

LIVSDUELIGHED

Hvad tager eleverne med sig?

Jeg har lige sagt farvel til 8. årgangs valghold i madkundskab. Vi afsluttede med et brag af en forældremiddag, hvor forældre og elever kappedes om at se stolte ud, når eleverne præsenterede, gastrofysisk forklarede og etisk vurderede den del af den otterettersmenu, de havde været med til at frembringe. Det var en dejlig afsked med et ualmindelig dygtigt hold, hvor eleverne var gode til at bakke hinanden op.

Et par dage efter modtog jeg en hilsen fra et forældrepar, der takkede for, at faget havde givet deres datter en livsduelighed og et mod på tilværelsen, hun kunne tage med sig resten af livet. Og det er jo det, faget madkundskab kan. Gøre os nærværende i en tid, hvor vi måske gemmer os bag skærme og sociale medier og ikke nødvendigvis udvikler det mod, det kræver at træde ud i virkeligheden og møde verden og dens kaotiske former.

Valgholdet havde været på en lang rejse i forskellige fagområder, men undervisningen var hele tiden holdt sammen af det konkrete arbejde med mad og fødevarer. Det var også med til at gøre faget nærværende for de elever, der syntes, at skolen var svær, og for de elever, der tvivlede på egne evner.

Rejsen var ikke begyndt på valgfaget, den tog sit afsæt i en grundigt pakket kuffert fra den obligatoriske undervisning i madkundskab. Her havde eleverne lært alle grundbegreberne, lidt på samme måde som de fx i dansk i 8. klasse var begyndt at læse sværere litteratur og skrive i avancerede genrer, fordi de i de mindre klasser havde lært det, vi kalder kulturteknikker, nemlig at læse og skrive.

Det er altså ikke forfra, når vi som lærere møder eleverne på valgfag. Det er en videre rejse på solidt fundament. Og sådan skal det være. Alle har krav på at kunne navigere i madens verden – både de elever, der vil dyrke faget madkundskab på valgfag, og de, der vælger et andet praktisk-musisk fag. For madkundskab er uundværligt for os som mennesker, hvis vi skal blive livsduelige.

Begrebet 'livsduelig' forstår jeg som elevernes mod på og lyst til at anvende den viden, de har tilegnet sig, som en sanselig, kropsligt forankret og ansvarlig måde at leve livet på. Dermed skriver livsduelighed sig direkte ind i madkundskabsfagets formål, hvor der i stk. 2 står, at "eleverne skal lære at forbinde viden med lyst og handling i en forpligtigende praksis".

Liv eller død

Siden 1899 har der været et fag om mad i danske skoler. Men begrundelsen for, at det er på skemaet, har ændret sig gennem tiden. Faget har også skiftet navn nogle gange. Det nuværende navn, madkundskab, understreger, at det er viden og kunnen om mad, der er de fundamentale redskaber, når eleverne skal lære at vælge, hvilken mad de vil spise, og dermed også hvilken mad der

skal produceres. Eller med andre ord: lære at tage vare på både sig selv og deres omgivelser.

Madkundskab er det eneste fag, der meget konkret handler om liv eller død både for os selv og for kloden. Det er *ikke* et fag, der skal gøre eleverne i stand til at kunne lave mad, når de flytter hjemmefra. Det kan det sagtens stadig gøre, men det er ikke målet. Det er heller ikke et fag, der skal stå som et tilbud til mindre teoretisk interesserede elever, for faget er hamrende teoretisk. Men når madkundskab håndteres med didaktisk indsigt, tilbyder faget eleverne anderledes måder at lære teorien på, ligesom det kan skabe stolthed og give dem tro på, at de dur til noget. Endelig er det et fag med en meget materiel tilknytning til virkeligheden, der gør de store ord om ansvarlighed og kritiske valg til noget konkret, eleverne kan se, de kan bruge og føre ud i livet.

Ikke for skolen, men for livet

Mit valghold fra 8. årgang har været placeret om tirsdagen i 7. og 8. lektion. Det kan man jo ikke nå noget meningsfuldt med. Så når jeg introducerer valgfaget for eleverne, inden de skal vælge, fortæller jeg dem, at dette fag kan alt, hvis vi gør os umage og lægger sjæl og kræfter i det. Og jeg må også selv vise, at jeg vil give den en skalle. Derfor omlægges vi timerne, så vi fortsætter, til vi er færdige – også selv om klokken bliver 17, og eleverne ikke får fri 15.45, som der står på deres skema. Til gengæld tæller jeg timer sammen og giver passende afspadsering, når det giver mening. Ingen bliver snydt, og alle får det bedste ud af det.

