



Photo by Tanapong Toobinda on Unsplash

*Den informella inläringen i köket-
hur familjens kök kan bli den
optimala miljön för lärande*

Isabel Flemming, 2021

Följer ni denna QR-kod, får ni både upp "Marias" berättelse, men även "Sofias" som berättar om hur hon som förälder ser på den informella inläringen i köket under 2010-talet

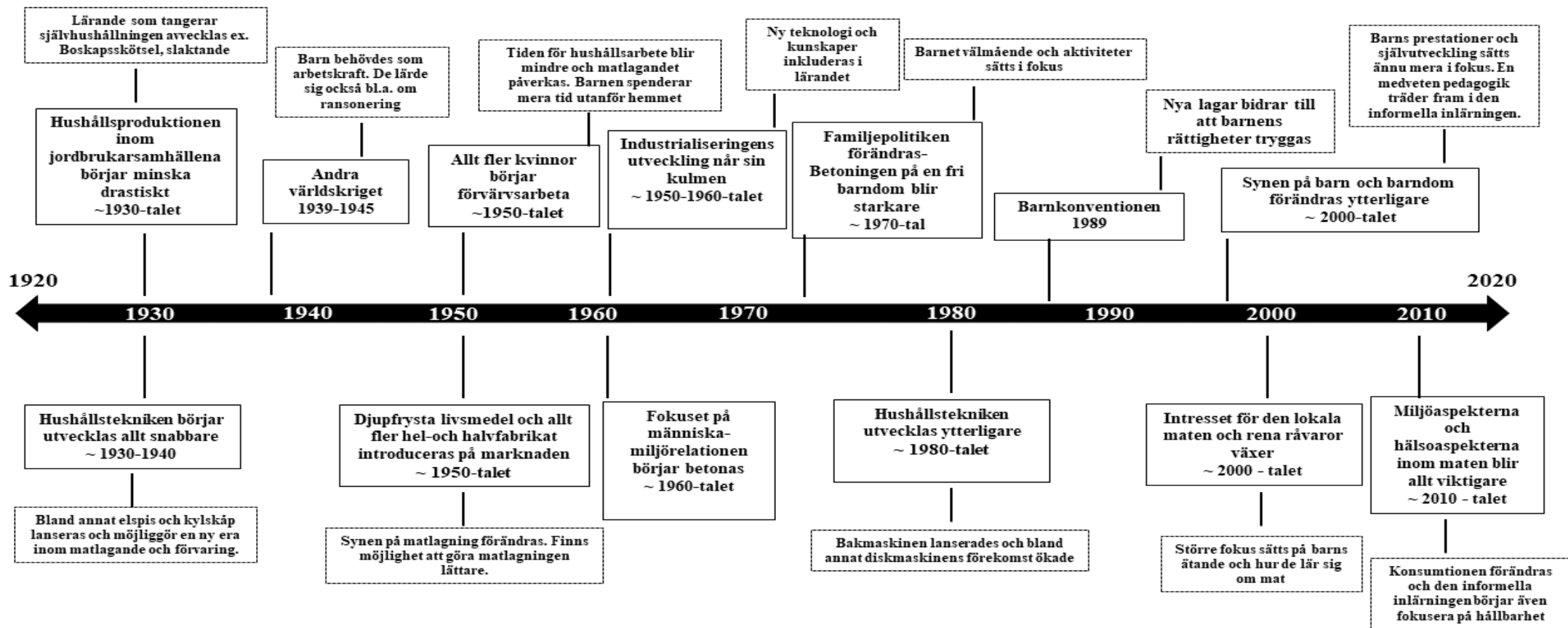


Vad är informell inläring?

- ◆ Informell inläring = Inläring som i hemmet, i sociala sammanhang och i andra naturliga miljöer där huvudfokus inte är själva lärandet (Foley, 1999).
 - ◆ Icke- formell inläring = Inläring som sker i semistyrda verksamheter, exempelvis i hobbyverksamheter (Foley, 1999).
 - ◆ Formell inläring = Inläring som sker i styrda och planerade verksamheter, exempelvis i skolan (Foley, 1999).
- När det kommer till den informella inläringen i köket kan det handla om allt från värderingar, till recept och råvarukunskap.
 - Den informella inläringen, speciellt i köket, kan vara väldigt osynlig då lärandet oftast är inbakat i vardagshändelser och sociala sammanhang.
 - Det sociokulturella i lärandet är ytterst viktigt (Vygotskij, Säljö m.fl.)



Photo by [Brooke Lark](#) on [Unsplash](#)



Mellan "Marias" och "Sofias" berättelse har det ju hänt väldigt mycket. Här kan ni se en tidslinje över hur samhällets förändringar påverkat den informella inlärningen under det senaste århundradet (Flemming, 2021.)

