



Photo by [Tanaphong Toochinda](#) on Unsplash

*Den informella inlärningen i köket –
hur familjens kök kan bli den
optimala miljön för lärande*

Isabel Flemming, 2021

Inledningsvis får ni höra "Marias" berättelse om vad hon lärde sig som barn, under 1930-talet



intervjuvärlden 1: maria - född 1925

Jag har alltid varit i köket, ända från barndomen. Direkt när mamma läste gjort en dag var jag där och bakade. Vi bakade mest bullarängor, rödbullar och rågbröd somma hittills. Sjöodubullar var bra att ha. Vi hände någon särskild grädde eller få till överkopp och vi gick också valsgat i stan för att köpa dem, och mamma kunde officiellt med dem till skolan eller till arbetet på morgnarna. Vi var åtta i familjen och så bakverken och bröden gick nog åt minstens.

Vi gjorde också mat på en vedspis och de roslap vi hade var väl de som fanns på den tiden, det granskogsglädje. Återigen anslände vi ofta i mattfagningen och det fanns haffringer på spisen som vi alltid fick hälla fört för att finna vätta grädden direkt på haffren och det var det nog inget jobb med minne jag. Här vi bakade rågbröd habe vi kanel, brödtaggar och brödpaden till hand. Vi ägde maskiner fanns det ju inte då. När vi gjorde, gjordes med handkraft. Det var också fristigid då så det fanns inte så mycket extra att ta till.

Mamma brukade göra också nästan varje söndag, min pappa jagade tjäderfisken och körde brukade vi få dorifrån. Vi hände också slaktat någon fisk eller något färsk fisk för att få kött. Mama var en olitisk flicka, det var hon som lärde mig allt. Vidare jag och mina bröder lärde oss av sittre. Jag minns att vi skulle lärre oss att stekta också att få köttet brunt, för då hände man göra en god röd av sligt eller. Minna bröder ville lärre sig det där för att då de gille sig så ville de finna göra sötorna själva. De blev experter på det då de fick röra också då råvarorna alltid fanns hemma.

Vi sådde råg och korn själva och det gjorde de flesta andra också. Vi hände också här så vi fick mjölk. Det var även möjligt att köpa mjölk på leveret då det fanns pengar och den levererades ner i brunnen så den skulle fallas full. Vi kunde slaktat grisar och fårs och vi fick kött. Fanns inte fört fanns det lättast att grädden och sedan göra tillfölja eller så begicks det bygdehanden. Vi bakade vi sågen fiken färs och fästade vi aldrin på olitiskosten och olitien satte i ugnet. Det gjorde också blodbröd, då vi hade olitstat nästan gris. Brödet torfades på brödsängar som fanns i luften. Där hände också rågbrödet torfades och det flängde nog i luften i de flesta gårdar. Vi elände potatis och rötsaker själva,



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 inlärningen i köket under 2010-talet