I første omgang havde dette et fagligt sigte, og det har det stadig. Men efter tre år med valgfag er det gået op for mig, at denne måde at bedrive skole på forandrer elevernes syn på

det at skulle lære noget. Vi er der jo alle sammen, fordi det er vigtigt og spændende, ikke fordi eleverne skal opnå en bedre karakter, eller fordi nogle 'voksne' siger, at de skal. Da jeg på et tidspunkt nær juleferien sagde, at det da vist snart var tid til afspadsering, svarede en dreng på holdet: "Altså ikke for min skyld". For mig er det et godt billede på, at faget giver mening, når vi tager dets indhold alvorligt og gør fagligheden mangfoldig og dyb.

En tydelig ramme

De diktatoriske tider med tonsvis af færdigheds- og vidensmål til afkrydsning er heldigvis forbi, men som lærere skal vi stadig forholde os til det indhold, som kompetenceområderne mad og sundhed, fødevarerbevidsthed, madlavning, måltider og madkultur beskriver. Ligesom vi skal forholde os til alt det andet dybdefaglige, vi selv finder meningsfuldt og nødvendigt. Det er den frihed, der ligger i at opfylde kompetencemålene, arbejde med færdigheds- og vidensområderne og samtidig lægge sin egen faglighed ind i undervisningen. Faktisk en ret god ramme at arbejde i.

De alt for mange mål lærte os dog at gøre det tydeligt for eleverne, hvad de skulle lære i madkundskab, fremfor hvilken ret de skulle lave. Nu er det lige så vigtigt at tydeliggøre, hvorfor de skal lære et bestemt indhold, og hvad det bidrager med, når de skal blive madkyndigt ansvarlige mennesker. Her er de overordnede temaer en enkel og god måde, hvorpå vi kan forklare eleverne, hvad de skal lære.

Under de enkelte temaer ligger en række under-temaer, der alle giver mening i forhold til hovedoverskriften. Fx kunne temaet være *smag og tilsmagning*. Allerede her kommer fundamentet i spil, for eleverne har arbejdet med grundsmage og

deltaget i Smagens Dag på obligatorisk niveau, endda på flere klassetrin. Så der er ingen grund til at begynde forfra.

I stedet skal eleverne på valgholdet kombinere den viden, de allerede har tilegnet sig, med et udvidet kendskab til krydderier, og de skal have en kulturel forståelse af, hvordan krydderier bruges forskelligt i mange sammenhænge. På den baggrund skal eleverne arbejde eksperimenterende med krydderier i den praktiske del af undervisningen. Her gør jeg som oftest det, at jeg indlægger benspænd, så de ikke får frit valg mellem krydderier, men i stedet skal bruge et kendt og et ukendt krydderi sammen med fx en bestemt type kål.

I første undertema skal eleverne tilegne sig viden om krydderier og klassiske krydderiblandinger rundtom i verden. Efter at have været samlet om et stort krydderibord, hvor de smager og dufter til krydderierne, får eleverne tildelt to til tre krydderier, som de skal undersøge: Hvordan ser de ud? Smager de sødt, salt, stærkt eller bare underligt? Hvor kommer krydderierne fra, og hvad har de været brugt til? Det må eleverne google og læse sig frem til i bøger. Herefter skal de skrive deres nye viden i en skabelon, jeg samler og trykker som holdets store krydderibog. Dernæst skal de i par fremstille en række kendte og ukendte krydderiblandinger som fx dukah, chimichuri, za'atar og karry. Her er det som regel en stor overraskelse, at der er op til 10 krydderier i en god karry. Alle krydderiblandingerne gemmes på glas til gangen efter.

Andet undertema sætter fokus på, hvordan man kan tilsmage almindelige danske grøntsager med disse for eleverne mere ukendte krydderiblandinger. Her får de opskrifter, jeg har udviklet, som de skal genskabe, fordi de stadig er ganske usikre i brugen af de nye krydderiblandinger. De skal bl.a. krydre grillede agurker med dukah, stegte gulerødder med chimichuri, bælgfrugter med za'atar og kål med karry. Efter den lektion er der stadig en del

af krydderiblandingerne tilbage, som vi gemmer til tredje og sidste undervisningsgang, hvor eleverne skal eksperimentere med krydderier og krydderurter.