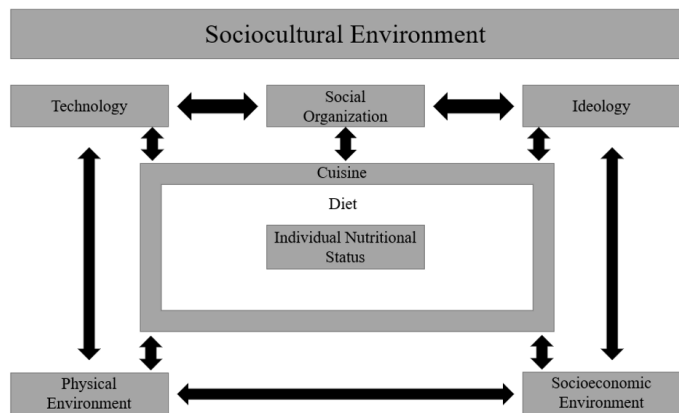
Mentimeter

◇ <https://www.menti.com/pxeca1oebf>

-Under 5 minuter får ni fundera över de frågor ni hittar på länken och sedan besvara dem

- Vi avslutar med en gemensam diskussion

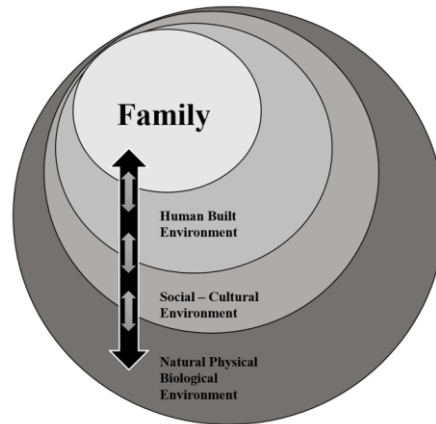




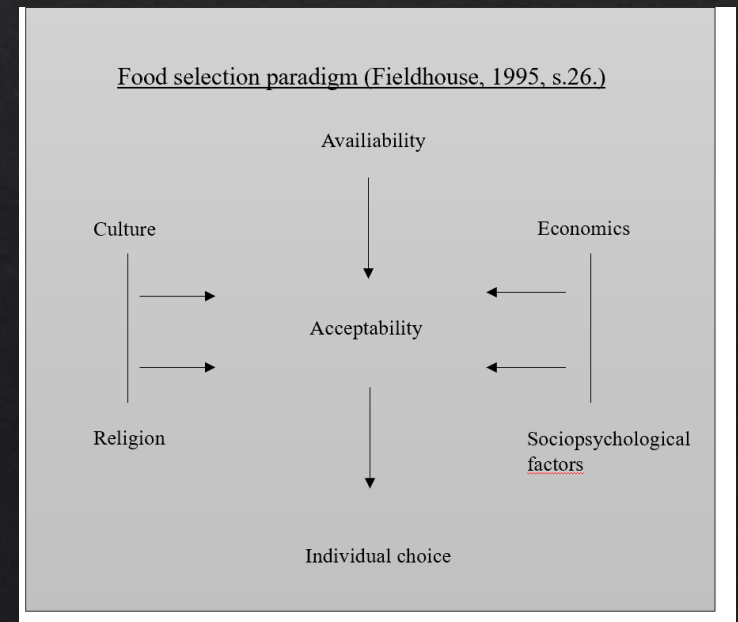
Figur 5 Biocultural Framework for the Study of Diet and Nutrition (Bryant m.fl., 2004, s.4.)

