, som de selv tidligere har været en del af. Et sådant udgangspunkt for at være ansvarlig for en madklub med børn kan selvfølgelig være rigtig godt. Men informanterne i vores studie fremhæver, at netop MIT kokkeri-inspirationskurset for madklubinstruktører bidrager med ny viden, som de typisk ikke kan tilegne sig i eksempelvis spejdermiljøet.

Materialer

I de madklubber, som vi har besøgt, har vi været opmærksomme på, om og hvordan MIT kokkeri-materialerne bliver brugt. I denne sammenhæng var det eksempelvis et positivt særsyn at observere 10-11-årige spejdere i en skov, der omkring bålpladsen alle var iklædt MIT kokkeri-forklæder og alle havde medbragt deres eget eksemplar af kagebogen, som de flittigt orienterede sig i under deres tilberedning af frikadeller over bål, der blev suppleret af en kold kartoffelsalat. Omvendt har vi også iagttaget eksempler på, at materialer som kagebog og forklæder ikke er til stede i madklubberne. I disse tilfælde har instruktørerne fremhævet madklubværdierne og didaktikken, som der blev undervist i på inspirationskurset, som MIT kokkeris bidrag til madklubben. Nogle instruktører med erfaring fra inspirationskurset fremhæver det også som positivt at blive introduceret til opskrifterne i MIT kokkeri-kagebogen, og hvordan det er muligt at lave retterne med børn. Således har det en betydning, at madklubben får materialerne i form af kagebog og forklæder, hvilket gør det nemt at få madklubben til at fungere i praksis. Vi har også iagttaget flere eksempler på, at kagebogen fotokopieres, for at den ikke skal blive beskidt, eller for at børnene kan få originalen med hjem i ny tilstand.

Madklubber som forløb eller enkeltstående begivenheder

Med hensyn til udviklingen af børnenes madlavningsevner har vi fået indtryk af, at det gør en stor forskel, om de madklubaktiviteter, der finder sted, foregår som enkelte arrangementer, hvor de pågældende børn kun deltager i madlavningsaktiviteter en enkelt gang, eller om der er tale om et forløb, hvor de samme børn vender tilbage

og deltager flere gange. Modsat de øvrige madklubber, hvor vi har observeret, at madlavningsglæde og fællesskab fylder mest, er der stort fokus på madlavningsevner i de madklubber, der fungerer som egentlige forløb. Dette fremgår af både observationen og de interviews, vi har udført undervejs, hvor vi har fået klart indtryk af, at børnene her opnår en langt større udvikling i deres madlavningskompetencer. Det øgede fokus på madlavningsevnerne lader samtidig til at styrke madlavningsglæden, og flere af børnene giver udtryk for at være meget glade for at blive udfordret og for at blive introduceret for retter og madlavningsteknikker, de ikke kender i forvejen.

En fordel ved forløbet er, at instruktører og deltagere kan lære hinanden bedre at kende end i løbet af en enkelt begivenhed og derved bedre kan målrette aktiviteterne. Derudover er der en forskel, da nogle af madklubberne kombinerer madlavningen med andre aktiviteter og tematikker, mens andre udelukkende fokuserer på børnenes madlavning.

Hvor madklubinstruktørernes baggrunde varierer og er afgørende for, hvilke elementer der lægges vægt på, finder vi det interessant at have observeret en madklub, der fungerer som et egentligt undervisningsforløb i madlavning, der strakte sig over syv undervisningsgange, hvor begge instruktører er uddannede kokke. Vi finder det interessant, fordi instruktørerne optræder fagligt enormt stærke og undervejs pointerer, at de selv normalt ikke ville arbejde med udgangspunkt i opskrifter på samme måde som her. Alligevel er de blandt de instruktører, vi har observeret, der anvender MIT kokkeri-materialerne allermest i deres formidling. At de instruktører, der selv har allermindst brug for materialet, samtidig er dem, der anvender materialet mest, vidner om, at MIT kokkeri-kogebogen fungerer som et rigtig godt udgangspunkt for et sådant forløb, hvilket instruktørerne også fremhæver. De beskrev undervejs i aktiviteten MIT kokkeri-kogebogen som en guide, man tager udgangspunkt i, og som man kan være fleksibel med og afvige fra, når man har opbygget den nødvendige rutine. Instruktørernes fagligt høje niveau betyder også et stort overblik over madlavningssituationen, hvor råd og forslag til madlavningsteknikker bliver udbudt, samtidig med at der hersker en god stemning, hvor der gives plads til at lave sjov med hinanden. Den ene instruktør fortæller i forbindelse med sin brug af opskrifterne som udgangspunkt for formidling til børn:

“Det er bare svært, fordi jeg er en gammel kok, så jeg bruger ikke opskrifter så meget, men jeg bruger dem selvfølgelig nu, fordi vi skal vise det til nogen.”

Da observationen blev udført, var der tale om den femte undervisningsgang, som blev afholdt i den pågældende madklub, og både deltagere og instruktører beretter om store udviklinger i børnenes madlavningsevner. Det er værd at nævne, at flere af deltagerne giver udtryk for i forvejen at være meget interesserede i madlavning, hvilket kan være en af årsagerne til det høje niveau, der observeres.



I dette konkrete tilfælde er de forskellige undervisningsgange inddelt i temaer, som tager udgangspunkt i opskrifter fra MIT kokkeri-kogebogen. Da opskrifterne er bestemt på forhånd, har børnene ikke medbestemmelse på det punkt, men samtidig er instruktionsformen præget af en meget høj grad af tiltro til børnene og deres evner, hvilket kommer til udtryk i instruktørernes formidling, der består af en grundig introduktion til dagens opskrifter, hvorefter børnene på egen hånd følger opskrifterne og tilbereder maden, mens instruktørerne observerer og understøtter, når det er nødvendigt, og børnene aktivt spørger efter hjælp. Madklubinstruktørerne nævner også, at afholdelsen af madklubben også er en læringsproces for dem selv, hvor de løbende arbejder på at finde den rette metodologi for at undervise børn i madlavning. De nævner desuden, at de hurtigt har gjort sig den erfaring, at børnene som udgangspunkt er meget motiverede for madlavningen, men mister fokus, hvis de ikke får lov til at arbejde selv, hvilket er en af årsagerne til, at instruktionerne holdes korte, og børnene får lov til at bruge mest muligt tid med madlavningen.

Både ambitionsniveauet i den pågældende madklub og madlavningskompetencerne er meget høje, og samtidig fik vi under observationen indtryk af, at der bliver lavet

meget sjov mellem deltagere og instruktører. Instruktørerne giver desuden udtryk for, at de synes, det er sjovt at introducere børnene for forskellige råvarer og indtryk, som de muligvis ikke er stødt på før. Med introduktionen af sådanne råvarer er der et fokus på oplevelsen i situationen, hvor instruktørerne er bevidste om, at det egentlig ikke nødvendigvis er noget, der kvalificerer børnenes madlavningsevner, men snarere stimulerer deres interesse. En madklubinstruktør beretter om det sådan:

“De har også stået med mange sjove ting. Det går nok lidt hen over hovedet på dem, men det er bare lidt sjovt, fordi det er lidt anderledes. Det er misu, og så har vi haft yuzu, det er en citrusfrugt, og sådan lidt meget anderledes ting, som deres forældre måske ikke engang har smagt, men som er meget sjove.”

