

– et inspirationsmateriale



Publikationen er udviklet i et samarbejde med UCL Erhvervsakademi og professionshøjskole, UC SYD og Professionshøjskolen UCN på opdrag fra Børne- og Undervisningsministeriet og i samarbejde med Styrelsen for Undervisning og Kvalitet (STUK) som del af den ministerielle indsats Maddannelse, Måltider og Sundhed.

Forfattere

Camilla Damsgaard
Lektor ved Professionshøjskolen UCN
cad@ucn.dk, tlf: 72690649

Mette Nicoline Rehhoff Auning
Adjunkt ved UC SYD
meau@ucsyd.dk

Dorte Ruge
Lektor, ph.d., ved UCL Erhvervsakademi og Professionshøjskole
doru@ucl.dk

Projektdeltagere

UCL Erhvervsakademi og professionshøjskole: Ellen Ravn Habekost, Kirsten Jensen, Morten Kromann, Anette Lauritsen, Dorte Ruge, Mikael Schneider, Cathrine Terkelsen

UC SYD: Mette Nicoline Rehhoff Auning, Connie Greffel Frerks, Dorthe Christiane Zinck Iversen, Mette Steiner

Professionshøjskolen UCN: Camilla Damsgaard

Layout

andel, www.andel-andel.dk

© UCL Erhvervsakademi og Professionshøjskole 2020
ISBN: 978-87-93067-44-8 (Fysisk)
ISBN: 978-87-93067-46-2 (Online)

styrkmaddannelse.dk



Indhold

Maddannelse i pædagogik og didaktik	4
Tema 1 – Mad som didaktisk redskab	6
Madens rolle i undervisningen	8
Smagens didaktik	10
Opsamling Tema 1	12
Refleksionsspørgsmål	12
Læs mere på emu.dk	12
Tema 2 – Bæredygtighed og De 17 Verdensmål	14
Hvad er bæredygtighed?	16
FN's verdensmål for bæredygtig udvikling	18
Opsamling Tema 2	21
Refleksionsspørgsmål	22
Læs mere på emu.dk	22
Tema 3 – Maden i den åbne skole	24
Maddannelse og Åben skole – resurser i lokalsamfundet	26
Maddannelse, måltider og sundhed i et setting-perspektiv	29
Opsamling Tema 3	32
Refleksionsspørgsmål	32
Læs mere på emu.dk	32
Tema 4 – Forældresamarbejde og kommunalt samarbejde	34
Et godt samarbejde mellem skole og hjem	36
Det kommunale samarbejde om mad, måltider og sundhed	38
Opsamling Tema 4	39
Refleksionsspørgsmål	40
Læs mere på emu.dk	40
Tema 5 – Skolehaver og udeskoledidaktik	42
Hvad er udeskole?	44
Skolehaven som læringsrum	48
Opsamling Tema 5	51
Refleksionsspørgsmål	52
Læs mere på emu.dk	52
Referencer	54

Maddannelse i pædagogik og didaktik

Mad er en uomgængelig del af vores hverdag. I skolen møder eleverne maden på forskellige måder. Det kan eksempelvis være gennem frikvartererne, hvor formiddagsmaden eller madpakken nydes med klassekammeraterne, i skolens bod eller i kantinen med servering af et fælles skolemåltid. Måltider praktiseres på forskellige måder fra skole til skole, og forskning viser, at der tillige er variation i måltidskulturen på den enkelte skole, når der ses på de forskellige klassetrin.

Ud over den mad og de måltider, eleverne møder i deres pauser, er begge dele også en væsentlig del af skolens faglige indhold. Mad, måltider og sundhed er repræsenteret i det obligatoriske tema 'sundheds- og seksualundervisning og familiekundskab', der vedrører alle skolens fag. Men også naturfagene og madkundskab beskæftiger sig med mad, måltider og sundhed ud fra forskellige faglige vinkler. Skolen har en vigtig opgave i at skabe glæde, nysgerrighed og engagement omkring mad, måltider og sundhed. Her i hæftet har lærere og pædagoger mulighed for at hente inspiration til arbejdet med at styrke elevernes maddannelse og madmod.