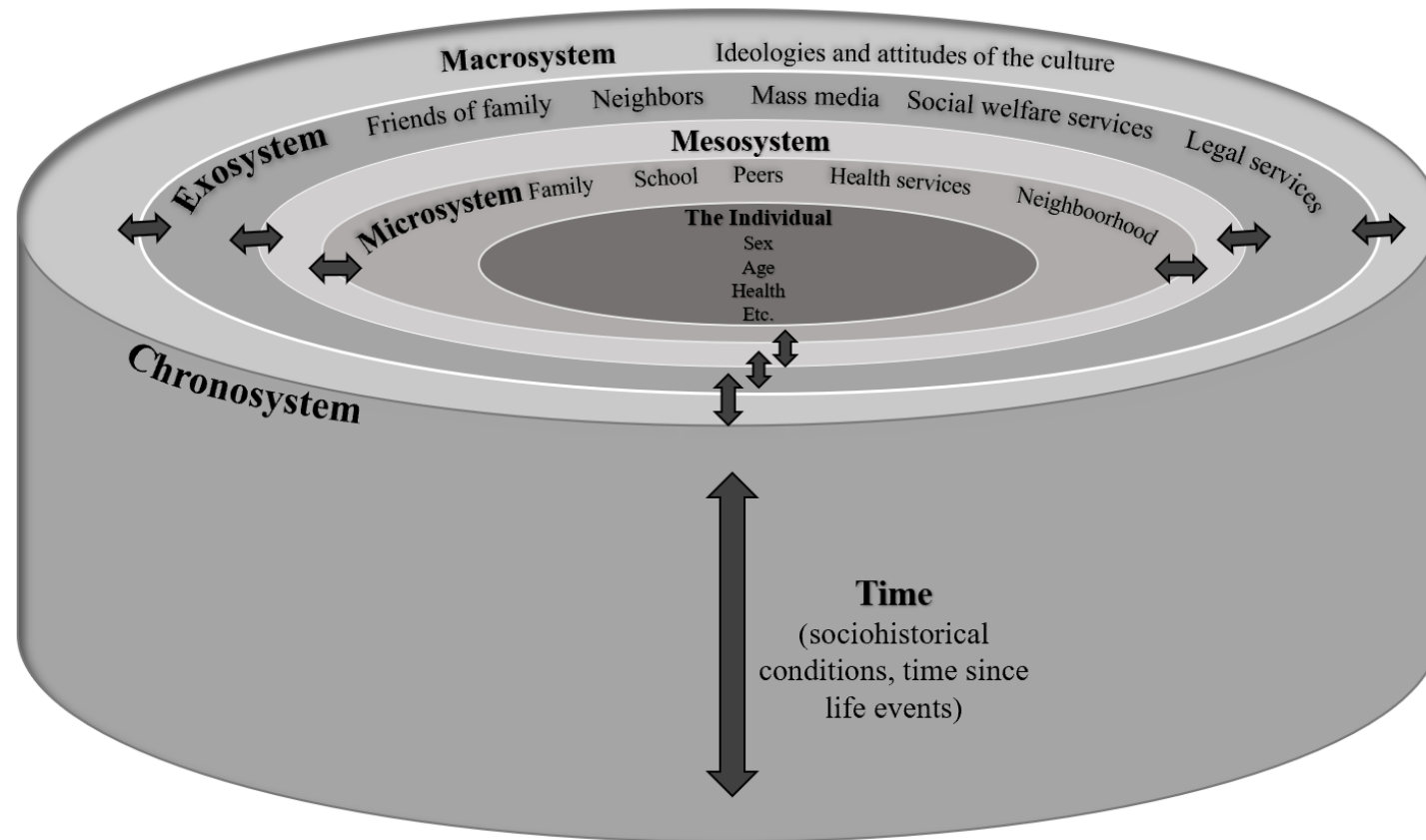
Här kan ni delvis se hur vårt ätande och beteende påverkas och samverkar med olika faktorer runt oss, som i sin tur påverkar den informella inlärningen

Teoretiska modeller



Bubolz&Sontag, 2009)





Teoretiska modeller - Bronfenbrenner (2017)

Lärande i olika åldrar enligt Jesper Juul

Jesper Juul (2008):

- ◆ Då barnen är riktigt små kan de vara med och sitta i en babysitter på köksbordet. När de blir lite större kan de stå på en pall bredvid den som gör maten och ju mer tid som går, desto mer kan de medverka. Upp till 10 års ålder behöver den vuxna vara den som har kunskapen, sköter planeringen och har överblicken men efter det börjar barnet kunna agera mycket på egen hand. Det är inte bara viktigt att ha med barnen i köket för att barnen ska få nya kunskaper, utan även för att de ska kunna få känna sig som produktiva medlemmar i familjen. Det är en vanlig företeelse att föräldrarna oftare tänker på vad barnen har för behov av dem istället för att fokusera på barnens behov att få känna sig värdefulla i familjen och gemenskapen. Det räcker med samvaron och samarbetet med den vuxne, och det är den som är den ”perfekta pedagogiska processen”. Det är just därför också viktigt att misslyckanden och misstag inte förskönas eller täcks över. För det är inte de erfarenheterna som gör barnens självkänsla sämre, utan de förstärker den
- ◆ Kunskapsöverföringen kan enligt Juul baseras på att den vuxne följer dessa grundprinciper:
 1. Tar ledningen, 2. Skapar ramarna, 3. Engagerar barnet och 4. Anpassar ramarna allteftersom det kan ses *vem* barnet är. Den sistnämnda punkten är viktig för att barns intresse och kunnande kan variera. Det är viktigt att det inte blir ett stort projekt för barnens skull utan fokus ska ligga på att ha projektet *med* barnen istället (Juul, 2008)

◆ Det som visade sig i resultatet i studien som detta material baserar sig på visade att det inom dessa faktorer hade skett stora förändringar över tid inom den informella inläringen i köket:

- Traditioner & högtider
- Tekniken
- Självhushållning
- Hälsospekter
- Råvaror & recept
- Intrakulturella variationer inom matlagandet



Vad kan man lära barn om råvaror?