I den forbindelse nævner de, at den bedste undervisningsgang, de har haft, havde fokus på fisk, hvor de viste børnene hele fisk, som de efterfølgende fileterer. Om det fortæller en af instruktørerne:

“Der er mange, der ikke har set en hel fisk og mærket den. Den var frisk, så den var slimet, og der var mange, der skulle hen og kigge på den. Jeg fik dem til at filetere den. Det var den bedste opgave, vi havde lavet. Og sushi! De lavede rigtig god sushi alle sammen. Det er også i bogen, men jeg er sushikok også, så jeg lavede lidt anderledes versioner end i bogen, men jeg har sagt til dem, at bogen er bare en simpel guide.”

Da vi spørger nogle af børnene om, hvad de har lært ved at gå i madklub, er de hurtige til at vende spørgsmålet om og fortælle om det sjoveste, de har lært:

Observatør: “Hvis I skulle pege på noget, I har lært af at gå her, hvad tror I så det vigtigste er?”
Dreng: “Altså, det jeg synes var sjovest, det var nok det der sushi.”
Dreng: “Ja, det synes jeg også.”
Dreng: “Det havde jeg ikke prøvet før.”

I denne udveksling er det værd at lægge mærke til, hvordan drengene med det samme forbinder spørgsmålet om læring med, hvad de finder sjovt. Samtidig hænger den ene drengs afsluttende pointe om, at det var noget, han ikke har prøvet før, sammen med observationer, som vi har gjort i andre madklubber, hvor nysgerrighed på nye erfaringer og smage træder frem.

Det, som vi udleder af at have iagttaget både madklubber, der afholder madklubaktiviteter som enkelte arrangementer, og madklubber, der fungerer som forløb med tilbagevendende elever, er, at hvor værdierne omkring fællesskab og madlavningsglæde er synlige i samtlige madklubber, har vi i højere grad kunnet observere

udviklingen af madlavningskompetencer i de madklubber, der fungerer som forløb. Denne konklusion er ikke overraskende, men illustrerer netop, at øgede madlavningskompetencer kræver øvelse og en vis kontinuitet, som nogle af madklubberne er enormt gode til at tilbyde.

Frivillighed

Et kendetegn ved madklubberne, som vi vil fremhæve, er, at de ofte baseres på frivillig deltagelse. Flere af madklubinstruktørerne varetager deres funktion frivilligt. Dermed har vi også haft interesse i at undersøge, hvad deres motivation herfor er. Følgende to citater fra madklubinstruktører giver perspektiver herpå:

“Det er hårdt, sjovt, men hårdt.”

“Da jeg cyklede hjem sidste gang, var jeg helt færdig. Men det var stadig en god oplevelse, fordi børnene havde fået vildt meget ud af det.”

Vores empiri indikerer, at det ofte opleves som krævende at være madklubinstruktør, men at dette overskygges af glæden ved at arbejde med børn og mad. Samtidig er der flere instruktører, som tilkendegiver, at de motiveres af at få inspiration til madlavning på nye måder i deres aktiviteter med børn. Yderligere finder flere det berigende at møde andre voksne med samme interesser på inspirationskurserne og indgå i det voksenfællesskab, som opstår.

Noget andet i relation til temaet frivillighed er, at flere af de interviewede børn stolt fortæller, at de selv har valgt at gå til madklub, og at det var deres egen idé. Nogle børn nævner, at det var deres forældre, der fortalte om madklubben, men at de selv må bestemme, om de vil være med. Dette fortolker vi som understøttende for de pointer, vi præsenterede indledningsvis om, at madklubberne i høj grad skaber madlavningsglæde og fællesskab. Hvis madklubben ikke var et rart sted at være, og ikke kendetegnes af fællesskab, sjov og madlavningsglæde, så vil børn antagelig heller ikke deltage frivilligt.

Data indikerer også, at der skabes et andet læringsrum i madklubberne, end det er tilfældet med megen skoleundervisning. Nedenstående citat illustrerer dette. Det er fra et barn, der deltager i en madklubaktivitet, og midt i det hele udbryder hun:

“Hallo, det føles overhovedet ikke, som om vi er i skole!”

Vi fortolker citatet som en indikation på, at pigen er bevidst om, at hun er i gang med at lære noget om mad og madlavning. Men det foregår på en måde, der giver hende en anden oplevelse, end hun er vant til i skolen, når hun lærer, hvilket motiverer hende til aktiv deltagelse.

Madklubbernes didaktik

Madklubberne har som koncept et overordnet formål, som er at styrke børns lyst til selv at lave mad og til at lave mad i fællesskab med andre. Som vi tidligere har berørt, så sker det igennem de fire værdier, men vi vil samtidig argumentere for, at der også kobles til nogle særlige didaktiske elementer. Altså reflekteres der over, hvilke tilgange det er mest hensigtsmæssigt at tilrettelægge og gennemføre madklubbens aktiviteter efter for at indfri formålet. Eftersom madklubberne er forskellige og har forskellige instruktører, så er det selvfølgelig også forskelligt, hvilke didaktiske elementer der inddrages. Vi vælger i denne rapport henholdsvis at fokusere på brugen af kgebogens opskrifter samt smag som to didaktiske elementer i madklubberne, vi har iagttaget og finder relevante at uddybe.

Opskriften i børnekogebogen som didaktisk element i madklubberne

MIT kokkeri er oprindelig startet som et børnekogebogsprojekt, og derfor er kogebogen en funderende del af MIT kokkeri, som også er inddraget i madklubberne. Følgelig er der mange af aktiviteterne i madklubberne, som tager udgangspunkt i opskrifterne i kogebogen. Opskriften som et didaktisk element i mad- og måltids-pædagogik besidder den styrke, at den giver børn og unge noget meget konkret at forholde sig til og handle efter. Men at følge opskrifter kan også opleves som trivielt af børn, der har et højt niveau af madlavningsevner. Yderligere giver opskrifter ikke altid plads til, at individet kan sætte sit eget præg på det færdige produkt, så dette passer til individets egne præferencer (H.J. Christensen, 2017, p. 150 ff), (Christensen, Wistoft, 2016). Denne dobbelthed ved opskrifter kan også iagttages i nedenstående eksempel, som er et uddrag af en af vores samtaler med en dreng, der deltager i en madklub:

Dreng: "Nej, jeg bruger aldrig rigtig opskrifter, fordi jeg synes ikke så meget, det er mit eget mad, så er det ligesom andres mad, jeg bare laver. (...) jeg kan bare bedst lide at lave mit eget."

Observatør: "Hvorfor det?"

Dreng: "Fordi at hvis man nu synes, hvis der nu er nogen, der siger ej det smagte godt eller sådan noget, så kan man jo sige, det var jo ikke min idé. Så er det noget, jeg har fået fra en kogebog. Men på den anden side, hvis jeg ikke kan finde ud af at lave det, så er det jo virkelig rart, at man har en MIT kokkeri-kogebog. "

Observatør: "Ja."

Dreng: "Men hvis det er noget, jeg ved godt hvad er, så laver jeg det på egen hånd, i stedet for at hvis det lige så godt kunne være et eller andet normalt mad, som en pasta med kødsovs eller lasagne eller sådan noget. Hvis det var lasagne, så ved jeg jo godt, hvordan jeg laver det selv, men jeg kan se på nogle opskrifter, hvordan man kan gøre det med noget andet eller sådan, og så gør jeg det bare selv."