I grupper på fire får eleverne to meget simple grøntsager. Det kan være kartofler, glaskål eller blomkål. Desuden skal de vælge mellem forskellige metoder, der giver forskellige resultater og teksturer. Måske vælger de at koge og purere til mos, ovnstege til sprød overflade eller snitte fint og bruge sprødt og rå. De skal også vælge mellem bestemte krydderiblandinger og friske krydderurter og skabe to små retter i hver gruppe.

Når vi samler op på arbejdet, udfylder eleverne et fortrykt skema, hvor de beskriver, hvordan deres eksperimenter kom til at smage i såvel grundsmage som krydderinoter, og de noterer, hvad de har lært om at bruge krydderier for at gøre maden mere indbydende og smagfuld.

I begyndelsen af forløbet har de fået uddelt et opgaveark, der som en tydelig ramme i ganske få ord beskriver, hvad der er tema, undertemaer og dagens faglige mål. Det står også i deres ugeplan, og vi gennemgår målene mundtligt og repeterer dem hver gang. Skoleforskeren John Hattie, som på mange måder er blevet forbundet med de alt for mange mål, har en god pointe i at sige, at det skaber meningsfuldhed at vide, hvorfor man skal arbejde med et emne. Og meningen er ikke bare at få noget at spise.

Fællesskab og sammenhold

Madkundskab kan også noget helt særligt for fællesskabet mellem eleverne. Men det kommer ikke automatisk. Læreren skal rammesætte samarbejdet, så ingen kommer i klemme

eller føler sig valgt fra. For mig fungerer det godt at ændre grupper efter hvert tema, men også give mulighed for forskellige konstellationer mellem eleverne inden for de enkelte temaer. Nogle gange arbejder de i par eller enkeltvis, mens andre opgaver kan løses i større grupper med tre til fire elever. Det tilpasser jeg efter dagens indhold og mål.

Når eleverne fx skal forstå og forklare en emulsion og blive i stand til at genskabe en bearnaisesauce, får de hver en lille gryde, et æg og en masse smør. I grupper på fire fremstiller de en fælles bearnaiseessens, som de efterfølgende deler. Herefter laver hver elev sin egen bearnaise – den er man nødt til at have haft i hånden selv for at lære. Derefter forklarer de to og to hinanden, hvad processen gik ud på, sådan som de har læst om det i grundbogen *Madkundskab – en teoribog*.

Mens eleverne knokler med bearnaise i teori og praksis, sørger jeg for en kæmpe bradepande med ovnbagte kartoffelbåde, som de kan dele, når de med stolthed skal nyde deres eget resultat. Og skulle én være kommet til at varme saucen, så den er skilt, fortæller jeg, at også mine saucer skiller en gang imellem, og hvor godt det er, at vi kan lære af det, der måske er gået galt. Så er det ikke pinligt, og der er sauce nok til alle, så ingen bliver snydt. På den måde kan det gøres til et fælles projekt at arbejde individuelt. Samtidig lærer de, at en isterning og en stavblender ofte kan redde en god bearnaise.

Ud over samarbejdet i køkkenet er selve måltidet jo en af de mest fællesskabsskabende aktiviteter, vi mennesker bedriver. I essaysamlingen *Hvordan er samfundet muligt* beskriver den tyske sociolog Georg Simmel det sådan her:

Af alt det, der er fælles for mennesket, er følgende det de er allermest fælles om: de må spise og drikke. Og netop dette er ejendommeligt nok det mest egoistiske, det som ubetinget og umiddelbart er forbeholdt individet: [...] det den enkelte spiser, kan ingen anden under nogen omstændigheder spise. [...] Men eftersom dette primitivt fysiologiske element er noget absolut almenmenneskeligt, bliver det indhold i fælles handlinger, og derved opstår måltidets sociologiske form, der netop i spisningens eksklusive egoisme knytter sig til hyppigt samvær og en tilvænning til et fællesskab.

Derfor tager vi måltidet og fællesspisningen meget alvorligt i madkundskabsundervisningen – både på obligatorisk niveau og på valgfaget. Vel at mærke, når det giver mening. Hvis vi udelukkende har lavet eksperimenter, og køkkenet mest har været et laboratorium, er der ikke et fælles måltid at samles om. Det behøver der jo slet ikke at være hver gang. Men at samles om bordet og runde dagen af er også en god måde at følge op på de mål, der blev tydeliggjort i begyndelsen af dagens undervisning. Det giver eleverne en fornemmelse af, at de forlader lokalet en smule dygtigere, end da de kom. De får en motiverende fornemmelse af selvsduelighed, der med tiden kan blive en del af den livsduelighed, faget bidrager med.