- ◆ Namn på olika råvaror
- ◆ Varifrån maten kommer – ”från jord till bord”
- ◆ Skillnaderna mellan halv-och helfabrikat och hemgjort
- ◆ Hur maten produceras, och var
- ◆ Livsmedelskedjor och livsmedelssäkerhet
- ◆ Kvalité framom kvantitet
- ◆ Hållbarhetsaspekter



Vad kan man lära
barn om
matlagningstekniker &
redskap?

- ◇ Namn på olika redskap
- ◇ Handarbetet i köket – ex. Forma bullar och kavla
- ◇ Skillnaden mellan olika tillredningssätt

*Vad kan man lära
barn om
värderingar?*

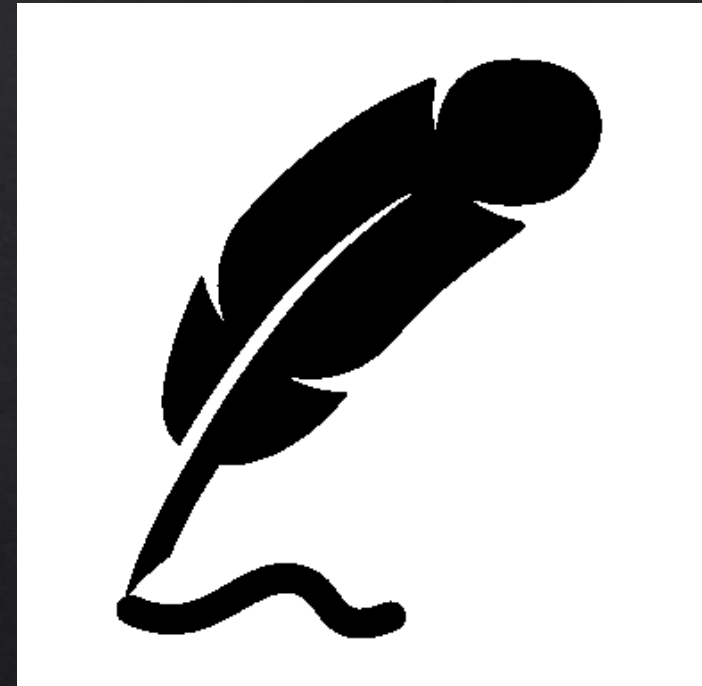
- ◇ Uppskatta maten på tallriken
- ◇ Vara öppen för nya smaker (alla smaker förutom sött är inlärd, och kräver oftast 10-15 ggr övning)
- ◇ Värdera hemgjort över färdigköpt
- ◇ Värdera arbetet bakom maten/ bli medveten om arbetet bakom maten
- ◇ Matkultur, mat som hör till olika traditioner
- ◇ Andra kulturers matlagning / skillnad mellan matkulturer
- ◇ Jämlikhet/ Jämställdhet i hushållsarbetet

Teknologi i köket & informell inlärning

- ◆ Youtube-tutorials
- ◆ Enkel tillgång till recept
- ◆ Appar för råvarukunskap/receptvideos

Mentimeter

- ◇ Vad tar du med dig från dagens tillfälle? Finns det något du kommer tillföra till lärandet som sker i ert kök?
- ◇ <https://www.menti.com/7x3bcuw3jc>



Boktips och andra tips

- ◆ Jesper Juul – Nu ska vi äta
- ◆ Sofia Grynngårds m.fl – Tack för maten!
- ◆ Kajsa Lamm, Ann Fernholm – Stora boken om barn och mat

- ◆ <https://www.martha.fi/om-oss/ungmartha>
- ◆ <https://svenska.yle.fi/kockapa>
- ◆ <https://fs4h.fi/>
- ◆ Youtube – Mora Armatur(videor där barn gör mat)
- ◆ Appar : LittleFoodie, Recept för barn

Källor

- ◆ Bubolz & Sontag (2009) Human ecology theory. I Boss, P. G. (2009). *Sourcebook of family theories and methods: A contextual approach*. Springer.
- ◆ Fieldhouse, P. (1995). *Food and nutrition: Customs and culture* (2nd ed.). Chapman & Hall.
- ◆ Flemming, I.(2021). Från att mjölka kor till att mixa smoothies
- ◆ Foley, G. (1999). *Learning in social action: A contribution to understanding informal education*. Leichester: NIACE.
- ◆ Hayes, N., O'Toole, L. & Halpenny, A. M. (2017). *Introducing Bronfenbrenner: A guide for practitioners and students in early years education*. Routledge.
- ◆ Juul, J. & Wändell, C. (2008). *Nu ska vi äta: Barnfamiljens måltider* ([Ny utg.]). Stockholm: Bonnier.