Ovenstående uddrag viser en dreng, der er forholdsvis velreflekteret over sin egen tilgang til madlavning. Drengen giver indtryk af, at han ofte laver mad, og at han både er opmærksom på smag og brug af forskellige råvarer. Samtidig er der en klar bevidsthed om, at en kokebog som MIT Kokkeri kan tilbyde noget, såsom indsigt i forskellige tilgange og anvendelse af forskellige råvarer. Det er også et eksempel på, at der veksles mellem egne præferencer for, hvordan maden tilberedes, og kokebogens anvisninger. Men kokebogens anvisninger fungerer som en støtte for denne dreng, når han oplever et behov herfor, og han dermed aktivt tilvælger det. Vi vil argumentere for, at denne vekslen er udtryk for en klar styrke ved MIT kokkeri som børnekokebog. Dette i form af at de børn, der bruger den, kan få de nødvendige anvisninger, inspiration og støtte, men samtidig sætte sit eget præg og tilpasse deres madlavning, således at de oplever det færdige produkt som deres eget, og et produkt som de kan være stolte af. Dette er ikke ny viden. I en analyse af samtlige danske børnekokebøger publiceret gennem 45 år (siden 1971) fremgår den samme tendens (Wistoft & Qvortrup, 2019).



OPSAMLING OG KONKLUSIONER

I dette afsnit vil vi kortfattet samle op på resultaterne fra denne forskningsbaserede evaluering ved at sammenskrive kvantitative og kvalitative resultater, og deraf udleder vi konklusioner på det overordnede formål med evalueringen – at undersøge om MIT kokkeri lever op til sine intentioner.

Evalueringsens kvantitative undersøgelse viser, at 58 % af de adspurgte elever tilkendegiver at have brugt MIT kokkeri til at lave mad derhjemme. 40 % af disse elever bruger bogen meget aktivt, idet de på svartidspunktet har brugt den en, to, tre eller mere end tre gange de sidste tre dage. Vi kan i forlængelse heraf konkludere, at de børn, som tilkendegiver at have brugt MIT kokkeri i hjemmet, har et markant højere selv vurderet udbytte end de øvrige respondenter. Derudover svarer 56 % af de adspurgte elever, at MIT kokkeri har bidraget til, at de laver mere mad derhjemme end førhen. Nogle lærere giver udtryk for, at hyppig brug af MIT kokkeri i hjemmet blandt nogle af deres elever skyldtes forældreengagement. Altså at forældrene aktivt har opfordret deres børn til at bruge MIT kokkeri. Interviews med børnene indikerer, at det gør indtryk på dem, at bogen er en gave, og at de må få den med hjem, og flere kan nævne et par favoritter, når der spørges hertil. Flere af lærerne fremhæver den positive oplevelse ved at kunne give eleverne deres helt egen kokebog. Elever og lærere beskriver bogen som flot, let anvendelig og med et lækkert design. Derudover fremhæves det også som positivt ifølge flere børn, at det er opskrifter på genkendelig hverdagsmad.

Vi kan konkludere, at de adspurgte elever har brugt MIT kokkeri forskelligt. Nogle har fulgt bogens opskrifter meget præcist, andre har kigget på opskrifterne og ændret nogle småting, og nogle tilkendegiver at have eksperimenteret med at lave deres egne udgaver af opskrifterne. De kvantitative analyser viser, at elever kan have gavn af at bruge bogen forskelligt. Det er ikke nødvendigvis mere udbytterigt for en elev at eksperimentere med opskrifterne, men det afhænger i høj grad af elevens niveau, og nogle elever har brug for en opskrift at støtte sig til.

Kun 23 % af de adspurgte elever tilkendegiver at have besøgt websitet mitkokkeri.dk, hvilket må betragtes som et relativt lavt tal. Derimod kan vi konkludere, at de børn, der har besøgt websitet, i overvejende grad også har et højt selv vurderet udbytte.

Det samme gør sig gældende for de elever, der har oplevet at besøge websitet i forbindelse med undervisning i madkundskab. Vedrørende lærernes vurdering af mitkokkeri.dk er det hyppigste svar *neutral/ved ikke*. En plausibel forklaring herpå er, at mange slet ikke har besøgt websitet. Men de lærere, som har gjort sig erfaringer med websitet, er til gengæld meget positive. Vi vurderer derfor, at websitet har et positivt og uudnyttet potentiale.

Med hensyn til hvordan MIT kokkeri anvendes i skolen, kan det udledes, at MIT kokkeri bruges i en bred variation af fag, og på flere skoler nævner lærerne, at de ser oplagte potentialer for at lave tværfaglige forløb. Men de kvantitative resultater viser meget entydigt, at MIT kokkeri i langt overvejende grad bruges i faget madkundskab. Eleverne tilkendegiver også i overvejende grad en oplevelse af, at MIT kokkeri hjælper dem til at lære i faget madkundskab. I forlængelse heraf har vi undersøgt elevers oplevelse af medbestemmelse, når de undervises i madkundskab med inddragelse af MIT kokkeri som undervisningsmateriale. En fjerdedel af eleverne giver udtryk for at have oplevet medbestemmelse, hvilket vi betragter som et overraskende lavt antal. Her finder vi det bemærkelsesværdigt, at 92 % af lærerne vurderer, at opskrifternes niveau er passende til eleverne, men hvorfor oplever så stor en andel af eleverne så, at undervisningen er lærerstyret? Hvorfor giver lærerne ikke eleverne mere medbestemmelse i valg af opskrifter og retter, og hvordan disse skal laves? Det er antagelig ikke niveauet, der er for svært. Derimod indikerer data fra den kvalitative undersøgelse, at disse resultater kan forklares ud fra de vilkår, som faget madkundskab er underlagt på mange skoler. Altså at lærerne af hensyn til tid og ressourcer vælger at praktisere en høj grad af lærerstyring. Tendensen er dog u hensigtsmæssig i forhold til MIT kokkeris intentioner, fordi anden forskning viser, at elevers mulighed for at have indflydelse kan have positive effekter. Ligeledes indikerer vores resultater, at de elever, der tilkendegiver en høj grad af medbestemmelse, i markant højere grad er blandt eleverne med det største selvvalgte udbytte. Dette illustrerer, at det har en betydning for elevernes udbytte af MIT kokkeri, hvordan undervisningen gennemføres med didaktiske refleksioner over medbestemmelse.

I sammenhæng med ovenstående har vi undersøgt virkningen af at lade eleverne eksperimentere med smag, når de bruger MIT kokkeri i faget madkundskab. Her er der en entydig tendens i resultaterne, som indikerer, at i jo højere grad eleverne tilkendegiver at kunne eksperimentere med smag, desto flere elever vurderer, at MIT kokkeri har hjulpet dem med at lære. Et perspektiv, der gentagne gange kommer til udtryk i interviewene med eleverne, er også, at de har fået øjnene op for tilsmagningens betydning, og at de værdsætter selv at kunne bestemme smagen af den mad, de laver. Flere lærere fremhæver også, at det netop er igennem tilsmagning, at det er muligt at give eleverne medbestemmelse og mulighed for at eksperimentere med opskrifterne.

