MIT kokkeri

EVALUERING del 1 & 2

KAREN WISTOFT, JACOB CHRISTENSEN & MIKKEL LASSEN

mitkokkeri.dk

Forfatterne: Karen Wistoft, Jacob Christensen & Mikkel Lassen

Stundentermedhjælperne: Kamilla Langebæk & Pernille Bølling Hansen

©2015, Danmarks institut for Pædagogik og Uddannelse (DPU), Aarhus Universitet, Mit kokkeri, forfatterne

Grafik og layout: CHROMASCOPE.DK

Foto: Tine Harden: Side 0, 16, 26, 28. Happyliving.dk: Side 2, 3, 4, 5, 6, 9.

Nøgleord: madkundskab, madlavningsglæde, læring, selvstyring i køkkenet, børn

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

MIT kokkeri

AARHUS UNIVERSITET
INSTITUT FOR UDDANNELSE OG PÆDAGOGIK (DPU)

HAVER TIL MAVER

Komiteen for Sundhedsoplysning

NORDEA FONDEN

INDHOLD

Evaluering af Mit kokkeri 1

Hvordan har lærerne introduceret bogen for børnene? 3
Mit Kokkeri i madkundskab 4
Forskel på Mit kokkeri hjemme og i undervisningen 6
Flere børn i køkkenet 7
Hvad synes lærerne om Mit kokkeri? 9
www.mitkokkeri.dk 11
Opsamling 12

Kvantitativ delevalueirng 13

Distribution af digitale spørgeskemaer 13
Resultater fra elevundersøgelsen 15
Anvendelsen af mit kokkeri 17
Resultater fra lærerundersøgelsen 27

Samlet konklusion 33

Referencer 35

Bilag 1 Spørgeguide 36

Fokusgruppe-elev-interviews 36
Lærerinterviews 37

Bilag 2 Spørgeskemaer 38

A: Elevundersøgelsen: 38
B: Lærerundersøgelsen 42

Bilag 3 Eksempler på lærersvar 45

MIT
kokkeri

RAPSOLIE

MIT
kokkeri
MIT

EVALUERING AF MIT KOKKERI

Dette er en evaluering af projektet Mit kokkeri, som er finansieret af Nordea-fonden. Projektet er et samarbejde mellem Komiteen for Sundhedsoplysning, Danmarks institut for Pædagogik og Uddannelse (DPU), Haver til Maver og Nordea-fonden. Evalueringen er foretaget af DPU, af lektor Karen Wistoft og videnskabelig assistent Mikkel Lassen med hjælp fra studentermedhjælperne Kamilla Langebæk og Pernille Bølling Hansen. Formålet med projektet er at udgive kogebogen Mit kokkeri, samt et tilhørende website www.mitkokkeri.dk. Herefter har lærere, pædagoger og andre fagfolk som arbejder med børn og unge, haft mulighed for gratis at rekvirere kogebogen og dele den ud til skoleelever, der har det nye fag madkundskab i skolen. I skrivende stund har over 150.000 skoleelever modtaget kogebogen, og den er blevet sendt ud på over 1750 skoler i hele landet. Omkring 480 af skolerne har genbestilt kogebogen. Der er snart blevet uddelt 170.000 kogebøger i alt, hvilket også udgør det samlede oplag. De er nemlig også blevet givet til andre institutioner, ved events og madarrangementer.

Bogen er blevet til på baggrund af interview med børn og unge fra fem regioner. De blev spurgt om, hvad de gerne ville lære at lave af madretter, og samtidig blev deres madkundskabslærere spurgt om, hvad de syntes, eleven skulle lære at lave. Parallelt hermed sendte Landbrug og Fødevarer en landsdækkende spørgeskemaundersøgelse ud blandt madkundskabslærerne, hvor de blev spurgt om det samme, og fik mulighed for at kommentere behovet for en sådan børnekogebog. Det er således primært elevene selv der har udvalgt retterne, mens madkundskabslærernes synspunkter også er medtaget. Herefter blev otte kokke med særlig ekspertise i børnemadlavning bedt om at udarbejde opskrifterne, og om at 'rate' hinandens opskrifter med point fra 1-5. Endelig blev kokkenes 'ratede' opskrifter 'filtreret' gennem elevernes udsagn. Det endelige produkt blev børnekogebogen Mit kokkeri, hvori elevernes stemmer var blevet hørt, og hvori dygtige anerkendte kokke havde fabrikeret opskrifterne.

I tilknytning til kogebogen blev der samtidig lanceret en hjemmeside (www.mitkokkeri.dk), med opskrifter, konkurrencer og instruktionsvideoer. Kogebogen og hjemmesiden skulle herved danne ramme for at inddrage flere børn i madlavning, og samtidig skabe betydning for børnenes oplevelse, engagement og glæde når de laver mad. Hensigten med projektet er derudover at børnene i højere grad selv skal tage styringen i køkkenet, uden mor eller fars indblanding, og dermed selv være med til at definere den smag og mad som de laver. Projektet Mit kokkeri skal således give en masse inspiration for børnene i køkkenet. Denne evaluering ser derfor på, i hvilken grad projektets formål er indfriet.

Denne kvalitative delevaluering er baseret på fokusgruppeinterviews med elever og lærere i 10 forskellige klasser på 9 skoler, som alle har benyttet kogebogen Mit

kokkeri. Skolerne er tilfældigt udvalgte, men dog geografisk spredte. Senere på året kommer en kvantitativ evaluering som består af en survey, der indeholder elektroniske spørgeskemaer til madkundskabslærere og elever på samtlige skoler der har rekvireret Mit kokkeri. Herudaf vælges 20 skoler der er geografisk spredt. Surveyet bygger på en analyse af elev og lærerbesvarelser fra disse 20 skoler i forhold til formålet med evalueringen. Der vil indgå mellem 450-500 elevbesvarelser og 20-30 lærerbesvarelser. Herudover vil det samlede datamateriale på et senere tidspunkt kunne anvendes til analyser af såvel distribution som kommunikation omkring Mit kokkeri. Der vil også kunne foretages sammenlignende analyser på tværs af landet – alt efter hvad datamaterialet lægger op til.

Madkundskab er (som minimum) et etårigt obligatorisk fag i folkeskolen, som er placeret mellem 4. og 7.klasse. Skoler som prioriterer madkundskab højt kan udbyde faget mere end et år. Derudover kan skoler udbyde madkundskab som valgfag. Dette er toårigt og kan udbydes fra 7. klasse. Endeligt blev der fra skoleåret 2015/16 oprettet faget madværksted som valgfag på 10.klassetrin. Mit kokkeri er til alle skoleelever der måtte ønske at få bogen, uanset alder. Bogen er en personlig 'gave', som ikke skal afleveres tilbage.

Interviewene i denne evaluering er alle foretaget fra april-juni 2015 og inkluderer:

Antal klasser	Klassetrin	Antal interviewede elever	Antal interviewede lærere
2	4.klasse	6	1
6	6.klasse	28	6
1	7.klasse	5	1
1	9.klasse	4	1

Hvordan har lærerne introduceret bogen for børnene?

De interviewede lærere har generelt gjort meget ud af, at introducere kogebogen for børnene. Flere lærere har ved introduktionen i klasserne pointeret, at kogebogen er en undervisningsbog på linje med dansk og engelsk, selv om det ikke har været den oprindelige hensigt – at Mit kokkeri skulle være en undervisningsbog. Der er blevet snakket om bogens opbygning og indhold, hvem der står bag bogen, hvad formålet er, og få lærere har også vist eleverne flere af videosekvenserne fra www.mitkokkeri.dk. På en af skolerne blev alle seks 7.klasser samlet i en festsal hvor der blev vist instruktionsvideoer fra www.mitkokkeri.dk, og derefter blev kogebogen overbragt til hver enkelt af eleverne. Det blev hermed gjort til en festlig happening, og endda på en dag hvor ingen af eleverne havde madkundskab. En lærer på en anden skole pakkede kogebøgerne ind som gave med silkebånd omkring. Mange lærere har også informeret børnenes forældre, så de fik kendskab til bogen, da børnene kom hjem med den fra skole. Dette er blot eksempler på, hvordan lærerne har håndteret udleveringen af Mit kokkeri. De er ikke dækkende for alle de forskellige måder kogebogen er blevet udleveret til eleverne på. Lærerne har været rigtig gode til at introducere kogebogen for eleverne, på hver deres måde.

Mit Kokkeri i madkundskab

Børnene er med til at tage ejerskab for madlavningen og smagen. Evalueringen viser at de børn der får bogen med hjem som deres personlige ejendel, hvilket flertallet får, ikke overraskende er dem som laver mest mad hjemme. Evalueringen viser dog et enkelt eksempel hvor børnene ikke har fået bogen med hjem, hvilket ellers er hensigten. Lærerens begrundelse herfor lød, at børnene alligevel ikke ville få den brugt... Det giver flere muligheder for at arbejde med mad og smag hvis bogen kommer med hjem, så den har mulighed for at blive integreret i børnenes hverdag. På 6 ud af de 10 klasser som har deltaget i denne delevaluering, har eleverne kogebogen med til madkundskabsundervisningen. Tre skoler påpeger, at det fungerer godt hvis eleverne har bogen fast derhjemme, og at skolen derudover har købt ekstra kogebøger, som er fast på skolen og som bruges i madkundskab. Hermed slipper børnene for at transportere kogebogen frem og tilbage mellem skole og hjem. I madkundskab er der ikke nødvendigvis behov for en bog pr. elev, da de oftest arbejder i grupper. Herfor kan skoler oftest nøjes med at købe et noget mindre antal kogebøger, afhængigt af gruppe og elevantal i madkundskabsundervisningen, såfremt læreren i madkundskab ønsker at eleverne skal have kogebogen fast derhjemme. En madkundskabslærer fortæller:

> *"Jamen, vi tænkte jo, at det var en bog, som børnene selv skulle have og eje – det var dét som var særligt ved den – at de havde deres egen første kokkebog. Derfor besluttede vi ret hurtigt, at få skrabet et klassesæt ind, som skulle være i madkundskabslokalet. For det gav ikke så meget mening for os, at bogen så kom i tasken og den så skulle slæbes frem og tilbage. Det var ligesom den første erfaring vi gjorde os: at hvis vi skal have denne bog til at være noget særligt, som de kan bruge derhjemme, så skal den være derhjemme. For ellers ligger den bare et sted – enten i klassen eller oppe i lokalet, og bliver ikke rigtig brugt efter formålet".*

En enkelt lærer i denne evaluering fortæller, at hun giver lektier for i madkundskab. Læreren fortæller at eleverne på forhånd skal lave en ret hjemme, som de den efterfølgende uge skal lave i faget. Andre lærere har skrevet til forældrene og opfordret dem til at lade deres børn få en ugentlig maddag, og generelt at få børnene mere i gang derhjemme i køkkenet. Den viden og de erfaringer de får hjemme kan anvendes i madkundskab og omvendt. Denne lærer udtrykker det således:

> *"Så får de så opskrifter for, som vi skal lave næste gang. Så opfordrer jeg dem til, at de skal lave opskrifterne derhjemme. Så har jeg faktisk også holdt et forældremøde i forbindelse med bogen. Fortalte dem om, at jeg opfordrede dem til at have sådan en ugentlig maddag derhjemme. De synes, at det var en vildt god idé".*

I nogle få eksempler får eleverne selv indflydelse på hvilke retter i kogebogen de vil lave, men i de fleste tilfælde er det lærerne, der vælger hvilke retter i kogebogen, som der skal laves i madkundskab. Det skyldes b.la. at der er flere retter, som lærerne må fravælge pga. manglende tid i undervisningen. Derudover det forhold, at flere af lærerne ikke kan bruge for meget arbejdstid på indkøb af maden, og derfor vælger de typisk retter i kogebogen, ud fra hvad der er tilgængeligt i det pågældende supermarked.

Forskel på Mit kokkeri hjemme og i undervisningen

Der kan være forskel på at benytte kogebogen i undervisningen og hjemme. Flere elever påpeger, at der i skolen sjældent er tid til at eksperimentere med maden. Derudover er fordelen ved at arbejde med kogebogen hjemme også, at der er tid til at begå fejl, og bedre tid til at sætte sig ind i opskrifterne.

En pige fra 5.klasse siger:

> *"... jeg synes bare det er nemmere at overskue derhjemme, man har god tid og skal ikke stresse rundt og nå det".*

Nogle børn kan godt føle sig udstillet i skolen hvis de laver fejl i madkundskab, så der hersker en større tryghed for flere børn ved at kunne lave retterne derhjemme uden hensyntagen til om de laver fejl, og uden hensynet til, at maden skal være klar på et bestemt tidspunkt.

