



AALBORG UNIVERSITY
DENMARK

Aalborg Universitet

Mad i børnehaver

Når ernæring bliver en smagssag

Sansolios, Sanne; Strand, Diana; Mikkelsen, Bent Egberg

Published in:
Mad i børnehaver

Publication date:
2010

Document Version
Tidlig version også kaldet pre-print

[Link to publication from Aalborg University](#)

Citation for published version (APA):
Sansolios, S., Strand, D., & Mikkelsen, B. E. (red.) (2010). Mad i børnehaver: Når ernæring bliver en smagssag. I *Mad i børnehaver: Når ernæring bliver en smagssag* (s. 1-65). Institut for Samfundsudvikling og Planlægning, Aalborg Universitet. http://www.periscope.aau.dk/digitalAssets/18/18865_periscope.-mad-i-b--rnehaven.pdf

General rights

Copyright and moral rights for the publications made accessible in the public portal are retained by the authors and/or other copyright owners and it is a condition of accessing publications that users recognise and abide by the legal requirements associated with these rights.

- Users may download and print one copy of any publication from the public portal for the purpose of private study or research.
- You may not further distribute the material or use it for any profit-making activity or commercial gain
- You may freely distribute the URL identifying the publication in the public portal -

Take down policy

If you believe that this document breaches copyright please contact us at vbn@aub.aau.dk providing details, and we will remove access to the work immediately and investigate your claim.

Mad i børnehaven

NÅR ERNÆRING BLIVER EN SMAGSSAG

When nutrition becomes a matter of taste



PERISCOPE rapport

Project no. 2006341



PERISCOPE**2008-2009**

Udarbejdet af: Diana Strand og Sanne Sansolios

Redigeret af: Bent Egberg Mikkelsen

MENU

Måltidsvidenskab og Folkesundhedsernæring
Aalborg Universitet, København

RESUMÉ

Næsten alle danske børn i alderen 3-6 år tilbringer en meget stor del af deres vågne tid i institution, hvilket gør dagtilbuddet til en væsentlig arena for børnenes udvikling deres oplevelser og læring, hvilket er blevet understreget med lov krav om skriftlige læreplaner fra 2004.

Undersøgelsen havde til formål at belyse fem overordnede temaer af betydning for børnehavens "sundhedsfremmende potentiale". Følgende temaer var udvalgt for at få et dybere indblik i hvordan status var omkring pædagogens egen holdning til madordning i børnehaven, formålet målet med måltidet i børnehaven, pædagogernes egen forståelse for ansvar og initiativpligt i forbindelse med maden, pædagogernes egen opfattelse af rolle i forbindelse måltidssituationen og børns maddannelse, samt pædagogernes opfattelse af betydningen af de organisationelle rammer for madordningerne herunder MMP'ens (Mad og måltidspolitik) betydning.

Undersøgelsen er gennemført ved hjælp af videoobservation af måltidssituation og interviews af pædagoger.

Der er foretaget en pilotundersøgelse i en børnehave og efterfølgende er undersøgelsen foretaget i en anden børnehave. Begge børnehaver deltog i forvejen i EU projektet PERISCOPE og begge børnehaver havde en madordning, køkkenfagligt personale og en MMP.

To væsentlige faktorer for børnehaverne set i relation til børns livsstil er henholdsvis børnehavernes politik for mad, og måltider og udbredelsen af madordninger i børnehaverne. En tredje og mindst ligeså vigtig forudsætning for at formålstjenlige sundhedsmæssige praksisser kommer til at udfolde sig i det daglige pædagogiske arbejde er naturligvis personalets holdninger til det givne emne.

Personalet i begge børnehaver, tilkendegav at de følte at de havde et medansvar for børnenes kostvaner, men deres holdninger til hvordan dette ansvar kunne manifestere sig rent praktisk var forskelligt. 2/3 følte at måltidet udgjorde den rette ramme for at formidle dette budskab til børnene, mens 1/3 følte at temaet mad burde være en aktivitet der lå udenfor måltidet pga. tidspres under selve frokosten. Medansvaret omhandler udover at måltidet skal tilføre næringsmæssigt energi til dagen og hyggeligt samvær, også en indføring i den danske spisekultur. Måltidet er primær opfattet som en socialiseringsproces, dvs. en læringsproces der ikke omhandler viden om maden.

Maden bliver, ifølge pædagogerne, ikke italesat, med mindre at børnene selv gør det. Denne opfattelse stemmer overens med observationerne foretaget under måltidsituationen. Samtidig erkender pædagogerne at de udgør en vigtig rollemodel for børnene og de er opmærksomme på at børn ikke alene lærer af det de hører, men i høj grad af det de ser. Børnehavens nedskrevne MMP har ingen direkte indflydelse på strukturen af måltidssituationen. Pædagogerne føler ingen ejerskab og er distanceret fra dennes indhold, der er delvis ukendt og fjern. Udtalelserne fra pædagogerne omkring de manglende fælles

retningslinjer stemmer overens med observationerne der viste en meget forskelligartet praksis.

RESUMÉ	3
FORORD	5
INDLEDNING	6
FRA MAD I FAMILIEN TIL MAD I BØRNEHAVEN - TEORTISKE BETRAGTNINGNER	7
KÆRLIGHEDEN GÅR IGENNEM MAVEN	14
FORMÅL	15
METODE	16
METODEMÆSSIGE REFLEKSIONER OVER VALIDITET, RELIABILITET, ETIK OG GENERALISERBARHED	19
RESULTAT AF INTERVIEWS OG OBSERVATIONER	20
KONKLUSION	27
DISKUSSION	28
LÆREPLANER	28
LITTERATUR	31
BILAG INKL. TRANSSKRIFTIONER	35

FORORD

Denne rapport og den bagvedliggende undersøgelse er udført som et led i EU projektet PERISCOPE. Undersøgelsen tager afsæt i én ud af de i alt 14 børnehaver der deltog i PERISCOPE projektet. Formålet med undersøgelsen har været at se nærmere på hvilken rolle børnehavepædagoger spiller i den dannelsesproces der finder sted i forbindelse med mad aktiviteter i børnehaven. Undersøgelsen er foretaget af projektmedarbejder Diana Strand og videnskabelig assistent Sanne Sansolios for Forskningsgruppen Food & People, Aalborg Universitet, København.

Sanne Sansolios har stået for koordinering af feltarbejdet sammen med en række projektmedarbejdere samt koordineret rapporteringen af projektet. Projekt PERISCOPE er blevet gennemført i Italien, Polen og Danmark i perioden 2008-2010. Formålet for projektet var at vurdere sundhedsstatus og -adfærd blandt børn i børnehvealderen (3-6 år) i de tre ovennævnte lande og at udvikle og teste interventioner i børnehaver, der kan være med til at fremme sund spisning, maddannelse og fysisk aktivitet.

Den danske del af Projekt PERISCOPE er gennemført af det danske PERISCOPE forskningsteam som er en del af forskningsgruppen Food & People.

Projektleder
Professor Bent Egberg Mikkelsen
Food & People
Aalborg Universitet, København

INDLEDNING

Forekomsten af overvægt og svær overvægt blandt børn er høj, og har været stigende igennem de seneste 15-20 år (Grønfeldt et al 2007). Det er derfor med god grund, at den offentlige opmærksomhed rettes mod børnene; ikke mindst da sunde kostvaner, som grundlægges i barndommen, gør det nemmere at opretholde en sund livsstil i voksenlivet (Mikkila et al, 2005). Der foreligger i dag meget viden om danske børns mad- og måltidsvaner. Dette skyldes ikke mindst Danmarks Statistiks årlige forbrugerundersøgelser (Nedergaard 2006) og andre danske initiativer til afdækning af danske børns mad- og måltidsvaner. Undersøgelserne peger samlet set på, at børn og unge spiser for lidt groft brød, frugt og grønt samt fisk. I de senere år har man kunnet se en nedgang i fedtindtagelsen, men det gennemsnitlige indtag blandt børn i alderen 4-14 år, ligger med sine 34E % stadig over den anbefalede mængde på 30E %. Kostfiberindtaget er, grundet faldende indtagelse af kornprodukter samt frugt og grønt, derimod for lavt (Fagt et al 2007; Fagt et al 2008, Trolle 2005). Indtaget af for store mængder slik og søde drikke er markant og i perioden 2003-2006 lå 64 % af danske børns sukkerindtag således over de acceptable 10E %. Det viste sig desuden, at der er en sammenhæng mellem indtagelsen af store mængder af sukker (>15E %), og en generel usund kostsammensætning bestående af færre fuldkornsprodukter, frugt og grønt, m.m. Denne kombination resulterer i et reduceret indtag af vitaminer og mineraler hos disse børn (Fagt et al 2008). Af samme årsag indeholder de 8 kostråd, en opfordring til at spise en varieret kost. En varieret kost indeholder mad fra de alle de forskellige fødevarergrupper¹, samt variation inden for hver gruppe (Fødevarestyrelsen 2008). Ovenstående udvikling vækker bekymring i sundhedskredse såvel som i den politiske arena. Dette ikke mindst fordi fedme, allerede fra 3-års alderen, resulterer i en stigende sammenhæng med fedme hos voksne (Poulsen et al 2005). Adipøse børn får således, langt tidligere end normalvægtige, en række sygdomme, - bl.a. forstadier til type 2- diabetes. Disse børn er da mere udsatte for at få livsstilssygdomme som eksempelvis hjertekarsygdomme og type 2 diabetes som voksne. Forstadier til førnævnte livsstilssygdomme, kan i visse tilfælde spores helt ned til 8-10 års alderen (Poulsen et al 2005). Foruden øget sygelighed er overvægt og fedme også relateret til psykosociale problemer her og nu. Overvægtige børn har således ofte en lav social status blandt kammerater og kan opleve mobning, social isolation m.m. (Husby et al 2000). Den uheldige udvikling i stigningen af overvægtige, har ikke alene konsekvenser for det enkelte individ, men for hele samfundet. Beregninger viser, at fedme koster samfundet over 14 milliarder kr. om året i sygehusindlæggelser og sygefravær (Worre-Jensen, 2007).

Stigningen i de ernæringsrelaterede sygdomme har betydet en øget interesse for tiltag der kan gribe ind i forhold til risikofaktorerne herunder kost og fysisk aktivitet og den settingsbaserede tilgang har fået øget opmærksomhed. Herunder har skoler og børnehaver fået en særlig opmærksomhed. Samtidig indrettes den offentlige velfærdsproduktion i stigende grad på at opbygge måltidsordninger i institutioner for børn og unge. Det betyder at måltidsvaner og mønstre i børnefamilierne er i kraftig omstilling i disse år.

¹ Frugt & grønt, brød, gryn, kartofler, ris & pasta, kød og æg, mælk & ost.

FRA MAD I FAMILIEN TIL MAD I BØRNEHAVEN - TEORTISKE BETRAGTNINGER

Måltidsmønstrer i familien har siden 1960'erne været under stadig forandring og tidligere 4-5 daglige måltider er blevet reduceret til 3 måltider om dagen, - herunder er antallet af varme retter reduceret fra to til en (Nedergaard 2002; Astrup et al 2005). Dette skift skal først og fremmest ses i relation til kvindernes øgede tilknytning til arbejdsmarkedet, som ligeledes har medført en stigning af forbruget af halv- og helfabrikata (ibid.).

Familiemåltiderne indpasses efter hverdagens tidspres og gøremål og i mindre grad efter faste måltidsformer og rammer (ibid.). På trods af den stigende aftraditionalisering, er danskere den befolkning i norden, som tillægger måltidet størst betydning (Holm 2008). Måltidet danner stadig rammen for hverdagens bekræftelse af familiens fællesskab (Næsted et al 2006; Holm 2008). - Dog er det acceptabelt at familien ikke samles hver dag, når bare det sker "ofte nok" og ingen alt for ofte spiser alene (Holm 2003). Ligeledes indbefatter dette fællesskab kun i 5 % af de danske børnefamilier, en inddragelse af børnene under madlavningen (Fagt et al 2003).

Såvel maden som måltidsmønstrer har således undergået en gennemgribende forandringsproces. Tilgængeligheden af halv- og helfabrikata, øger fødevarerens sammensætningens kompleksitet. Samtidig tabes husholdningernes viden, indsigt og færdigheder i madlavningen (Holm et al 1997). Den manglende inddragelse af børnene øger ligeledes risikoen for at den tilbageværende viden, går tabt fra den ene generation til den næste (Fødevarestyrelsen 2009a). Dette kan føre til, at børnene bliver "*kulinariske analfabeter, hvor mad er noget abstrakt, som de kan føle sig fremmedgjort over for*" (ibid.).

Opmærksomheden på overvægts- og fedmeproblematikken ledes dog ikke alene mod de private husholdninger i Danmark, men i stigende grad mod daginstitutionerne.

Daginstitutioner er vokset frem over en længere historisk periode og været drevet af skiftende rationaler (Andersen 2006). Før de kraftige strukturændringer i 1960'erne havde daginstitutioner kun i yderst begrænset omfang opgaver som forebyggende institutioner. De havde primært til opgave skulle understøtte familier, som havde vanskeligheder ved selv at løfte opdragelsesopgaverne (ibid.). Med industrialiseringen i 60'erne og kvindernes øgede tilknytning til arbejdsmarkedet og deraf følgende pasningsproblem for familien ekspanderede børnehaverne kraftigt og fik en ny rolle. Pædagogiske retninger, der betonede vigtigheden af børns erfarings- og læringsprocesser, betød at børns selvforvaltning og selvorganisering fik en central placering. I slutningen af 1970'erne blev læringsaspektet trukket frem og der blev lagt vægt på indhold. Legen blev betonet som læringsform, men det var læringsindholdet der blev fokuseret på. Læringen havde især samfundskritiske emner som mål (Broström 2004). I 1990'erne genindsattes børns frie valg og prioritering af samvær mellem børnene, frem for vokseniværksatte aktiviteter. I disse år er det modsat rettede bevægelser og ønsket om at finde et rum for såvel børnenes selvbestemmelse og selvforvaltning på den ene side og pædagogerne aktive medvirken på den anden side (Broström 2004). Den historiske

udvikling viser, at det pædagogiske fagområde igennem tiderne har udviklet sig mere ved påvirkninger og krav udefra, end ved påvirkninger fra faget selv (Dalsgaard et al, 2009).

De øgede krav til institutionerne og det pædagogiske arbejde er kommet klaret til udtryk med indførelsen af års- og virksomhedsplaner i daginstitutioner og siden de pædagogiske læreplaner som har til formål at beskrive pædagogiske mål og praksisformer (Broström, 2004). Børnehavens læreplan skal adressere seks obligatoriske temaer:

1. Barnets alsidige personlige udvikling (selvværd, grænsesætning, fantasi, kreativitet, følelser, stillingtagen, motivation og vedholdenhed)
2. Sociale kompetencer (etablere fællesskaber med andre, føle og udtrykke empati og respekt for andre, indgå i sammenhænge med andre og kende til demokratiske værdier)
3. Sprog (ordforråd, udtale, kendskab til skriftsprog, rim og remser, eksistensen af tal og bogstaver og hvad de kan bruges til, IT/medier og kommunikation)
4. Krop og bevægelse (sundhed, ernæring, fysisk aktivitet, beherske og praktisere fin- og grovmotoriske bevægelser, kende til dagtilbuddets og lokalområdets fysiske muligheder)
5. Naturen og naturfænomener (respekt og kendskab til naturen og naturfænomener, miljø, logisk tænkning og kende kategorier som vægt, form og antal)
6. Kulturelle udtryksformer og værdier (kendskab til forskellige kulturelle udtryksformer og værdier, udnyttelse og brug af sanser via musik, tegning, dramatik, ler m.v.)

Herudover kan institutionen supplere med andre temaer - alt efter hvad der er ønskeligt og relevant i det enkelte dagtilbud (Bekendtgørelsen 2004). Det er med andre ord op til det enkelte dagtilbud at fortolke og udforme sin egen læreplan (Broström 2004). Daginstitutionerne er samtidig blevet tillagt en sundhedsfremmende opgave, som bl.a. afspejles af Folketingets intentioner om, at daginstitutioner skal tilbyde børn et frokostmåltid, som lever op til de officielle næringsstofanbefalinger fra sommeren 2009 (Velfærdsministeriet 2008; Fødevarestyrelsen 2009b). Hermed har daginstitutionerne, fået en helt ny rolle i det forebyggende og sundhedsfremmende arbejde. Det betyder samtidig at forældrenes traditionelle hovedansvar udfordres. I denne sammenhæng påpeger flere forskere at sund mad er mere end blot ernæring "*Vi forspilder en mulighed hvis vi lader mad og måltider i skoler og daginstitutioner udelukkende handle om ernæring*" (Larsen 2007). Dette berører den helt centrale problemstilling nemlig at der findes en stor mængde viden om hvad børn skal spise for at undgå overvægt, men mangler grundlæggende viden om, hvad der skal til for få børn til at ændre adfærd og til at "ville" den sunde mad (Harris 2008).

Den stigende prævalens i overvægt- og fedme har betydet et tydeligt skift indenfor forebyggelsen. Hvor epidemiologer tidligere beskæftigede sig med mangelsygdomme, er nutidens samfund er det således de livsstilsrelaterede sygdomme, der kræver handling (Nielsen 2008). Når mad imidlertid er frit tilgængeligt, spiller smagspræferencer, som enten taler for eller imod bestemte fødevarer, en væsentlig rolle i det daglige valg af fødevarer herunder de valg som omsorgsgiver og forældre træffer på barnets vegne (Wardle et al 2001).

"Children's food preferences are important determinants of their food intake and as such are of interest to researchers and practitioners alike." - Wardle et al 2008 s.S18

Erkendelsen af smagen, som afgørende faktor for valg mellem forskellige tilgængelige fødeemner, er dog langt fra ny. Mennesket har fra naturens side en forkærlighed for det søde og det fede og smagsløgene har i årtusinder været determinant i forhold til valget mellem forskellige tilgængelige fødevarekilder, og smagen har således spillet en vigtig rolle i den biologiske selektion (Beauchamp et al 2009; Stender et al, 2005). Smagsbiologien er én af årsagerne til, at børn i visse tilfælde udviser manglende lyst og mod på at smage ukendt mad et fænomen der ofte refereres til som neofobia (Wardle et al 2005).

Moderne sensorisk forskning opererer med fem grundsmage, som mennesket menes at kunne skelne imellem: sødt, salt, surt, bittert og umami² (Nielsen et al 2008). Som præferencen for fed mad antyder, er madens smag ikke alene afhængig af de fem grundsmage. Smag inkluderer alle sanser. Nielsen nævner forhold som lugtesans, synsindtryk, følesans, konsistens og oplevelsen af meget varmt, meget koldt eller meget stærkt, som havende betydning for kostvalg og "forestillinger om mad" (Nielsen 2008).