I forhold til de baggrundsvariabler, vi har inkluderet i undersøgelsen, fremgår det, at flere piger end drenge kategoriseres med højest udbytte, og dermed at MIT kokkeri i højere grad indfrier intentionerne blandt piger end drenge. Respondenterne, som indgår i den kvantitative undersøgelse, er fra 10 til 15 år, og vi kan konkludere, at der er tendens til, at jo yngre respondenterne er, desto højere selv vurderet udbytte tilkendegiver de. Særligt de 14- og 15-årige i undersøgelsen tilkendegiver et lavere udbytte end de øvrige alderstrin. En anden baggrundsvariabel, vi har analyseret, er elevernes etniske baggrund, og resultaterne indikerer, at etnicitet har en betydning for vurderingen af udbyttet af MIT kokkeri. Især kategoriseres elever, der mest eller altid taler et andet sprog end dansk i hjemmet, i overvejende grad med et lavt selv vurderet udbytte, som er markant lavere end de øvrige grupper. I forhold til forældrenes socioøkonomiske baggrund udleder vi, at MIT kokkeri har en ensartet virkning på tværs af socioøkonomiske grupper, hvor forældrene er på arbejdsmarkedet. I disse grupper er der en nogenlunde ligelig fordeling af elever med henholdsvis højest og lavest selv vurderet udbytte. Derimod er det, blandt de elever, hvis forældre er arbejdsløse, syge eller på førtidspension, 72 %, der kategoriseres med lavest udbytte, og dermed indikeres en ulighed i virkningen af MIT kokkeri i denne kontekst. Men det skal understreges, at antallet af respondenter i sidstnævnte gruppe er lavt, og dermed er resultatet forbundet med usikkerhed.

I den kvantitative lærerevaluering fremgår det, at bogen primært er uddelt til 6. klassetrin, hvilket også er hensigten i projektet. Men den er også uddelt til henholdsvis 4., 5., 7., 8. og 9. klassetrin. Evalueringen viser entydigt, at lærerne i langt overvejende grad har en positiv opfattelse af MIT kokkeri, hvad angår det faglige indhold og det æstetiske udtryk. 92 % af lærerne vurderer, at opskrifternes sværhedsgrad er passende, og vi finder ingen indikationer på, at klassetrin eller geografisk region har nogen indflydelse på lærernes vurdering af de parametre, vi har undersøgt. 95,5 % af lærerne svarer *i meget høj grad*, *i høj grad* eller *i nogen grad* på, at det er muligt at tilpasse MIT kokkeri-kogebogen til læringsmål for de fag, de har brugt MIT kokkeri i. Lærerne vurderer i høj grad, at MIT kokkeri indfrier sine mål med 87,8 % af svarene i den positive halvdel af svarskaalen. Et andet positivt perspektiv er, at 96 % af lærerne svarer, at de mener, at MIT kokkeri bidrager til, at eleverne lærer noget nyt. 16 % af lærerne tilkendegiver, at ingredienserne er for dyre til deres undervisning, og 23 % af lærerne tilkendegiver, at opskrifterne indeholder flere ingredienser, end der er råd til. At MIT kokkeri alligevel vurderes så positivt af lærerne, som det er tilfældet, kan ifølge vores kvalitative data skyldes, at lærerne tilpasser opskrifterne, og at de finder det muligt at bruge færre ingredienser eller erstatte med billigere alternativer.

Det fremgår af den kvalitative evaluering, vi har udført på de forskellige skoler, at bogen fra MIT kokkeri overordnet bliver modtaget rigtig godt, og på tre ud af de fire besøgte skoler bliver den brugt gennem det meste af skoleåret. Flere steder lægges der vægt på, at man med MIT kokkeri-kogebogens opskrifter kan forene

det sunde med det velsmagende. Flere lærere fremhæver det som en stor kvalitet, at den store variation i opskrifter og disse opskrifteres udformning gør det muligt at tilpasse madlavningen i undervisningen til deres omstændigheder angående tid og økonomi. I forlængelse heraf er der flere lærere, som fremhæver, at de grundet de vilkår, de er underlagt, er nødt til at prioritere opskrifter, som forholdsvis hurtigt kan gennemføres. Samtidig understreger en lærer, at variationen i MIT kokkeris opskrifter er noget nær ideel, da der både er nogle, som passer til undervisningens vilkår, og opskrifter, som eleverne kan bruge god tid på i hjemmet.

Af vores undersøgelser fremgår det, at madklubberne har flere positive virkninger. På tværs af de madklubber, som vi har undersøgt, er det entydigt positivt, hvordan børnene oplever at deltage, og værdierne madlavningsglæde og fællesskab er yderst fremtrædende, imens værdierne æstetik og madlavningsevner også er til stede, om end i mindre grad. I den forbindelse er det værd at understrege, at der er stor forskel på, hvordan madklubarrangementerne er struktureret, og at de forskellige madklubber kan arbejde med de forskellige værdier på forskellig vis. I madklubber, hvor der er tale om enkelte arrangementer, kan det være oplagt at arbejde med oplevelsen i at lave mad og fokusere på glæde og fællesskab, imens andre madklubber har mulighed for at afholde egentlige forløb med børnene, hvor de bedre har muligheder for at opbygge flere madlavningskompetencer. Der er forskel på, om madklubberne er opstået som forlængelse af MIT kokkeri, eller om der er tale om eksisterende foreninger, og derfor fremgår det af de kvalitative data, at MIT kokkeri derved bidrager til madklubberne på en række forskellige meningsfulde måder. I nogle madklubber er det centrale bidrag en øget viden om mad- og måltidsdidaktik fra inspirationskurserne, der kvalificerer madklubinstruktørerne yderligere, imens det i andre er materialerne i form af MIT kokkeri-kogebogen og mitkokkeri.dk, der danner grundlaget for madklubben.

Som det fremgår af den kvantitative evaluering, oplever mange elever, at undervisningen i madkundskab er meget lærerstyret. I den forbindelse fremhæver en række madklubdeltagere, at de i kontrast til madkundskab oplever en stor grad af frihed til at eksperimentere og arbejde selvstændigt i madklubberne, hvilket vi udleder kan skyldes de anderledes rammer, som madklubberne arbejder under. Samtidig har vi observeret, at de deltagende børn er bevidste om, at de også indgår i en læringssituation i madklubberne, men at der er tale om et læringsrum, der er underlagt andre betingelser end i skolerne og derfor har mulighed for at arbejde med andre virkemidler og i flere tilfælde inkorporere leg og eksperimenteren i højere grad. Dermed er der også stærke indikationer på, at MIT kokkeri-madklubberne formår at styrke børns lyst til selv at lave mad og til at lave mad i fællesskab med andre. I denne sammenhæng er det også interessant at bemærke, at madklubinstruktørerne i langt overvejende grad vurderer børnenes udbytte af madklubberne som positivt. De vurderer, at børnene bliver bedre til at lave mad, at de tør mere i køkkenet, og

at de udvikler tillid til egne evner. Denne viden baseres på instruktørens vurdering i umiddelbar sammenhæng med aktivitetens afholdelse, hvilket også er gældende for vores observationer af børnene. Med dette evalueringsdesign er det mere vanskeligt at udsige viden om, hvilke langtidsvirkninger madklubberne har.

Ud fra evalueringens samlede datagrundlag og resultater af analyserne konkluderer vi, at der overvejende er positive resultater angående elevers oplevelser, vurderinger af udbytte samt anvendelse i hjemmet. Lærere forholder sig også i langt overvejende grad positivt til MIT kokkeri. Angående madklubberne er resultaterne også meget positive. Rapporten kan således overordnet konkludere, at MIT kokkeri i høj grad indfrier sine intentioner. Men samtidig er der en lang række udfordringer forbundet hermed, hvilket vi igennem rapporten har præsenteret forskellige perspektiver på.

POINTER TIL OVERVEJELSE

På baggrund af de resultater, vi har udledt gennem evalueringen, og de konkrete anbefalinger, vi har modtaget fra lærere og madklubinstruktører gennem evalueringsprocessen, ønsker vi at fremlægge en række pointer til videre overvejelse. Dette udspringer i høj grad af, at et spørgsmål i vores interviewguide til interviews med lærere var: "Hvis du skulle give forslag til forbedringer, hvad vil du så sige?" Selv om vi gennemgående blev mødt med stor tilfredshed med både MIT kokkeri-kogebogen og websitet, kunne flere lærere stille konkrete forslag, der ville imødekomme de vilkår, der påvirker deres madkundskabsundervisning. Det er værd at bemærke, at kun 20 % af de adspurgte lærere har svaret i surveyet, at de savner noget i materialet, og det er derfor langt størstedelen, der giver udtryk for at være tilfredse med MIT kokkeri i dets nuværende form.