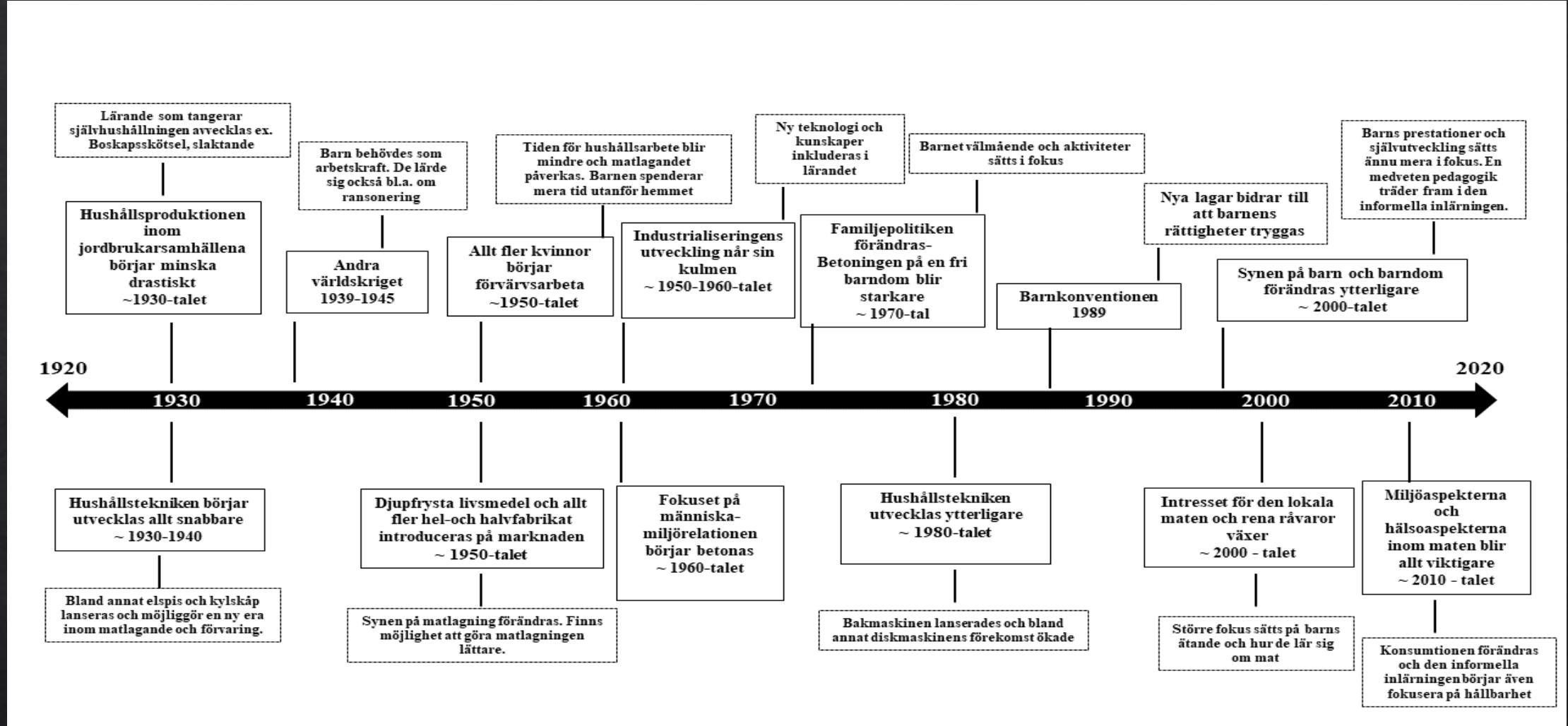


Vad är informell inlärning?

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



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



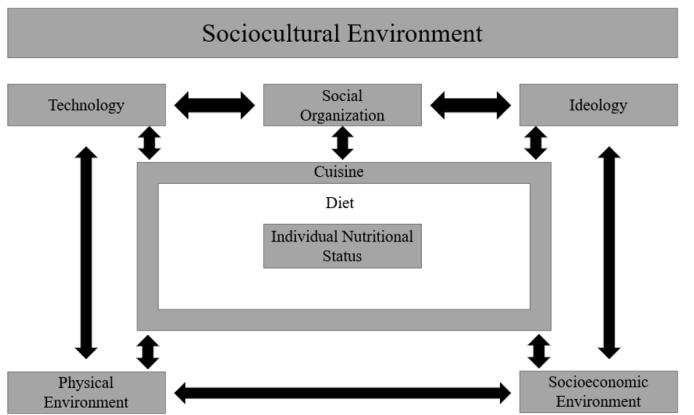
Mellan "Marias" och "Sofias" berättelse har det ju hänt väldigt mycket.
 Här kan ni se en tidslinje över hur samhällets förändringar påverkat den informella inlärningen under det senaste århundradet (Flemming, 2021.)