Ud over den grundlæggende forfordeling af netop sødt og fedt, bliver mennesket ligeledes påvirket af moderens valg af mad under graviditeten og i amningen. Således har undersøgelser vist, at en kvindes indtag af en bestemt slags fødevare i denne periode, resulterede i et positivt ansigtsudtryk hos barnet, når dette på et senere tidspunkt blev præsenteret for den samme fødevare (Harris 2008 ; Beauchamp et al 2009). Det velkendtes betydning for børns smags- og kostpræferencer, er blevet studeret i en række undersøgelser. Disse undersøgelser viste, at lystfølelsen i forbindelse med indtaget af mad steg i takt med et stigende antal gange både spædbørn, børn og voksne blev præsenteret for maden (Wardle J. et al 2003a). Samme resultat fremkom i en dansk undersøgelse fra Danmarks Jordbrugs Forskning der viste at børns præferencer for en ny fødevare kunne ændres, når blot de lærte fødevaren at kende (Edelenbos 2005).

At maden skal have en vis genkendelsesværdi for børnene, er ikke ensbetydende med, at den skal være triviell og kun skal omhandle de mest basale fødevarer (Léon 2006). Hvis den

² Umami er et japansk "låneord" og betyder "smagsfuldt"/"velsmagende".

Opfattelsen af umamismagen skyldes at smagsløgene registrerer carboxylatanionen fra glytaminsyre, en naturligt forekommende aminosyre i kød, ost, supper (fond) og andre proteinholdige fødevarer. Salte af glutaminsyrer hydrolyserer nemt og giver samme smag, hvorfor de ofte benyttes som smagsforstærkere. Det mest kendte af disse salte, er også kendt som det tredje krydderi.

indbyggede præference for sød og fed mad skal nuanceres og der tilstræbes alsidige kostpræferencer, kræver dette positive erfaringer med netop alsidig mad. Har børn en for lille erfaringsramme at spise ud fra, må man formode, at børnene fravælger en lang række fødevarer og retter (ibid.). Tilgængeligheden af sund mad er således grundstenen i udviklingen af sunde kostpræferencer.

Undersøgelser lavet af Wardle har vist, at forældres eget indtag af frugt og grønt, samt deres kontrol af børnenes indtag, har en samlet indflydelse på børnenes frugt og grønt indtag (Wardle et al 2005). At forældrene agerer rollemodeller er en væsentlig faktor, idet et lille eller manglende indtag af frugt og grønt hos forældrene indvirker negativt på børnenes indtagelse af frugt og grønt (ibid.). Herudover viser studier, at forældre der spiser lidt frugt og grønt, er mere tilbøjelige til at presse børnene til at spise (ibid.). Jo mere forældrene presser børnene, desto mindre er den gennemsnitlige indtagelse af frugt og grønt hos børnene (ibid.). Endvidere risikeres det, at børnene udvikler en aversion mod bestemte fødevarer. Har barnet først fået en aversion mod en bestemt fødevarer, er denne svær at "kurere" og en afvisning af denne mad, kan bestå i mange år fremover (Wardle et al 2008). – Også selvom barnet som voksen bliver bevidst om, at aversionen skyldes negative omstændigheder omkring maden og ikke selve fødevareren. Børns afvisning af bestemte fødevarer, kan resultere i, at forældrene (grundet bekymringen for børnenes overordnede energiindtag) giver efter og kun serverer den mad børnene foretrækker. Ved denne undgåelse af specifikke fødevarer, styrkes aversionen (Wardle et al 2008).

Gode rollemodeller er således betydningsfuld for redueringen af afvisninger (Wardle et al 2003a; Wardle et al 2008). Dette af to årsager. For det første kan en observation af, at andre der spiser maden (værende forældre, pædagoger, kammerater m.m.) være en direkte årsag til indtagelse via imitation (rollemodeller). For det andet vil denne indtagelse (eksponering) i sig selv fremme præferencen, som forklaret oven for. Det fælles måltid har således en indbygget pædagogisk funktion gennem samværet med andre. Samværet giver anledning til at overskride sig selv og de individuelle smagspræferencer (Carlsen 2004).

Den følelsesmæssige reaktion på maden, som spænder fra afvisning til ligegyldighed eller nydelse, knytter sig til erfaringen med en given type mad og er i høj grad noget personligt (Léon 2006). Kulturen og de mennesker barnet er omgivet af, er derfor vigtige faktorer i henhold til hvilken mad barnet foretrækker, da det er omgivelserne, som introducerer maden til barnet (ibid.).

Der er mange forskellige påvirkninger, der præger vore madpræferencer og dermed nydelsen af mad. Léon, inddeler disse i følgende tre kategorier:

1. Faktorer, der vedrører den enkelte (fysiologiske, biologiske og psykologiske m.m.)
2. Faktorer udenfor den enkelte (socioøkonomiske, kulturelle m.m.)
3. Faktorer, der vedrører selv maden (udseende, lugt, tekstur m.m.) (Léon, F. 2006)

Det er ovenstående faktorerers sammenspil, som udmønter sig i vores adfærd i form af præferencer og vaner, - disse præferencer udvikler sig ikke i et værdifrit rum.

Udover de psykologisk, fysiologiske, sociologiske aspekter og kulturelle værdier og normer, så er minder også en vigtig faktor for madpræferencer, ifølge Korsmeyers teori "The Food Choice Process Model" og Meiselmans "Food Expectations Model". Disse to forbruger relaterede modeller beskriver hvilke elementer, der har en medvirkende faktor til forbrugerens madvalg, præferencer og oplevelse af såvel maden som af måltidet.

Individets opfattelse af mad er, ifølge Meiselman, et resultat af et komplekst smags- og opfattelsesprocesser. Hvert individ møder en sensorisk udfordring med en individuel historik og oplevelses referencer. Nytid og datid mødes idet sanseoplevelserne bestemte betydning fortolkes inden for de referencerammer den enkelte har i forhold til forventninger, præferencer og valg.

Tenna Doktor Olsen beskriver måltidsoplevelsen som en: "...experienced phenomena as an object of past and present time, place and culture". Oplevelsen og derigennem fortolkningen er nødvendigvis afhængig af den enkeltes habitus. Naturligvis rangerer nogle faktorer lavere eller højere fra person til person og fra oplevelse til oplevelse. Duften kan have stor betydning for præferencer og forventning til en bestemt fødevarer eller måltid. Madanmelderen Anton Ego, oplever hvordan en bestemt smag kan "tage ham tilbage" til hans barndom, da han smager rotten Remy's ratatouille i Disney's film af samme navn:

"EVALUATING"



"TASTING"



"REMEMBERING"



"ENJOYING"



Sensorisk test af fødevarer har eksisteret siden 1940'erne og er defineret som en metode der måler, analyserer og tolker smagsindtryk, der opfattes via sanserne. Sensorisk test blev udviklet til kvalitets kontrol, produkt udvikling og forskning indenfor fødevarerindustrien. For at minimere bias blev testene udført af testpaneler/smagsdommere under kontrollerede laboratorium forsøg, hvor miljømæssige faktorer såsom; lys, lufttemperatur, farver, indretning, bordservice, samt fødevarer mærke blev holdt så neutralt som muligt, ofte ved brug af plastik eller hvide farver.

I 1970'erne og 80'erne steg interessen for at forbruger-teste i realistiske spisesituationer (real eating environments test), hvor kontekstuelle faktorer indgik og op gennem 90'erne steg antallet af disse test til fordel for laboratorietest. Fødevarer mærket (navn, varedeklaration, reklame og pris) udløser, ifølge the Food Expectations Model, en bestemt forventning allerede ved produktets navn (mærke), varedeklaration, reklamer og pris.

Madoplevelser er ikke kun et spørgsmål om en fysisk tilfredsstillelse, men det er også om en social tilfredsstillelse; vise eller udtrykke et tilhørsforhold gennem bestemte madvalg. Den franske mad filosof Jean Anthelme Brillat-Savarin skriver i hans bog; *The physiology of taste, or meditation on transcendental gastronomy*; "Tell me what you eat, and I shall tell you what you are". Denne aforisme er ofte blevet beskrevet mindre poetisk: "You are what you eat".

De betydelige ændringer i måltidsmønstret i de seneste årtier skal ses i relation til den kulturelle værdi maden tillægges og som er et resultat af øget velstand og stigende købekraft. Således bliver mad og måltider gjort til genstand for en "værdisætning". Det ændrede forbrugsmønster i forhold til måltider, afspejler den kulturelle værdi vi tillægger maden (Jensen 2003). Forbrugsmønstret viser et kraftigt fald i forbruget af grove, kulhydratrige produkter (som kornprodukter og kartofler), mens der er sket en stigning i forbruget af finere grønsager, kød, fisk, æg, fedtstoffer og sukker. Herudover også en meget stor stigning i øl, vin og spiritus (Nedergaard 2006). I et forenklet perspektiv, kan man således se, hvordan de tre overordnede fødevarergrupper: kornprodukter, frugt og grønt, samt animalske fødevarer rangerer på den kulturelle rangstige. Ifølge ernæringsvidenskaben (figur 1) bør vi spise mindst fedtholdige animalske fødevarer, mere frugt & grønt og kornprodukter bør udgøre den daglige basiskost. I lyset af den kulturelle værdi (figur 2) vi tillægger maden, rangerer kornprodukter og frugt & grønt lavest, mens animalske produkter (især kød) rangerer højest.



Figur 1. Den ernæringsvidenskabens rangorden.
(Storm, D. 2009)



Figur 2. Den kulturelle rangorden.
(Storm, D. 2009)

I rangordningen af den kulturelle værdi vi tillægger maden, rangerer kornprodukter og frugt & grønt lavest, mens animalske produkter (især kød) rangerer højest. Den øgede købekraft manifesterer sig således tydeligt i den aktuelle kostsammensætning. Og står derved i skarp kontrast til de af ernæringsvidenskaben udledte anbefalinger.

Kostanbefalingerne tilråder at spise mindst fedtholdige animalske fødevarer, mere frugt & grønt og kornprodukterne bør udgøre den daglige basiskost. De enkelte måltider tillægges ligeledes forskellig kulturel værdi. Morgenmaden tillægges mindst værdi, efterfulgt af frokosten, og

aftensmaden tilhører toppen af denne rangstige. Der er endvidere opdelinger i eksempelvis hverdagsmaden og festlige højtider (Jensen 2003).

Sammenholdes madens værdi med måltidets værdi, bliver det tydeligt, hvorfor de lavere fødevarergrupper indgår i morgenmaden (som fx cornflakes med mælk), men ikke serveres til aftensmaden eller ved festlige højtider. Disse normer og regler har karakter af en tavs og indforstået viden (ibid.). Dette er en viden, som ikke alene er forbeholdt voksne. Således ved børn helt ned til tre-fire års alderen, hvordan mad og måltider bør kombineres (Wardle 2008,). Det bliver ligeledes tydeligt, hvorfor den måltidsansvarlige kan opleve en konflikt mellem ernæringshensyn på den ene side og kulturelle normer, regler og værdier på den anden side. Der er således en grundlæggende forskel på, "*hvordan ernæringseksperter og almindelige mennesker opfatter 'rigtig' mad*" (Jensen 2003).

Kærligheden går igennem maven

I flere sociologiske undersøgelser fortalte måltidsansvarlige kvinder, at det var vanskeligt, at prioritere ernæringshensynene i madlavningen. Således var ét mål at økonomisere med såvel tid som økonomiske ressourcer og skabe et sundt måltid til familien. Et andet mål var, at gøre dette på en måde, som sikrede familiens anerkendelse og taknemmelighed, hvilket betyder en bekræftelse af de kærlige relationer i familien (Holm 2003). Ønsket om at tilgodese ernæringen er til stede, men der afstås fra dette for ikke at skabe konflikter. Således siger en af de interviewede (måltidsansvarlig kvinde):

"Jeg giver dem, hvad de elsker, i stedet for hvad de har godt af" (Holm 2003, s.23-24).

Det er derfor ikke alene nydelsen der er på spil, men også en "*symbolsk form for næring fordi den omhyggelig tilberedte mad udtrykker omsorg for dem maden er lavet til*" (Holm et al 1999, s. 58). Ovenstående bekræftes i undersøgelsen *Danskernes Kostvaner* udgivet af Fødevarerdirektoratet. I denne fremhævede 73 % af børnefamilierne, at det væsentligste hensyn til valg af middagsretter var, at familien kan lide maden. 43 % fremhævede at maden skulle være tilberedt af friske råvarer, mens 38 % lagde vægt på, at maden var hjemmelavet (Fagt et al 2003, s.31).

Den dårlige samvittighed, som kan være et tegn på, at befolkningen er blevet mere oplyst, viser sig blandt andet i form af underrapportering. Således har kostundersøgelser fra 2000-2001 registreret en stigning i antallet af underrapporteringer, som er observeret i flere nordiske undersøgelser. Hvor det tidligere var hver syvende, menes det på dette tidspunkt at være hver femte person, som angiver et usandsynligt lavt energiindtag (Matthiesen et al, 2003). Eksemplerne viser, som tidligere belyst, at maden først og fremmest er indlejret i kulturelt forankrede begreber om hvad *rigtig* mad er. At servere den *forkerte* (men ernæringsrigtige) mad, kan derfor resultere i denne dårlige samvittighed hos den madansvarlige (Jensen 2003).

Det er væsentligt, at børnene i daginstitutionen har muligheden for at samles om den samme mad. Den individuelle madpakke og det fælles måltid repræsenterer forskellige måder at indgå i fællesskabet på.

*”Den individuelle madpakke bliver en kamp om at være god nok
og at sende de efter gruppens normer rette værdier, der kan splitte gruppen,
mens det fælles måltid modsat virker samlende på gruppen”*
(Carlsen i Carlsen 2004, s.154).

Familiens ernæringshensyn er derimod splittet imellem opfattelser af rigtig/forkert mad og ønsket om at formidle kærlighed og omsorg gennem maden. Dette er en væsentlig udfordring for ernæringsoplysningen, som prøver at nå den måltidsansvarlige og derigennem påvirke børns sundhedstilstand.

Ernæringsoplysningen ønsker at formidle en bevidsthed om, at befolkningen må spise det, de værdsætter mindst (kulturel værdi). Således kommer sundhed og den stigende fokus på sundt/usundt, kulhydrater og fedtprocenter nemt til at handle om afsavn og det der *ikke gør* livet værd at leve (Jensen 2000). Der kan således ikke sættes lighedstegn mellem begreberne mad og ernæring, idet der knytter sig forskellige forståelsesniveauer til disse.

Ifølge Jette Benn, har *mad* således sine rødder i kulturen og omhandler valget og sammensætningen af levnedsmidler, mens *ernæringen* hører til i den naturvidenskabelige arena og beskæftiger sig med kroppens tilførsel af nødvendige næringsstoffer (Benn 2009). Som rangordningen af fødevarernes kulturelle værdi viser, er disse to forhold ikke nødvendigvis sammenfaldende.

Ovenstående indikerer, at (såvel børn, unge og voksne) på trods af kendskabet til ernæringsfaglige begreber, kan have svært ved at udvise en relevant praksis hertil (Holm 2003).

FORMÅL

Undersøgelsen der er udført som en del af det internationale pilotprojekt der undersøger hvorledes sundere livsstil kan befordres gennem børnehaven, havde til formål at beskrive og forstå de rammer og processer, som ligger til grund for den nuværende pædagogiske praksis i relation til måltidssituationen. Der er tale om et udviklingsarbejde, som har til formål at indsamle viden til fremstilling af ny forståelse og nye metodiske tilgange der kan styrke pædagogers handlekompetence, med henblik på at øge og styrke børnehavebørnenes maddannelse.

Undersøgelsen havde til formål at belyse fem overordnede temaer af betydning for børnehavens ”sundhedsfremmende potentiale. Disse var pædagogens egen holdning til madordning i børnehaven, formålet målet med måltidet i børnehaven, pædagogernes egen forståelse for ansvar og initiativpligt i forbindelse med maden, pædagogernes egen opfattelse af rolle i forbindelse måltidssituationen og børns maddannelse, samt pædagogernes opfattelse

af betydningen af de organisationelle rammer for madordningerne herunder MMP'ens (Mad og måltidspolitik) betydning.

METODE

Undersøgelsen, med udgangspunkt i litteratur studie, er et empirisk forløb. Empirien er genereret i et case studie, som omfatter interviews og observationer af frokostmåltidet i børnehave C, beliggende i Københavns Kommune.

Undersøgelsens centrale perspektiv er de sociale og (mad)kulturelle perspektiver på mad og måltider. Undersøgelsen har rent empirisk fokus på pædagogerne. Der blev foretaget interviews af to pædagoger, samt en pædagogstuderende. Der blev video observeret henholdsvis 20 og 21 børn, samt 2 pædagoger, 1 pædagogstuderende og en pædagogmedhjælper.

Metoderne interview (af pædagoger) og observationer (børn og pædagoger) er valgt, idet disse kan supplere hinanden og tilsammen bidrage med et mere nuanceret indtryk af undersøgelsens genstand, end hvis metoderne stod alene. Interviews med pædagoger samt observationer af frokostmåltidet skulle give indsigt i pædagogernes syn på mad og måltider, den pædagogiske praksis omkring frokostmåltidet, samt hvordan de oplevede deres rolle i forhold til frokostmåltidet.

Yderligere ønskedes et indblik i evt. ressourcer og/eller barrierer, for at mad og måltider integreres på en meningsfuld måde, som støtter børnenes maddannelse. Mens interviews kan give et indblik i den enkelte pædagogs faglige selvforståelse, kan observationer give et billede af pædagogernes reelle adfærd, som er uafhængig af mundtlige beretninger. Derudover kan rutinemæssige aktiviteter samt tabubelagt adfærd, som ikke kommer til udtryk i interviewet, afdækkes (Launsø 2005).

Forud for denne undersøgelse, blev der foretaget interviews og observationer i en anden børnehave tilknyttet PERISCOPE projektet. Dette pilotprojekt havde til hensigt, at afdække uklarheder og fejlkilder i undersøgelsesdesignet, interview-/observationsguiden samt spørgeteknikker. Den aktuelle børnehave blev valgt fordi de i forvejen de deltog i EU-projektet PERISCOPE. Dette betød at der allerede var etableret kontakt til børnehaverne, samt at disse fik tilberedt maden i børnehaven og at maden levede op til de nationale anbefalinger.