Et konkret forslag bestod i et ønske om et egentligt undervisningsmateriale, der indeholder afsnit eller forløb, der orienterer sig mod mere teoretiske emner, der kan inkluderes i madkundskabsundervisningen, såsom madspild, økologi, fødevarerendeskab, miljø og klima. Dette forslag er interessant, da der i madkundskab i højere grad end andre fag har været en tendens til, at flere lærere ikke er uddannet med madkundskab som undervisningsfag, og et sådant supplement kunne derfor være behjælpeligt til at kvalificere teoridelen, der i nogle tilfælde underprioriteres. Omvendt vil vi understrege, at en af de største styrker, der fremhæves ved MIT kokkeri igen og igen, er, at eleverne får udleveret deres helt egen kogebog, og at denne oplevelse har stor betydning. Derfor vil vores anbefaling være at bevare MIT Kokkeri-kogebogen i det nuværende format og lade eventuelt undervisningsmateriale få plads på MIT kokkeris hjemmeside, hvilket muligvis også kunne motivere nogle lærere til at benytte hjemmesiden mere og derved lade den opfylde sit potentiale i endnu højere grad. Sådanne efterspørgsler forekom også under den forrige evaluering, hvor flere lærere efterspurgte teoriafsnit og lærervejledninger.

Et andet forslag, der kom til udtryk under et interview med en madkundskabslærer, var at inkludere alternativer til de ingredienser, der fremgår af opskrifterne. Årsagen til dette forslag beskrives som, at det ville være en måde at gøre det lettere at tage hensyn til elever med allergier på, således at læreren nemmere kan udvise fleksibilitet i tilrettelæggelsen af undervisningen og i indkøbene til madlavningen. Dette rejser dog spørgsmålet om, hvorvidt man ved at efterkomme en sådan efterspørgsel imødekommer udfordringer, der primært berører elevernes eller lærernes brug af bogen.

På en enkelt skole nævner en lærer, at enkelte elever, der har vanskeligt ved at holde overblik, har behov for at opskrifterne er opstillet på nøjagtig ens måde, og der efterspørges derfor fuldkommen konsekvens i bogens opsætning. Samtidig nævnte hun, at det i hendes undervisning ville være gavnligt med angivelser af, om ovnen skal stå på varmluft eller almindelig ovn af hensyn til elever, der ikke har nogen erfaring med madlavning.

I forbindelse med MIT kokkeri-madklubberne har vi observeret stor forskel på, hvor meget de fire værdier, der er konstituerende for madklubberne, fylder. Hvor madlavningsglæde og fællesskab har fremstået tydeligt for os i samtlige madklubber, vi har besøgt, har æstetik og madlavningsevner været mere svingende. En væsentlig forskel lader til at udspringe af, om der er tale om enkelte madlavningsarrangementer, der udføres med et vist mellemrum, eller om der er tale om deciderede forløb, da en egentlig udvikling i elevernes madlavningskompetencer ofte vil kræve mere øvelse, end det er muligt at opnå i løbet af et enkelt madklubarrangement. Vi vil derfor understrege, at en høj forekomst af samtlige værdier ikke nødvendigvis bør være et succeskriterie, da en aktivitet med fokus på fællesskab og madlavningsglæde sagtens kan udgøre en god oplevelse for alle de involverede.

REFERENCER

- Bryman, A. (2016). *Social research methods* (5. edition ed.). Oxford: Oxford University Press.
- Christensen, H.J. (2017). *Et videnskabeligt didaktisk perspektiv på madkundskab i skolen med projekt Madkamp som genstandsfelt*. DPU, Aarhus Universitet.
- Christensen, J., & Wistoft, K. (2016). Taste as a didactic approach: Enabling students to achieve learning goals. *International Journal of Home Economics*, 9(1), 20-34.
- Coop. (2016). Flere (men få) børn hjælper med aftensmaden. Hentet fra: <https://coopanalyse.dk/analyse/flere-men-f%C3%A5-b%C3%B8rn-hj%C3%A6lper-med-aftensmaden>
- Creswell, J.W. (2014). *Research design: Qualitative, quantitative, and mixed methods approaches* (Fourth edition, international student edition ed.). Los Angeles, Calif.: SAGE.

- Dahler, A.M., & Davidsen, H.M. (2016). *Evaluering af Madkamp – DM i madkundskab*. Hentet fra: http://madkulturen.dk/fileadmin/user_upload/madkulturen.dk/Dokumenter/Projekter/Madkamp/Evaluering_af_Madkamp_2013-2016.pdf
- DeCosta, P., Møller, P., Frøst, M.B., & Olsen, A. (2017). Changing children's eating behaviour – A review of experimental research. *Appetite*, 113, 327-357. doi:<https://doi.org/10.1016/j.appet.2017.03.004>
- Dovey, T.M., Staples, P.A., Gibson, E.L., & Halford, J.C.G. (2008). Food neophobia and 'picky/fussy' eating in children: A review. *Appetite*, 50(2), 181-193. doi:<https://doi.org/10.1016/j.appet.2007.09.009>
- DST. (2011). Danmarks Statistik. *DISCO-o8 – Danmarks Statistiks fagklassifikation* (1. udgave ed.). København. Hentet fra: <https://www.dst.dk/da/Statistik/dokumentation/nomenklaturer/disco-o8>
- DST. (2017a). Danmarks Statistik. *Indvandrere i Danmark*. København. Hentet fra: www.dst.dk/publ/indvandreridk
- DST. (2017b). Danmarks Statistik. *Statistisk dokumentation for Indvandrere og efterkommere 2017*. København. Hentet fra: <https://www.dst.dk/da/Statistik/dokumentation/statistikdokumentation/indvandrere-og-efterkommere>
- DST. (2018). Danmarks Statistik, *Statistikbanken*, Folk1 og Bef1a.
- Gundelach, P., Skovgaard Nielsen, R., & Frederiksen, M. f. (Eds.). (2014). *Mixed methods-forskning: Principper og praksis* (1. udgave ed.). Kbh.: Hans Reitzel.
- Hansen, E.J. f., & Hjorth Andersen, B. (2009). *Et sociologisk værktøj: Introduktion til den kvantitative metode* (2. udgave ed.). Kbh.: Hans Reitzel.
- Harrison, E., & Rose, D. (2006). The European socio-economic classification (ESeC) user guide. *Colchester: Institute for Social and Economic Research, University of Essex*.
- Hattie, J. (2009). *Visible learning: A synthesis of over 800 meta-analyses relating to achievement*. London: Routledge.
- Houkjær, R. (2014). *Tal om mad: Pejlemærker på det madkulturelle område*. Madkulturen. Hentet fra: http://madkulturen.dk/uploads/tx_news/Madindeks_Magasin__final_PRINT.pdf
- Joshi, A., Kale, S., Chandel, S., & Pal, D. (2015). Likert Scale: Explored and Explained. *British Journal of Applied Science & Technology*, 7(4), 396-403. doi:10.9734/BJAST/2015/14975
- Keiding, T.B., & Qvortrup, A. (2014). *Systemteori og didaktik* (1. udgave ed.). Kbh.: Hans Reitzel.
- Leer, J., & Wistoft, K. (2015). *Mod en smagspædagogik: Et kritisk litteraturreview om børn, smag og læring*: Institut for Uddannelse og Pædagogik (DPU), Aarhus Universitet.
- Luhmann, N. (2006). *Samfundets uddannelsessystem* (Vol. 1. udgave). Kbh.: Hans Reitzel.
- Maloutas, T. (2007). Socio-Economic Classification Models and Contextual Difference: The 'European Socio-economic Classes' (ESeC) from a South European Angle. *South European Society and Politics*, 12(4), 443-460. doi:10.1080/13608740701731382