Inspirationsmaterialet er det andet hæfte ud af en serie på tre. I hæftet bygges der videre på de pædagogiske og didaktiske tilgange til maddannelse, måltider og sundhed, som blev introduceret i det første inspirationsmateriale Maddannelse i praksis.

Hæftet er opdelt i fem temaer, der udfolder det pædagogiske arbejde med maddannelse, måltider og sundhed ud fra forskellige vinkler. De fem temaer er:

- Mad som didaktisk redskab
- Bæredygtighed og De 17 verdensmål
- Maden i den åbne skole
- Forældresamarbejde og kommunalt samarbejde
- Skolehaver og udeskoledidaktik

Inspirationsmaterialets formål

Materialets formål er at give lærere og pædagoger inspiration til, hvordan de på enkle måder kan arbejde med de fem tematikker i deres hverdagspraksis. Det skal give støtte og inspiration til at kunne iværksætte tiltag i forhold til maddannelse, måltider og sundhed på den enkelte skole.

Samtidig har materialet til hensigt at inspirere til udvikling af undervisning og skolens pædagogiske praksis med henblik på at styrke måltider samt elevernes sundhed og maddannelse. Materialet skal også inspirere til en bredere organisatorisk forankring af praksis omkring maddannelse, måltider og sundhed på den enkelte skole. Det kan gøres ved, at materialets tematikker indtænkes i den pædagogiske handleplan med målsætning om at styrke maddannelse.

Sådan kommer I i gang

Under hvert af hæftets fem temaer findes introducerende tekster til de væsentlige begreber og områder, som hæftet adresserer. Teksterne er opbygget som små artikler og didaktiske redskaber. Tilhørende hvert tema er refleksionsspørgsmål. De kan anvendes i dialogen om, hvordan maddannelse, måltider og sundhed praktiseres på den enkelte skole, og samtidig er de tænkt som inspiration til at udvikle en handleplan for maddannelse, måltider og sundhed.

Hæftets materialer kan også findes på emu.dk. Til hvert tema findes enkelte cases, forløb og aktiviteter, som er hentet fra praksis eller udviklet på baggrund af nyeste forskning inden for mad, måltider og sundhed. De findes udelukkende på emu.dk, men der henvises til dem i hæftet.

Forskellige vilkår for mad og måltider i skolen

Ikke to skoler er ens. Hver enkelte skole har naturligvis forskellige forhold, der kan påvirke arbejdet med inspirationsmaterialets tematikker. Det kan for eksempel være kommunale bestemmelser, fysiske rammer og lokale madordninger. For at imødekomme disse forskelligheder inkluderer inspirationsmaterialet perspektiver og erfaringer fra skoler med forskellige vilkår. Eksempelvis har nogle skoler eksterne madordninger, andre har produktionskøkkener eller madpakkeordning. Nogle skoler har fælles spiserum, kantiner og skolehaver. Andre spiser i klassen. Derfor opfordres I til at udvælge de områder, der har relevans for netop jeres hverdagspraksis, og som kan inspirere til nye måder at anskue mad, måltider og sundhed i skolen på.

Sundheds- og seksualundervisning og familiekundskab

I foråret 2020 blev et nyt faghæfte til det obligatoriske emne sundheds- og seksualundervisning og familiekundskab udgivet på emu.dk (Børne- og Undervisningsministeriet 2020). Indeværende inspirationsmateriale læner sig op ad den sundhedspædagogiske tænkning, der ligger implicit i læseplanen og vejledningen til fagområdet. Det særlige ved inspirationsmaterialet her er, at det ekspliciterer, hvordan mad og måltider specifikt kan indtænkes i skolens såvel formelle som uformelle praksis netop med det sigte at styrke elevernes maddannelse og sundhed. Det er således maden i skolen, set i et bredt og positivt sundhedsperspektiv, der er materialets genstandsfelt.