Pilotprojektet og undersøgelsen foregik i to forskellige børnehaver. I pilot projektet foretaget i børnehave A, blev der foretaget videoobservation af måltidssituationen og derudover blev der foretaget interview af to pædagoger. Resultaterne heraf blev brugt til at bedømme om der skulle foretages ændringer i opstilling af videokamera, observationsguide, samt interviewguide og spørgsmål. Der blev ikke foretaget nogen ændringer af observations- eller interviewguide, samt spørgsmål. Vinklen på videokameraet blev ændret i undersøgelses børnehave C pga. rummets størrelse og bordopstillingen.

Interviewene gennemførtes med to af børnehavens C's pædagoger, samt en pædagogmedhjælper. Diktafon blev anvendt til senere transskribering og dermed fastholdelse af udtalelserne (bilag 1-3).

Observationerne fandt sted over to gange og havde til opgave at understøtte interviewene, bl.a. ved at nuancere interviewpersonernes udtalelser. Ydermere var observationerne nyttige til at se og forstå hvordan de fysiske rammer udgør muligheder eller hindringer i forhold til den aktivitet (frokostmåltidet), der er i gang (Løkken 1998). Med henblik på at strukturere undersøgelsen, benyttedes Kvaless syv metodestadier der omfatter tematisering, design, interview, transskribering, analyse, verificering samt rapportering (Kvale 1997).

Der blev udformet af tre overordnede temaer der ønskedes belyst i undersøgelsen:

- 1) Mad- og måltidspolitikens tilblivelse og anvendelse.
- 2) Pædagogernes selvforståede rolle som vært for frokostmåltidet.
- 3) Oplevede muligheder og barrierer for inddragelse af sundhedsfremmende aspekter i den daglige pædagogiske praksis.

De overordnede temaer blev omdrejningspunktet for en semi-struktureret interviewguide (bilag 4), som gav interviewet struktur, samtidig med at det levnedde plads til afvigelse og uddybning af spørgsmål der måtte opstå undervejs (Kvale 1997). Spørgsmålene går fra at være generelle til mere specifikke, for at undgå en for hurtig indsnævring af emnet (Launsø 2005). Opfølgende spørgsmål er blevet brugt til at verificere interviewerens forståelse af interviewpersonens udsagn.

Observationerne af frokostmåltidet foregik i felten, dvs. i børnenes og pædagogernes sædvanlige omgivelser (Andersen, 2006). To observatører var til stede under frokostmåltidet, men deltog ikke i begivenheden (frokostmåltidet). Dette karakteriserer en ikke-deltagende observation (ibid). Under observationerne førtes en løbende protokol, som bestod af usystematiske observerede registreringer (Løkken, 1998). Denne ustrukturerede form er valgt, for ikke at blokere for på forhånd uventede indtryk. Umiddelbart efter observationerne tilføjedes yderligere kommentarer og indtryk i den løbende protokol, mens disse var friske i erindringen.

To videokameraer blev opstillet for at dokumentere frokostmåltidet i billede og lyd, samt give mulighed for genafspilning af sekvenser. De observerede var bekendt med, at de blev filmet/observeret, men kendte kun til det overordnede tema ("Mad i børnehaver"), hvilket karakteriserer observationen som indirekte (Andersen, 2006). Den største fordel ved brug af videokamera er selvsagt, at kameraet fanger både lyd og bevægelser/kropsprog, samt handlinger. Observatøren kan dermed afspille optagelsen igen efter at have reflekteret over enkelte sekvenser og dermed få fat i mere, end hvad der er muligt gennem direkte brug af sanserne (Løkken 1998). Eksempelvis kan der være tale om sekvenser, som umiddelbart virker tilfældige/umotiverede, men senere kan vise sig at være meningsfulde (Løkken, 1998). Ligesom interviewene, blev observationerne transskriberet og er vedlagt som bilag 5. Efter endt observation i børnehaverne, deltes de to observatører og iagttog det filmede materiale hver for sig. Denne materiale gennemgang blev understøttet af et semi-struktureret observations-skema (bilag 6), som var opdelt i fire overordnede temaer. Dette for at sikre

fokus i henhold til undersøgelsen, i modsætning til den ustrukturerede løbende protokol. De fire temaer (målet med frokostmåltidet, italesættelse af maden, rollemodeller samt mad- og måltidspolitikken) dannede det skematiske grundlag for analysen. Ved at gennemgå pædagogernes svar via de transskriberede interviews, og derefter at stille dem op imod observationerne kunne der findes (u)overensstemmelser mellem det sagte og selve handlingen. Efterfølgende er samtlige noter blevet sammenlignet og diskuteret.

Efter at interviews og observationer var udført blev der gennemført et analysetrin. Formålet med analysen af interviewene, er at frembringe interviewenes meningsindhold, interviewpersonernes egen forståelse, samt at lægge nye perspektiver over fænomenerne (Kvale 1997). Analysen rummer således tre fortolkningskontekster, som Kvale kalder:

- Selvføståelse – hvis formål er at gengive en kondenseret formulering af interviewpersonernes egen opfattelse af meningen med deres udsagn.
- Kritisk common sense-forståelse – som omfatter en bredere forståelsesramme end interviewpersonernes egen og enten kan fokusere på udsagnets indhold eller på den person, der fremsætter udsagnet.
- Teoretisk forståelse – som anlægger en teoretisk ramme til fortolkning af et udsagns betydning (Kvale 1997).

Der blev fortrinsvis benyttet meningskondensering, hvor hovedbetydning af det sagte reduceres til kortere og mere koncise formuleringer (Kvale 1997); samt ad hoc metoder, som er et samspil af forskellige teknikker under analysen (Kvale 1997). Meningsfortolkningen sker ved hjælp af den hermeneutiske cirkel, hvor forståelse og mening søges gennem en kontinuerlig proces frem og tilbage mellem delene og helheden (Kvale 1997). I alle trin i forskningsprocessen er der subjektive elementer og derfor må valg træffes igennem hele processen. Studiets problemfelt og de vurderinger, der foretages, når konklusionen skrives, er baseret på subjektive valg. De valgte og fravalgte metoder vil reflektere hvilke faktorer, der bliver studeret, og hvad der dermed opfattes som betydningsfuldt (Løkken, 1998).

Enhver perception er selektiv (Andersen, 2006) og eftersom perceptionsprocesserne er sammenknyttet med individuelle tolkningsprocesser (Bisgaard, 1994), var begge observatører tilstede under frokostmåltidet hvilket efterfølgende gav mulighed for sammenligning af resultater. Ved intersubjektiv enighed mellem data, fx. to observationer af samme fænomen, er det muligt for at nå frem til en rimelig grad af sikkerhed (Løkken 1998).

Ved efterfølgende gennemgang af videooptagelserne anvendtes et semi-struktureret observationsskema (bilag 4), som sikrede analysefasen struktur og væsentlighed i forhold til problemstillingen. Endvidere kunne kendetegn, der blev gentaget som et mønster, opdages ved gentagne afspilninger af videooptagelserne. Ved at observatørerne analyserede filmene hver for sig blev overensstemmelserne mellem observationerne registreret og brugt i analysen.

METODEMÆSSIGE REFLEKSIONER OVER VALIDITET, RELIABILITET, ETIK OG GENERALISERBARHED

Transskriptionen af såvel interview og observationer blev gennemført af en uafhængig person uden tilknytning til dette projekt for at højne objektiviteten, og transskriptionerne er ordrette. Der blev således ikke foretaget en meningskondensering på dette stadie.

Metodetriangulering gør, at anvendelsen af flere forskellige metoder ved indsamling³ og analyse af data⁴, styrker både pålideligheden og den indre validitet (troværdighed og sandhedsværdi) (Lindahl et al, 2002). Der efterstræbes en dialogisk sandhedsopfattelse, hvor objektiviteten søges gennem rationel diskussion blandt diskursdeltagerne (Kvale 1997).

Reabilitet betegner, hvor konsistente resultaterne er (Kvale 1997). Inden for den humanistiske forskning er reliabilit et problematisk begreb, eftersom menneskets adfærd ikke er statisk men foranderlig. Det er derfor mere meningsfuld at tale om graden af "sammenhæng" mellem tolkninger og data (Lindahl, et al. 2002).

Reliabiliten af databearbejdningen øges, når den har involveret flere personer, som uafhængigt af hinanden har foretaget dataindsamling, sammenfatning af data og analyse (ibid.), som beskrevet ovenfor. Ligeledes forstærkes reliabiliteten igennem metode-trianguleringen, som havde til formål at belyse problemfeltet fra flere vinkler⁵.

Interview- og observationsguiden gav undersøgelsen et præg af struktur og konsistenthed (Kvale1997), som muliggjorde en afdækning af mønstre i respondenternes holdninger, opfattelser og beskrivelser af egen adfærd og øgede muligheden for sammenligning interviewene imellem. For at sikre gennemskuelighed og eksplicitering er der argumenteret for de valg der er truffet. Interviewguiden, løbende protokol, transskribering af interviews og videooptagelser samt meningskondensering af interviews og observationer er med til at højne reliabiliteten af undersøgelsen (Lindahl et al. 2002).

Det har ikke været denne undersøgelses mål at sikre repræsentativitet, men derimod at frembringe information, som kan belyse problemstillingens kompleksitet i tilstrækkelig omfang (Neergaard, 2007). Dette udelukker dog ikke, at mønstre, koncepter eller teorier, som er genereret i en specifik kontekst, kan overføres til en anden lignende kontekst (ibid.).

Den kvalitative tilgang, giver et indblik i menneskers livsverden, hvilket forudsætter omtanke for projektets etiske retningslinjer. Denne undersøgelses etiske rettesnor, har først og fremmest taget udgangspunkter i to forhold:

1. At producere viden, som ikke alene har videnskabelig værdi, men som er potentielt gavnlige for børn og pædagoger i de udvalgte børnehaver (Kvale 1997). Projektet har til hensigt at kunne fungere som pilotundersøgelse for yderligere forskning på området.
2. At minimere eventuelle skadelige konsekvenser for deltagerne (Kvale 1997). I undersøgelsens opstartsfasen udsendtes et brev beskrivende interviewets overordnede

³ I dette tilfælde i billeder, lyd og skriftlig data

⁴ I dette tilfælde ekstern transskribering, intersubjektiv enighed, samt brug af citater

⁵ Interview, observation, samt litteraturstudie

emne, samt fortrolighedserklæring og praktiske oplysninger. Ovenstående forhold blev repeteret i interviewets briefing-fase og levede rum til evt. spørgsmål fra de involverede parter. Interviewpersonernes anonymitet blev, ved anvendelse af koder, sikret igennem transskriptionsfasen samt rapporteringen.

Forældre, pædagoger og børn blev gjort opmærksomme på observationer og videooptagelse af børn og pædagoger under frokostmåltidet og der blev indhentet skriftlig tilladelse af forældrene. Alle optagelser blev behandlet i henhold til persondataloven, og konsekvensen heraf er bl.a., at observationsprotokoller og rapporter ikke indeholder navne på børn, pædagoger eller børnehaver. Anvendelse af koder bidrager til at anonymisere materialet, så der ikke afsløres fortrolig information nu eller i fremtiden.

Den indirekte observation⁶ havde den fordel, at pædagogerne ikke var bekendt med, at fokus primært lå hos dem og deres samspil med børnene, frem for den serverede mad eller eksempelvis børnenes reaktion på maden. Herved kunne det (i noget omfang) undgås, at pædagogerne ønskede at tilfredsstille observatørerne og påtog sig en kunstig rolle. På den anden side, stiller det undersøgeren i et etisk dilemma, idet denne i værste fald kan blive beskyldt for at vildlede de observerede (Løkken, 1998). Den indirekte tilgang blev valgt på trods af denne etiske gråzone, for at tilgodese validiteten. Herudover havde undersøgelsen ikke til hensigt at miskreditere hverken børn eller pædagoger hvilket forsvarer denne tilgang.

RESULTAT AF INTERVIEWS OG OBSERVATIONER

Dette afsnit beskriver de samlede resultater fra interviews med pædagogerne og observationerne af måltidssituationen, fordelt i de fem emner, der var defineret fra starten og beskrevet i formålet.

Børnehaven som "måltidssted"

Der blev spurgt ind til pædagogernes overordnede holdning til sund mad i børnehaver, herunder Regeringens ønske om indføring af et fælles sundt frokostmåltid.

De tre interviewede pædagoger var alle positive stemt overfor madordning i børnehaven.

Pæd A fremhæver muligheden af en pædagogisk social indsats i måltidet, mens Pæd B fremhæver lighedsaspektet idet nogle ikke sidder med en mere "spændende" frokost (indeholdende usunde snacks) end andre og er opmærksom på madpakkens omsorgsværdi. Pæd C fremhæver vigtigheden af sund mad, som især sættes i forbindelse med økologi.

*"Jamen, jeg synes da det er genialt (...) og jeg ser det som et stort plus, når vi sidder og får det samme mad (...)
– der er en helt stor pædagogisk, social indsats i det måltid" (Pæd A)*

"(...) Det er ikke alle forældre, der giver de bedste madpakker med.

⁶ Dvs. det faktum, at de observerede kun var bekendt med det overordnede tema ("Mad i børnehaver").

*(...)Så bliver de forkælet lidt (...)
Men der er også bare børn, der ikke får noget med
og det synes jeg er lidt synd (...)" (Pæd B)*

*"(...)Jeg synes det er meget vigtigt, at det er sund mad, der bliver serveret
og jo mere økologisk det kan blive, jo bedre... " (Pæd C)*

Børnehave C har haft en madordning i det seneste 1½ år. For institutioner der ikke på nuværende tidspunkt har en måltidsordning kan forandringer opleves problemfyldte, idet mennesket har en tendens til at føle sig, på én gang draget men også skræmt af forestående forandringer, dette kan komme til udtryk i en naturlig modstand som udefrakommende tiltag ellers kan medføre (Køhlert, 2001).

Pædagogerne som "måltidsagenter"

Når pædagogerne blev spurgt til målet med frokostmåltidet (for såvel børn som voksne), var målet henholdsvis energi til dagen, en indføring i den danske spisekulturs former (socialisering) samt hyggeligt samvær (ikke stressende og larmende). Dette illustreres ved følgende udsagn:

"(God mad, red.) er der noget energi i (...) alsidigt." (Pæd A)

Pæd A uddyber at børnene gerne må synes, at maden er en fryd for øjet. Ud over maden, fremhæves det hyggelige samvær mellem børnene og at de voksne ikke skal være for regelsættende i løbet af måltidet:

*"(...)For mig er det vigtigere at det er hyggeligt at spise (...)
og også gerne sjovt." (Pæd A)*

Lignende holdning ses hos Pæd C:

*"De skal have et hyggeligt måltid,
hvor de sidder sammen med nogen de godt kan lide (...)" (Pæd C)*

Herudover nævner Pæd C, at det hyggelige tidsrum indebærer, at der ikke bliver skabt unødige konflikter. Han definerer sin egen rolle som observatør, der udelukkende griber ind, når det bliver nødvendig og ellers fortrinsvis holder sig i baggrunden.

Pæd B er opmærksom på læringspotentialer i måltidssituationen:

*"Det (målet, red.) er selvfølgelig, at de skal have noget at spise ...
men det er jo også en socialiseringsproces...
(...) en spisekultur (...) og den skal de selvfølgelig lære (...)" (Pæd B)*

Denne læringsproces inkluderer dog ikke viden om maden. Overordnet kan det siges, at pædagogerne vægter det gode sociale samvær, og at børnene lærer at sidde pænt.

Pædagogerne som ansvarshavende

På spørgsmålet om, hvorvidt pædagogerne oplever at de har et ansvar for at lære børnene noget om maden, svarer to af pædagogerne:

*"Det er børnehavernes medansvar (...)
Jeg synes der er sådan meget tendens til at rigtig meget ansvar bliver lagt uden for familien...
og det synes jeg faktisk er et problem" (Pæd A)*

Samtidig præciserer pæd B at selvom hun er enig i at børnehaven har et medansvar, så føler hun også at dette mer-ansvar udgør et problem.

*"(...)Fordi vi har jo ikke så meget tid (griner)
man kan sidde og snakke om (...) hvordan dyrker vi grøntsagerne osv.,
men det ville primært skulle være under måltiderne,
vi kunne snakke om det" (Pæd B)*

Hun uddyber, at emnet sund mad kun tages op såfremt børnene spørger.

Pæd C synes ligeledes, at pædagogerne må påtage sig et ansvar, men tilføjer:

*"(...)Men jeg syntes så ikke, at vi er så gode til det –
men ja, absolut har vi et ansvar sammen med forældrene (...)
... at hjælpe børnene med at lære,
hvad der er god og dårlig mad (...)" (Pæd C).*

Han uddyber yderligere (modsat Pæd B), at læring nødvendigvis skulle være en aktivitet, eksempelvis en temauge eller temadage, som foregik udenfor frokostmåltidet. Dette pga. tidsfaktoren og støjniveauet under måltidet.

Til trods for at alle pædagoger føler et medansvar for at lære børnene om sund mad, er der uenighed om, hvorvidt måltidet skal være arenaen for denne læring. Tidsressourcer opleves som en væsentlig barriere for pædagogerne. Manglende tidsressourcer, både under måltidet og i løbet af dagen. Det fremgik desuden at pædagogernes ernæringsfaglige viden hovedsageligt var en kombination af egen (lægmands-)viden og børnelitteratur. Udover dette søger personalet ikke selv yderligere viden i spørgsmål vedrørende mad og måltider. De har, efter egne udsagn, ikke fokus på dette område, men placerer indsamling og videreformidling af denne viden til køkkenassistenten (KA). Det vurderes heraf, at pædagogerne generelt anser maden for værende en opgave, der er forbeholdt KA. Dette fremgår bl.a. af denne pædagogs udtalelser om hvorvidt de vidste hvad der var i den mad de spiste, og derved kunne videregive denne information til børnene under frokosten:

*"(...) Man kan godt forestille sig, at man måske kunne være,
lidt mere opmærksom på at fortælle, hvad der er egentlig er i maden(...)
Så skal vi da have KA noget mere ind og forklare,
hvad der egentlig er, der er i maden (...)" (Pæd A).*

Som det fremgår af udtalelsen, ser pædagogen ikke sig selv som ansvarlig for at opnå indsigt i maden, men tillægger denne opgave KA.

Endvidere præciserer nedenstående udsagn, at såfremt børnene ikke spørger ind til maden, så er den mad der spises ikke noget der bliver italesat. Dette jf. ovenstående kan dog kun ske såfremt pædagogen ved hvad der er i maden:

"(...) Hvis børnene spørger... ja... men ellers så...personligt gør jeg det ikke (...)" (Pæd B)

Og hun uddyber, at den sparsomme italesættelse af maden skyldes manglende fokus.