Mentimeter

❖ <https://www.menti.com/pxeca1oebf>

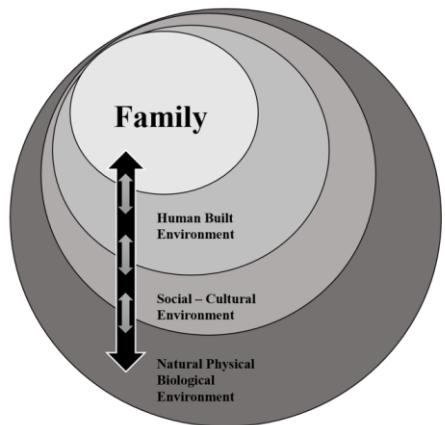
- Under 5 minuter får ni fundera över de frågor ni hittar på länken och sedan besvara dem
- Vi avslutar med en gemensam diskussion





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

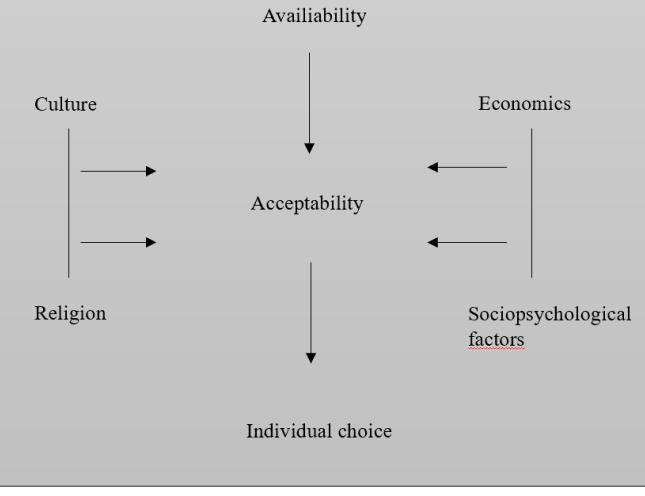
Teoretiska modeller

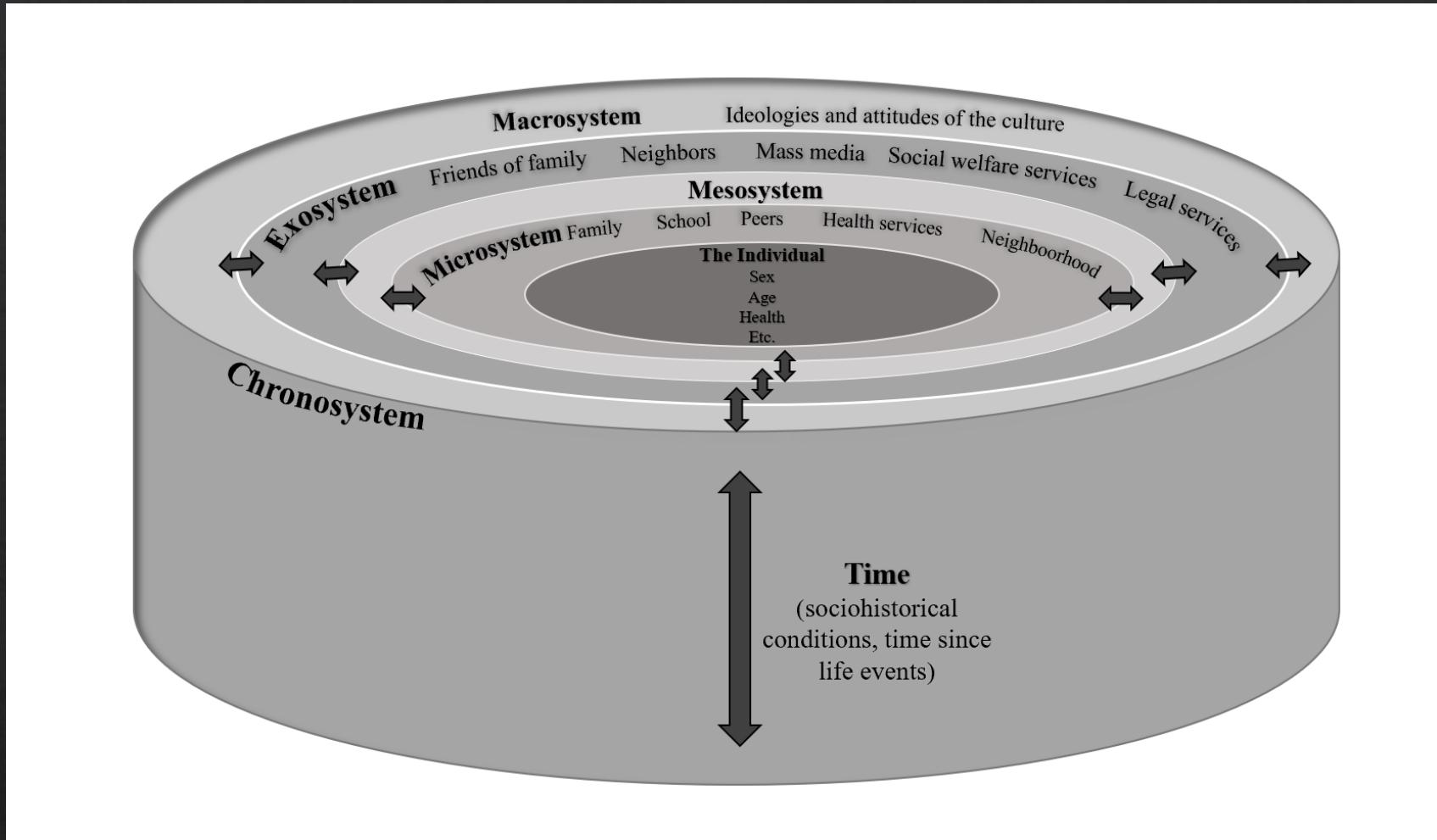


Bubolz&Sontag, 2009)

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

Food selection paradigm (Fieldhouse, 1995, s.26.)





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 inlärningen i köket:
 - Traditioner & högtider
 - Tekniken