Tema 1

Mad som didaktisk redskab

Maden i form af fødevarer, retter og måltider er en naturlig del af undervisningen i faget madkundskab. Faktisk vil faget uden maden være utænkeligt. Det materielle i maden, hvor fødevarerne undersøges, duftes, røres og smages, både inden og efter de er blevet til retter, er en del af det, der gør faget særligt. Læring om og med mad rummer et særligt potentiale. Fødevarerne er håndgribelige læremidler. De er konkrete materialer, der kan give anledning til bearbejdning ud fra forskellige virksomhedsformer.

Men det er ikke kun i madkundskab, at fødevarer kan fungere som læremidler. Deling af en pizza i matematik giver eleverne en forståelse for brøker. Undersøgelse af fedtstoffers mætningsgrad kan give indblik i kemiske formler. Og duften af kanel kan give anledning til smukke digte om juleminder. Madens materialitet er genkendelig og forbundet med hverdagslivet, hvilket kan medvirke til at gøre læring med maden anvendelig og nemmere for børnene at forholde sig til. I de næste to afsnit præsenteres, hvordan mad kan anvendes som didaktisk redskab, og hvordan smagsbegrebet kan sættes i spil i en didaktisk kontekst.



Madens rolle i undervisningen

Fødevarer, mad og måltider har en central betydning i faget madkundskab. Her anvendes fødevarerne som vigtige læremidler, når eleverne skal tilegne sig viden og færdigheder inden for fagets kompetenceområder. Men mad kan med fordel også indgå i grundskolens øvrige fag som betydningsfulde læremidler. Herunder får læreren indblik i, hvordan og med hvilket formål fødevarer, mad og måltider kan integreres i forskellige fag med henblik på at styrke elevernes læring og dannelse på madområdet.

Mad som læremiddel

I et læremiddelperspektiv kan fødevarer betragtes som både semantiske og funktionelle læremidler. Semantiske læremidler er betydningsbærende og bidrager med indhold til undervisningen. Det kan for eksempel være frugt og grønsager, der anvendes som læremidler i forhold til at lære om kostrådet 'Spis frugt og grønt', hvor eleverne kan undersøge frugternes smag, tekstur, næringsindhold, oprindelse, bæredygtighed mv. Her anvendes fødevarerne som inspiration til at lære om frugt ud fra forskellige madkundskabsfaglige, sundhedsfaglige eller naturfaglige vinkler. Det vil sige, at fødevarerne tilfører undervisningen et indhold. Semantiske læremidler har ikke en indbygget didaktik som for eksempel lærebogssystemer eller andre didaktiske læremidler, der er fremstillet med læring som mål. Det betyder, at læreren selv må gøre sig didaktiske overvejelser over, hvordan fødevarerne kan anvendes i læringsøjemed i forhold til de mål, læreren har opstillet for undervisningen (Hansen & Skovmand 2011).

Ligesom fødevarer kan være semantiske læremidler, kan de også anvendes som funktionelle læremidler. Ser vi igen på frugt og grønt, vil en gulerod eksempelvis kunne anvendes i et funktionelt perspektiv, hvis eleverne i madkundskab skal lære om udskæringer af rodfrugter. Her er det ikke guleroden, der specifikt læres om, men det er i stedet håndværket at snitte og skære, der er i fokus. På samme måde kan pizzaen i matematik være et funktionelt redskab til at lære om brøker.