Køkkenassistentens syn på sund mad og muligheder for at inddrage børnene i køkkenet, blev belyst ved hjælp af et telefoninterview. Heraf fremgik det, at KA lagde vægt på, at maden levede op til kostrådene, var overvejende økologisk og hun understregede vigtigheden af, at maden var varieret. Børnene blev ikke inddraget i køkkenet, medmindre det var i forbindelse med temadage, projekter m.m. Vi fik bekræftet interessen i og muligheden for, at fx to-tre børn kunne agere "hjælpekokke" for en dag. Dette ville indebære madlavning (eksempelvis æltning af bolledej m.m.) og at disse børn kunne få oplyst hvilke ingredienser der var brugt i maden, hvilke retter børnene fik til frokost denne dag, samt evt. hvordan det var tilberedt. KA ville således påtage sig det ansvar for at videregive viden om mad, som pædagogerne delvist har fralagt sig. Køkkenet har de nødvendige ressourcer til, at dette kunne foregå i praksis.

Observationerne viste ligeledes, at maden ikke blev italesat af pædagogerne (introduktion af maden) og at børnene pegede på eksempelvis pålægget, da disse ikke vidste om der var tale om salami eller figenpålæg. Et lignende eksempel ses, da et af børnene pegede på "det grønne" i fiskefrikadellerne og spurgte:

"Hvad er det?" (barn)

"Spinat måske?" (Pæd C)

(Uden at smage på det, svarede barnet:)

"Jeg kan ik' li' det" (barn)

I stedet for at imødegå ulysten til ukendt mad, tilbyder Pæd C barnet en udvej i form af at blive tilbudt æggesalaten i stedet for. "Hjælpekokkene" ville således udføre en vigtig rolle, som på nuværende tidspunkt mangler, idet børnene ville vide hvad "det ukendte" er. – Det kunne evt. vise sig, at ingredienserne ikke var så fremmede endda. Medinddragelse i køkkenet, vil være en oplagt mulighed, for at inddrage børnenes sanser i omgangen med mad (lugte, smage m.m.).

Historiefortælling blandt pædagoger og børn, samt børnene imellem, kan også give børnene indsigt i de enkelte råvarer, hvor de kommer fra og derved give børnene et indblik i madens oprindelse. I det følgende eksempel gengives en samtale mellem pæd D og en pige. Den strækker sig over cirka 10 minutter og gengives derfor ikke i sin fulde længde. Den starter med at omhandle pigens lillebror og hvad han er begyndt og spise, - nemlig chili con carne. Samtalen fortsætter omkring ingredienserne i denne ret; ris, bønner og oksekød. Flere børn blander sig i samtalen og derfra går samtale videre til kalve og tyre, køer og derfra videre til mælk og malkning med eller uden maskine. Samtalen kører til sidst af sporet og ender i heste og hestepærer.

Pæd D formår her at gribe ind og gøre brug af en af de historier, der knytter sig til maden. Det er dog ikke den mad på bordet der italesættes, men historien har sig udspring i en konkret ret, som børnene kan identificere og genkende. Netop genkendelsesværdien er et vigtigt element når det drejer sig om at føle sig tryk ved maden. Derved formår historien at være menings- og værdifuld i denne kontekst. Derudover gør historien brug af det samvær, som måltidet formidler ved at involvere hele bordet. Historien giver desuden børnene en indsigt i sammenhængen mellem retten (chili con carne) og naturen (oksen). Ydermere formår pædagogen at inddrage andre aspekter i historien, såsom forskellen mellem kvæget (tyr, kalv og ko) samt produktionen af mælk (malkning).

Pædagogerne som rollemodeller

Pædagogerne er blevet spurgt ind til, hvilken rolle de tillægger sig selv i måltidssituationen. Ifølge Pæd A er hendes rolle at være nærværende, ifølge Pæd B at lære børnene normerne for hvordan man spiser, bevarer ro og orden og ifølge Pæd C at være der uden at bryde ind/stresse børnene.

Udover at pædagogerne ser børnene som værende rollemodeller for hinanden, anerkender de også deres egen funktion som rollemodeller i måltidssituationen. Som en pædagog udtrykte sig i besvarelsen af spørgsmålet på, hvilken indflydelse hun har på *om* og *hvad* børnene spiser af den mad de får serveret:

*"Nu er jeg jo heldigvis sådan et madøre, så jeg kan spise alt
og elsker den mad, der bliver serveret og (...)
udstråler også, at når jeg kan lide det, så er det i hvert fald ikke farligt
at sidde og spise (...)" (Pæd A)*

Og her uddyber Pæd A, at pædagogerne er forbilleder for børnene i og uden for måltidet og at deres opfordringer om at børnene bør smage på maden betyder rigtig meget for, at børnene reelt gør det. Under observationerne opstod følgende situation, som underbygger ovenstående udtalelse: Pæd A tager fadet med pålægget og spørger en dreng om han vil have en tomat eller en agurk. Drengen siger "Nej, jeg kan ikke li' tomater". Pæd A tager et stykke agurk i munden og siger: "Sådan en hapses. Skal du ikke have en?", mens hun rækker fadet over til ham. "Jo" svarer drengen og tager et stykke agurk.

Pæd B er enig i opfattelsen af, at pædagogerne er væsentlige rollemodeller under frokostmåltidet. Hun hæfter sig specielt ved, at pædagogerne ikke kan stille krav til børnene, som pædagogerne ikke selv lever op til:

*"Hvis jeg (...) fx ikke øser noget op på tallerkenen,
kan jeg jo heller ikke tillade mig, at sige til børnene:
"I skal smage på det, der står på bordet"" (Pæd B)*

Pædagogerne er opmærksomme på, at børn ikke alene lærer af det de hører, men i høj grad af det de ser.

Der er enighed pædagogerne imellem om at opfordre børnene til at smage på maden. Der er dog forskel på hvor ofte den enkelte pædagog vægter at opfordre børnene. Dette fremstår af følgende udsagn:

"(...) Jeg prøver jo tit at sige (...) prøv at smag (...) altså, prøver bare at opfordre, opfordre, opfordre... det vil jeg stadig mene er det vigtigste at gøre... Og så selvfølgelig at jeg spiser det selv". (Pæd A)

"... Det er jo en del af kulturen, at man smager på det, der bliver serveret og har man smagt det, og siger, at man ikke kan lide det, jamen så er det for det meste også okay (...)" (Pæd B)

"Jeg opfordrer alle børn til at smage al maden, men kan de ikke li' det, gør jeg ikke mere ved det". (Pæd C)

Et gennemgående træk, både i interviewene og i observationerne er pædagogernes fokus på måltidets socialiserende effekt. At børnene opnår selvstændighed, kan spise med kniv og gaffel, sidde ved bordet, tage mad og drikke til sig selv og være behjælpelig overfor andre tillægges stor værdi. En pædagog udtrykte hendes professionelle stolthed, når hun observerede et barn håndtere noget, som denne ikke tidligere havde kunnet:

"(...) jeg synes jo det er fedt, når man ser et barn, der måske har lært lidt af de andre... eller af os" (Pæd B)

Børnenes selvstændighed påpeges ligeledes af Pæd A:

"(...) Jeg synes de skal være med i processen med at spise... at de ikke bare sidder som passive og modtager alle de der ydelser, (...) men der er også noget godt i, at man skal sørge for den ved siden af også får mad - at det ikke kun er en selv det handler om" (Pæd A)

Mad- og måltidspolitikken som organisationel ramme

Mad- og måltidspolitikker (MMP) er et sæt fælles målsætninger om mad og måltider. Politikken dækker både det, der spises, og rammerne for måltidet, fx indretning, spisepausens placering på dagen og dennes længde. Formålet med en mad- og måltidspolitik er at gøre krav og holdninger til mad og måltider synlige (Fødevarerstyrelsen 2008).

Undersøgelser fremhæver, at mad- og måltidspolitikker er en hjælp til afklaring af gensidige forventninger, både internt (mellem leder, køkken og pædagoger), samt eksternt (mellem forældre og børnehaven) og kan dermed udgøre en ramme for forankring, fortsat dialog og erfaringsudveksling (Lissau 2006).

I interviewene spurgtes derfor ind til pædagogernes erfaringer med mad- og måltidspolitikken i Børnehaven C.

Disse viste, at pædagogerne gennemgående var enige om, at såvel mad som måltider er en vigtig del af institutionens liv. Madordningen for børnehaven er forholdsvis ny, idet den først blev indført for 1½ år siden. Beslutningen om at indføre madordning i børnehaven blev bakket op, ikke kun af de ansatte, men også af den meget aktive forældrebestyrelse.

Ingen af de tre interviewede pædagoger, er blevet introduceret til mad- og måltidspolitikken og har ikke været med til at udforme denne. Kendskabet til indholdet af MMP begrænser sig til økologi, variation og at maden var delt op i ugedage. Til spørgsmålet om hvorvidt MMP spiller en rolle for det pædagogiske arbejde i hverdagen, svarer Pæd B:

"Nej, det gør den nok ikke" (Pæd B)

Tilsvarende svarer Pæd A og Pæd C:

*"(...) Nej... jeg tænker ikke så meget over hvad der står (...),
men jeg tænker jo altid over hvad jeg gør rent pædagogisk (...)." (Pæd A)*

*"(...) Den er på skrift, men det er ikke noget vi
sådan forholder os til i det daglige (...)." (Pæd C)*

Ledelsen har ikke vist interesse i at følge op på politikken og både Pæd A og Pæd C fremhæver, at de føler sig fremmedgjorte over for MMP'en, idet de ikke selv har været en del af udformningen. Igennem interviews og observation fremgik det da også klart, at pædagogerne havde forskellige opfattelser af deres roller i forbindelse med måltidssituationen. Pæd A brød sig ikke om regler og mente at frokosten først og fremmest skulle være en sjov oplevelse. Pæd B var meget opmærksom på at give børnene færdigheder/bordskik, mens Pæd C helst ville blande sig udenom. Alle tre var pædagoger var enige om, at en udarbejdelse af rammerne omkring måltidet, ville give fokus og en ramme til daglig implementering.

Pædagogerne gav samlet set udtryk for, at disse havde brug for fælles retningslinjer i deres arbejde og at disse ikke alene bør indbefatte maden men i høj grad måltidssituationen. Der mangles viden og indsigt i forhold, som styrker børnenes maddannelse. Pædagogerne virkede engagerede, men manglede visioner og konkrete handleerfaringer.

Det vurderes derfor, at der kræves en indsats for at styrke pædagogernes handlekompetence, hvis måltidspædagogikken skal have maddannelsen som mål. Indeværende undersøgelse, kan således betragtes som et forstudie til en sundhedsfremmende indsats i børnehave C. Den sundhedsfremmende indsats har til formål, at koble børnenes sundhedsfremme med pædagogernes daglige praksis.

KONKLUSION

Overvægts- og fedmeproblematikken blandt børn og unge kan være et tegn på, at det er svært at udvise en relevant praksis i henhold til ernæringsrådene. Det er dog vigtigt, at børn udvikler sunde kostvaner i barndommen, ikke mindst fordi fedme allerede fra 3-års alderen, resulterer i en stigende sammenhæng med fedme hos voksne; og denne er relateret til en lang række sygdomme, såsom type 2 diabetes og hjertekar-sygdomme.

Børn vokser i dag op i et overflodssamfund, hvor individuelle kostpræferencer spiller en stor rolle for kostvanerne. Det er derfor væsentligt, at børn eksponeres for en lang række fødevarer, idet dette kan øge børns lystfølelse over for disse og man ellers modsat kan frygte, at barnet får en for lille erfaringsramme at spise ud fra.

Familiernes øgede købekraft har resulteret i et stigende forbrug af halv- og helfabrikata og madens sammensætning har ændret sig, således at kødet får en central placering og tilbehøret tillægges mindre værdi. Dette er én af årsagerne til, at næringsstofsammensætningen ikke modsvarer de officielle anbefalinger. Da madlavningen og omsorg er tæt forbundne, kan dette resultere i, at forældre giver deres børn hvad de kan lide, frem for hvad kostanbefalingerne foreskriver.

Sammenholdes dette med, at kun 5 % af alle børnefamilier inddrager børnene i madlavningen, bidrager det til bekymringen om, hvorvidt børnene er i stand til at udvise en positiv sundhedsadfærd senere i livet.

95% af alle 3-5 årige går i børnehaver eller aldersintegrerede institutioner og tilbringer en stor del af deres vågne tid i dagtilbudene. Dette gør børnehaven til en vigtig arena for børnenes udvikling, oplevelser og læring.

Regeringens intention om, at et sundt frokostmåltid bør indgå som en del af dagtilbudsydelsen, placerer et øget ansvar for børnenes sundhed og trivsel hos pædagogerne. Dette blandt andet fordi frokostmåltidets forløb, har en betydning for barnets følelsesmæssige reaktion på maden. Dette implicerer, at børnehaver ud over at gøre sig tanker om maden, ligeledes må gøre sig overvejelser omkring måltidets rammer og forløb.

Interview og observationer af pædagoger i Børnehave C viste, at pædagogerne anså sig selv som rollemodeller i spisesituationen. Dog begrænsede denne opfattelse sig til eget indtag af mad og indbefattede således ikke italesættelse af maden og måltidssamværet.

Ligeledes var det ikke naturligt at inddrage børnene i madlavning, når dette ikke indgik som en del af et større tema eller projekt. Der fandtes ikke klare retningslinjer for mål og formål med måltidet, hvilket afspejlede sig i pædagogernes forskelligartede praksis.

DISKUSSION

Læreplaner

Udarbejdelsen af pædagogiske læreplaner på daginstitutionsområdet blev indført ved lov i 2004 og læreplanerne skal behandle følgende temaer:

- | | |
|--------------------------------|--|
| 1) Alsidig personlig udvikling | 4) Krop og bevægelse |
| 2) Sociale kompetencer | 5) Naturen og naturfænomener |
| 3) Sproglig udvikling | 6) Kulturelle udtryksformer og værdier |

De pædagogiske læreplaner skal bl.a. indeholde mål og eventuelle delmål for, hvilke kompetencer og erfaringer den pædagogiske læringsproces skal give børn mulighed for at tilegne sig (BUPL 2009).

Undersøgelsen har vist, at pædagogerne ikke besidder viden om mad- og måltidspolitikken og ikke har fokus på mange af de læreprocesser der kan knytte sig til mad og måltider.

Mad og måltider kan med fordel indgå i alle af læreplanens opstillede kompetenceområder, hvilket vil øge både fokus og kendskab til den af børnehaven forventede pædagogiske praksis i forbindelse med frokostmåltidet. Dette antages at styrke pædagogernes handlerum og børnenes maddannelse.

Nedenstående vises et eksempel på hvorledes mad og måltidet kan indtænkes i læreplanen:

- 1) Mad og måltider kan indtænkes i læreplanen, idet alle seks temaer indeholder pædagogiske elementer, der også er naturlige, når vi taler om mad. Når barnet inddrages i tilrettelæggelsen af måltidet (valg af menu, indkøb eller borddækning, med tilhørende valg af service og bestik) og køkkenarbejdet (valg af gryde til kogning, pande til stegning, vask, skrælle eller skære fødevarer) udvikler barnet alsidige kompetencer som kreativitet, stillingstagen, selvværd og motivation.
- 2) At indgå i et ligeværdigt måltidsfællesskab, som levner mulighed for samtale og hensynstagen, er med til at etablere fællesskaber med andre, indgå i sammenhæng med andre og kende til demokratiske værdier. Ved at give børn konkrete færdigheder ift. madlavning/forarbejdning, samt forståelse for samarbejde omkring et måltidsprojekt, lærer de udover at lave mad, sociale kompetencer som at føle og udtrykke empati og respekt for andre og andres handlinger og arbejde.
- 3) Ved at sætte ord på smagsindtryk og madoplevelse udvikles børnenes sproglige kompetencer og ved at inddrage børnene i borddækning og tilberedelse af måltidet får de en forståelse for antal, mængde og størrelse.
- 4) Ved at inddrage børnene i madlavning, støttes udviklingen af deres grov- og finmotoriske færdigheder, hvis de er med til at ælte dej, røre, skrælle. Deres forståelse for kroppen og bevægelse bliver styrket, hvis de er med til at grave køkkenhave, løfte vandkander m.m. Derudover opnår børnene kendskab til forskellige råvarer, som muligvis ikke bruges i hjemmet og derigennem vil de blive eksponeret til nye fødevarer og derved udvide deres erfaringsramme.

5) Gennem besøg på gårde, frugtplantager, køkkenhaver og urtepotter for børn kendskab til naturen, dyr og planter og derigennem lære hvor maden kommer fra. Børnene kan for en respekt og forståelse for miljø ved f.eks. at nedgrave affald i et afmærket område og efterfølgende se hvad naturen kan reproducere og hvad der forurener.

6) Børnene kan lære om nationale og internationale kulturelle værdier ved at lade maden og måltiderne afspejle højtider og traditioner. Disse temaer kan fremhæves ved brug af stemningsindtryk som musik, lys og hjemmelavede dekorationer som børnene selv fremstiller.

Herudover anbefales, med baggrund i undersøgelsens resultater, at pædagogernes indsigt i og viden om årsager og forandringsstrategier styrkes. Den sundhedsfremmende indsats må inddrage de involverede aktivt i processen og tage højde for de involveredes engagement, visioner samt give handleerfaringer. Dette gøres bl.a. ved at inddrage værdier og normer for arbejdet og oprette lærende praksisfællesskaber. Motivationen skal støttes ved medinddragelse samt ved at bygge på de lærendes interesse og behov. Der må afses ressourcer, herunder fysiske og sociale miljøer, som understøtter handleplanen.

Resultaterne af denne undersøgelse viser en tydelig intern diversitet blandt pædagogerne. Pædagogerne havde forskellig alder, forskellig civilstatus og de havde meget forskellige opfattelser og holdninger til de adspurgte emner. Af denne grund ses det som sandsynligt, at såfremt undersøgelsen blev foretaget i en hvilken som helst anden børnehave ville det give et lignede resultat.

Tilstedeværelse af observatører og video kamera giver altid en indvirkning på det naturlige rum, men i og med, at denne børnehave forud for denne undersøgelse, ofte var besøgt af studerende og psykologer, der observerede børnene og pædagogerne i forskellige situationer i løbet af hverdagen, er denne indvirkning muligvis mindre betydningsfuld. Endvidere ses de ingen passager i videooptagelsen, hvor børn eller pædagogerne, viser en særlig interesse for kameraet eller for de ikke-deltagne observatører, der opholder sig i rummet.