 - Självhushållning
 - Hälsoaspekter
 - 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?

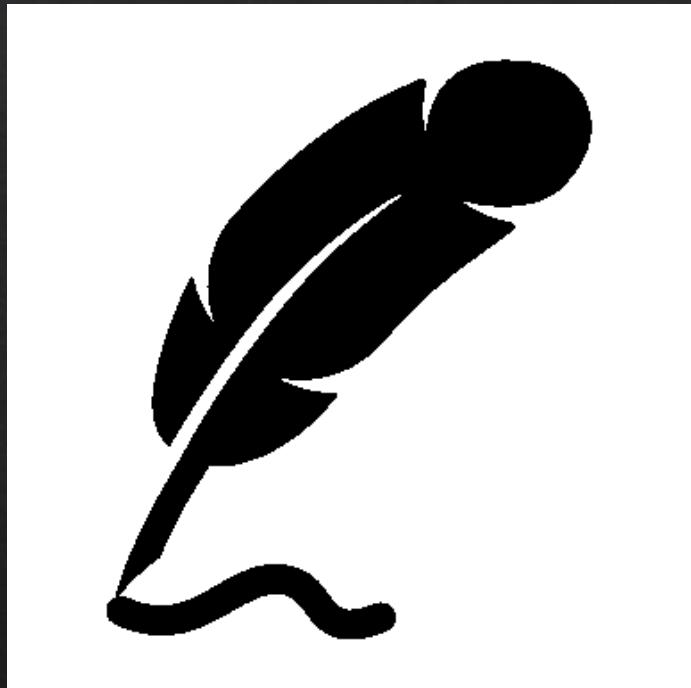
- ◊ Uppskatta maten på tallriken
- ◊ Vara öppen för nya smaker (alla smaker förutom sött är inlärda, och kräver oftast 10-15 ggr övning)
- ◊ Värdera hemgjort över färdigköpt
- ◊ Värdera arbetet bakom maten/ bli medveten om arbetet bakom maten
- ◊ Matkultur, mat som hör till olika traditioner
- ◊ Andra 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 Grynngärds 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*. Leicchester: 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.