- Mustonen, S., Oerlemans, P., & Tuorila, H. (2012). Familiarity with and affective responses to foods in 8-11-year-old children. The role of food neophobia and parental education. *Appetite*, 58(3), 777-780. doi:<https://doi.org/10.1016/j.appet.2012.01.027>
- Mustonen, S., & Tuorila, H. (2010). Sensory education decreases food neophobia score and encourages trying unfamiliar foods in 8-12-year-old children. *Food Quality and Preference*, 21(4), 353-360. doi:<https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2009.09.001>
- Peterson, R.A. (1994). A Meta-Analysis of Cronbach's Coefficient Alpha. *Journal of Consumer Research*, 21(2), 381-391. doi:10.2307/2489828
- Rose, D., & Harrison, E. (2007). THE EUROPEAN SOCIO-ECONOMIC CLASSIFICATION: A NEW SOCIAL CLASS SCHEMA FOR COMPARATIVE EUROPEAN RESEARCH. *European Societies*, 9(3), 459-490. doi:10.1080/14616690701336518
- Rymann, E., & Olsen, A. (2018). Hjælp børnene til at blive madmodige. *Sundhedsplejersken, Årg. 40, nr. 3* (2018), 16-20.
- Shannon-Baker, P. (2016). Making Paradigms Meaningful in Mixed Methods Research. *Journal of Mixed Methods Research*, 10(4), 319-334. doi:10.1177/1558689815575861
- Streiner, D.L. (2003). Starting at the Beginning: An Introduction to Coefficient Alpha and Internal Consistency. *Journal of Personality Assessment*, 80(1), 99-103. doi:10.1207/S15327752JPA8001_18
- Svedberg, P., Nygren, J.M., Staland-Nyman, C., & Nyholm, M. (2016). The validity of socioeconomic status measures among adolescents based on self-reported information about parents occupations, FAS and perceived SES; implication for health related quality of life studies. *BMC Medical Research Methodology*, 16, 48. doi:10.1186/s12874-016-0148-9
- Trier, M.B. (2018). Professor: Madkundskab rider på en positiv bølge. <https://www.folkeskolen.dk/638057/professor-madkundskab-rider-paa-en-positiv-boelge>
- Wakita, T., Ueshima, N., & Noguchi, H. (2012). Psychological Distance Between Categories in the Likert Scale: Comparing Different Numbers of Options. *Educational and Psychological Measurement*, 72(4), 533-546.
- Wistoft, K., Lassen, M.C., & Christensen, J. (2015). *Evaluering af MIT Kokkeri: Del 1 & 2*. Hentet fra: https://www.statsbiblioteket.dk/au/#/search?query=recordID%3A%22sb_pure_ddfmx%3A4a56f057-5729-44d8-8eb2-b41077b28408%22
- Wistoft, K., & Qvortrup, L. (2017). *Smagens didaktik*: Akademisk Forlag.

Bilag 1: Survey – Elever

Vi går ud fra, at du og dine klassekammerater har modtaget bogen MIT kokkeri:
Nu vil vi gerne høre om dine erfaringer hermed og håber, at du vil bruge et par minutter på at svare på dette spørgeskema.

Har MIT kokkeri gjort det lettere for dig at lave mad?

- (1) ☐ Slet ikke
- (2) ☐ I meget lav grad
- (3) ☐ I lav grad
- (4) ☐ I nogen grad
- (5) ☐ I høj grad
- (6) ☐ I meget høj grad

Har MIT kokkeri gjort det mere sjovt for dig at lave mad?

- (1) ☐ Slet ikke
- (2) ☐ I meget lav grad
- (3) ☐ I lav grad
- (4) ☐ I nogen grad
- (5) ☐ I høj grad
- (6) ☐ I meget høj grad

Har MIT kokkeri gjort, at du kan lave andre retter, end du kunne før?

- (1) ☐ Slet ikke
- (2) ☐ I meget lav grad
- (3) ☐ I lav grad
- (4) ☐ I nogen grad
- (5) ☐ I høj grad
- (6) ☐ I meget høj grad

Har MIT kokkeri gjort dig mere interesseret i at lave mad?

- (1) ☐ Slet ikke
- (2) ☐ I meget lav grad
- (3) ☐ I lav grad
- (4) ☐ I nogen grad
- (5) ☐ I høj grad
- (6) ☐ I meget høj grad

Har MIT kokkeri gjort, at du kan eksperimentere med smag i dine egne retter?

- (1) ☐ Slet ikke
- (2) ☐ I meget lav grad
- (3) ☐ I lav grad
- (4) ☐ I nogen grad
- (5) ☐ I høj grad
- (6) ☐ I meget høj grad

**Hvordan har du brugt MIT kokkeri?
(Vælg gerne flere udsagn)**

- (1) ☐ Jeg har fulgt opskrifterne præcist
- (2) ☐ Jeg har kigget på opskrifterne og ændret nogle småting
- (3) ☐ Jeg har eksperimenteret med at lave mine egne udgaver af opskrifterne
- (9) ☐ Jeg har slet ikke brugt den
- (10) ☐ Andet (skriv gerne hvordan): _____

Har du brugt MIT kokkeri til at lave mad derhjemme?

- (1) ☐ Ja
- (0) ☐ Nej

Har du besøgt websitet www.mitkokkeri.dk?

- (1) ☐ Ja
- (0) ☐ Nej

I hvilke fag har I arbejdet med MIT kokkeri? (Vælg gerne flere)

- (1) ☐ Madkundskab
- (2) ☐ Dansk
- (3) ☐ Historie
- (4) ☐ Samfundsfag
- (5) ☐ Matematik
- (6) ☐ Fysik/kemi
- (7) ☐ Biologi
- (8) ☐ Natur/teknologi
- (9) ☐ Andre fag
- (10) ☐ Vi har ikke brugt MIT kokkeri på skolen

Er du med i en MIT kokkeri-madklub?

- (1) ☐ Ja
(0) ☐ Nej
(9) ☐ Ved ikke

Hvor mange gange har du brugt MIT kokkeri til at lave mad derhjemme de sidste 3 dage?

- (0) ☐ Ingen
(1) ☐ 1
(2) ☐ 2
(3) ☐ 3
(4) ☐ Mere end 3 gange

Har MIT kokkeri gjort, at du laver mere mad derhjemme, end du gjorde før?

- (1) ☐ Ja
(0) ☐ Nej
(9) ☐ Ved ikke

Hvordan foregår det, når du bruger MIT kokkeri derhjemme:

	Ja	Nej	Ved ikke
Laver du selv maden?	(1) ☐	(0) ☐	(9) ☐
Hjælper din familie dig, hvis du har brug for det?	(1) ☐	(0) ☐	(9) ☐
Bestemmer du selv, hvad der skal laves?	(1) ☐	(0) ☐	(9) ☐
Siger du nogensinde til din familie, at de skal gå ud af køkkenet?	(1) ☐	(0) ☐	(9) ☐

Hvor mange gange har du besøgt websitet www.mitkokkeri.dk de sidste 3 dage?