Den indirekte observation, som forklaret under de etiske overvejelser, gjorde at pædagogerne ikke umiddelbart fokuserede på dem selv og deres rolle under måltidet, men at de derimod indtog deres vanlige roller og opgavefordelinger, som de gjorde til dagligt. Den indirekte tilgang tilgodeså validiteten, idet det må antages at, i og med, at pædagogerne ikke vidste at observationerne var direkte målrettet dem, gjorde deres handlinger mere naturtro.

Om hvorvidt konklusioner af fænomener kun observeret af begge observatører giver en for lille diskussions- og forståelsesramme, kan efterfølgende diskuteres. Begrundelsen for denne metode, var for at minimere konklusioner baseret for meget på den enkelte observatørs subjektive observationer. Men samtidig udelukker det fænomener observeret af den enkelte observatør, der efterfølgende kunne have været diskuteret igennem, underbygget af videooptagelser for derefter at af - eller bekræfte vigtigheden i disse.

Brugbarheden af metodetriangulering blev tydelig under gennemgang af videooptagelserne af måltidssituationen sammen med den løbende protokol og transskriptioner af videooptagelse. I transskriptionsudskrifterne mellem en pædagog og en dreng kan det læses at drengen siger nej til en grøntsag, men på videoen ses det, at pædagogen først stillet ham spørgsmålet og derefter tager hun selv en agurk i munden samtidig mens at hun rækker fadet over til ham. Drengen tager derefter en agurk, selvom han kort forinden har sagt nej tak til grøntsagerne. Denne

modsatrettede handling fra drengens side og pædagogens "multitask"-handling var ikke blevet opdaget, kun ved brug af transskriptionerne.

LITTERATUR

Andersen, I. (2006): "Dataindsamling og spørgeteknikker – i projektarbejder inden for samfundsvidenskaberne". Forlaget Samfundslitteratur. 1.udgave

Astrup, A et al (2005): "Menneskets ernæring". 2. Udgave. 1.oplag. Munksgaard

Beauchamp, G et al (2009): "Early Flavor Learning and its Impact on Later Feeding Behavior". Journal of Pediatric Gastroenterology and Nutrition, volume 48, Suppl. 1, p. S25-S30

Benn, J. (2009): "Ernæring og Sundhed. Folkeskolen. Stibo Graphic

<http://www.ernaeringsundhed.dk/ObjectShow.aspx?ObjectId=55876>

Seneste besøgsdato 05.05.2009

Bisgaard, N.J, (1994): "Iagttagelse – psykologisk og pædagogisk". G.E.C. Gad, København

BUPL (2009): "Pædagogiske læreplaner"

http://www.bupl.dk/paedagogik/paedagogiske_temaer/paedagogiske_laereplaner?OpenDocument

Seneste besøgsdato: 05.05.2009

Broström, S. (2004): "Pædagogiske læreplaner – at arbejde med didaktik i børnehøjde". 1.udgave, 1.oplag. Systime Academic

Carlsen, H.B. (2004): "Æstetiske læreprocesser med hensyn til mad og måltider. - Madens muligheder inden for et æstetisk teorifelt og konsekvenserne heraf for en æstetisk baseret didaktik i arbejdet med mad, levnedsmidler og måltider". Ph.d.-afhandling, Danmarks Pædagogiske Universitet

Dalsgaard, A.H. et al (2009): "Den professionelle pædagog", Hans Reitzels Forlag, Danmark

Edelenbos, M. et al (2005): "Skolemad og grøntsager". Nyt fra levnedsmiddelcentret, nr.1.

Fagt, S et al. (2003): "Danskernes kostvaner. Måltidsvaner, holdninger, sociale forskelle og sammenhæng med anden livsstil". FødevarerRapport 2003:9. 1. Udgave. Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

Fagt, S. et al (2007): "Børn og unges måltidsvaner". Fødevarerinstitutionen, DTU. Afdeling for ernæring.

Fagt, S. et al (2008): "Danskernes Kostvaner 1995-2006. Status og udvikling med fokus på frugt og grønt samt sukker", 1. Udgave. Fødevarerinstitutionen DTU, 1. Afdeling for ernæring.

Fødevarestyrelsen (2008): AltOmKost, "Mad- og måltidspolitik".

<http://www.altomkost.dk/NR/exeres/496ACCE2-E771-4BA9-8FB1-9F60275F5C5B.htm>

Seneste besøgsdato 04.05.2009

- Fødevarestyrelsen (2009a): Kap 5, "Dannelse".
<http://www.uk.foedevarestyrelsen.dk/FDir/Publications/2003010/kap5.asp>
 Seneste besøgsdato 18.05.2009)
- Fødevarestyrelsen (2009b): "Anbefalinger for sund mad i daginstitutioner". Fødevarestyrelsen
<http://www.altomkost.dk/NR/rdonlyres/EE749025-59F7-4586-9F66-3B52A7B151E2/0/Anbefalingerne050509.pdf> (senest besøgt 18.05.2009)
- [Harris G.](#) (2008): "Development of taste and food preferences in children". Clinical Nutrition & Metabolic Care. Volume 11 (3) PMID: 18403930, p.315-31
- Holm, L et al (1997): "Moderne madvaner". Dansk Sociologi vol. 8(4)
- Holm, L et al (1999): "Måltider som familie-skabelse og frisættelse". Kristensen, S.T. Mad og drikke. Tidsskriftet Antropologi nr. 39. Stofskiftet, København
- Holm, L. (2003): "Mad, mennesker og måltider – samfundsvidenskabelige perspektiver". 1.udgave, 2.oplag. Munksgaard
- Holm, L. (2008): "Familiemåltider med kompromiser. Mælk og meninger". Arla Foods, nr.2, s.6
- Husby, I., et al; (2000): "Mad og måltider – en fælles investering i sundhed og trivsel", Sundhedsstyrelsen.
 Kilde; http://www.sst.dk/publ/Publ2000/Mad_grund_fri/rapport.pdf
 Seneste besøgsdato 06.03 2009
- Bruun Jensen, B. (2000): "Medbestemmelse, involvering og sundhedsviden – udfordringer til sundhedspædagogikken", Tidsskrift for sygeplejeforskning, vol. 16 nr.2.
- Jensen, K. O. (2003): "Hvad er 'rigtig mad'?" Holm, L. . Mad, mennesker og måltider – samfundsvidenskabelige perspektiver. 1.udgave, 2.oplag. Munksgaard
- Kvale, S (1997): "InterView – en introduktion til det kvalitative forskningsinterview", 1. Udgave, Hans Reitzels Forlag
- Køhlert, C (2001): "Dialog til en forandring – gør vanskelige samtaler til konstruktive og udviklende dialoger". 1.udgave. Samfundslitteratur, Frederiksberg
- Larsen, S.C. (2007): "Måltidspædagogik mellem ernæring og sanselighed", arbejdspapir, Socialanalytisk Samtidsdiagnose.
- Launsø, L. & Rieper, O. (2005): "Forskning om og med mennesker – Forskningstyper og forskningsmetoder i samfundsforskning", 5. Udgave, Nyt Nordisk Forlag Arnold Busck
- Léon, F. (2006): "Børn, Mad og lystfølelse". Børn i Europa, s.18-19. Bupl.

Lindahl, M. et al (2002): "Vurdering af kvalitative artikler", Nyt Om Forskning nr. 1.

[http://www.ffy.dk/graphics/PDF-](http://www.ffy.dk/graphics/PDF-filer/Metodeartikler/2002/Vurdering_af_artikler_NOF_2002.pdf)

[filer/Metodeartikler/2002/Vurdering_af_artikler_NOF_2002.pdf](http://www.ffy.dk/graphics/PDF-filer/Metodeartikler/2002/Vurdering_af_artikler_NOF_2002.pdf)

Løkken, G. et al (1998): "Observation og interview i børnehaven". Munksgaards Forlag

Matthiessen, J. et al (2003): "Kost og fysisk aktivitet – fælles aktører i sygdomsforebyggelse", 1. udgave, Fødevarerdirektoratet

Mikkila, V. et al (2005): "Consistent dietary patterns identified from childhood to adulthood: the cardiovascular risk in Young Finns Study". British Journal of Nutrition, nr.93, s.923-931

Nedergaard, G.(2002): "Human Ernæring – Grundbog i ernæringslære", 3.udgave, 1.oplag Gustav Nedergaard og Nucleus Forlag

Nedergaard, G. (2006): "Human Ernæring – Grundbog i ernæringslære", 4. udgave, 1. oplag, Nucleus Forlag ApS

Neergaard, H. (2007): "Udvælgelse af cases i kvalitative undersøgelser", 2.udgave, Forlaget Samfundslitteratur.

Nielsen et al (2008): "Madkultur – værsگو", 1. udg., 1. oplag, Forlaget Columbus

Næsted, K. et al (2006): "Det moderne måltid". Brock, S. "Tankeføde om mad, måltider og fødevarer i sammenhæng". Philosophia, Århus

Poulsen, M.K. et al (2005): "Type 2 diabetes hos børn og unge". Ugeskrift for læger: 167(05):489.

Stender, S et al.(2005): Kap 8. "Evidensbaserede næringstofanbefalinger – introduktion". Menneskets Ernæring, 2.udgave, 1.oplag, Munksgaard, s. 83-91

Trolle, E. (2005): "Frugt i skolen – skolefrugt?". Nyt fra levnedsmiddelcentret, nr.1.

Velfærdsministeriet (2008): "Ny lov sikrer sund mad til alle børn i daginstitutioner".

Kilde:[http://www.social.dk/global/nyheder/Nyhedsarkiv/2008/SM/Ny lov sikrer sund mad til alle boern.html](http://www.social.dk/global/nyheder/Nyhedsarkiv/2008/SM/Ny_lov_sikrer_sund_mad_til_alle_boern.html)

Seneste besøgsdato: 04.05 2009

Wardle J. et al (2001): "Factor-analytic structure of food preferences in four-year-old children in the UK". Academic Press, Appetite 37, p.217-223

Wardle J. et al (2003): "Modifying children's food preferences: the effects of exposure and reward on acceptance of an unfamiliar vegetable". European Journal of Clinical Nutrition 57, p.314-448

Wardle J. et al (2005): "Parental Control Over Feeding and Children's Fruit and Vegetable Intake: How Are They Related?" *Journal of the American Dietetic Association*, p.227-232

Wardle, J. et al (2008): "Genetic and Environmental determinants of children's food preferences". *British Journal of Nutrition* 99, Suppl. 1, p.15-21

Worre-Jensen, A.L. (2007): "De samfundsøkonomiske konsekvenser af svær overvægt". Indenrigs- og Sundhedsministeriet, København

BILAG INKL. TRANSSKRIFTIONER

Bilag 1: Interviews - transskriberet

Interview med pædagog A

Optaget tid: 20 minutter 30 sekunder

Interviewer: Diana

Interviewer: Så vil jeg starte med at spørge dig, hvordan et typisk måltid ser ud i børnehaven?

P1: Øhh...altså, nu skal jeg lige være klar på, hvad det er, der er typisk – maden der bliver serveret eller måden, vi gør det på...

Interviewer: Hele situationen – alt det, du kan komme I tanke om.

P1: Alt det, jeg kan komme i tanke om... jamen det er meget typisk, at vi starter måltidet med, at de vasker hænder... og at de så sætter sig oppe på bænken, som man også kan se og så vælger de, hvem de vil sidde ved siden af... ja... og det er så skiftevis drenge og piger, der får lov til at vælge... og det er også... vi prøver også at gå ind og sørge for, at de nogenlunde skiftes til hvem, der vælger først... (griner)... så det ikke altid er de samme, der vælger først... og så sætter de sig hen... typisk ved 3 borde. Vi prøver at dele det op, så det er i små grupper, så man har... så man kan holde en samtale i gang i forhold til, når vi sidder og spiser... Og så kommer... ja, altså... typisk...når vi har haft det her... det er faktisk noget vi har prøvet i et stykke tid nu, men det der med at de vælger ud med hvem, de skal sidde med, så er det en voksen, der dækker bordet i mens... og det er simpelthen fordi, når de render rundt med stole og tallerkener, så kan det blive... altså, så bliver det hurtigt sådan meget forvirrende... så det har vi valgt, at det er en voksen, der dækker bordet. Og så sætter de sig hen, og så ... så... ja... så er der jo de der forskellige fade alt efter om det er... altså... varm mad og vi sørger for, at de prøver at få sendt skålene videre af sig selv og det ikke er os, der går og serverer, men at de selv sørger for, at tingene kommer videre og de tager ligesom de gerne vil have op på tallerkenen. Og når der kommer... hvis der kommer noget forbi, de måske ikke umiddelbart lige synes... de vil have op, så opfordrer jeg i hvert fald til, at jeg synes man skal tage lidt op på tallerkenen og prøve at smage det... Det, vi kan se nogen gange er jo, at de har bestemt sig på forhånd (griner)... at de ikke kan lide det, men det er der så og så tænker jeg, at det kan godt være de ikke smager den dag, men det gør de så måske næste gang det ligger der. Og nogen gange kommer de jo også til at smage det ved en fejltagelse... skulle jeg nær til at sige... og så... altså, så smager det jo meget godt synes de (griner). Pålægsgfadet... der er det sådan... altså... ja, at de ikke sidder og spiser de samme 7 madder i træk, men også prøver og opfordre til at de prøver noget forskelligt.

Interviewer: Du siger, at I går op I, at de selv sender maden rundt og videre... og selv øser op...

P1: Ja...

Interviewer: Hvad ligger der af tanker bag der....

P1: Jamen det er noget med, at jeg synes de skal være med i processen med at spise... at de ikke bare sidder som passive og modtager alle de der ydelser, og vi render rundt og ... for det første også sådan rent ... er det skidt for vores ryg at rende rundt og servere for dem, men der er også noget godt i, at man skal sørge for den ved siden af også får mad – at det ikke kun er en selv det handler om, men at der faktisk også er noget socialt i det og sørge for, at nogen andre også får mad... ja...

Interviewer: Så vil jeg høre dig... hvad, efter din mening er målet med frokostmåltidet... altså både for dig som voksen, der spiser med, men også for børnene.

P1: Jamen jeg synes der er rigtig mange ting, sådan et måltid... for det første er det der, som ... hvor vi ... hvor alle er samlede... og det vil sige, at man er sikker på, at alle børn bliver set i løbet af dagen... Det er der, hvor vi bruger rigtig meget tid på at sidde og snakke og prøve at få en kommunikation i gang... under nogle rimelige stille forhold... og så er der selvfølgelig, at vi skal have noget god mad (griner)... og noget mad til at komme videre på dagen, så de kan ... så de har noget energi til at lege i også...

Interviewer: Der er lige 2 ting, jeg vil komme nærmere ind på bl.a. at du sagde, der var mulighed at kommunikere, når man så sidder sammen. Er der nogen bestemte former for kommunikation... altså, er der noget bestemt I går efter, eller er det hverdagsamtaler... eller...

P1: Altså, nogen gange så bruger vi måltidet til fx også hvis der er noget, vi ved, at alle skal vide på en gang, så bruger vi også ligesom der... men det er der, man har den, så kan man lige få formidlet det, man gerne vil formidle, men ellers synes jeg, det er meget og tage... i forhold til, hvad der optager børnene lige i øjeblikket og nogen kommer lige med et eller andet, så er det om at fange det og få en snak i gang om det... ja...

Interviewer: Og så siger du, at en af meningerne er jo selvfølgelig også at få god mad...

P1: Ja... (griner)

Interviewer: Hvordan... hvad er god mad for dig?

P1: Jamen det er noget, der er noget energi i... altså noget gods i... og det er noget med, at det gerne skal være noget ... altså at der er lidt af hvert... blandet mad... at der bade er så man ... selvom der er noget, man ikke kan lide, så er der noget andet, man godt kan spise... sådan så det er varieret, kan man sige... alsidigt...

Interviewer: Så du går ind for, at der er valgmuligheder som børnene kan vælge mellem...

P1: Ja...

Interviewer: ...så man også kan vælge fra...

P1: Ja, altså på den måde, at hvis man ikke kan lide det... det synes jeg er okay, at der... der er også nogen ting, man ikke kan lide og det... men så skal der jo stadig være noget, så man kan blive mæt... så på den måde er det for mig, vigtigt at der er forskellige ting at vælge mellem...

Interviewer: Okay... så vil jeg høre dig, hvad dine opgaver er i forbindelse med frokostmåltidet...

P1: Ja... (sukker)... mine opgaver, det er at være til stede først og fremmest... være i nuet, vil jeg sige ... og tage de ting, der kommer op fra børnene... de snakke de gerne vil have og få dem kørt videre kan man sige... holde dem i gang...

Interviewer: Okay...Så vil jeg høre dig, hvad der er et godt frokostmåltid for dig... og det er sådan det hele...

P1: Det hele... jamen det er... altså, det er når det... når jeg kan se, at jeg synes børnene synes det er lækkert at sætte sig til bordet og de fryder sig over det, de ser på bordet af maden (griner) og når de har det...hyggeligt sammen... når de har det sjovt sammen... altså, jeg synes ... jeg er også meget til, at der gerne må være fis og ballade omkring det, så det ikke bare bliver sådan en gang... altså, jeg går meget op i, det skal ikke være skæld ud og det skal ikke være noget med hele tiden at få at vide... at nu skal du sætte dig og nu skal du ditten, dutten, datten... altså, for mig er det vigtigere, at det er hyggeligt at spise og det er en hyggelig situation i det hele taget... Og også gerne sjovt... (griner)...jeg er meget til at lave fis og ballade også når vi sidder og spiser... (griner)

Interviewer: Så du synes faktisk det bliver mindre hyggeligt, når der kommer for mange regler...

P1: Ja...

Interviewer: ...omkring måltidet...

P1: Jeg kan ikke fordrage regler!

Interviewer: Nej...

P1: ... i det hele taget.. (griner)...

Interviewer: Okay... godt... hvilken indflydelse har du på, om børnene spiser deres mad og hvad de spiser af maden... føler du, du har en indflydelse på det...

P1: Ja, det har jeg helt sikkert... nu er jeg jo heldigvis sådan et madøre, så jeg kan spise alt (griner)... og elsker den mad, som bliver serveret og det tror jeg da... altså... udstråler også, at når jeg kan lide det, så er det i hvert fald farligt at sidde og spise (griner)...så det tror jeg har stor indflydelse... altså, det tror jeg da betyder meget, vi er forbilleder for de børn og det er vi også under måltidet... ja... og det er vigtigt, at det også... at jeg går ind og ... ja, går ind og opfordrer dem til at smage - det tror jeg betyder rigtig meget... for, at de faktisk gør det...