En pige fra 7.klasse fortæller:

> *"... og hvis man gør det forkert, så behøver man ikke at tænke: ´ej, nu er der ikke nok til de andre, hvis jeg skal lave det om´. Så der kan man bare prøve og eksperimentere derhjemme".*

En elev fra 6.klasse slår fast:

> *"... hvis jeg havde resurserne og tiden derhjemme, ville jeg meget hellere lave det derhjemme, for der har man ikke et pres, som man har i skolen".*

Flere børn i køkkenet

Evalueringen viser at børnene overvejende er rigtig glade for kogebogen, som for en del børns vedkommende også er blevet brugt flittigt hjemme. Både i madkundskabsundervisningen såvel som i børnenes hjem, er der blevet lavet mange forskellige retter herunder: thaistylesalat med and, hindbærsnitter, spaghetti bolognese, risengrød, rodfritter og kyllingenuggets. For blot, at nævne nogle få. Her er nogle eksempler på elevcitater, der viser hvordan Mit kokkeri bruges hjemme.

En dreng fra 4.klasse fortæller:

> *"Ja, vi har brugt den rigtig meget. Også derhjemme".*

En pige fra 6.klasse forklarer:

> *"Ja, jeg har brugt den. Jeg bruger den én gang om ugen. Vi laver f.eks. alle mulige supper og også nogle smoothies. Og lidt hist og pist, f.eks. boller".*

En pige fra en anden 6.klasse siger:

> *"Jeg har fået en maddag efter at have fået bogen".*

Der er flere grunde til, at kogebogen har vundet indpas hos børnene. Flere af dem gør positivt opmærksom på det letforståelige sprog i kogebogen og dets flotte billeder, hvilket de kommende citater belyser.

En dreng fra 9.klasse fortæller begejstret:

> *"Der er også rigtig mange flotte billeder i, synes jeg. Man får bare lyst til at lave det, fordi billederne er så flotte".*

En pige fra 4.klasse siger følgende:

> *"Jeg synes det er blevet meget nemmere (at lave mad). Altså i de der kogebøger man har derhjemme, der er det meget mere kompliceret".*

En pige fra 6. klasse konstaterer:

> *"Jeg synes, det står meget sådan direkte i den med punkter. Der er ikke så mange ting, man selv skal tænke sig til".*

Det er vigtigt at børnene selv er med til at eksperimentere med mad og smag. Alle

retterne i kogebogen er ikke en på forhånd defineret opskrift på hvad "god smag" er. Det kræver at børnene tager stilling til smagen, og går kritisk til værks for at skabe den smag og den mad, som de godt kan lide. Derfor har børnene i arbejdet med at lave mad, også i ny og næ måtte tilpasse opskrifterne. Børnene får en masse erfaringer i køkkenet som danner udgangspunkt for, at de eksperimenterer med opskrifterne og smagen. Det giver også anledning til fornyet refleksion. Eleverne justerer også deres egne retter, som citaterne her udtrykker.

En pige fra 4.klasse fortæller:

> *"... men jeg synes godt, man kunne nøjes med 1 spsk. olivenolie. Jeg synes godt den kan blive lidt for olieret med 2".*

En dreng fra samme klasse supplerer:

> *"... konsistensen bliver lidt mærkelig med så mange mandler".*

En del børn er begyndt at lave mad på egen hånd hjemme uden forældrene tager for meget styring. Interviewene med børnene viser, at de har forholdsvis let ved selv at komme i gang med at lave maden, hvilket skyldes bogens punkter dvs. rækkefølgen for hvordan maden laves, og billeder af den færdige mad, hvilket tilsyneladende gør det lettere for børnene. De kan nemlig se hvad de forskellige råvarer skal munde ud det. En pige fra 4.klasse siger:

> *"... man har lært at gøre det lidt mere selv. Ens forældre behøver ikke blande sig så meget".*

Børnene oplever derfor en højere grad af selvstyring og en større motivation, når det er dem selv der skal sætte ord og tunge på smagen og maden. Ikke kun hjemme, men også i undervisningen. Børnene oparbejder selvtillid når de viser at de selv kan, og der er helt klart en stolthed forbundet med at lave mad selv. En lærer i madkundskab fortæller:

> *"... de er stolte, fordi de selv har lavet det. Når der har været mad tilbage, så har de fået lov til at gå op på lærerværelset med det – de slås om at gå op med de der skåle med mad, der er tilovers. Og så kommer jeg ned til dem bagefter, når alle lærerne har spist og siger: 'de var helt vilde med jeres mad' ".*

Hvad synes lærerne om Mit kokkeri?

Flere skoler har arbejdet med en anden kogebog, som ifølge flere lærere er for teoretisk og ikke nok i øjenhøjde med børnene. Førhen blev der brugt youtube videoer i undervisningen, kogebøger med meget tekst og ingen billeder, herunder f.eks. kopiark, eller bøger hvor opskrifterne forekom gammeldags. Derfor har Mit kokkeri tydeligt udfyldt et hul på mange skoler. Lærerne i evalueringen er derfor generelt yderst positive og begejstret for kogebogen. Der er stor forskel på hvor meget forberedelsestid den enkelte lærer har. Det har nemlig indflydelse på hvor stor medindflydelse eleverne har på hvilke retter der skal laves. Som tidligere anført har nogle lærere begrænset forberedelsestid, og handler ind efter hvad der lige er tilgængeligt i det pågældende supermarked. En kvindelig madkundskabslærer fortæller at hun har tid til at handle ind med børnene, hvor de selv er med til at bestemme retterne. Men dette er mere undtagelsen end reglen. Hun udtrykker det således:

"Så de har alle sammen været med til at bestemme hvad vi skulle lave. Så de fik sådan en ejerskabsfølelse af, at det ikke bare var noget, jeg trak ned over dem".

Der er også stor forskel på hvilke retter der laves i kogebogen. Flere lærere oplever, som tidligere nævnt, at de er presset på tid i undervisningen, og er derfor nødsaget til kun at lave retter som ikke er for tidskrævende. Det er således ikke kun elever der oplever at madkundskabsundervisningen er presset på tid, men også flere lærere giver udtryk herfor.

På trods af en overvejende stor tilfredshed med Mit kokkeri hos de interviewede lærere i madkundskab, og der flere lærere som har et ønske om at Mit kokkeri rummede endnu flere læringsmål for faget madkundskab. Udover at kogebogen udfylder kompetenceområdet madlavning i madkundskab, er der en lærer som har et ønske

om at kogebogen inkluderede et afsnit om egnsretter. En anden lærer efterspørger at kogebogen indbefattede madtraditioner f.eks. ved forskellige højtider, og andre lærere efterspørger opgaver med f.eks. kostberegning, info om hygiejne i kogebogen, og at opskrifterne indeholdt information om hvilke vitaminer og mineraler mm. retterne indeholdt, og hvad kroppen bruger disse til. En enkelt lærer ytrer et ønske om, at der er en sværhedsgrad tilknyttet opskrifterne dvs. hvilket klassetrin opskrifterne egner sig til. Endeligt er der en lærer som ønsker at det kunne have været rart at skrive alternativer til de forskellige ingredienser, såfremt de ikke var tilgængelige i supermarkedet. Der udtrykkes således ikke ét bestemt ønske fra lærernes side. Derimod er der forskel på, hvad lærerne synes bogen skal udvides med. Da den ikke er tænkt som undervisningsbog, indeholder den hverken kompetence-, færdigheds-, videns- eller læringsmål. Mit kokkeri bliver dog brugt i stor stil, hvilket i dén grad er blevet bekræftet af interviewene fra begejstrede lærere.

En kvindelig madkundskabslærer bemærker:

> *"Det har været en lettelse ikke at skulle oversætte noget fra nettet eller andet... Jeg har faktisk før haft lidt stress over at skulle nå at skrive opskrifter om, og nu skal jeg bare ikke lave en skid – jeg skal bare købe ind, og de har selv valgt hvad vi skal lave. Så igen – for mig har det været en enorm lettelse".*

En anden kvindelig madkundskabslærer siger:

> *"... jeg synes faktisk at der har manglet sådan en bog i undervisningen tidligere".*

Endelig konstaterer en kvindelig madkundskabslærer med 36 års erfaring i faget:

> *"... jeg synes den er fantastisk. Det synes jeg. Flotte billeder, den er lækker at gå til. Opskrifterne er nemme. Og hvis du følger opskrifterne fuldstændig, så lykkedes det bare".*

www.mitkokkeri.dk

Hjemmesiden mitkokkeri.dk er langt fra blevet benyttet i samme omfang som kogebogen. 7 ud af de 9 interviewede madkundskabslærerne har været klar over hjemmesidens eksistens, men har ikke brugt den i den konkrette undervisning. De fleste lærere har dog vist eleverne www.mitkokkeri.dk, og gennemgået sidens forskellige funktioner og indhold. Derudover er det ikke alle skoler som har mulighed for at benytte internet og smartboard i madkundskabslokalet. Der er stor forskel på forskellige skolers mediefaciliteter i faglokalet. På nogle skoler er den eneste mulighed eleverne har for at anvende mitkokkeri.dk, på deres smartphones. En enkelt skole i denne evaluering har iPads på klassetrinnet, som de anvender i undervisningen. Selvom hjemmesiden kun i et begrænset omfang er blevet benyttet i den konkrette undervisning, er der flere af børnene som har brugt hjemmesiden derhjemme, og som har haft gavn af den:

En dreng fra 7.klasse siger eksempelvis:

> *"Når der er noget man ikke helt forstår, så kan jeg godt finde på at gå ind og søge på hvordan det skal laves, for der er jo videoer hvor de laver mad. Nogle gange kan det være sjovt at se hvordan de laver mad".*

Der er stor forskel på hvilke resurser, kompetencer og færdigheder de forskellige elever har i madkundskab. En mandlig lærer i madkundskab betoner at instruktionsvideoer på hjemmesiden er et godt redskab til nogle af børnene:

> *"Det er jo en god visuel ting. Og også til de svage børn, altså til de inklusionselever vi har, som har det svært ved at læse. Der er det altså en god idé at gå ind og kigge, hvordan man gør".*

Således kan hjemmesiden være med til at understøtte børn som har behov herfor, men også være en generel inspirationskilde til, hvordan man eksempelvis skærer løg eller hvordan man skærer runde ting i skiver osv. Dog er der en enkelt lærer som nævner at hjemmesiden kan være svær at benytte fra mobiltelefon. På trods af at de interviewede børn har brugt hjemmesiden i et mindre omfang, er det stadig selve kogebogen i fysisk forstand, som er den primære kilde til madlavning. Både i madkundskab og hjemme.

En pige fra 6.klasse siger:

> *"... jeg synes den er lidt mere indviklet i forhold til bogen. Så skal man op og trykke og alt det der. Det er nemmere bare at kunne bladre. Så har man mere overblik".*

Opsamling

- Mit kokkeri har skabt inspiration og madlavningsglæde for børnene i det nye fag madkundskab i skolen, såvel som hjemme.

- En del børn får lavet mere mad hjemme end førhen, og flere af dem beder forældrene om at forlade køkkenet imens de laver maden.

- Bogens billeder (visuelle fremstilling) og opskrifternes logik (pædagogik), betyder at børnene i højere grad er selvhjulpne i køkkenet.

- Mit kokkeri bliver brugt i stor stil i madkundskab, både i det obligatoriske fag såvel som i valgfaget - den udfylder tilsyneladende "et hul" i undervisningen.

- Lærerne er rigtig glade for bogen, men efterspørger også målbeskrivelser dvs. kompetence-, færdigheds-, videns- og læringsmål.

- Websitet mitkokkeri.dk er ikke blevet benyttet i samme grad som selve kogebogen, men både de børn og lærere som har benyttet sitet, er især glade for instruktionsvideoerne, som de finder brugbare.

- Ideologien og hensigten med Mit kokkeri, at børn tager ejerskab for madlavning, og får lyst at eksperimentere med smag og egne retter, er i høj grad blevet indfriet.

KVANTITATIV DELEVALUEIRNG

Denne anden del af evalueringen af Mit kokkeri beror på et survey med elektroniske spørgeskemaer til elever og lærere på de skoler, der har rekvireret kogebogen. De digitale spørgeskemaer er udformet på baggrund af resultaterne fra den første kvalitative evaluering, og der sættes atter fokus på Mit kokkeri's betydning og brug af skoleelever på primært 5. og 6. klassetrin både i skoletiden og i fritiden, dvs. hjemme og andre steder. Det vurderes, om opskrifterne og bogen som helhed er brugbare, om indhold og formidling fungerer efter hensigten, samt om kogebogen lever op til projektets forventninger om at initiere madlavningsglæde og engagement herunder nye sociale og personlige kompetencer (færdigheder, erfaringer og viden) hos skoleeleverne. Desuden evalueres elevernes oplevelser og brug af web universet.