- (0) ☐ Ingen
(1) ☐ 1
(2) ☐ 2
(3) ☐ 3
(4) ☐ Mere end 3 gange

Hvordan har I brugt MIT kokkeri i madkundskab:

	Ja	Nej	Ved ikke
Har du været med til at bestemme, hvilke retter I har lavet?	(1) ☐	(0) ☐	(9) ☐
Har du været med til at bestemme, hvordan retterne skulle laves?	(1) ☐	(0) ☐	(9) ☐
Har I besøgt hjemmesiden mitkokkeri.dk i forbindelse med undervisning i madkundskab?	(1) ☐	(0) ☐	(9) ☐
Har jeres lærer opfordret jer til at eksperimentere med opskrifterne?	(1) ☐	(0) ☐	(9) ☐
Syntes du, at MIT kokkeri har hjulpet dig med at lære i madkundskab?	(1) ☐	(0) ☐	(9) ☐

Har MIT kokkeri-madklub gjort dig:

	Ja	Nej	Ved ikke
mere glad for at lave mad?	(1) ☐	(0) ☐	(9) ☐
i stand til at lave mad, du ikke kunne før?	(1) ☐	(0) ☐	(9) ☐
bedre til at lave mad, der ser flot ud?	(1) ☐	(0) ☐	(9) ☐
bedre til at samarbejde med andre om at lave mad?	(1) ☐	(0) ☐	(9) ☐

Er du:

- (1) ☐ Dreng
(2) ☐ Pige

Hvor gammel er du?

- (10) ☐ 10 år
(11) ☐ 11 år
(12) ☐ 12 år
(13) ☐ 13 år
(14) ☐ 14 år
(15) ☐ 15 år

Hvor i landet bor du?

- (1) ☐ Nordjylland
- (2) ☐ Midtjylland
- (3) ☐ Syddjylland
- (4) ☐ Fyn
- (5) ☐ Sjælland – Uden for København
- (6) ☐ Sjælland – København
- (7) ☐ Bornholm

Hvilket sprog taler du derhjemme?

- (1) ☐ Altid dansk
- (2) ☐ Mest dansk, men også et andet sprog
- (3) ☐ Cirka lige meget dansk og et andet sprog
- (4) ☐ Mest et andet sprog end dansk
- (5) ☐ Altid et andet sprog end dansk

I hvilket land er du født?

- (1) ☐ Danmark
- (2) ☐ Andet (skriv gerne hvilket) _____

I hvilket land er din mor født?

- (1) ☐ Danmark
- (2) ☐ Andet (skriv gerne hvilket) _____

I hvilket land er din far født?

- (1) ☐ Danmark
- (2) ☐ Andet (skriv gerne hvilket) _____

Hvad er din mors arbejde?

(fx dyrlæge, pædagog, sekretær)

(Hvis hun ikke har arbejde for øjeblikket, skriv da, hvad hendes sidste arbejde var)

Hvad laver din mor på arbejdet?

(fx behandler syge dyr, er pædagog i en børnehave, sekretær i et advokatfirma)

Beskriv med én sætning det arbejde, hun udfører eller udførte:

Hvad er din fars arbejde?

(fx lærer, revisor, tømrer)

Hvad laver din far på arbejdet?

(fx underviser på et gymnasium, laver regnskaber på et kontor, bygger huse)

Beskriv med én sætning det arbejde, han udfører eller udførte:

Mange tak for dine svar.

Bilag 2: Survey – Lærere

På hvilke klassetrin har du uddelt bogen?

- (4) ☐ 4. klasse
- (5) ☐ 5. klasse
- (6) ☐ 6. klasse
- (7) ☐ 7. klasse
- (8) ☐ 8. klasse
- (9) ☐ 9. klasse

Har du brugt MIT kokkeri i din undervisning?

- (1) ☐ Ja
- (2) ☐ Nej

På en skala fra 1 til 9: Hvordan er din generelle opfattelse af:

	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Dårlig			Neutral/ved ikke					God
Bogens faglige indhold?	(1) ☐	(2) ☐	(3) ☐	(4) ☐	(5) ☐	(6) ☐	(7) ☐	(8) ☐	(9) ☐
Bogens æstetiske udtryk?	(1) ☐	(2) ☐	(3) ☐	(4) ☐	(5) ☐	(6) ☐	(7) ☐	(8) ☐	(9) ☐
Opskrifterne i bogen?	(1) ☐	(2) ☐	(3) ☐	(4) ☐	(5) ☐	(6) ☐	(7) ☐	(8) ☐	(9) ☐
Websitet www.mitkokkeri.dk ?	(1) ☐	(2) ☐	(3) ☐	(4) ☐	(5) ☐	(6) ☐	(7) ☐	(8) ☐	(9) ☐

Hvordan vurderer du sværhedsgraden af opskrifterne:

- (1) ☐ Niveauet er for højt til mine elever
- (2) ☐ Niveauet er passende til mine elever
- (3) ☐ Niveauet er for lavt til mine elever
- (4) ☐ Ved ikke

Er ingredienserne for dyre til din undervisning?

- (1) ☐ Ja
- (2) ☐ Nej
- (3) ☐ Ved ikke

Indeholder opskrifterne flere ingredienser, end der er råd til i din undervisning?

- (1) ☐ Ja
- (2) ☐ Nej
- (3) ☐ Ved ikke

Er ingredienserne i bogens opskrifter tilgængelige?

- (1) ☐ Ja
- (2) ☐ Nej
- (3) ☐ Ved ikke

**I hvilke fag har du brugt MIT kokkeri?
(Vælg gerne flere)**

- (1) ☐ Madkundskab
- (2) ☐ Dansk
- (3) ☐ Historie
- (4) ☐ Samfundsfag
- (5) ☐ Matematik
- (6) ☐ Fysik/kemi
- (7) ☐ Biologi
- (8) ☐ Natur/teknologi
- (9) ☐ Andre fag

I hvor høj grad vurderer du, at bogen passer til/kan tilpasses læringsmål i de fag, du har brugt den i?

- (1) ☐ I meget høj grad
- (2) ☐ I høj grad
- (3) ☐ I nogen grad
- (4) ☐ I lav grad
- (5) ☐ I meget lav grad
- (6) ☐ Slet ikke
- (7) ☐ Ved ikke

Hvordan har du brugt MIT kokkeri i undervisningen: (Vælg gerne flere)

- (1) ☐ Vi har fulgt opskrifter
- (2) ☐ Jeg har opfordret eleverne til at eksperimentere med de forskellige opskrifter
- (3) ☐ Vi har lavet tværfaglige projekter
- (4) ☐ Eleverne har brugt hjemmesiden mitkokkeri.dk i forbindelse med undervisningen
- (5) ☐ Eleverne har selv fået lov at vælge, hvilke opskrifter fra bogen de vil lave
- (9) ☐ Andet: _____

Hensigten med MIT kokkeri er, at børn tager ejerskab for madlavning og får lyst til at eksperimentere med smag og egne retter. I hvor høj grad vurderer du, at dette er sket for dine elever?

- (1) ☐ I meget høj grad
- (2) ☐ I høj grad
- (3) ☐ I nogen grad
- (4) ☐ I lav grad
- (5) ☐ I meget lav grad
- (6) ☐ Slet ikke
- (7) ☐ Ved ikke

Mener du, at MIT kokkeri kan bidrage til, at eleverne lærer noget nyt?

- (1) ☐ Ja
- (2) ☐ Nej
- (3) ☐ Ved ikke

Begrund gerne dit ovenstående svar:

Har I genbestilt bogen, eller agter I at genbestille den?