Interviewer: Hvordan... altså, netop vi er inde på det med, at der er nogen børn, der afviser noget fra starten – hvad kan man så gøre, for at de...

P1: Ja... (griner)

Interviewer: ... at de måske smager alligevel...

P1: ...ja... altså... jeg prøver jo tit at sige, jamen... til dem... at jamen prøv og smag og hvis du ikke kan lide det, så skal du ikke spise det... altså, sådan så man på forhånd... sådan så det ikke er en gang tvang, ligesom på forhånd vel... men man faktisk ... altså, prøver bare at opfordre... opfordre... opfordre... det vil jeg stadig mene er det vigtigst man kan gøre... Og så selvfølgelig, at jeg selv spiser det... Og det man jo... det, som jeg synes, jeg typisk ser... det er jo fx som vi også så den gang med frokosten... med den der æggesalat, som de ikke ... altså jeg har ikke fået den før... dvs. det har de formentlig heller ikke – og der sidder de og... har ... altså det der med, nej, det skal de ikke have... altså... eller der var i hvert fald flere ved mit bord, som bare sådan fra starten – og da de også tog det over på tallerken, der var jeg godt klar over, at de simpelthen... (griner) at de havde jo bestemt fra starten, at de ikke kunne lide det... altså... og jeg kan ikke gøre ret meget andet en at sige jamen prøv og smage det og så ... så kan jeg håbe på, at næste gang de ser det, så er det okay...og så behøver der ikke være det der show omkring, at det var farligt, ikke... (griner) altså, at spise fordi de havde jo den der med at dyppe... og de kunne jo dårligt smage det, tror jeg... men de prøvede...altså, så må jeg tage det lidt sådan...

Interviewer: Jeg kommer til at tænke på... selve maden er det noget som I italesætter, når I spiser sammen med børnene...

P1: Altså.... tænker du... i forhold til altså, at nu får vi oksekød eller nu får vi salat... eller hvad tænker du (smiler)...

Interviewer: Ja, det kunne det eksempelvis være... eller når børnene fx siger... der var en situation i vores observation... hvor der er en, der peger og siger "Hvad er det grønne?" ... i fiskefrikadellerne... men altså, at man griber den og måske... taler lidt mere om maden...

P1: (griner)... det vil jeg da håbe, vi gør, hvis nogen spørger, vil jeg sige... det kan også godt være, at vi overser det en gang i mellem... kan man sige.. og nogen gange... altså... ved vi måske heller ikke helt, hvad der er i... kan man sige... man kan godt... man kan godt forestille sig, at man måske kunne være lidt mere opmærksom på at fortælle, hvad der er egentlig er i maden... sådan mere detaljeret...

Interviewer: Kan du se nogen grund til, at det ikke er blevet gjort... altså, nu siger du, at I faktisk ikke ved, hvad der er i maden... er der andre grunde til, at man ikke får fanget den... som du siger... i dagligdagen...

P1: Altså, det.... hvis man ikke lige hører et spørgsmål... det kan jo være fordi der er larm og uro, kan man sige... og man alligevel sidder med 7 børn, ikke... og mange vil gerne snakke... så det tror jeg måske kan være noget af det... men når I siger det, så synes jeg ... det giver da mig stof til mange tanker... jeg tænker .. nå, men Gud... jamen så skal vi da have E. (køkkendamen) noget mere ind og forklare, hvad det egentlig er, der er i maden... det synes jeg da kunne være fint også... og en måde at få børnene til at... ja, og vide mere om, hvad det egentlig er, vi sidder og spiser, så det ikke bare er et eller andet færdigfabrikeret, som man faktisk ...

Interviewer: Hvordan har du det med den nye lov om, at børnehaven skal servere et sundt frokostmåltid?

P1: Jamen, jeg synes da det er genialt på den måde, at ... det er vigtigt... med frokostmåltidet, og det er vigtigt... eller jeg ser det som et stort plus, når vi sidder og får det samme mad – altså... og det der med, at skålene bliver delt rundt – der er en helt stor pædagogisk, social indsats i det måltid, som jeg da kun kan håbe på, at det er med til at gøre... at alle får den mulighed... så kan man sige – i forhold til, hvad man hører om, hvad mulighederne evt. bliver – det er så noget helt andet, synes jeg... men hvis vi kan fortsætte på den måde, at man kan sige, at så er vi ude over forældrebetalingen, som vi jo har i vores institution, fordi det er faktisk de der 15 kr. de snakker om – det er faktisk noget af det samme, som forældrene betaler pr. dag i vores børnehave... så, så ville det da være fantastisk, at forældrene også havde fri for den... så får de ekstra ting på en anden måde ... men ...(griner)... hvis alle har mulighed for det, så er det i hvert fald perfekt...

Interviewer: Men du siger, at der ligger en masse pædagogik bag... at børnene får lov til at spise sammen... er det socialiserende aspekter, du tænker på... altså opdragelse... eller...

P1: Ja...

Interviewer: ... det er det, du også mener med pædagogik...

P1: Ja... altså... ja, det er jo en... ja en form for opdragelse... ja...

Interviewer: Okay... Vi har været lidt inde på det før, netop udover at servere maden... om du da synes at børnehaven har et ansvar for at lære børnene om maden? Jeg tænker fx at ... ikke bare, at man siger der er persille i fiskefrikadellerne... men måske forklarer hvorfor er det sundt... eller... er det godt for dig... osv. – synes du, at det er børnehavernes ansvar at lære børnene om sund mad?

P1: Det er børnehavernes medansvar... vil jeg nærmere sige (griner)... altså, at ... jeg synes der er sådan meget tendens til at rigtig meget ansvar bliver lagt uden for familien... og det synes jeg faktisk er et problem... så... ja, medansvar vil jeg sige... det synes jeg vi har – i og med at vi også har måltidet, så synes jeg, vi har et medansvar for det... ja... og det har vi jo... altså, vi har fx lige haft om – i vores gruppe – et projekt om kroppen... og der kom maden ind som en naturlig del af det... hvad er det, man skal bruge for at kroppen kan fungere og nogle plancher

med sundt og usundt ... noget man må spise en gang i mellem og sådan noget... så der prøvede vi på den måde at få det ... få det pædagogiske med ind over, ikke... ja...

Interviewer: Den viden I brugte der, hvor fik I den fra? Var det sådan noget I selv sad inde med, eller brugte I nogle retningslinjer eller...

P1: Altså, det var nok mest vores egen viden kan man sige altså... og så har vi... vi bruger meget, altså... bøger... låne bøger på biblioteket og får noget viden derfra, men det er jo meget ... noget der især... altså i forhold til børn, altså noget børnelitteratur, de kan bruge... så det er nede på deres niveau, ikke... kan man sige...

Interviewer: Her til sidst der vil jeg godt spørge ind til mad og måltidspolitikken på stedet... har du haft indflydelse på mad og måltidspolitikens indhold og tilblivelse?

P1: Ikke tilblivelse... nej... jeg har jo stor indflydelse på, hvordan det foregår nu, fordi det er mig, der er her (griner) og på den måde, kan man jo sige – der er jo rimelig meget autonomi i forhold til, hvordan man egentlig udmønter de der måltider – eller hvordan man gør det under måltiderne... ja...

Interviewer: Er du blevet introduceret til mad og måltidspolitikken, da du blev ansat i sin tid?

P1: Ja, det er jo mest overordnet i forhold til, at der var hele det her madglad forældreforening, kan man sige... og at det var økologisk mad og sådan noget... eller at det meste var økologisk mad, der var i institutionen... så på den måde, ja... Men sådan særlig politik omkring, hvordan måltidet skulle foregå – nej...

Interviewer: Okay... Vil du sige, at mad og måltidspædagogikken eller politikken... spiller nogen rolle for dit pædagogiske arbejde i hverdagen?

P1: Den bliver jeg lige nødt til at have (griner)...

Interviewer: Jeg tænker på om mad og måltidspolitikken, som jo både er på skrift, men jo som du selv siger er en del af dagligdagen, om den spiller nogen rolle for DIT pædagogiske arbejde, når du sidder sammen med børnene...

P1: (tænksom tavshed)

Interviewer: ... er det noget, du gør dig overvejelser omkring... hvad står der i den og hvordan gør jeg det... og...

P1: (griner).. jamen.. jeg...nej...jeg tænker ikke så meget over, hvad der står...vil jeg sige... det skriftlige tænker jeg faktisk ikke så meget over, men jeg tænker jo altid over, hvad jeg gør rent pædagogisk, kan man sige (griner), så det er ja og nej på den måde (griner)...

Interviewer: Kunne du forestille dig, at hvis man nu tog et møde sammen – både ledere og pædagoger – og måske en konsulent udefra fx – og man blev enige om nogle nye punkter, man

godt ville have med i den her mad og måltidspolitik... og man fik dem skrevet ned, tror du så det ville påvirke dit arbejde... at man sammen blev enige om nogle retningslinjer...

P1: Jamen det tror jeg helt klart... for... altså, det man ikke har været med til at skrive... det man ikke har været med til at bestemme engang – det er man også lidt fremmedgjort overfor, kan man sige... hvor... hvis man er med i processen, så bliver det en integreret del af en på en anden måde, kan man sige, så der er helt klart en forskel på om man har været med eller ej... det samme i virkeligheden med hele vores virksomhedsplan, kan man sige, altså... man kommer ind et eller andet sted, og så er der sådan en virksomhedsplan, men den er også lidt fremmed for en – altså, der går lang tid før man egentlig... før den kommer ind og gør sådan noget helt ind... og så tror jeg også det har noget at gøre med, hvor gammel og garvet man er i faget (griner) – og hvor meget man egentlig har med sig i bagagen i forhold til ens erfaring og sådan noget...

Interviewer: Ja... forstår jeg dig rigtigt, når du siger... altså, sådan som jeg fortolker det, du siger, så handler det meget om en tavs viden... at det ikke er så meget det, der er på skrift, men man lærer ligesom af at være i miljøet... og så er det det, man praktiserer...er det rigtigt forstået?

P1: Ja... det tror jeg du har forstået rigtigt... (griner)...

Interviewer: Så vil jeg spørge om du har nogen spørgsmål, inden vi afrunder interviewet...

P1: Næ...

Interviewer: Men så skal du have tusind tak... fordi du gad at lade os interviewe dig...

Fil slut

Jette Elkjær
Rylevænget 30
95
2880 Bagsværd
www.skrivekrampen.com

Tlf. 44 44 00 95
Mob. 51 17 05

Bilag 2: Interview med pædagog B

Optaget tid: 13 minutter 50 sekunder

Interviewer: Diana

Interviewer: Jeg vil starte med at spørge dig, hvordan et typisk frokostmåltid ser ud i børnehaven...

P1: Jamen det er jo, at børnene starter med at sidde på langsiden og så skifte enten drengene eller pigerne til at vælge, hvem de vil sidde med... af det andet køn og så sætter de sig på ved en plads... nogen gang hjælper vi dem med at dele dem lidt op, så de ikke kommer til at sidde... nogen af børnene skal ikke sidde sammen altid (griner)... og så... altså, hvis vi er inde på vores stue, så går det egentlig forholdsvis fredeligt... så hjælpes de eller skiftes de til at tage mad, dem der... sådan ... lidt større børn kan selv, de mindre får hjælp... og så kører de det ind (griner) og så... er det sådan det, og så får de lov at rejse sig, når de er færdige... Det er sådan meget hurtigt fortalt...

Interviewer: Den der samling, som sker på langsiden... hvilket formål har den...

P1: Primært er det egentlig fordi, så kan vi sådan have lidt styr på, hvem der har vasket fingre (griner) – og så også lige for at få ro på det inden de sætter sig og – netop også at de får lov til at sidde ved lidt forskellige borde og børn... altså... ja, det er til dels for vores skyld også (griner)

Interviewer: Hvorfor er det vigtigt, at de sidder ved forskellige borddamer og bordherrer hver gang...

P1: ... både af sociale årsager vil jeg sige... de får jo lidt kontakt med andre børn end de måske leger med – især fordi når det er dreng pige... og så er det tit også godt, fordi de store er især gode til at tage de små og sidde med dem... og kan hjælpe dem med fx at hælde vand op eller hjælpe med mad... hvis vi ikke lige har øje på dem hele tiden – og så også fordi så kan de få lov at sidde med deres venner nogen gange... og så hygge sig, når de spiser (smiler)...

Interviewer: Hvad er efter din mening målet med frokostmåltidet... både for dig og for børnene...

P1: Åhh... målet... altså hvad tænker du sådan...

Interviewer: Hvad er det man skal opnå med det her frokostmåltid...

P1: Det er selvfølgelig, at de skal have noget at spise (griner)... men det er jo også en socialiseringsproces, at de skal ... vi har jo nogen kulturer i Danmark...eller en spisekultur, der hedder – man sidder pænt og kniv og gaffel... og den skal de selvfølgelig lære... ligesom alle andre (griner) og det er jo nok det, den bunder i... sådan umiddelbart...

Interviewer: Hvad er dine opgaver i forbindelse med frokostmåltidet...

P1: Det er jo at hjælpe dem... altså, i den her proces, så de lærer det... og... støtte og vejlede og... især med de små... hjælpe dem med at øse op så... til dels, at vi ikke har en masse mad, der går til spilde (smiler) – og så også at ... igen hjælpe dem og tage skeen ligeså stille, så maden ikke ryger ud over det hele, eller... fx kan du spørge om du kan nå at få vandet ovre ved modsatte side, i stedet for bare sidde og råbe, at jeg vil ha... (griner)...

Interviewer: Så det er primært at holde styr på tropperne... er det rigtigt forstået...

P1: Ja...ja.. lidt...

Interviewer: ...og hjælpe og vejlede...

P1: Ja, og hjælpe og vejlede... altså, sådan... at det ikke bliver en råben og en skrigen (griner)... fra den ene ende til den anden...

Interviewer: Hvad er et godt frokostmåltid for dig...

P1: Åhh... jamen... jeg synes jo det er fedt, når man ser et barn, der måske har lært lidt af de andre... eller af os... og finder ud af den der med... at fx at hvis vandet står på den anden side, kan man sige navnet på den, der sidder tættest på – og vil du række mig og... altså, hvor de har opnået læring af en eller anden art... det synes jeg er fedt... det kan jeg godt lide at se... så hjælper det, vi gør (griner)...

Interviewer: Er der ellers nogen elementer, som gør frokostmåltidet til et godt måltid...

P1: Det... ja... altså... puu... den skal du uddybe lidt (griner)...

Interviewer: Jamen, jeg tænker... hvordan skal jeg formulere det...

P1: Ja... (griner)...

Interviewer: Der er jo forskellige elementer i et måltid, som kan gøre, at man synes det har været vellykket... når man går fra bordet... Om der er noget særligt, du kan komme i tanke om, som du synes er vigtigt... for at du føler, det har været et godt frokostmåltid i dag... altså, hvad måler man det efter... det er lidt der jeg vil hen...

P1: Altså, jeg måler det efter... hvad der er nogen enkelte børn... eller de børn, jeg nu sidder med... sidst jeg sad med nogen, der gjorde et eller andet... så tænkte jeg... okay, sidst da kunne hun ikke det – eller han gjorde det, for at opnå noget – og nu har han ændret det, fordi han har fundet ud af, at det andet hjalp ikke... altså, sådan... men ligegyldig... hvad der eller er af element...

Interviewer: Nogen ville måske sige, at det er når maden har smagt godt, eller når der har været roligt... eller... sådan en masse forskellige...

P1: Altså, det er dejligt at se, når alle børnene sidder og spiser og der fx er ro...så er det tit et tegn på, at det er god mad, der bliver lavet ude i køkkenet (griner)... og det er jo dejligt... og de spiser godt – og man skal ud og hente flere gange... det er som regel et godt tegn, jo.. (fniser)...

Interviewer: Hvilken indflydelse har ud på om, og hvad børnene spiser af den mad, de får serveret...

P1: Stor indflydelse vil jeg sige... altså, det ... hvis jeg sidder og siger, altså... fx ikke øser noget op på tallerkenen, kan jeg jo heller ikke tillade mig at sige til børnene I skal smage på det, der står på bordet... altså, det er jo .. det ville jo være modstridende. Så som rollemodel, der er det jo... er det vigtigt, at vi selvfølgelig spiser det, der bliver serveret og så på den måde, siger til børnene – i er nødt til at smage det... fordi I kan ikke sige, I ikke kan lide det før i har smagt det... og så ... derfor er vi jo også nødt til at sidde og... er vi også nødt til at spise det, kan man sige (griner)...

Interviewer: Er det rigtigt forstået, at det først og fremmest er i kraft af, at I er rollemodeller, at I har indflydelse på hvad børnene spiser...

P1: Ja, det er det, jeg mener...

Interviewer: Hvordan kunne man så få børnene til at spise noget, som de fra starten af afviser – og ikke vil spise...

P1: (sukker)... ja... igen vil jeg sige, de skal øse det på tallerkenen og de skal smage det – og kan de ikke lide det, når de har smagt det, så vil jeg også sige det er okay... så behøver du ikke, men så spis lidt mere af noget andet... og så kan man jo håbe på, at løbende finder de... måske ikke under det måltid, men næste gang det så bliver serveret, at de... igen vil smage på det og... eller ser, at vi spiser eller de andre børn godt kan lide det... igen vil de... altså, de store børn inde ved os er gode til at sidde og sige, at det smager godt, og det kan vi godt lide... og det giver... altså, det motiverer også de andre, der ikke kan lide det tit og ofte til at prøve det i hvert fald...

Interviewer: Hvorfor er det vigtigt at få børnene til at prøve det...

P1: De skal jo have en varieret kost (griner)... aj... det er jo igen... det er jo en del af kulturen, at man smager på det, der bliver serveret og har man smagt det, og siger, at man ikke kan lide det, jamen så er det for det meste også okay... men... jeg vil... personligt er jeg blevet opdraget med at du skal smage på det, der bliver serveret og så kan man sige fra bagefter... selvfølgelig skal de heller ikke sidde og blive ligesom tvangsfodret (griner) i gåsetegn, med noget de ikke kan lide, altså... vi andre har jo også noget, vi ikke kan lide og det er jo også okay...så det skal de heller ikke...

Interviewer: Hvordan har du det med den nye lov om, at børnehaverne skal servere et sundt frokostmåltid...

P1: Jeg synes det er superfint – jeg er fuldt ud enig! Også fordi, at det er ikke alle forældre, der giver de bedste madpakker med – forældrene har en eller anden... jeg har i hvert fald oplevet fra tidligere steder, at de har en eller anden ide om, at ... fordi de lige får sådan en lille Kinder-mælkesnitte med... eller hvad det nu er, de ellers har... det er lidt sødt og så bliver de forkælet lidt børnene og det er meget hyggeligt og sådan noget – men der er også bare børn, der ikke får noget med – og så kan de sidde og se langt efter det... og det synes jeg er lidt synd... så jeg synes det... og så også netop fordi, at man jo så selvfølgelig ved, at de får – hvert fald ... de får et sundt måltids mad om dagen...