Det overordnede mål med denne delevaluering er at frembringe yderligere relevant viden om skoleelevernes engagement i madlavning, som kan bidrage til udvikling af folkeskolens undervisning og rolle i sundhedsfremme i bred forstand.

Elevernes og lærernes elektroniske besvarelser indlæses direkte i Excel regneark og transformeres derfra med henblik på analyse ved brug af softwareplatformen STATA. Såvel survey som interviews indgår i denne evalueringsrapports samlede analyse af Mit kokkeri's betydning og brug, samt elevernes selvvurderede færdigheder og engagement i madlavningen.

Distribution af digitale spørgeskemaer

Alle der har bestilt MIT kokkeri til deres skole har i denne sammenhæng også oplyst e-mailadresser. Derigennem har det været muligt at udsende et elektronisk spørgeskema til alle lærere, samt et link til en elevundersøgelse, som lærerne blev bedt om at videredistribuere til eleverne. For at opnå en høj svarprocent blev lærerne også opfordret til at bruge 5 minutter af klassens tid til at udfylde skemaet.

- I alt er evalueringen distribueret til 1852 e-mailadresser.
- 282 lærere har deltaget.
- 1036 elever har deltaget.

Antallet af respondenter er tilfredsstillende i forhold til at lave pålidelig statistik, men vi vurderer at det er en relativt lav svarprocent. Dette er der flere årsager til. Mange e-mailadresser har vist sig at være ugyldige, hvilket kan være et resultat af, at der gik relativt lang tid fra e-mailadressen blev oplyst til evalueringen blev udsendt.

Der kom desuden i alt 115 returmails fra lærere som oplyste forskellige årsager til, at de ikke kunne deltage i evalueringen selvom de gerne ville. Her er de hyppigst forekommende begrundelser:

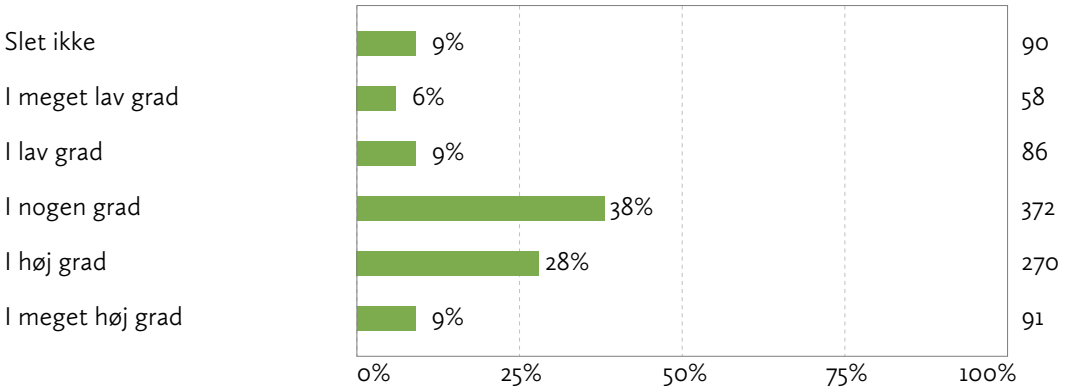
- Bøgerne var ikke blevet udleveret eller taget i brug endnu.
- Læreren havde skiftet job eller havde ikke de pågældende elever længere.
- Bøgerne var uddelt så nyligt at eleverne endnu ikke havde erfaring nok med MIT kokkeri til at evaluere.

Trods disse forklaringer og den lave svarprocent er vi ganske godt tilfredse med antallet af besvarelser både hvad angår elever og lærere, da antallet som ovenfor nævnt giver os mulighed for at lave statistisk pålidelige analyser.

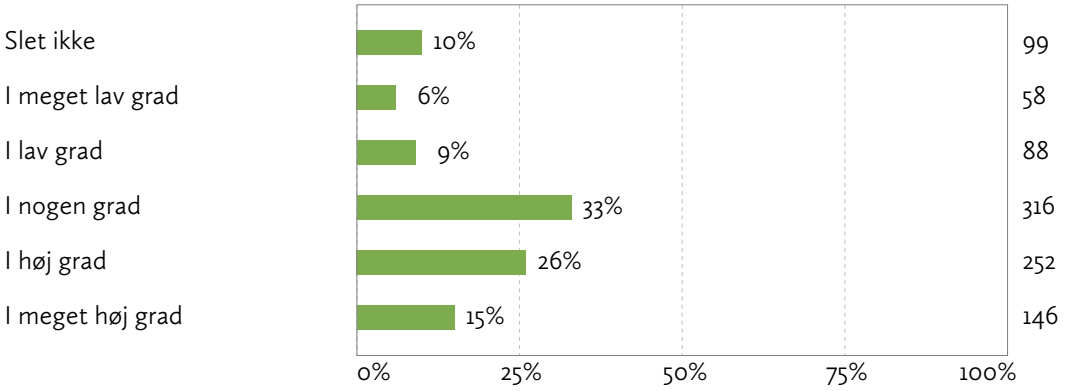
Resultater fra elevundersøgelsen

En af intentionerne med MIT kokkeri er at skabe betydning for elevernes oplevelse, engagement og glæde, når de laver mad. For at undersøge om denne intention realiseres blev der udformet disse fire nedenstående spørgsmål, hvorunder resultaterne fremgår:

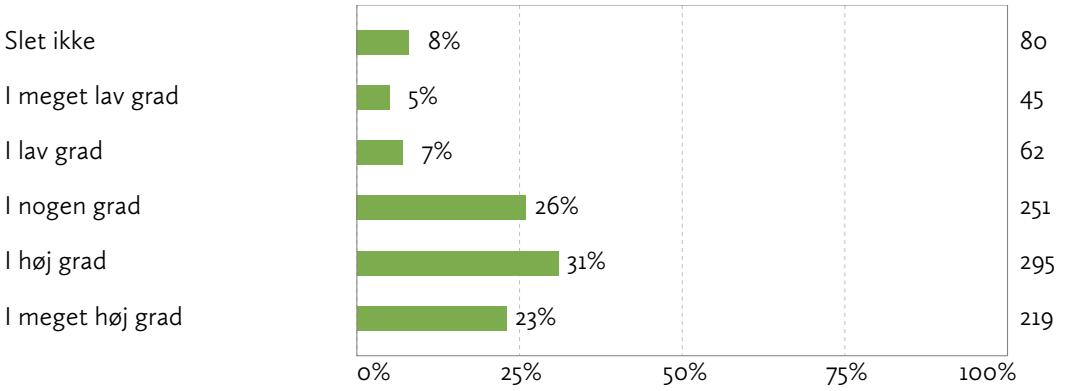
Har MIT kokkeri gjort det lettere for dig at lave mad?



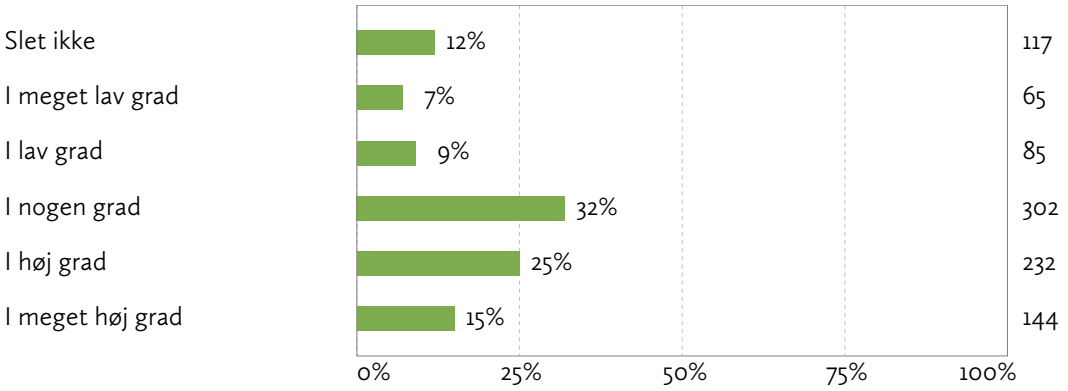
Har MIT kokkeri gjort det mere sjovt for dig at lave mad?



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?



Svarerene er afgivet på en seks-punkt skala rangerende fra 'slet ikke' til 'i meget høj grad'. Den kan fortolkes således, at tre af svarkategorierne er positive i forhold til de øvrige tre kategorier, der er negative. I dette perspektiv kan resultaterne betragtes som *overvejende positive*, fordi det for alle 4 spørgsmål gælder at ca. 3/4 af eleverne responderer positivt. Det indikerer, at størstedelen af eleverne har oplevelsen af, at MIT kokkeri har haft en positiv betydning for deres madlavningsfærdigheder,

First Price
First Price

oplevelser, engagement og glæde, når de laver mad. Bemærk dog at ca. 10 % gennemgående svarer 'slet ikke'. Dermed er der også en mindre gruppe af elever, for hvem intentionen med MIT kokkeri er langt fra at være realiseret.

Til videre analyse er resultaterne af de fire ovennævnte spørgsmål omkodet til én variabel. Altså én variabel som samlet er udtryk for hvilken oplevelse hver enkelt elev har i forhold til at have opnået det engagement, MIT kokkeri intenderer. Der er selvfølgelig forskel på elevernes oplevelse heraf, og til videre analyse er det interessant, hvad der karakteriserer disse forskelligheder. Derfor er variablen opdelt i 2 kategorier:

1. Elever der har større oplevelse af engagement

2. Elever der har mindre oplevelse af engagement

Bemærk at *større* og *mindre* skal forstås relativt. Altså at den ene gruppe elever tilkendegiver at have en større oplevelse af engagement end den anden gruppe, som følge af deres erfaringer med MIT kokkeri.

Anvendelsen af mit kokkeri

Ovenstående resultat viser at eleverne har anvendt MIT kokkeri på flere måder, i forhold til opskrifterne. Dette indikerer at MIT kokkeri kan fungere som inspiration til elever på forskellige niveauer af madlavning. Hvis resultatet krydstabuleres med elevernes oplevelse af engagement fremkommer følgende resultat:

	Jeg har fulgt opskrifterne præcist	Jeg har kigget på opskrifterne og ændret nogle små ting	Jeg har eksperimenteret med at lave mine egne udgaver af opskrifterne
Mindre oplevelse af engagement	34 %	37 %	34 %
Større oplevelse af engagement	66 %	63 %	66 %
Total	100 %	100 %	100 %

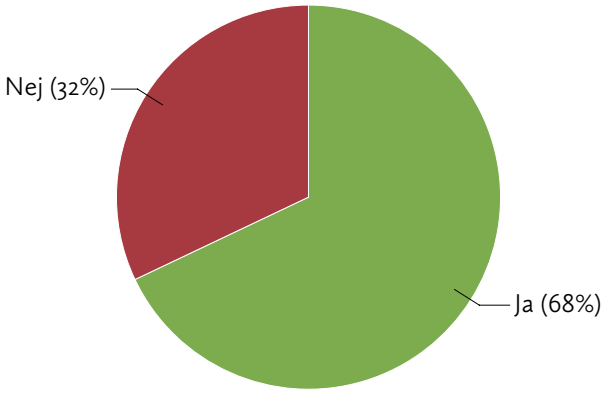
P = 0,005

Resultaterne i tabellen viser en meget lille variation i forhold til sammenhængen imellem hvordan eleverne har anvendt MIT kokkeri, og hvilken oplevelse af engagement de realiserer. Således er der ikke nogen nævneværdig forskel på om eleverne har fulgt opskrifterne eller om de har eksperimenteret hermed. Dette resultat er

interessant fordi anden forskning dokumenterer hvorledes at arbejde innovativt, undersøgende og eksperimenterende med madlavning i høj grad kan være en tilgang der højner elevers læringsudbytte, motivation og engagement. Men resultatet kan betragtes som en dokumentation for at tilgangen med at følge opskrifter er essentiel. Ikke alle elever er på et niveau, hvor det giver mening at udfordre dem med eksperimentel madlavning. Nogle elever har behov for simple og let tilgængelige anvisninger hvorigennem de kan tilegne sig den viden og de kompetencer som er nødvendige for at kunne lave mad. Resultatet indikerer at MIT kokkeri tilvejebringer dette. Konkret er det interessant, at der er omtrent ligeså stor procentdel af de elever der har fulgt opskrifterne præcist, som dem der har eksperimenteret, der samtidig har en større oplevelse af engagement.

Én af intentionerne med Mit kokkeri er, at den skal foræres som 'gave' til eleverne således at de kan få den med hjem, og bruge den til at lave mad der hjemme.

Har du brugt MIT kokkeri til at lave mad derhjemme?