- (1) ☐ Ja
- (2) ☐ Nej
- (3) ☐ Ved ikke

Savner du noget i bogen?

(2) ☐ Nej

(1) ☐ Ja (Beskriv gerne hvad) _____

(3) ☐ Ved ikke

Har du nogen afsluttende kommentarer om MIT kokkeri?

Mange tak for dine svar.

Bilag 3: Interviewguide – Elever

TÆND DIKTAFONEN!

Indledende præsentation og forklaring af, hvorfor de skal interviewes.

1. Åbning: Hvad hedder I? Går I i samme klasse? Har I madkundskab?
2. Vil I fortælle om, hvordan I har stiftet bekendtskab med MIT kokkeri i jeres klasse?
 - ▶ Hvad for nogle opskrifter har I prøvet at lave fra bogen?
3. Hvad er jeres helt overordnede oplevelse af bogen? Hvad er godt/dårligt og hvorfor?
 - ▶ Hvilke retter synes I bedst om? Hvorfor?
4. Hvordan har I brugt bogen?
 - ▶ Har I brugt den til at lave mad? På skolen/i madkundskab/derhjemme?
 - ▶ Hvorfor bruger I lige præcis den her bog? Der er jo mange andre muligheder: andre bøger eller internettet. Hvad gør den her interessant?
 - ▶ Hvordan bruger I den? Følger I opskrifterne, eller laver I jeres egne versioner af retterne?
 - ▶ Efter at I har fået 'MIT Kokkeri', laver I så mere mad end før?
 - ▶ Har I lært noget nyt ved at bruge bogen? Undervisning – hjemme?
5. Har I besøgt websitet mitkokkeri.dk?
 - ▶ Hvad synes I om det?
 - ▶ Hvordan kunne det blive bedre?
6. Har I nogen afsluttende kommentarer, inden vi slutter? Måske noget, vi ikke har snakket om, som I synes vi skal vide?

Bilag 4: Interviewguide – Lærere

TÆND DIKTAFONEN!

Indledende præsentation

1. Vil du starte med at fortælle lidt om, hvorfor du har valgt at bestille MIT kokkeri til din klasse?
2. Hvordan bruger du den? Hvor meget?
 - ▶ Hvad synes du om den?
3. Hvad er dit indtryk af elevernes modtagelse af den?
 - ▶ Ved du, om de bruger den hjemme?
 - ▶ Opfordrer du eleverne til at bruge den hjemme? Snakker I om det?
4. Har I brugt websitet?
 - ▶ Hvordan? Hvor meget?
5. Hvis du skulle give forslag til forbedringer, hvad vil du så sige?
6. Har du noget at tilføje om MIT kokkeri?

Bilag 5: Observationsguide – Madklubber

Formålet med MIT Kokkeri-madklubber er at styrke børns lyst til selv at lave mad og til at lave mad i fællesskab med andre. Observationsundersøgelsen har overordnet til hensigt at undersøge spørgsmålene:

- ▶ Hvordan oplever børn madklubber?
- ▶ Kan der iagttages tegn på, at eleverne opnår det udbytte, som intenderes?
- ▶ Hvordan stemmer oplevelser og tegn på udbytte overens med formålet?

I madklubberne er det hensigten, at opnåelse af formålet skal ske igennem arbejde med fire konkrete værdier. Herunder er disse værdier oplistet, og vi har udformet en række observationspunkter, som undersøgelsen opererer efter. Disse tjener det formål at have et reflekteret afsæt for, hvad der indledningsvis styrer observationer af madklubaktiviteter. Dog vil vi forholde os åbent til, at andre interessante perspektiver kan fremtræde ved observation.

1) Madlavningsglæde

Observationspunkter: Giver børnene udtryk for, at det er sjovt at være i madklub, eller finder de det kedeligt? Er børnene engagerede og nysgerrige, eller er de ligeglade og distancerede over for aktiviteterne? Oplever de det positivt eller negativt at lære om madlavning? Smager de på råvarerne (både uopfordret og opfordret af instruktøren)?

2) Madlavningsevner

Observationspunkter: Får børnene praktiske opgaver at løse, eller er de passive, imens instruktøren/andre laver mad? Smager de på maden løbende, eller følger de opskriften blindt? Bruges MIT kokkeri-bogen og evt. hvordan? Laves der forskellige retter fra gang til gang, eller er der begrænset variation? Mestrer børnene de opgaver, som de udfører/oplever børnene, at opgaverne lykkes?

3) Æstetik

Observationspunkter: Giver børnene udtryk for, at råvarerne og de tilberedte retter er indbydende, eller udviser de afsky herfor? (Hvordan?) Anrettes maden med fokus på den æstetiske fremtoning, eller er der ikke fokus herpå? Er der gjort tanker om rammerne for både madlavning og måltidet med hensyn til æstetik? Hvad er oplevelsen af bogens æstetik?

4) Fællesskab

Observationspunkter: Inddrages alle tilstedeværende i aktiviteterne, og hvordan gøres det? Hjælper deltagerne hinanden? Er der tegn på, at børnene lærer madlavningsteknikker fra de andre børn og/eller de voksne? Diskuteres der smag, og tilsmales der i fællesskab? Er måltidssituationen præget af fællesskab, eller går alle hvert til sit?

Øvrige observationspunkter:

- ▶ (Hvordan) Styrkes/svækkes deltagernes madlavningsglæde gennem fællesskab og samvær med andre? Hvordan oplever de det?
- ▶ Bruges/Hvordan bruges bog og web? Hvordan oplever de det?
- ▶ Bruges/Hvordan bruges sociale medier som en del af madklubben?
- ▶ Påvirker madklubben, hvordan de laver mad, og hvad de spiser derhjemme/uden for madklubben?

Dataindsamling

Data indsamles ved at observere madlavningsaktiviteter og måltidssituationer knyttet til de udvalgte madklubber. Vi anvender en deltagende observationstype, hvor vi indledningsvis præsenterer os selv og fortæller, hvem vi er. Herefter observeres der, imens vi løbende gennemfører små uformelle interviews med madklubbens deltagere, hvilket sker med afsæt i de ovenstående observationspunkter og temaer. Eksempler på spørgsmål til deltagerne ses herunder:

Spørgsmål til børn

- ▶ Hvad synes I om at være i madklub? (Hvorfor? Kan I sige mere om det?)
- ▶ Lærer I noget nyt af at være med i madklubben? (Hvad? Hvordan?)
- ▶ Har I brugt noget af det, I har lært i madklubben, derhjemme?
- ▶ Hvordan sikrer I jer, at I godt kan lide den mad, I laver? (Flyt fokus over på smag, og få børnene til at fortælle, hvordan de bruger/ikke bruger deres smagssans. Spørg ind til, om de har lært noget nyt om smag)
- ▶ Er I med til at bestemme: Hvilke retter I laver? Hvordan de tilberedes? Hvem der laver hvad? Hvem I spiser sammen med? Hvem der skal rydde hvad op?

Spørgsmål til madklub-instruktør

- ▶ Har du deltaget i MIT kokkeri-inspirationsforløb? Hvad er din oplevelse af det?
- ▶ Hvordan har det bidraget til at styrke dig i undervisning i madlavning med børn?
- ▶ Føler du dig rustet til at bruge MIT kokkeris bog og web som en integreret del af madklubben?
- ▶ Hvad er din motivation for at være instruktør?
- ▶ Hvad er den største udfordring ved at gennemføre madklubkonceptet?
- ▶ Arbejder I med smag i madklubben? (Hvordan?)