Interviewer: Så det er primært det ernæringsmæssige som gør, at du synes det er en rigtig god ide...

P1: Ja... og så også det, at vi bliver samlet om igen og skal sidde og spise – tit også med kniv og gaffel... og de ting, som de ikke ville gøre med en madpakke – altså det der med... .

Interviewer: ...Så der er også det socialiserende aspekt...

P1: Ja, nemlig...

Interviewer: Okay – udover at servere maden, synes du så, at børnehaven har et ansvar for at lære børnene noget om mad...

P1: Ahrr... både ja, og nej... fordi vi har jo ikke så meget tid (griner)... så man altså, det kan selvfølgelig gøres under måltidet altså, man kan sidde og snakke om, hvor kommer det her kød fra eller... hvordan dyrker vi grøntsagerne og så videre... men det ville primært skulle være under måltiderne, vi kunne snakke om det... der kunne man godt lægge noget ind, men jeg tror det ville være svært at finde tid til at lære en masse om det ved siden af... altså i tiden ved siden af – fordi der er nok andet at se til, synes jeg (griner)...

Interviewer: Ja... synes du det er noget I praktiserer i øjeblikket – altså at tage emnerne op under måltidet?

P1: Hvis børnene spørger... ja... men ellers så...personligt gør jeg det ikke – og jeg tænker heller ikke lige over det, må jeg nok indrømme – men hvis børnene spørger, giver man selvfølgelig... forklare hvor kommer det fra...

Interviewer: Du siger, jeg tænker ikke lige over det... så er grunden til, at det ikke bliver gjort, at der ikke er fokus på det...

P1: Ja, i hvert fald fra min side... det må jeg indrømme...

Interviewer: Her til sidst vil jeg spørge ind til mad og måltidspolitikken på stedet. Har du haft indflydelse på mad og måltidspolitikken indhold og tilblivelse...

P1: Nej, for jeg startede først i februar – så der var det kørt ind (griner)... så det har jeg ikke...

Interviewer: Er du blevet introduceret til den, da du blev ansat?

P1: Ja, kort... sådan overordnet med, at det var hovedsageligt økologisk og varieret og hvordan det var delt op i ugedagene og... altså fisk en gang om ugen, og kød en gang om ugen og smør selv og hvad der nu ellers er... men dybdegående har jeg nok ikke fået ind endnu...

Interviewer: Er det af de andre pædagoger, du har fået information af...

P1: Ja, det var af den anden stuepædagog, jeg fik det...

Interviewer: Har du set den på skrift – mad og måltidspolitikken... eller var det gennem samtale...

P1: Det var gennem samtale (griner)...

Interviewer: Okay... vil du sige, at mad og måltidspolitikken som den er nu, spiller nogen rolle for dit pædagogiske arbejde i hverdagen...

P1: Nej – det gør den nok ikke (griner)...

Interviewer: Nej... hvad tror du det skyldes?

P1: Det er nok igen manglende fokus, tror jeg (sukker) ... fordi vi har så meget andet kørende lige i øjeblikket (griner)...

Interviewer: Hvis du forestiller dig, at man tog et møde... med leder og pædagoger og måske evt. ude fra – eller også bare jer, og blev enige om nogen nye punkter til mad og måltidspolitikken og fik nedskrevet den... tror du så, den ville have indflydelse på dit arbejde i hverdagen?

P1: Ja, alt efter hvad det var, vi selvfølgelig... altså, hvad vi aftalte og hvad der blev... altså, hvis vi gjorde det til et fokuspunkt, så ville det selvfølgelig, for så ville det jo være noget, vi var opmærksomme på og... selvfølgelig lærer børnene osv. men, ja... det skulle nok være på et møde og hvor det ligesom blev lagt ned... det var fastlagt, at vi havde et temaforløb... omkring mad måske og hvor kommer det fra og... betyder det hvad det er godt for osv... så ville det selvfølgelig. Men ja, det ville nok kræve at det blev lagt under et tema... altså, nu kører vi med temaer... gennem året...

Interviewer: Kunne du også forestille dig, at det blev en del af dagligdagen frem for tema...

P1: Ja, hvis... (griner) igen fokus handler det selvfølgelig om... altså, hvis vi fik det sådan kørt ind på en måde så det var et overordnet fokus i dagligdagen, ja, så ville det jo selvfølgelig... men... ja... jo, det ville det... .

Interviewer: Så har jeg faktisk ikke flere spørgsmål – så vil jeg spørge om du har nogen spørgsmål, inden vi afslutter...

P1: Nej, ikke lige – jeg synes egentlig I har... begrundet godt, hvad det er I laver, så – jeg glæder mig til at høre mere om det...

Interviewer: Super – så skal du have 1000 tak fordi du...

Fil slut

Jette Elkjær
Rylevænget 30
95
2880 Bagsværd

www.skrivekrampen.com

Tlf. 44 44 00 95
Mob. 51 17 05

Bilag 3: Interview med pædagogmedhjælper (Pæd. C)

Optaget tid: 15 minutter 43 sekunder

Interviewer: Diana

Interviewer: Jeg vil lægge ud med at spørge dig, hvordan et typisk frokostmåltid ser ud i børnehaven.

P1: Det er jo sådan, at normalt, så har de jo siddet og leget imens... før vi starter med frokosten og så ... så... går vi stille og roligt i gang med at rydde op i hele det der frokostområde, hvor vi skal spise, så er der en af pædagogerne, der går ud og når det er klart, så er der en, der sørger for at de får vasket hænder og så de andre, de finder så tallerkener frem og sådan noget... som Else – vores maddame – hun tager frem, det kører hun ind og så mens børnene så småt får sat sig ned ovre på bænken, der kan vi bl.a. finde på at sætte musik på, så de kan sidde og synge eller bare sidde og lytte til musikken, så begynder pædagogerne at dække bord.. og det kan være, at nogen af børnene hjælper med at hente vand eller lige lægge tallerkener, eller knive og gaffler på plads – som regel en af de ældste børn... og så plejer vi at skiftes hvem der vælger sin bordherre eller borddame, sådan skiftevis drengene den ene dag, pigerne den anden dag og så prøver vi sådan og få det skiftet, så de... mere eller mindre selv får lov til at vælge, hvem de vil sidde ved siden af... men også, at de prøver at sidde ved siden af nogen nye, ikke... så der altid er sådan lidt... så det ikke er de samme, der sidder tilbage til sidst og de altid sidder ved siden af de samme og sådan noget... Og så plejer vi at sprede børnene sådan lidt ud, så det ikke kun er de små, der sidder ved det samme bord eller de store der sidder ved det samme bord, for det kan godt sådan skabe lidt uro... specielt hvis de store drenge sidder ved det samme bord, så skaber det sådan uro i sådan et hjørne, så vi prøver sådan at dele det lidt ud...

Interviewer: Hvordan med selve spisningen – kan du fortælle lidt om det...

P1: Ja, altså vi opfordrer børnene til at tage selv... tage lidt af det hele af maden og de prøver selv at hælde op – selv de yngste... skal prøve ... hælder vand op selv, og skal prøve at tage maden selv – og ... vi prøver også at opfordre dem til at spørge, hvis ikke... hvis en af pædagogerne ikke har tid, så i hvert fald sin sidemand eller sidedame til at hjælpe sig med at få øst op på tallerkenen eller hælde vand op – og huske på, at der skal hentes vand – den der har taget det sidste vand, skal ud og hente noget nyt og ... så det er sådan meget lagt ud til børnene selv og få holdt styr på, at der er mad på tallerkenen og naboen har mad og der er vand i kanden og ... de får husket at få drukket vand og sådan noget...

Interviewer: Hvad er tanken bag, at det er børnene selv, der styrer så meget som muligt?

P1: Det er jo, at det... uha.. ja... det... det er jo, at det skaber en form for selvstændighed, men også respekt over for sin sidedame og sidemand... ja...

Interviewer: Du sagde, at I samler børnene på bænken inden I går i gang... hvad er årsagen til det?

P1: Der er jo flere – altså, for os pædagoger er det jo, at vi... vi har styr på børnene, altså vi... vi kan se, at de har fået vasket fingre og at de... vi kan tælle, at de alle sammen er der, men også børnene... at de kan sætte sig ned og få trukket vejret en gang og få holdt en pause efter, at de har leget og så at de lærer at respektere, at ... at ham, eller hende, der skal vælge kan lige få lov til at stå og tænke engang, hvem han gerne vil sidde ved siden af og så få sat sig ned og så kan de sidde og vente på deres tur, ikke...

Interviewer: Hvad er tanken bag, at de selv vælger borddame og bordherre...

P1: (sukker)... ja der kan jo være så... der er så mange grunde... det er, at de skal have et hyggeligt måltid... hvor de sidder sammen med nogen, de godt kan lide at sidde og snakke med, så måltidet bliver et hyggeligt sted at være og et hyggeligt tidsrum og sidde og spise i, ikke... og at der ikke skabes unødvendige konflikter omkring hele frokostmiljøet...

Interviewer: Så vil jeg høre dig, hvad der efter din mening er målet med frokostmåltidet – både for dig og for børnene...

P1: Men det er igen, at ... at vi har et hyggeligt måltid, som ikke er stressende og larmende... ja...

Interviewer: I forbindelse med frokostmåltidet – hvad er så dine opgaver?

P1: Det afhænger lidt om vi... hvor mange vi er omkring måltidet, men ellers... af pædagoger og medarbejdere... så er det jo, at sætte mig ned og så... ja, jeg vil bare gerne sige... bare være der...altså... altså hygge omkring børnene omkring måltidet og så hjælpe til... når jeg bliver bedt om hjælp... jeg prøver aldrig at bryde ind eller starte måltidet – det... min egen definerede opgave omkring måltidet, det er, at jeg sætter mig ned og så lader børnene komme i gang med måltidet uden at skulle stresse dem, så jeg vil bare gerne være der... det er i hvert fald den følelse, jeg har... som jeg prøver at indskyde i...

Interviewer: Vi holder lige en pause, mens der er en anden i lokalet... ..(personen går ud)... Så vil jeg spørge, hvad der er et godt frokostmåltid for dig?

P1: ... det er, at børnene ligesom i alle andre aktiviteter kommer ud smilende og man kan se, og føle på børnene, at de har haft et godt måltid... det har været en god aktivitet... kan man sådan sætte lidt i udråbstegn, at ligesom når de har leget alle andre steder, så skal det være noget, de har lyst til at snakke om, og de har hygget sig omkring...

Interviewer: Er der nogen elementer, du kan komme i tanke om, som udgør et godt frokostmåltid? Når du siger, det er vigtigt, at de hygger sig... hvad skal der til, for at det bliver sådan...

P1: Det er... at børnene selv er opmærksom på ved hvilket bord, de sætter sig... så... de selv kan se den der dynamik omkring bordet... så at de kan sidde og snakke over bordet og selv bede om maden og hvis de skal have noget vand og sådan noget... hvis de kan opleve den der dynamik omkring bordet og om frokosten, så synes jeg faktisk målet er opnået... hvert fald ved den enkelte frokost, ikke

Interviewer: Så jeg forstår dig ret... det er meget det sociale, du er opmærksom på ved frokostmåltidet...

P1: Ja...

Interviewer: Okay... Hvilken indflydelse har du på om og hvad børnene spiser af den mad, de får serveret?

P1: Vi... eller jeg ... opfordrer alle børnene til at smage på alt det, der er...men altså, hvis de siger nej, og de ikke vil have det, så... så gør jeg ikke mere ved det. Men jeg opfordrer børnene til at prøve al den mad der er... der er selvfølgelig nogen af børnene, som ikke må spise noget – altså, der er nogen børn, der ikke spiser det her svinekød og sådan noget – og så det prøver man selvfølgelig at huske på, så de ikke får taget det, men ellers så opfordrer jeg børnene til at smage på det hele, så... så de jo får lidt af det hele, ikke...

Interviewer: Nu er du selv inde på, at der er børn, der afviser noget mad fra starten... hvordan kunne man få dem til at spise det alligevel?

P1: Vi har ikke... jeg synes ikke, jeg har haft de store problemer med, at ... også lige bede børnene om at smage på det en enkelt gang – og så gør de det faktisk, så hvis man kommer ud i sådan nogen situationer, hvor de ikke vil... det kan jeg ikke rigtigt svare på, fordi jeg har ikke...sådan inden for det sidste stykke tid har jeg faktisk ikke været ude for det –andet end og prøve at forklare dem, hvor godt det kunne være i hvert fald lige at få smagt på det, ikke...

Interviewer: Hvordan har du det med den nye lov om, at børnehaven skal servere et sundt frokostmåltid?

P1: Jamen altså... kan jeg kun være enig i, altså – jeg synes det er meget vigtigt, at det er sund mad, der bliver serveret og jo mere økologisk det kan blive, jo bedre... Jo, det kræver selvfølgelig mere af ledelsen og økonomien... og det kræver mere af Else ude i køkkenet og sådan noget måske... kunne jeg forestille mig, men ellers kan jeg... er jeg meget sådan positiv over for det... selvom det kræver lidt ekstra økonomisk – og sådan lidt... hvis det skulle være, at man skulle ud og handle flere steder eller købe ind fra flere steder, så må det bare være som det er... jeg kan kun se det positive i det...

Interviewer: Udover at servere maden – synes du da, at børnehaven har et ansvar for at lære børnene noget om maden?

P1: Ja – det synes jeg... men jeg synes så ikke, vi er så gode til det... det kunne vi så godt være lidt bedre til, men ja – absolut har vi et ansvar sammen med forældrene og med... og hjælpe børnene med at lære, hvad der er god og dårlig mad... så absolut da...

Interviewer: Hvad tror du det skyldes, at du siger, at det er vi ikke så gode til?

P1: Det er nok fordi, at når det kommer til stykket er der temmelig mange børn... så i selve... hele denne frokostaktivitet, så er der ikke tid til det – så enten er der for meget larm, eller så er der simpelthen for meget, der skal klares, så hvis man skulle gøre sådan noget, så skulle det være en aktivitet... der foregik på et andet tidspunkt end omkring frokosten, ikke.. hvor man havde en eller andet temauge – nogen temadage – omkring sund mad, hvor børnene kunne komme med ud i nogen kolonihaver og se, hvordan det er... plukke gulerødder, jordbær eller hvad det nu kunne være – men det skulle være en aktivitet, der foregik på et andet tidspunkt end omkring frokosten...

Interviewer: Så du kan ikke se, at man kunne...

P1: Jo... jo...

Interviewer: ... inddrage det i måltidet...

P1: Jo, det kunne man godt, men det ville aldrig blive sådan... blive mere end snak... altså, det kunne godt være, at man kunne vise nogen plancher og billeder og sådan noget, men... jeg tror bare, at hvis man gjorde det til noget tema omkring... eller i formiddagen før frokost, så tror jeg børnene ville få mere ud af det og få en større forståelse for det... hvad vi egentlig vil opnå...

Interviewer: Okay... Afslutningsvis vil jeg godt spørge ind til mad og måltidspolitikken på stedet... har du haft indflydelse på dens indhold og tilblivelse?

P1: Nej, det har jeg jo ikke... men altså, vi har jo en rimelig god dialog på stedet, så hvis jeg havde nogen indsigelser, så ville jeg så absolut kunne komme ud med dem og så har jeg også bestemt ... jeg vil føle, at de andre vil høre på mig, hvis jeg havde nogen indsigelser omkring...

Interviewer: Er det sådan, at mad og måltidspolitikken... har du set den på skrift?

P1: (griner flovt)...vi har jo... mener den står i vores årsplan... eller virksomhedsplan.. men det er et stykke tid siden, jeg har læst den... (fniser)

Interviewer: Forstår jeg dig rigtigt, når det er mest en tavs viden.... om hvordan man gør... altså at den er ikke så meget nedskrevet...

P1: Ja... ellers... den er på skrift, men det er ikke noget, vi sådan holder os til i det daglige i hvert fald...

Interviewer: Okay... Vil du sige, at mad og måltidspolitikken spiller nogen rolle for dit pædagogiske arbejde i hverdagene?

P1: Ja, det kan jeg svare hurtigt på.. det er nej... det må det blive (griner)

Interviewer: Hvis du forestiller dig, at man tog et møde og blev enige om nogen punkter i mad og måltidspolitikken... at det er sådan vi vil have det skal være her og man fik skrevet dem ned... tror du så, at det ville medføre en ændring... i dit pædagogiske arbejde i hverdagene...

P1: Jamen selvfølgelig... ville det det, fordi ligeså snart man får diskuteret noget igennem i plenum, sammen med de andre pædagoger på stedet, så er det jo... så bliver det automatisk noget, man går og tænker over... og noget man forsøger at implementere i det daglige, og det kunne vi også sagtens gøre mere på stedet... generelt taget ikke kun om frokostpolitikken, men om alt... altså snakke mere om konkrete ting for at få det...sådan implementeret i det daglige, ikke...

Interviewer: Ja... Men så vil jeg spørge om du har nogen spørgsmål inden vi afrunder interviewet...

P1: Nej...

Interviewer: Så vil vi sige tusind tak...

P1: Det var så lidt...

Fil slut

Jette Elkjær
Rylevænget 30
95
2880 Bagsværd
www.skrivekrampen.com

Tlf. 44 44 00 95
Mob. 51 17 05

Bilag 4: Semi-struktureret interviewguide

Briefing: Præsentation af interviewer samt emne. Anonymitet Afklarende spørgsmål

Spørgsmål:

- Hvordan ser et typisk frokostmåltid ud her i børnehaven?
- Hvad er efter din mening målet med frokostmåltidet, - både for dig og for børnene?
- Hvad er dine opgaver i forbindelse med frokostmåltidet?
- Når du lærer børnene om maden, hvilken viden benytter du da? Hvorfor er det de ting du lærer dem/dine opgaver vigtige efter din mening?
- Hvad er et godt frokostmåltid for dig?
- Hvilken indflydelse har du på om og hvad børnene spiser af den mad de får serveret?
- Hvordan kunne man få børnene til at spise noget, som de fra starten af afviser? Hvorfor synes du det er vigtigt?
- Hvordan har du det med den nye lov om at børnehaverne skal servere et sundt frokostmåltid? Hvorfor?
- Ud over at servere maden, synes du da at børnehaven har et ansvar for at lære børnene noget om mad? (Hvorfor/Hvorfor ikke?)
- Har du haft indflydelse på MMP's indhold og tilblivelse? / Er du blevet introduceret til MMP da du blev ansat?
- Spiller MMP nogen rolle for dit pædagogiske arbejde i hverdagen?
- Hvis man tog et møde og blev enig om nye punkter til MMP og fik dem skrevet ned, ville det da medføre en ændring i dit arbejde?