For 32 % af de deltagende elever er dette ikke sket. Dette resultat har 2 forklaringer. 1) De har ikke fået bogen med hjem, eftersom det fremgår af lærerevalueringen, at nogle skoler har valgt at beholde bøgerne på skolen og anvende dem i undervisningen som klassesæt. 2) Eleverne har fået bogen med hjem, men den er ikke blevet anvendt til madlavning.

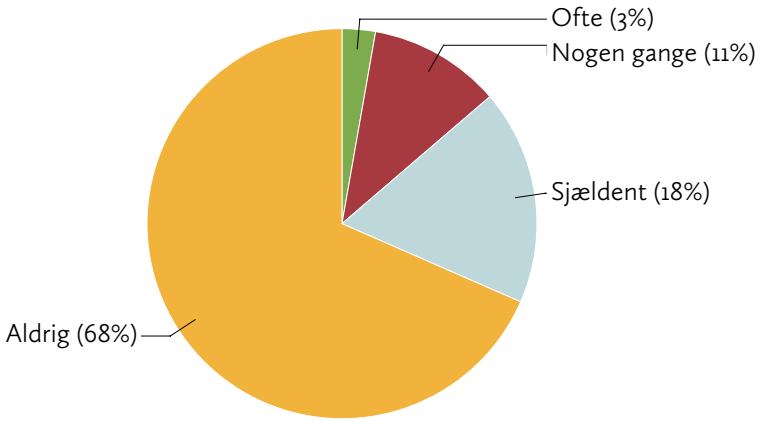
Krydstabuleres dette med oplevelsen af engagement fremkommer følgende resultat:

	Har du brugt MIT kokkeri til at lave mad der hjemme?	
	Ja	Nej
Mindre oplevelse af engagement	29 %	67 %
Større oplevelse af engagement	71 %	33 %
Total	100 %	100 %

P = 0,000

Tabellen viser, at det har en afgørende betydning for elevernes oplevelse af engagement, at de får bogen med hjem og anvender den til at lave mad.

Hvor ofte har du ca. besøgt hjemmesiden mitkokkeri.dk?



Den kvalitative evaluering indikerede, at Mit kokkeri's digitale web-univers ikke var blevet benyttet i samme grad som bogen. Hvor ofte eleverne har besøgt mitkokkeri.dk blev således også videre undersøgt i surveyet:

Resultatet kan betragtes som en bekræftelse af resultatet i den kvalitative evaluering. Ved krydstabulering fremkommer følgende resultat:

	Hvor ofte har du ca. besøgt websitet mitkokkeri.dk?			
	Aldrig	Sjældent	Nogen gange	Ofte
Mindre oplevelse af engagement	50 %	29 %	13 %	4 %
Større oplevelse af engagement	50 %	71 %	87 %	96 %
Total	100 %	100 %	100 %	100 %

P = 0,000

Ovenstående tabel kan forstås på to måder. 1) Jo oftere eleverne besøger websitet jo større oplevelse af engagement realiserer de. 2) Jo større engagement eleverne oplever jo oftere besøger de mitkokkeri.dk. Hvad der er den "korrekte" årsagsforklaring kan ikke påvises entydigt på baggrund af denne evaluering. Men det vurderes at begge fænomener forekommer. Eftersom det kun er 3 % af respondenterne der har svaret "ofte"(jf. forrige diagram) er det også nærliggende at forholde sig kritisk til resultatet i yderste højre kolonne af tabellen, fordi der bag ved procentfordelingen er et forholdsvis lille antal elever. Det er bemærkelsesværdigt 96 % af de elever der ofte har besøgt websitet også har realiseret større engagement (eller omvendt). Hvor vidt er dette resultat pålideligt? Her skal det påpeges at analysen har et signifikansniveau på 0,000. Dette er et stærkt signifikant resultat, og dermed er der meget lille risiko for at resultatet er tilfældigt genereret.

Et andet interessant resultat angående websitet fremkommer ved at krydstabulere med ja/nej spørgsmålet omkring hvor vidt eleverne bruger mit kokkeri til at lave mad der hjemme:

	Hvor ofte har du ca. besøgt websitet mitkokkeri.dk?			
	Aldrig	Sjældent	Nogen gange	Ofte
Bruger MIT kokkeri til at lave mad derhjemme	61 %	80 %	81 %	100 %
Bruger **ikke** MIT kokkeri til at lave mad derhjemme	39 %	20 %	19 %	0 %
Total	100 %	100 %	100 %	100 %

P = 0,000

Resultatet viser hvordan websitet spiller en rolle i forhold til det at lave mad der hjemme. Her er det vigtigt at pointere, at det kun er ca. en tredjedel af eleverne der indgår i denne analyse, som har erfaringer med websitet. Det essentielle er, at de elever der bruger websitet er overvejende positivt indstillet heroverfor, og det har en positiv betydning for deres engagement.

Nedenstående resultat viser at MIT kokkeri i meget høj grad er blevet anvendt i Madkundskab:

I hvilke fag har I arbejdet med MIT kokkeri? (Vælg gerne flere)	
Madkundskab	92 %
Dansk	4 %
Øvrige fag	9 %
Har ikke anvendt MIT kokkeri på skolen	7 %

	Har arbejdet med MIT kokkeri i Madkundskab	
	Ja	Nej
Mindre oplevelse af engagement	40 %	56 %
Større oplevelse af engagement	60 %	44 %
Total	100 %	100 %

P = 0,005

Resultatet viser, at flere elever realiserer en større oplevelse af engagement når der arbejdes med MIT kokkeri i forbindelse med Madkundskab. Der er også gennemført analyser med de øvrige fag. Datamaterialet er mere begrænset for de øvrige fag og resultaterne herfor er ikke signifikante og dermed er der risiko for at disse er tilfældige.

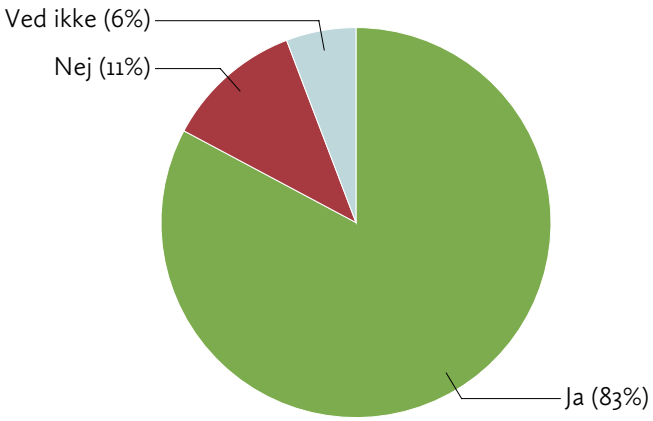
At 92 % af de deltagende elever har anvendt MIT kokkeri i forbindelse med Madkundskab indikerer også et bias i evalueringen. Det er muligt, at de elever som deltager i surveyet er blevet præsenteret for og har anvendt MIT kokkeri på nogle andre vilkår end øvrige elever. Dermed må der tages forbehold for hvor repræsentative evalueringens respondenter er.

Hensigten med MIT kokkeri er også, at eleverne i højere grad selv skal tage styringen i køkkenet der hjemme, uden familiens indblanding. Konkret opfordrer bogen dem til at bede forældrene om at forlade køkkenet, imens de selv laver maden.

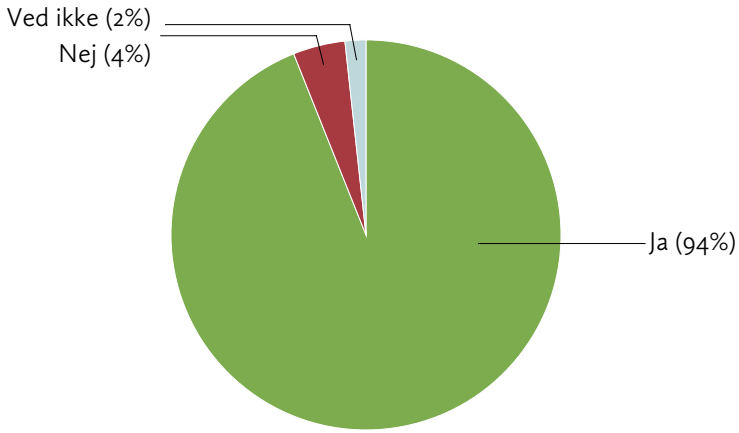
49 % svarer at de beder familien forlade køkkenet, når de laver mad. Variablen er forsøgt krydset med engagement men resultatet er ikke signifikant. Den er også forsøgt krydset med øvrige variabler. Det eneste der er en lille indikation på er, at børnene får mere medbestemmelse i forhold til at de selv bestemmer, hvad der skal laves, når de samtidig får køkkenet for sig selv.

Herunder følger de resterende resultater fra elevevalueringen. Der er gennemført flere krydstabuleringer hermed, men der fremkommer ikke signifikante resultater heraf. Derfor undlades det at disse analyser præsenteres. Men vi finder resultaterne interessante på et deskriptivt niveau.

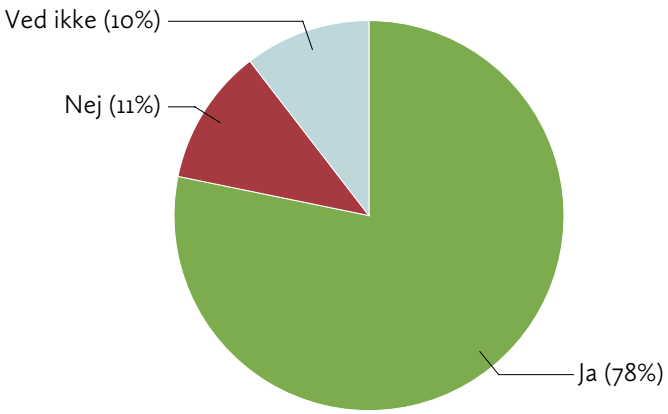
Hvordan foregår det når du bruger MIT kokkeri der hjemme: - Laver du selv maden?



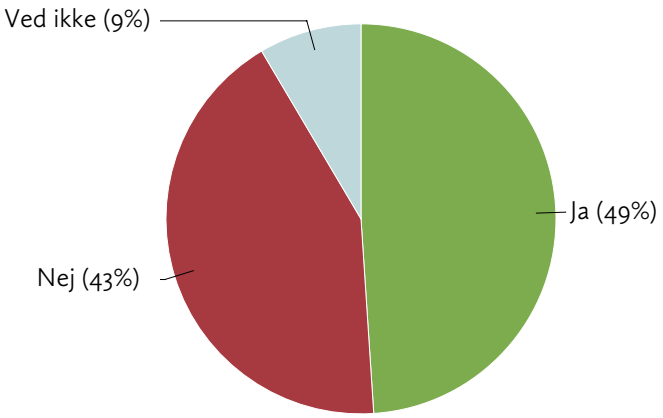
Hvordan foregår det når du bruger MIT kokkeri der hjemme: - Hjælper din familie dig, hvis du har brug for det?



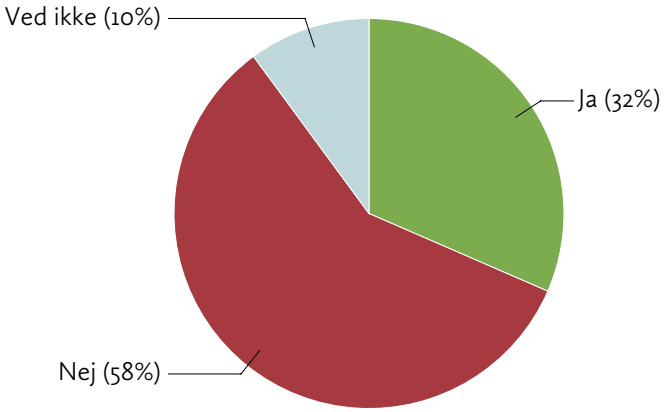
Hvordan foregår det når du bruger MIT kokkeri der hjemme: Bestemmer du selv, hvad der skal laves?



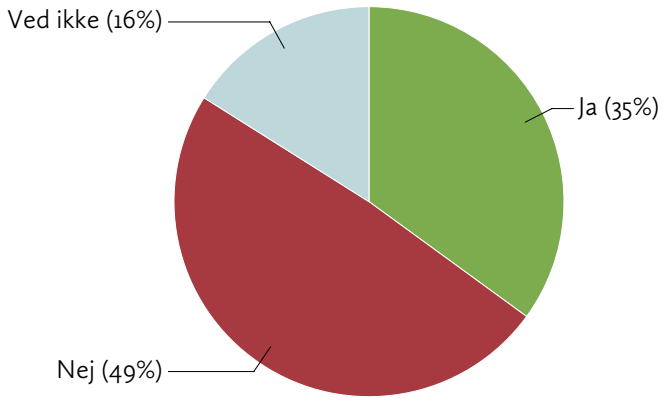
Hvordan foregår det når du bruger MIT kokkeri der hjemme: Siger du nogensinde til din familie, at de skal gå ud af køkkenet?



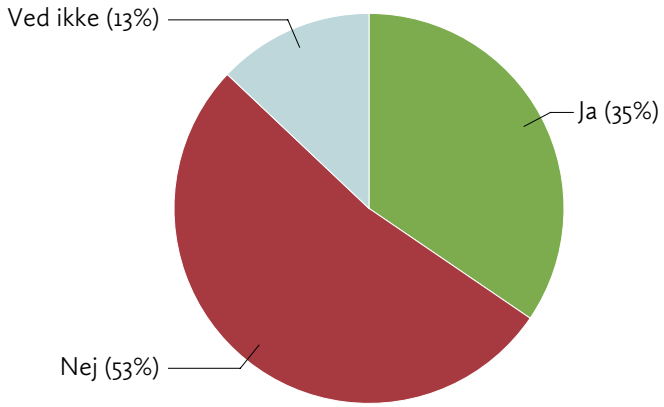
Hvordan har I brugt MIT kokkeri i Madkundskab: Har du været med til at bestemme hvilke retter I har lavet?



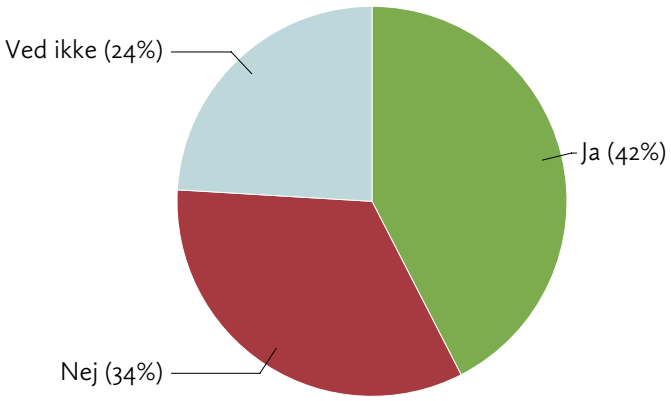
Hvordan har I brugt MIT kokkeri i Madkundskab: Har du været med til at bestemme, hvordan retterne skulle laves?



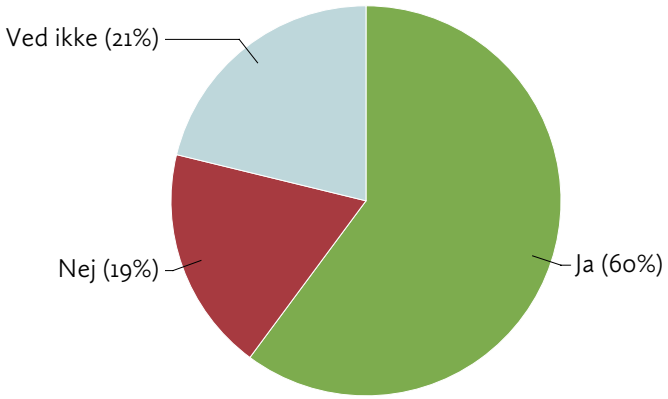
Hvordan har I brugt MIT kokkeri i Madkundskab: Har I besøgt websitet mitkokkeri.dk i forbindelse med undervisning i Madkundskab?



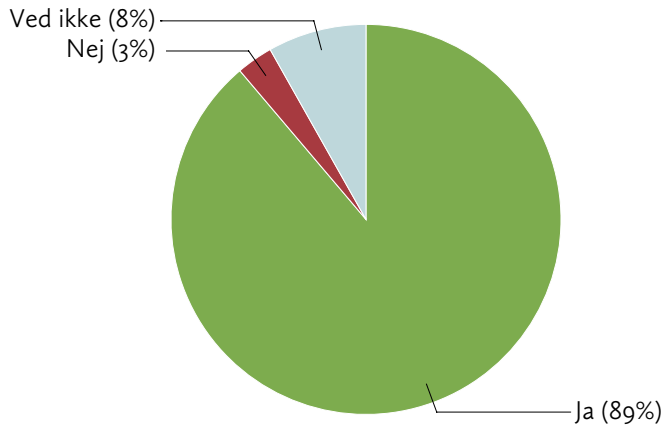
Hvordan har I brugt MIT kokkeri i Madkundskab: Har jeres lærer opfordret jer til at eksperimentere med opskrifterne?



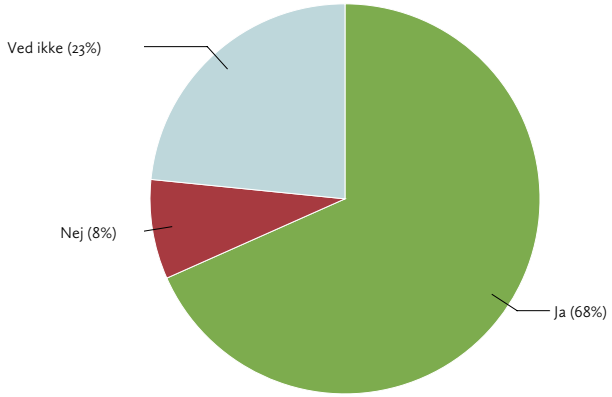
Hvordan har I brugt MIT kokkeri i Madkundskab: Syntes du, at mit kokkeri har hjulpet dig med at lære i Madkundskab?



Plejer jeres lærer, at give jer en samlet introduktion før I selv går i gang med at arbejde i Madkundskab?



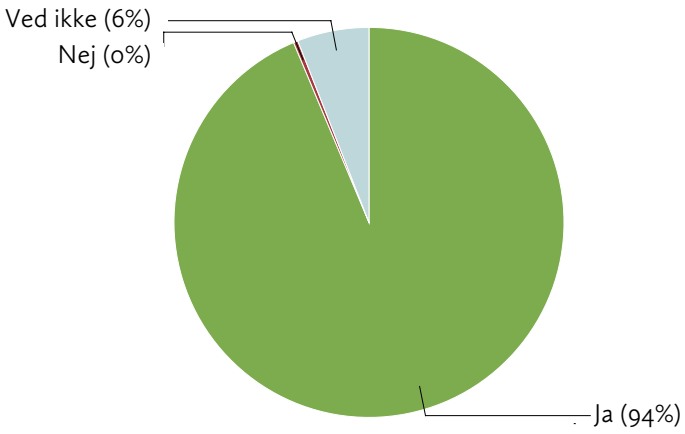
Er det lettere for jer at gå i gang, når I får en samlet introduktion i Madkundskab?



Resultater fra lærerundersøgelsen

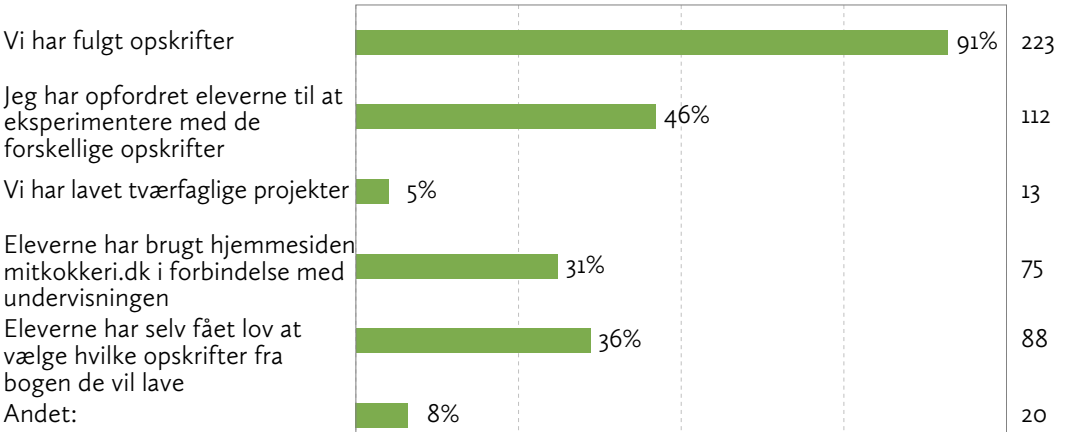
Overordnet kan lærernes svar betragtes som yderst positive. De blev spurgt om de mente at MIT kokkeri bidrager til at eleverne lærer noget nyt, hvilket 94 % har svaret ja til. Ingen lærere svarede nej til dette spørgsmål, og 6 % svarede ved ikke.

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



92% af de deltagende lærere tilkendegiver, at de har brugt MIT kokkeri i deres undervisning. Dette indikerer et muligt bias i undersøgelsen da lærere som har udleveret bogen uden at benytte den i deres undervisning ikke er særligt godt repræsenteret. Det er i langt overvejende grad i faget Madkundskab hvor MIT kokkeri er anvendt, men 9 % af de lærere som har anvendt MIT kokkeri, har også gjort det i andre fag end Madkundskab (4 % i faget dansk og 5 % i øvrige fag). De Lærere som tilkendegav at have brugt MIT kokkeri i undervisningen blev også spurgt om hvilken tilgang de havde hertil. Resultatet ses herunder:

Hvordan har du brugt MIT kokkeri i undervisningen?



Ovenstående resultater stemmer overens med elevbesvarelserne. Ikke overraskende har størstedelen bl.a. fulgt opskrifter, hvilket er en oplagt didaktisk tilgang i undervisningen. Næsten halvdelen har opfordret deres elever til at eksperimentere med opskrifterne, hvilket er en kendt didaktisk tilgang i forhold til at højne læringsudbytte. Ligeledes har lidt over en tredjedel givet eleverne medbestemmelse i forhold til at vælge opskrifter. Ca. en tredjedel af lærerne har anvendt mitkokkeri.dk i forbindelse med undervisningen. Dette tal er sammenfaldende med at ca. 2 tredjedele af eleverne tilkendegiver aldrig at have besøgt websitet. Selvom det kun er 31 % af lærerne der har inddraget websitet i deres undervisning, så indikerer data, at inddragelsen af mitkokkeri.dk i undervisningen kan have haft stor indflydelse på hvor meget websitet er besøgt. Det er vigtigt at bemærke, at der her er tale om en statistisk samvariation i form af at tallene er fremkommet uafhængigt i 2 forskellige undersøgelser (henholdsvis lærer- og elevundersøgelsen). Dermed kan resultatet ikke betragtes som en kausal sammenhæng, hvor det ene fænomen afgøres at være årsag til det andet. Men sammenhængen må siges at være bemærkelsesværdig. Altså, at inddragelsen af mitkokkeri.dk i undervinsingen kan have betydning for, hvorvidt eleverne bruger websitet. Angående mitkokkeri.dk så fremhæver flere lærere i de åbne svar, at websitet er en ressource for bogligt vanskeligt stillede elever. Eksempelvis:

> *"Min specialklasse har haft stort udbytte af bogen og specielt de visuelle elever, da de kan se at de f.eks. skal bruge 2 gulerødder og ikke skal læse sig til det."*

> *"Vi har stor glæde af bogen til vores børn med særlige behov og elever fra modtagerklasserne. De opskrifter, der er video til hitter hos dem, da det betyder alt, at de på forhånd kender slutresultatet."*

MIT kokkeri er ikke tænkt som en decideret undervisningsbog, men mange lærere har alligevel valgt at benytte den til dette formål. I den forbindelse fremhæver flere argumenter så som:

> *"Jeg kunne godt tænke mig knap så specielle råvarer. De er dyre i anskaffelse."*

> *"Det kunne være fedt, hvis den blev inddelt i forskellige kategorier og der fulgte faglige mål med - måske en form for lærervejledning."*

> *"Lettere opskrifter for de læsesvage OG opskrifter med færre ingredienser."*

> *"Mere fagligt indhold til faget Madkundskab."*

> *"Gerne lidt mere teori."*

Undersøgelsen viser at bogen er blevet uddelt fra 4. til 9. klassetrin. Hovedsageligt er bogen uddelt på 6. klassetrin (47 %) og dernæst på 7. klassetrin (22 %).

Lærerne er i evalueringen blevet bedt om at vurdere sværhedsgraden af MIT kokkeri i forhold til deres elever. Her tilkendegiver 94 %, at niveauet er passende til deres elever, hvilket indikerer at bogens sværhedsgrad matcher målgruppen. Der er 4 % af lærerne som tilkendegiver, at sværhedsgraden er for høj til deres elever, det skal siges, at størstedelen af dem har udleveret bogen på 4. klassetrin. 1 % tilkendegiver at det er for lavt og 1 % svarer "ved ikke".