Debriefing:

Spørgsmål

Tak

Bilag 5: Transskription af videoobservation

Filnavn: 7-springeren, 2. obs. 29.4.09, Kamera 1+2)

Optaget tid: 42 minutter 18 sekunder

Forudsætning: Aftalt at transskriptøren gennemlytter hele filen og kun skriver ud, når der tales om mad – registrering: barn, mand, kvinde, samt pos.nr.

Tegnvejledning: (2.03) angiver hvor langt inde fra start, (?) et ord, jeg ikke kan høre, (??) flere ord, jeg ikke kan høre. (?tekst?) jeg tror, jeg kan høre.

Kommentar: nødvendig aflytningskommentar.

Denne tekst = Optagelse fra Kamera 1.

Denne tekst = Optagelse fra Kamera 2.

Kommentar: Støjniveauet var helt enormt på begge filer!

Start

(1:25) Barn: Er det brød? Se... vi skal have brød... Jeg elsker rugbrødsadder... elsker du også rugbrødsadder?...Elsker du rugbrødsadder?

Kommentar: ingen svarer – tænker, at nogen nikker...

Barn: Namme, namme namme...

Barn: (Drengenavn)... hvornår må vi tage et brød?

Børnesnak... .

(2:34) Barn: Vi kan altså ikke lide tomat...

Barn: Adr for pokker...

Barn: Adr for pokker (der grines)

Andre børn falder ind... jeg kan ikke skelne ord...

(3:05) Barn:... og hun sagde, der ikke var noget vand i, man må stadigvæk ikke, for man kan få bakterier (?) vand og så kan man ... så når de andre de hælder vand, så for de andre (??)... bakterierne i sig... (??) og det må man ikke...

(3:46) Kvinde: ... og jeg skal have al det her mad... er det ikke dejligt? Så kan I få remoulade og smør... .

Børn: Nej... ..

Kvinde: Nå...(??)...skære den her lidt over... ja, jeg skal have meget mad...

Kommentar: Der diskuteres i munden på hinanden... kan ikke skelne, men det handler om hvem, der skal have hvad... og kan lide... (tror jeg)

(4:14) Barn: Jeg skærer mig fingeren...

Lidt snak... kan ikke skelne

Kvinde: Nu spiser vi lige, ikke, så skal vi ikke have legedag... Nu må I lige sige, hvis I vil have fiskefrikadelle...

Barn: Jeg vil gerne have fiskefrikadelle nu...

Kvinde: Skal du have smør på først... skal du have remoulade på...

(4:41) Mand: Ved I hvad... prøv at starte med at tage noget rugbrød...

(4:53) Mand: ... nu spiser vi jo, ikke... så skal vi jo ikke have legetøj – hvis legetøj er det... (??)... kan I starte med at tage et stykke rugbrød...

Børnesnak... kan ikke skelne... **Heller ikke på kamera 2**

Barn: Mit brød det gik i stykker...

Børnesnak... kan ikke skelne...

Mand: Bare et stykke til at starte med... så der er til alle, ikke...

Barn: Må jeg få en frikadelle...

Mand: Er der nogen, der skal have smør...

Børnesnak... kan ikke skelne...

(5:40) Barn: Be' om remouladen

Kvinde: Skal du have smør på...

Barn: Jeg vil have agurk...

Børnesnak... . kan ikke skelne... .

Mand: Prøv at se om I kan nøjes med at skære dem over en gang... for ellers bliver det sådan nogle små stykker... (drengenavn)...vil du ind... bare nøjes med at skære dem over en gang... vil du have smør... men maden den er til at lægge ovenpå...

Barn: Okay...

Mand: Så hvis du anbringer noget smør nedenunder... så tag smøret... nå men så kommer der ikke pålæg på... (??) ... det kan du også godt, men så skal du bare ikke tage noget ovenpå...

Barn: Jeg skal have det der på...

Mand: (?Hvad er det for noget?)...

Barn: (?det ved jeg ikke?)

Mand: (?smør?)

Børnesnak overdøver – kan ikke skelne samtalen... .

Mand: Du må godt putte pålæg på den ene... skal du have smør på først?

Barn: (??) (?leverpostej?)

(5:50) Kvinde: Det er nogle ordentlige fade (KA's navn) har lavet i dag...

(6:20) Kvinde: Hvad er det for en mad, du er ved at lave dig?

Barn: (??)

Kvinde: Remoulademad eller hvad? Remouladen er faktisk til fiskefrikadellerne, synes jeg, ikke...

Kvinde: Skal du have fiskefrikadelle også...

Børnene taler i munden på hinanden – kan ikke skelne...

Kvinde: Hvad så med pølsen... hvad skete der med al den pølse...

Børnesnak... .

Kvinde: ...(??) så må du gemme den der til en anden mad, ikke...

Børnesnak – kan ikke skelne... spredt snak om hvad nogen kan lide...

(7:20) Mand: Øhh har du spist din... (??)... . frikadelle

Børn afbryder...

Mand: Nej... ved du hvad, lad være og læg den ovenpå remouladen... men jeg synes ikke man bare skal spise remouladen... (??)

Barn: Hvornår kommer smørret til mig...

Mand: Skal du have smør...

Barn: Jeg skal ha smøret den...

Barn: Åhh... jeg glemte lige der...

Mand: Nåå ja... skal jeg hjælpe dig...

Barn: Er det der smør?

Kvinde: Hvad kunne du tænke dig ovenpå...

Barn: En figne...

Kvinde:: Figne...det var en god (??)... det kan du tage på din mad, hvis du vil have det ovenpå...

Kvinde: Går det fint med at smøre med den...

Barn: Ja, tak...

Løs snak...

Kvinde: Ved I hvad... den er måske lige stor nok

Lidt snak om hvorvidt et eller andet, smagte ens eller forskelligt – kan ikke skelne...

Snak om dagen før...

(9:43) Kvinde: Så kan du tage fiskefrikadelle på den anden der...nej (griner) ... der...nej... det smager altså ikke godt (drengenavn)... var... det synes jeg ikke... ikke fiskefrikadelle ovenpå figne – det tror jeg altså ikke smager godt...

Mand: Fik I slik...

Snak om slikkepinde osv...

Børnesnak... kan ikke skelne...

Barn: (pigenavn) rørte nede i den der kande... selvom der ikke var vand i og så sagde hun, at der ikke var noget vand i... men alligevel skal man ikke gøre det...

Kvinde: Nej...

Mand: (??)... ja, det tror jeg... men så må jeg komme lidt frisk vand i... Det var godt du var (??) ved (pigenavn)... det er sødt af dig...

(11:18) Mand: (Pigenavn), må jeg bede om fiskefrikadeller... tak... og remouladen... tak...

(12:09) Barn: Jeg skal have en (??)...

Mand: Hvad er det for noget...

Barn: Jeg skal have lidt mere smør...

Børnesnak... kan ikke skelne...

(13:31) Barn: Hvor mange må man få...

Mand: Til der ikke er flere...

(13:09) Barn:... jeg skal også (??)... så skal jeg nok huske at spise brødet...

Kvinde: Skal du ikke have noget at spise... skal jeg (??)... skal du kun have figenpålægget... kan du godt lide figenpålæg... ja, det er godt... hvad siger du ...

Barn: (??)

Kvinde: Du spiser også fiskefrikadellen... nej, hvor er det altså godt...du er så fin til at smøre mad... hvad siger du?

Barn: (??)

Kvinde: Ja, det er godt... det er godt...

Barn: Hvad skal jeg nu spise...

(14:50) Kvinde: Du er simpelthen (sukker) en pølseelsker... skal du ikke have noget andet også tror du...

Barn: Jo... jeg skal have en leverpostej...

Børnestøj...

(15:48) Barn: Vil du gerne give mig remoulade...

Mand: Yes... vær så god... her er remoulade...

(15:33) Barn: (drengenavn) ved du hvad? I dag skal jeg altså hjem til (?) og ved du hvad jeg skal have til aftensmad?

Barn: Risengrød?

Barn: Umm (bekræftende)

Barn: Og jeg skal også have risengrød... det skal min søster også...

Barn: Det skal jeg også...

Barn: (Pæd D's navn)...

Kommentar: barnet taler om sin lillebror... irrelevant... men snakken udvikler sig...

Mand: Er han blevet rigtig god til at spise selv...

Barn: Ja...

Mand: Spiser han alt muligt...

Barn: Ja... (trækker på det)... næsten... (??) madder med karse det er han lige ved at spise nu... og så spiser han også godt ris...

Mand: Hvad spiser han...

Barn: (?Noget?) med ris og chilli con carne...

Mand: Ummm...

Barn: Så kalder han chili con carne for det brune og kalder (??) for det grønne og han kalder ris for det hvide...

Mand:... nå... ved du (??) det er jo en del af chili con carne... ved du det?

Barn: Hvad?

Mand: Hvordan man laver chili con carne...

Barn: Øhmm...

Mand: Hvad der er i?

Barn: (??) bønner...

Mand: Bønner... ja, det er rigtigt...

Barn:... det kan jeg godt lide...

Mand: Så er der også oksekød, ikke...

Barn: MMmmm

(16:18) Barn: Sådan et stort rugbrød... skal jeg have sådan et stort rugbrød...

Kvinde: Så tag det, jeg har skåret over...

Børnesnak... ..

Kommentar: kan ikke skelne, hvad der sker lige før næste samtalesekvens...)

(18:44) Mand: Hvad havde den lavet... var det fordi de havde stanget nogen af dem...

Barn: (??)

Mand: Ved du hvad, sådan nogle køer, de kan tåle meget... jeg kommer fra en gård, så vi havde køer... masser af køer, derhjemme... og jeg har faktisk... ved I hvad jeg har lavet... jeg har malket... så har man sådan en malkemaskine, ikke... så skulle man tørre patterne...

Barn: Og jeg har fodret køerne... jeg holdt det bare i spanden helt selv og jeg boede også... (??)

Mand: ... og så satte man sådan en sugekop fast så det sagde (laver svuplyd)... lige på patten og så kom der mælk ud og kunne man tage den...

Barn: Øhm Hallooo... jeg har fodret køerne helt selv...jeg holdt bare spanden... den var lidt tung...

Mand: Har du også... har du set kalvene, når de har kalve... har du så set nogen af dem...

Barn: Nej, for vi har ikke nogen kalve... vi har kun voksne og bar... (??) tror jeg...

Barn: Har I ikke tyr...

Børnesnak... kan ikke skelne...

(19:08) Kvinde: Jeg skal lige høre... hvad (??) ... altså, jeg vil ikke have, at I spiser kun remoulademadder... det er til at putte ovenpå fiskefrikadellen...

(19:49) Mand: (??)... men du skal også huske at spise med (?kniv?)...

Børnesnak... kan ikke skelne...

Barn: (??) ... dem, der ikke har patter...

Mand: Ved du hvad de hedder...

Barn: Tyr...

Mand: Tyre, ja... og hvis de ikke er helt store nok...

Barn: (??)

Mand: Tyrekalve...

Kommentar: Snakken fortsætter over i kokager, hestepærer osv

Kommentar: Kan ikke høre, hvad årsagen er til næste sekvens:

(20:22) Kvinde: Jeg tror måske lige, vi skal skære den over... jeg skærer den altså lige over for dig...

Barn: .(??) ikke skære min leverpostejmad over (indigneret)

Kommentar: kan høre, at der sker noget mere – men kan ikke skelne...

(21:47) Mand: Ved I hvad... er der nogen af jer, der har prøvet den her æggesalat... den smager bare rigtig godt...

Kommentar: kan ikke skelne – men det lyder som om der er børn, der gerne vil have...

Mand: (pigenavn)... du skal altså spise noget nu, ikke...

Børnesnak...

(22:26) Kvinde: **Er der ikke nogen, der kunne** tænke sig at prøve og smage æggesalaten... som KA's navn har lavet?

Barn: Jeg har prøvet den...

Flere børn har prøvet...

Kvinde: Jeg har spist det... jeg tror det smager bedst... (??)

Barn: Jeg har prøvet det med agurk ovenpå...

Kvinde: Det var vel pynt, synes KA's navn... Kunne du tænke dig lidt agurker, tomater eller noget...

Barn: (??)

Kvinde: Spis du lige den mad færdig først, så kan du få...(??)

Børnesnak...

Barn: Det er så lækkert...

(24:24) Barn: (Pæd A's navn) må jeg godt spise salt?

Kommentar: Ingen svarer... tænker der måske nikkes...

(25:03) Mand: (Pigenavn)... hun har slet ingen appetit i dag... er du slet ikke sulten?...

Barn: (??)

Mand: Skal vi aftale, at når du har spist den her brød, så vil jeg rigtig gerne høre mere om (??)...

Børnesnak... kan ikke skelne...

Mand: Det er rigtigt nok. Jeg tror godt, at jeg kan forklare det... kan du huske, vi snakkede om bakterier engang... nogen gange, hvis man får for mange bakterier eller for lidt bakterier... ja, hvis der er for mange bakterier, så kan man godt blive lidt syg... du er jo også syg nogen gange, ikke...

Barn: Det er jeg også...

(25:15) Barn: Nu kan jeg ikke spise mere...

Kvinde: Vil du ikke have et stykke agurk eller tomat...

Barn: Jeg kan ikke lide tomat...

Kvinde: Nå... vil du have agurk... bare sådan lige en hapsere her...kunne du tænke dig det?

Barn: (??)

Kvinde: Du ville ikke have tomat eller agurk?... Hvad med dig?...

Børnesnak... kan ikke skelne...

Barn:..(??)... vi kan se han er syg på, er, at han har ondt i maven – han siger han har rigtig ondt i maven...

Barn: Ja, det kan baby godt.. (sukker)...

Børnesnak...

(25:50) Kvinde: Vil du også lige have en agurk i hånden...

Barn: Mmm (bekræftende)

Børnesnak...

(26:27) Kvinde: Nå, nå, nå... ja, nu har du taget den i hånden du... det var mest grøntsagerne, jeg lige tænkte man kunne tage som en hapsere...

(27:11) Barn: Er det sildesalat?

Mand: Det er æggesalat...

(26:47) Kvinde: Vil du have den på et stykke rugbrød...

Børnesnak...

(27:21) Kvinde: Kunne du ikke tænke dig lige at prøve noget andet...(??) rugbrød... den hører til her...

Børnesnak og meget larm...

(omkring 29:00) Kommentar: Børnene starter på at digte en historie om en kylling... der løber "lige ned i vores mad"...

(Omkring 28.52) **Kommentar:** Der foregår et eller andet mellem en kvinde og et barn – kan ikke helt høre...

Kvinde: (??)

Barn: Jeg prøver lige at smage en...

Kvinde: Har du ikke smagt... hvordan kan du så sige, at den smager dårligt...Det er da fjollet at sige, at noget smager dårligt, når man ikke har smagt det...

Barn: Okay... (??)

Kvinde: (??)... arr der er så lidt, så du dårligt kan smage det...tror jeg...

Barn: Prøv lige og smag... det smager af meget...

Barn: Ligesom det der olie... (??)... så tror jeg det er mørk chokolade...

Børnesnak – kan ikke skelne...

Kvinde: (griner) arr – det er da ikke farligt...

(31:09) Mand: ...så bliver det en kyllingesalat... (??) kan du ikke lide kylling...

Børn snakker...

Mand: Vil du have sådan en der...

Barn: (??)

Mand: Skal du have remoulade på...

32:04 Mand: (drengennavn) sæt dig lige ned... nu spiser vi... alle de der tryllekunster, dem kan vi lave udenfor om lidt... .

Børnesnak...

(30:56) Kvinde: (??)... I har besluttet jer for, at I ikke kan lide...I er fjollede er I...

Meget børnelarm...

(31:44) Barn: Nu kan jeg ikke spise mere... jeg har sådan en tyk mave...

(32:46) Mand: Prøv og se... prøv at høre efter... det er derfor det er en god ide at sætte sin kop hen på den anden side af tallerkenen... fordi så vælter man den ikke, hvis man ligesom (??)... vil du have mere (??)

Kvinde: Vi har altså masser af æggesalat herovre...

Mand: Ved du hvad, så tager vi da bare det...

Kvinde: Der er ikke så stor afsætning på det herovre...

Børnesnak...

(33:41) Mand: (drengennavn) er du færdig med at spise...

Kommentar: han spørger flere om de er færdige og kommer til en, der ikke er...

Mand: (drengenavn)... prøv lige at stoppe... han skal lige have en chance for at spise det sidste... jeg tror lige vi bliver siddende lidt ...

Barn: ØV...

Mand: Ja... øv... øv øv...

Børnesnak...

(35:19) Mand: Kan du ikke spise mere?

Barn: (??)

Mand: Okay... du har også spist meget... godt...

Kommentar: Børnene bliver sat til at rydde op – jeg kan intet skelne – **heller ikke på kamera 2...**

Slut, Full Scale 7-springeren, 2. observation, Kamera 1+2

Bilag 6: Semi strukturerede observationsskema - til gennemgang af løbende protokol og videooptagelser

OBSERVATIONSSKEMA		
MÅLET MED FROKOSTMÅLTIDET	PÆDAGOG SIGER... (Interview)	PÆDAGOG GØR... (Observation & løbende protokol)
Hvad er efter din mening målet med frokostmåltidet, - både for dig og for børnene?		
Hvad er et godt frokostmåltid for dig?		
ITALESÆTTELSE AF MADEN	PÆDAGOG SIGER...	PÆDAGOG GØR...
Udover at servere maden, synes du da at børnehaven har et ansvar for at lære børnene noget om mad?		
ROLLEMODELLER	PÆDAGOG SIGER...	PÆDAGOG GØR...
Hvilken indflydelse på om og hvad børnene spiser af den mad de får serveret?		
Hvordan kunne man få børnene til at spise noget, som de fra starten af afviser?		
Hvad er dine opgaver i forbindelse med frokostmåltidet?		
MMP	PÆDAGOG SIGER...	PÆDAGOG GØR...
Har du haft indflydelse på MMP'ens indhold og tilblivelse? / Er du blevet introduceret til MMP, da du blev ansat?		
Spille MMP'en nogen rolle for dit pædagogiske arbejde i hverdagen?		
Hvis man tog et møde og blev enig om nye punkter til MMP og fik dem skrevet ned, ville det da medføre en ændring i dit arbejde?		