De øvrige vurderinger af sværhedsgrad udsiger ikke hvilket klassetrin bogen er mest oplagt for. Derimod indikeres det, at bogens sværhedsgrad appellerer til mange forskellige klassetrin.

På en skala fra 1 til 9 (1 = Dårlig, 5=Neutral/ved ikke, 9 =God) blev der spurgt ind til lærerens gennerelle opfattelse af forskellige dele af MIT kokkeri. Herunder ses resultatet:

	Gennemsnit
Bogens faglige indhold	8,0
Bogens æstetiske udtryk	8,5
Opskrifterne i bogen	8,0
Websitets faglige indhold	6,7
Websitets æstetiske udtryk	6,7
Websitets opbygning	6,5
Opskrifterne på websitet	6,8

Som det fremgår af de 3 øverste rækker i tabellen, så har lærerne en yderst positiv opfattelse af bogens faglige indhold, æstetiske udtryk, samt opskrifterne i bogen. Særligt æstetikken får yderst rosende ord. Eksempelvis:

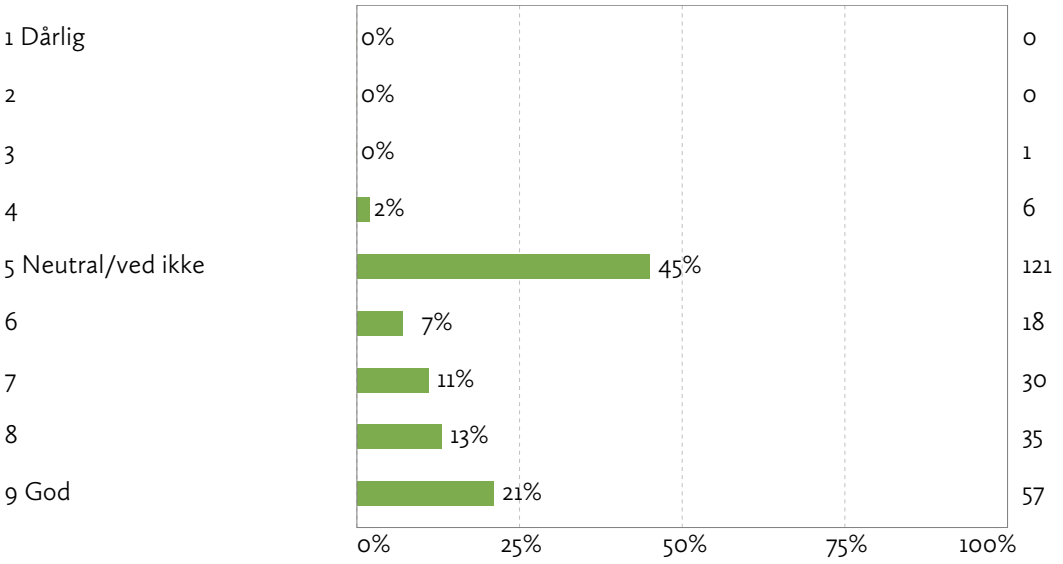
> *"Eleverne er ofte meget konservative i deres madvalg, og bogen og billederne inspirerer dem til nytænkning."*

> *"Den giver lyst til madlavning og er meget indbydende."*

> *"Æstetisk lækker bog. Overskuelig og skønt med billeder og nem fremgangsmåde!"*

De fire sidste rækker i ovenstående tabel viser et overvejende positivt men dog mindre positivt billede hvad angår websitet. Dette resultat kan forklares ved at kigge nærmere på svarfordelingerne:

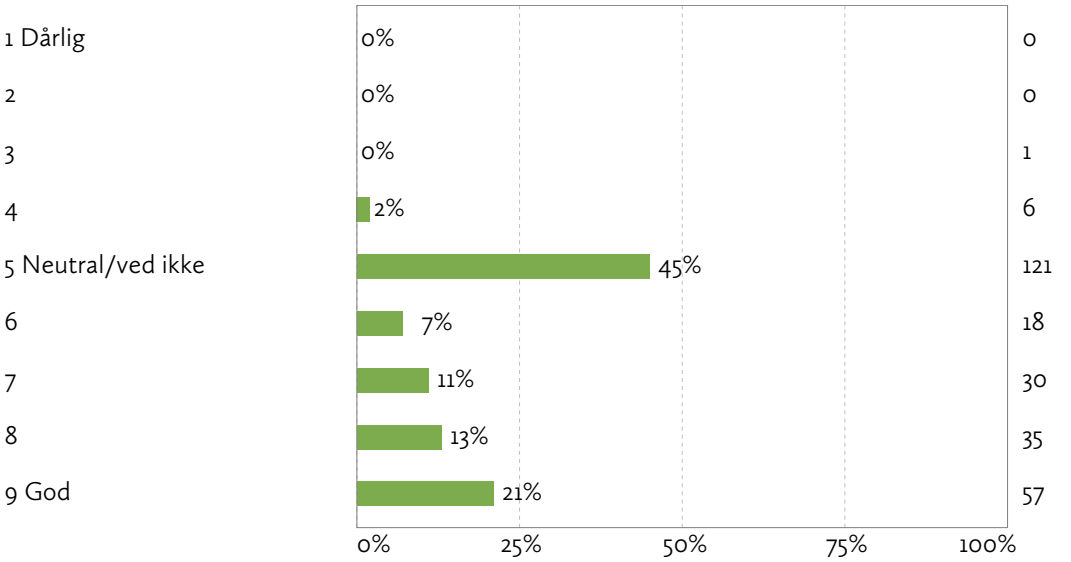
På en skala fra 1 til 9: Hvordan er din generelle opfattelse af: Hjemmesidens opbygning



Ovenstående er svarfordelingen for spørgsmålet omkring lærernes opfattelse af websitets opbygning. Denne fordeling ligner de øvrige der angår websitet. Her er det gennemgående, at næsten halvdelen svarer "Neutral/ved ikke", fordi de ikke har været inde på websitet, eller ikke har været bevidste om det. Dette forklarer også de relativt lave gennemsnit i den forrige tabel, som dermed skal læses med dette forbehold. Derimod er næsten samtlige af de lærere som tilkendegiver et andet svar end "Neutral/ved ikke" overvejende positive eller særdeles positive. Vi kan konkludere, at en tredjedel af lærerne bruger og forholder sig til websitet og er overvejende og særdeles positive, mens 2/3 dele ikke anvender eller forholder sig til websitet.

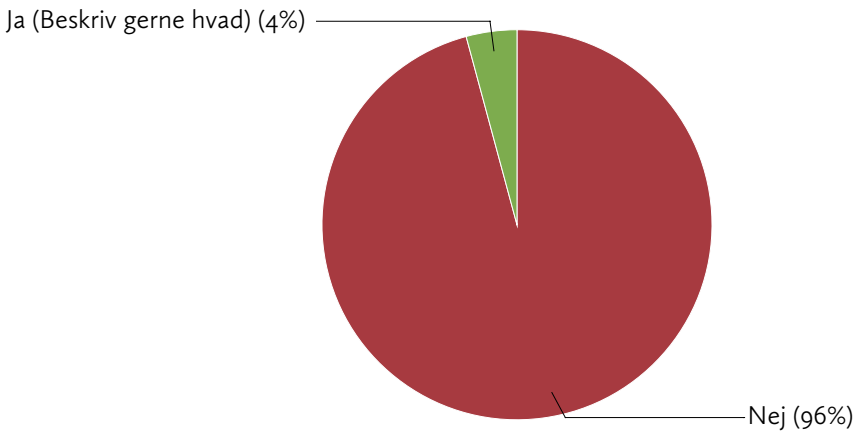
I forhold til det overordnede formål for MIT kokkeri vurderer lærerne således:

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

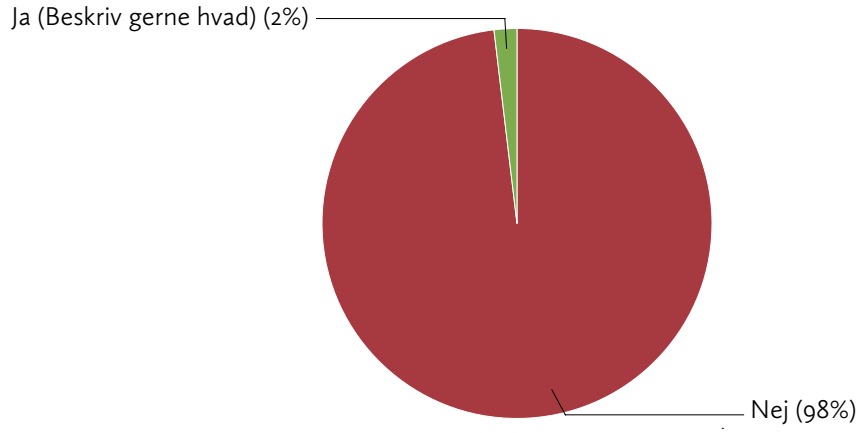


Dette bekræfter konklusionen fra den kvalitative evaluering om at ideologien og hensigten med MIT kokkeri omhandlende, at børn tager ejerskab for madlavning, og får lyst at eksperimentere med smag og egne retter, *i høj grad er blevet indfriet*.

Er der noget, som du har manglet i forbindelse med bestilling og modtagelse af bogen til skolen?



Er der noget, som du har manglet i forbindelse med uddeling af bogen? (Fx inspiration til brug af MIT kokkeri eller mere information til dig/elever og/ eller forældre.)



SAMLET KONKLUSION

- Ideologien og hensigten med MIT kokkeri, at børn tager ejerskab for madlavning, og får lyst at eksperimentere med smag og egne retter, er i høj grad er blevet indfriet.

- Mit kokkeri har skabt stor inspiration og madlavningsglæde såvel hjemme som i det nye fag Madkundskab i skolen.

- 10% af eleverne har ikke engageret sig i madlavning.

Eleverne er rigtig glade for bogen

- 68% af eleverne har brugt Mit kokkeri til at lave mad derhjemme.

- 32% af eleverne har ikke brugt Mit kokkeri hjemme, hvilket har to forklaringer: 1) De har ikke fået bogen med hjem, eftersom nogle skoler har valgt at beholde bøgerne på skolen og anvende dem som klassesæt i undervisningen; 2) De har fået bogen med hjem, men bruger den ikke til madlavning hjemme.

- Mange elever realiserer et stor engagement i madlavningen og mener selv, at de lærer mere, når de bruger MIT kokkeri i faget Madkundskab.

- Det har en afgørende betydning for elevernes selvrapporterede engagement, at de får bogen med hjem så de kan bruge den at lave mad med hjemme.

- Mere end 60 % af de adspurgte børn får lavet mere mad hjemme end førhen, og flere af dem beder forældrene om at forlade køkkenet, mens de laver maden.

- De bestemmer selv, hvad de laver efter bogen, og de laver maden selv, men kan bede forældrene om hjælp, hvis de har brug for det.

- Bogens billeder (visuelle fremstilling), æstetik og opskrifternes logik (pædagogik), betyder at børnene i høj grad er selvhjulpne i køkkenet.

- Halvdelen af eleverne med stort engagement har fulgt opskrifterne, den anden halvdel har eksperimenteret med egne retter.

- Ikke alle elever er på et niveau, hvor det giver mening at udfordre dem med eksperimentel madlavning. Nogle elever har behov for simple og let tilgængelige anvisninger hvorigennem de kan tilegne sig den viden og madlavningskompetencer.

Lærerne er rigtig glade for bogen

- 94% af lærerne angiver at MIT kokkeri bidrager til at eleverne lærer noget nyt.
- 94 % af lærerene angiver, at niveauet er passende til deres elever, hvilket indikerer at bogens sværhedsgrad matcher målgruppen.
- 92% af lærerne bruger Mit kokkeri i Madkundskab, 9% bruger bogen i andre fag heraf 4% i Dansk.
- Få lærere efterspørger andet end hvad bogen indeholder, og deres forslag til supplerende materiale er ret forskellige.

Websitet

- Websitet mitkokkeri.dk er ikke blevet benyttet i samme grad som selve kogebogen, men både de elever og lærere som har benyttet sitet, er især glade for instruktionsvideoerne, som de finder brugbare.
- 31 % af lærerne har inddraget websitet i deres undervisning. Flere lærere angiver, at websitet især er en ressource for bogligt vanskeligt stillede elever.
- Kun de lærere, der bruger websitet i undervisningen, forholder sig til det, og de er positive. 2/3 af lærerne anvender eller forholder ikke sig til websitet.
- Inddragelsen af websitet i undervinsingen har betydning for, hvorvidt eleverne selv bruger websitet.
- Websitet spiller en rolle i forhold til at lave mad der hjemme, men kun er ca. en tredjedel af eleverne har erfaringer med websitet. De elever der bruger websitet er overvejende positivt indstillet heroverfor, og det har en positiv betydning for deres engagement: Jo oftere eleverne besøger websitet des større oplevelse af engagement realiserer de og omvendt jo større engagement eleverne oplever des oftere besøger de mitkokkeri.dk.

Pr. 15.12.2015 er Mit kokkeri givet til i alt 152.000 skoleelever
på 1750 skoler landet over

Bogen er uddelt til elever fra 4. til 9. klassetrin,
hovedsageligt på 6. klassetrin (47 %) og 7. klassetrin (22 %).

Derudover er der uddelt 15.000 kogebøger til andre institutioner,
ved events og madarrangementer.

Referencer

Leer, J. & Wistoft, K. (2015). Mod en smagspædagogik – et kritisk litteraturreview om børn, smag og læring. SMAG#02 2015, skriftserie om smag. Odense: SDU

Wistoft, K., Ejlersen, S. & Laub Pedersen, M. (red.) (2014): Mit kokkeri. København: Komiteen for Sundhedsoplysning

Websites

www.mitkokkeri.dk

www.smagforlivet.dk

http://edu.au.dk/forskning/projekter/smag-for-livet

Oplysninger om faget madkundskab

Forenklede fælles mål for faget madkundskab:
http://www.emu.dk/sites/default/files/F%C3%A6lles%20M%C3%A5l%20for%20faget%20madkundskab.pdf

Læseplan for faget madkundskab:
http://www.emu.dk/sites/default/files/L%C3%A6seplan%20for%20faget%20madkundskab.pdf

Læsevejledning for faget madkundskab:
http://www.emu.dk/modul/vejledning-faget-madkundskab

Oplysninger om faget madkundskab som valgfag

Forenklede fælles mål for faget madkundskab som valgfag:
http://www.emu.dk/sites/default/files/F%C3%A6lles%20M%C3%A5l%20for%20valgfaget%20madkundskab.pdf

Læseplan for faget madkundskab som valgfag:
http://www.emu.dk/sites/default/files/L%C3%A6seplan%20for%20valgfaget%20madkundskab.pdf

Læsevejledning for faget madkundskab som valgfag:
http://www.emu.dk/modul/vejledning-valgfaget-madkundskab

BILAG 1 SPØRGEGUIDE

Fokusgruppe-elev-interviews

Præsenter mig selv – hvorfor de skal interviewes (få at vide, om og hvordan de har brugt 'Mit kokkeri', fordi vi gerne vil finde ud af, om der er noget der skal laves om). Interviewet vil vare ca. 20 minutter.

Hvad hedder I? Går i samme klasse? Har I Madkundskab?

Har I overhovedet brugt 'Mit kokkeri'? Undervisning – hjemme? Hvor kan I bedst li' at bruge kogebogen?

Hvad har jeres forældre sagt til det? Har I fået lov til at lave mad selv? Er det taget godt imod, når I har lavet maden?

Hvilke retter synes I bedst om? Hvorfor?

Er noget er gået galt, når lavet en ret? Hvis ja, hvad skete der?

Efter I har fået 'Mit kokkeri' laver I så mere mad end før?

Er I gladere for at lave mad?

Har I lært noget nyt ved at bruge bogen? Undervisning – hjemme?

Har I brugt Mit Kokkeri dk? Websitet? Hvordan? Hvad synes I om det?

Er der noget vi ikke snakket om, som I synes jeg skal vide?

Lærerinterviews

Bruger du Mit Kokkeri i undervisningen?

Hvordan bruger du den? Hvor meget?

Hvad synes du om den?

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?

Hvis du skulle give forslag til forbedringer, hvad vil du så sige?

Har I brugt web sitet? Hvordan? Hvor meget?

BILAG 2 SPØRGESKEMAER

A: Elevundersøgelsen:

Alle elever i din klasse har tidligere 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

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

(1) ❑ Jeg har fulgt opskrifterne præcist
(2) ❑ Jeg har kigget på opskrifterne og ændret nogen små ting
(3) ❑ Jeg har eksperimenteret med at lave mine egne udgaver af opskrifterne
(9) ❑ Ved ikke

Har du brugt MIT kokkeri til at lave mad derhjemme?

(1) ❑ Ja
(2) ❑ Nej

Hvor ofte har du ca. besøgt hjemmesiden mitkokkeri.dk?

(4) ❑ Ofte
(3) ❑ Nogen gange
(2) ❑ Sjældent
(1) ❑ Aldrig

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

(13) ❑ Madkundskab
(1) ❑ Dansk
(5) ❑ Historie
(6) ❑ Samfundsfag
(8) ❑ Matematik
(9) ❑ Fysik/kemi
(10) ❑ Biologi
(11) ❑ Natur/teknologi
(12) ❑ Andre fag
(14) ❑ Vi har ikke brugt mit kokkeri på skolen

Hvordan foregår det når du bruger MIT kokkeri der hjemme:

	Ja	Nej	Ved ikke
Laver du selv maden?	(1) ❑	(3) ❑	(9) ❑
Hjælper din familie dig, hvis du har brug for det?	(1) ❑	(3) ❑	(9) ❑
Bestemmer du selv, hvad der skal laves?	(1) ❑	(3) ❑	(9) ❑
Siger du nogensinde til din familie, at de skal gå ud af køkkenet?	(1) ❑	(3) ❑	(9) ❑

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) ❑	(2) ❑	(9) ❑
Har du været med til at bestemme, hvordan retterne skulle laves?	(1) ❑	(2) ❑	(9) ❑
Har I besøgt hjemmesiden mitkokkeri.dk i forbindelse med undervisning i madkundskab?	(1) ❑	(2) ❑	(9) ❑
Har jeres lærer opfordret jer til at eksperimentere med opskrifterne?	(1) ❑	(2) ❑	(9) ❑
Syntes du, at mit kokkeri har hjulpet dig med at lære i madkundskab?	(1) ❑	(2) ❑	(9) ❑

I hvor store grupper plejer I at arbejde sammen i Madkundskab?

(1) ❑ 1 - 2 elever
(2) ❑ 3 - 4 elever
(3) ❑ 5 - 6 elever
(4) ❑ 7 - 8 elever
(5) ❑ 9 elever eller mere

Hvornår syntes du, at du lærer mest i madkundskab?

(1) ❑ Når jeg arbejder alene
(2) ❑ Når vi arbejder i små grupper
(3) ❑ Når vi arbejder i store grupper

Plejer jeres lærer, at give jer en samlet introduktion før I selv går i gang med at arbejde i madkundskab?

(1) ❑ Ja
(2) ❑ Nej
(9) ❑ Ved ikke

Er det lettere for jer at gå i gang, når I får en samlet introduktion i madkundskab?

(1) ❑ Ja
(2) ❑ Nej
(9) ❑ Ved ikke

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) ❑ Sydjylland
(4) ❑ Fyn
(5) ❑ Sjælland
(6) ❑ Bornholm

Mange tak for dine svar.

B: Lærerundersøgelsen

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 Dårlig	2	3	4	5 Neutral / ved ikke	6	7	8	9 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) ❑
Hjemmesidens faglige indhold?	(1) ❑	(2) ❑	(3) ❑	(4) ❑	(5) ❑	(6) ❑	(7) ❑	(8) ❑	(9) ❑
Hjemmesidens æstetiske udtryk?	(1) ❑	(2) ❑	(3) ❑	(4) ❑	(5) ❑	(6) ❑	(7) ❑	(8) ❑	(9) ❑
Hjemmesidens opbygning?	(1) ❑	(2) ❑	(3) ❑	(4) ❑	(5) ❑	(6) ❑	(7) ❑	(8) ❑	(9) ❑
Opskrifterne på hjemmesiden?	(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

I hvilke fag har du brugt MIT kokkeri?

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

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
(4) ❑ Vi har lavet tværfaglige projekter
(5) ❑ Eleverne har brugt hjemmesiden mitkokkeri.dk i forbindelse med undervisningen
(6) ❑ Eleverne har selv fået lov at vælge hvilke opskrifter fra bogen de vil lave
(3) ❑ Andet: _____

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

(1) ❑ Ja
(2) ❑ Nej
(3) ❑ Ved ikke

Begrund gerne dit ovenstående svar:

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Savner du noget i bogen?

(2) ❑ Nej
(1) ❑ Ja (Beskriv gerne hvad) _____
(3) ❑ Ved ikke

Hensigten med MIT kokkeri er, at børn tager ejerskab for madlavning, og får lyst 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

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

(1) ❑ Ja
(2) ❑ Nej
(3) ❑ Ved ikke

Er der noget, som du har manglet i forbindelse med bestilling og modtagelse af bogen til skolen?

(1) ❑ Nej
(2) ❑ Ja (Beskriv gerne hvad) _____

Er der noget, som du har manglet i forbindelse med uddeling af bogen? (Fx inspiration til brug af MIT kokkeri eller mere information til dig/elever og/eller forældre.)

(1) ❑ Nej
(2) ❑ Ja (Beskriv gerne hvad) _____

Har du nogen afsluttende kommentarer omkring MIT kokkeri?

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Mange tak for dine svar.

BILAG 3 EKSEMPLER PÅ LÆRERSVAR

Spørgsmål: Er der noget, som du har manglet i forbindelse med uddeling af bogen?
Fx inspiration til brug af MIT kokkeri eller mere information til dig/elever og/eller forældre.

Svar
Mere information om websitet.

Måske en digital platforms besked, som jeg kunne vedhæfte min information til eleverne.

For at kunne bruge bøgerne gennem et års danskundervisning er jeg nødt til at beholde bøgerne på skolen - ellers glemmer halvdelene af eleverne jævnligt deres bøger. Men det kan I jo ikke gøre noget ved. Jeg glæder mig til den dag, hvor de får deres egen bog med hjem.

Måske en plakat til ophæng i Madkundskabslokalet.

Måske skulle der være et indstik til forældrene til at følge op på det hjemme, så den ikke kun kommer fra os lærere.

Spørgsmål: Har du nogen afsluttende kommentarer omkring MIT kokkeri?

Svar
Alt i alt flot og indbydende bog, som er inspirerende og som også bliver brugt af eleverne derhjemme.

Det er en ganske fin bog, som dog skal ses som en kogebog og ikke en lærebog og derfor ikke kan stå alene.

Godt initiativ.

FANTASTISK koncept, vi er MEGET glade for bogen - både lærer og elever.

Jeg synes, at det er et rigtig godt initiativ.

En fantastisk oplevelse at dele bogen ud og få TAK reaktioner fra eleverne. De var stolte over at tage bogen med hjem:-)

Det kunne være super hvis man i Århus kunne hente bogen et sted. Portoen er meget dyr.

En kogebog som eleverne er meget glade for. Jeg ved, at den bliver brugt flittigt

hjemme. Flere af opskrifterne er populære, bl. a koteletter i fad og svensk pølseret!

Rigtig dejligt og inspirerende materiale som giver lyst til at arbejde med maden. God alsidig kogebog.

Super god bog, som er meget anvendelig, enkelt, let forståeligt, med gode billeder.

Virkelig lækker bog.

Vi har været rigtig glade for materialet; men har tilrettet dele til vores målgruppe. Det er meget individuelt hvordan det er blevet 'serveret' for vore elever. Men tak for et forrygende og inspirerende materiale.

Jeg synes det var været virkelig dejligt at kunne give eleverne en rigtig bog. Det, at vi kun skulle betale for portoen gjorde det muligt. Skolen ville aldrig have haft råd til at købe den slags til eleverne, hvis de skulle have betalt fuld pris for bogen. Eleverne har virkelig sat pris på at have en bog, der hører til faget.

Vi har dels fulgt opskrifter og dels brugt ingredienserne og fornyet retterne fx stegt flæsk og persille i 8 nye variationer.

Eleverne synes ikke at der var mad nok, når de fulgte den præcise opskrift til f.eks 4 personer.

Super god bog:-)

Bestillingsseddel til indkøb så man kan gange op til de mængder, man skal bruge!

Eleverne er begejstrede, når de modtager bogen.

Jeg har valgt at lade eleverne have bogen på skolen. Når året er omme, får de den med hjem.

Jeg savner et plastomslag, som eleverne kan have om bogen, når de anvender den i madlavning. Den er udsat for meget madgriseri. Eller er jeg tilfreds.

Tak! Mange forældre har været begejstrede og taknemmelige, da de fik bogen med hjem.

Æstetisk lækker bog. Overskuelig og skønt med billeder og nem fremgangsmåde!

Fantastisk godt arbejde I har lavet.

Vi bruger bogen på vores specialskole og den har vist sig at være rigtig god - vi har efter endt undervisningsforløb givet bogen med hjem til familierne. Flere familie har på den måde mulighed for at lave noget andet end de hurtige og nemme burgere og pizzaer.

Det har været fedt, at opleve eleverne melde tilbage, at de har prøvet opskrifterne hjemme.

Super god bog. Jeg kender flere børn, der har sendt forældrene ud af køkkenet og selv går i gang med at tage ansvar for madlavningen.

Eleverne begynder at interessere sig for råvarernes kvalitet.

Nogle af opskrifterne til fx burgerboller, så skal bollerne hæve længere tid end man har til rådighed i undervisningen. Måske skulle man overveje, at hvis bogen skal bruges i Madkundskab, at opskrifterne er tilpasset denne tidsramme fx 2 lektierne =1,5 time. Blot et råd, vi har kompenseret for det og ladet være med at lade bollerne hæve så lang tid.

Vi har været meget tilfredse med bogen og eleverne har været utrolig glade for at det blev deres bog.

Super brugbar bog.

Jeg synes faktisk det er et godt projekt, der er blevet lavet. Meget brugbart og let at gå til.

Supergodt initiativ.

Fedt projekt/forløb der bringer Madkundskab noget nyt og spændende.

Bogen har været et hit både hos elever og forældre. Jeg påtænker at genbestille igen til næste års 6.klasser.

Super god ide!

Bogen inspirede elever til at gå igang med at lave mad derhjemme.

Fantastisk farverig og inspirerende bog.

Lækker lækker kogebog:)

super initiativ.

Det er et flot tilbud til skolerne.

Vi har ikke udleveret bogen til eleverne endnu, de får den i julegave, men har alene brugt skolens klassesæt i madkendskab.

Nogle elever har lånt en bog med hjem, hvis de gerne vil lave noget hjemme.

De er generelt meget glade for bogens opskrifter.

Tak for bøgerne!

Flot og inspirerende bog, som er let at gå til.

Fantastisk flot at kunne få bogen gratis og eleverne var glade for denne gave og mange har lavet mad fra bogen derhjemme og har fortalt meget om det.

Vores elever har svært ved selv at læse opskrifterne, og har svært ved, selv at "finde på". Men de har, på trods af deres vanskeligheder, haft stor glæde af bogen. De har brugt lang tid på, at kigge i den og har talt om opskrifterne med deres forældre.

Dejligt med denne kraftige opfordring til forældre om at lade deres børn få køkkenet for dem SELV!!

Vi vil fortsat bruge bogen og den er opstillet på vores skolebibliotek til udlån.

Fedt, at man kan genbestille bogen - og stadig kun betale porto. Ellers ville vi her på skolen ikke have mulighed for at købe den.

Fremragende.

I forhold til at der altid skal tænkes økonomi ind i dette fag, så synes jeg, at opskrifterne, der ofte er beregnet til 4 pers., giver meget store portioner. Kunne der skæres ned på portionsstørrelserne, så det ikke bliver så dyrt at handle ind til?

Super godt materiale til målgruppen.

Fin bog.

Helt igennem et super initiativ, kun ros fra min side.

Kunne man hægte nogle faglige mål på fra UVM?

Jeg vil gerne takke for den fine bog. Godt arbejde.

Godt projekt.

Det er første år vi bruger MIT kokkeri, men ikke sidste. Vi (eleverne og jeg) er meget begejstrede :-)

Det er alletiders kogebog, super til elever fra 3.klasse og op, spændende som faglig læsning, gode aktiviteter og som grundlag for snak om sund mad. Og selvfølgelig som kogebog i timerne.

Super godt initiativ :o)

Flot , lækker bog! Og er det samme tilbud bestiller vi gerne igen?!?;)

Fantastisk at kunne give eleverne en rigtig bog.

Mine elever kommer stolt og fortæller, at den i mange hjem, bliver brugt flittigt-

Portionerne er alt for store, en halvering passer til skolen, kunne skrive to mængder, en til skole en til hjemme.

Jeg arbejder med specialbørn, og de var superlykkelige for at få bogen med hjem. Først havde vi lavet nogle retter fra bogen i Madkundskab. Det var sjovt for dem at se, at det vi havde lavet var i en bog. Nogle er gået hjem og har sagt de gerne ville lave en ret, de havde prøvet i skolen. Så: mission completed. Bogen er meget inspirerende for både børn og voksne.

Bogen er, af eleverne, blevet modtaget med stolthed og de melder tilbage at det er med glæde og stor alvor den bliver brugt i hjemmet.

Eleverne opfatter den som deres egen bog!

Eleverne får bogen udleveret efter jul, hvorfor der ikke kommer en evaluering fra dem. Brugte dog "Mit kokkeri" sidste år med STOR succes!

Det er en super flot bog, som jeg som lærer er rigtig stolt over at have muligheden for at kunne udlevere. Vores skole har ikke mange penge til faget og de bliver derfor mest brugt på maden. På denne måde kan jeg give børnene en bog med hjem - Fedt og TAK!

Fortsæt gerne med at udgive den hvert år. Eleverne elsker at få en bog, der er DE-RES egen.

En kogebog med gode og anderledes opskrifter.

Fantastisk at kunne udlevere en "lækker" kogebog til eleverne.

Det er super flot koncept.

Super bog. Fedt at have noget der er "op to date".

VI har ikke nået at bruge den så meget endnu, men satser på at benytte den mere i foråret.

Dejligt med sådanne bøger, hvor det hele spiller. Gode og relevante bøger for elever og forældre. Fortsæt endelig :)

De kommende årgange glæder sig rigtig meget til også at få bogen. (vi har Madkundskab fra 4. til og med 7. klasse).

Flot initiativ. Et godt springbræt til at få børn igang med madlavningen derhjemme. Vi har sammen moret os over spørgeskemaet til forældrene. Der er blevet rokket ved forældres til tider fastlåste forestilling om, "at børn er besværlige i et køkken". Stor tak fra en "gammel" (34 års erfaring) hjemkundskabslærer.

Godt initiativ.

Andre opskrifter der smager af mere, som stadig er sunde, men ikke for "specielle".

Godt initiativ :-)

Lækker bog! Både lærere og elever bliver inspireret.

Super god ide.

Det har fungeret rigtig godt, dog er der så få penge til indkøb, at det ind imellem sætter begrænsninger i forhold til opskrifter.

Den giver lyst til madlavning og er meget indbydende. Fine videoer på websitet. Eleverne blev glade og benovede over at få den som gave. Vi bruger meget andet end den i undervisningen, men jeg kan høre at mange bruger den derhjemme.

Det er meget godt at bogen understøtter det eksperimenterende i undervisningen. Håber at den bliver ved med at udkomme ;-)

Et fantastisk og meget generøst tilbud. Vores elever får i 4. klasse et locker skab i stedet for åben garderobe. Første dag efter sommerferien får de således nøgle til eget skab på gangen og den fine bog. De er meget glade.

Vores elever i 6. klasse har skiftet legegrupper ud med madgrupper, hvor de på skift kommer hjem til nogen i klassen de ikke plejer at være så meget sammen med. Her vælger de, hvad de vil lave til aftensmad ud fra bogens opskrifter, køber ind sammen, laver mad sammen og spiser sammen. Bogen er der et rigtig fint værktøj til dem til dels at være sammen på en ny måde og samtidig lære noget om madlavning, råvarer, at planlægge osv.

Vores 8. klasse har for nylig haft en dag hos Aarstiderne med læring og høst i køkkenhaven og fælles madlavning i deres udekøkken. Passede til en periode om ernæring og kroppens biologi for dem. Vi er glade aftagere af flere bøger, hvis vi bliver budt fremover som tidligere. Dejligt initiativ.

Fed fed bog som selv læsesvage elever kan bruge.

Vi bruger bogen i undervisningen og derfor står den på skolen! Det er genialt at børnene kan gå hjem og finde opskrifterne på nettet der hjemme, da de ofte gerne vil lave det samme til deres familie. Tak for en god bog.

Det er rigtig motiverende for eleverne at se filmstriberne om hvordan en jævnaldrene elev tilbereder maden.

Fremragende bog, vi glæder os meget til toeren? Jeg mangler at kunne udskrive opskrifter ud fra websitet.

Børnene var meget begejstrede for den og melder at de også har benyttet den hjemme.

Tak for en fantastisk gave til både elever og lærere. Bogen har sparet mig for en masse arbejde med at finde og omskrive opskrifter, så jeg i stedet har kunnet koncentrere mig om planlægning og gennemførelse af undervisningen.

Tak for de flotte bøger. Eleverne ville meget gerne have dem.

Vi har primært brugt websitet, da mine elever er ordblinde. Men den har til gengæld fungeret fint.

Mine elever har været så glade for opskrifterne, så flere af dem har lavet retten hjemme, så der har intentionerne omkring MIT kokkeri fungeret som forventet.

Jeg brugte bogen sidste år i 7. klasse. Eleverne er flyttet til en anden skole efter sommerferien. nu bruger jeg bogen i en 6. klasse, men har den sidste tid arbejdet med Go Cook fra Coop. Jeg vender tilbage til Mit Kokkeri efter 1. december.

Dejligt at få god kvalitetsmateriale til hjælp ti planlægning i en travl hverdag. Måske forslag til årsplan i forhold til FFM.

Eleverne er super glade for at få bogen og er fri for kedelige kopiark. De har næsten alle en maddag hvor de bruger bogen.

Fint initiativ

Godt initiativ!

Mit kokkeri har haft stor indflydelse på børns motivation for at lave sund mad. Opskrifterne er simple, og det gør, at bogen ikke kun bliver brugt i de ressourcestærke familier.

Vi synes det er fedt at kunne modtage en gratis kogebog som eleverne tager ejerskab for og føler sig stolte over at kunne anvende uden større kundskaber inden for madlavning. Der er mange, der prøver opskrifterne af derhjemme!!

Meget fint og anvendeligt materiale.

Fantastisk koncept. Mine elever har også været med i projektet "Haver til maver" Endelig noget brugbart materiale med høj standard. Tak for det.

Vi har stor glæde af bogen til vores børn med særlige behov og elever fra modtagerklasserne. De opskrifter, der er video til hitter hos dem, da det betyder alt, at de på forhånd kender slutresultatet.

Et nyt og spændende materiale, som vi glæder os til for alvor at arbejde med.

Et super godt projekt der blandt mine elever har fået mange i gang i køkkenet med retter, der ikke har alt for stor sværhedsgrad. En bog jeg som underviser vil tage i brug i sidste semester af faget, hvor elever selv skal eksperimentere og finde og forbedre retter.

Jeg kunne ønske at bogen havde et supplerende hæfte, hvori der blev diskuteret de forskellige fødevares muligheder. -Ægs muligheder, -hvad ældtning betyder for en dej, -salt og andre krydderier.-Gær/bagepulver/generelle muligheder for hævning o.l. Men ellers tusind tak for en god bog. Jeg har valgt kun at bruge denne, da jeg stadig som voksen kan finde på at lave mad efter den bog vi brugte i Madkundskab, da jeg gik i skole. Og denne er rigtig tilfredsstillende. Dog har vi suppleret med juleopskrifter. Honninghjerte dej, med fordej en mdr før, forskellige småkager, risengrød, flæskesteg/sandwich, hjemmelavet rødkål. Og Sushi.

Jeg synes det er god måde at opfordre børn til at komme i gang med selv at lave mad og få lysten til at eksperimentiere.

God kogebog til elever der nu skal have kendskab til arbejdet i køkkenet.

Super kogebog

Det er en rigtig lækker bog.. har anvendt den meget i min årsplan. Det er fedt at kunne forære eleverne så flot en bog. dejligt med plads til navn i den nye udgave.

Rigtig god ide og godt materiale - kan bogen genbestilles til næste skoleår?

Min klasse har fået bogen med hjem og mødes hjemme hos hinanden på skift og laver mad sammen. Jeg har lavet fem blandede madgrupper og aftalt med forældre og elever, at jeg laver nye madgrupper efter jul. Vi er glade for at kunne støtte dette madprojekt med "mit kokkeri". Både børn og forældre er meget glade for at lærer hinanden bedre at kende, samtidig med at ungerne lærer at lave god mad.

Fortsæt endelig. Det er så stort at kunne give eleverne deres egen kogebog. Og jeg bliver rigtig glad, når de efterfølgende fortæller, at de har afprøvet nogle af opskrifterne.

Super godt intiativ og opskrifterne er faktisk også billige at fremstille. Dejligt med de små filmsekvenser. Gode og nye retter, der falder i børnenes smag.

Jeg har ikke været opmærksom på, at der er en tilhørende hjemmeside.

Eminent projekt. Eleverne blev så stolte over bogen.

Portionstørrelserne og ingrediensliste er lige i overkanten i forhold til et budget i Madkundskab.

Jeg syntes det er en fantastisk bog og er meget glad for den i den daglige undervisning i Madkundskab. Jeg vil bruge websitet mere næste år.