Som oftest vil fødevarerne i en undervisningssammenhæng dog tilhøre den semantiske kategori af læremidler, hvorfor det bliver helt centralt, at læreren nøje overvejer, hvordan læremidlerne bringes i spil i undervisningen, så

de bidrager til den tilsigtede læring. Fødevarerne eller maden har den helt særlige egenskab, at de er fysiske og dermed håndgribelige for eleverne. De kan undersøges, røres og sanses. De lægger op til en kropslig læring, som nyere forskning peger på har en vigtig betydning for læreprocessen som helhed (Fredens 2018; Schilhab 2017). Fødevarerne kan være med til at gøre mere abstrakte begreber tilgængelige for eleverne. Gennem en undersøgende eller udforskende tilgang kan madens materialitet bidrage til, at eleverne eksempelvis tilegner sig viden om og erfaringer med begrebet bæredygtighed, når de undersøger og tilbereder forskellige fødevarer i sæson. Eller inden for emnet sundhed kan fedtsyrernes mætningsgrad undersøges gennem konkrete eksperimenter med fast og flydende fedtstof. Ved at smage, se og røre kan elevernes erfarede viden kobles til teoretiske betragtninger om umættet og mættet fedt i en dialog mellem lærer og eleverne. Den kropslige tilgang bidrager sammen med sprog og refleksion til et helhedsorienteret syn på læring.

Læring om og gennem smag

En anden vinkel på madens betydning i undervisningen er smag. Forskning viser, at smag kan bidrage positivt til elevernes forventninger til læring (Christensen 2017). Et fokus på smag kan være med til at motivere eleverne, og smag kan anvendes både som emne og som åbning til andre gentandsfelter i flere af grundskolens fag. Det særlige ved smag i en undervisnings- og læringssammenhæng er, at smag kan bidrage med en æstetisk dimension, der virker som indgang til erkendelse og læring (Hedegaard, Christensen & Pless 2019).

Når man taler om smag i en undervisningssammenhæng, kan der skelnes mellem læring *om* smag og læring *gennem* smag. Læring om smag er, når eleverne i undervisningen tilegner sig viden om madens sanselighed. Fx når de lærer om grundsmagene gennem forskellige smags- og dufteøvelser. Eller når eleverne lærer at tilsmage retter eller undersøger forskelle i teksturer afhængigt af tilberedningsmetode. Det kan være kartofflen, der både koges, steges og bages. I de tilfælde er der særlig fokus på at lære om fødevarernes og retternes smag. Læring om smag knytter sig i høj grad til madkundskab og naturfagene. I modsætningen hertil er læring gennem smag, når eleverne for eksempel anvender smag til at blive



klogere på skolens øvrige fag. Her viser undersøgelser, at smag kan virke som åbning til mange forskellige emner. I dansk kan smag eksempelvis anvendes som indgang til at beskæftige sig med tillægsord og disses bøjninger (Hedegaard, Christensen & Pless 2019). Løget er stærkt, ingefæren er stærkere, men chilien er stærkest. Eller smag kan bruges som inspiration til udvikling af skriveprocesser, hvor smagen vækker erindringer og minder, der kan anvendes som afsæt for at udtrykke sig om følelser, stemninger og handlinger (Terkelsen 2019). Duften af kanel og nelliker kan vække skønne minder om julebagedagen den 1. december, hvor mormor altid kommer på besøg. I historiefaget kan eleverne fx lære gennem smag ved at undersøge tidstypiske råvarer for bestemte histo-

riske perioder, og i kristendommen kan man lære om bestemte ritualer koblet til fødevarer og smag. Fx ritualet omkring nadver. Mulighederne er mange. Der kan findes inspiration til undervisning både om og gennem smag på Smag for Livets hjemmeside, www.smagforlivet.dk

Smag for Livet er et landsdækkende forsknings- og formidlingscenter. Projektet har til formål at undersøge, forske og formidle viden om smag. I projektet er der '[...] fokus på madens smag som central drivkraft for livsglæde, sundhedsfremme, læring, dannelse, madhåndværk og brobygning.' (www.smagforlivet.dk)

Smagens didaktik

Hvordan kan børn anvende smag i deres læring? Hvad kan smag bidrage med i undervisning? Og hvordan udvikler børn deres smag?

I en didaktisk sammenhæng er smag et nyt begreb. Ny forskning viser, at smag som indholdselement og eksperiment i madkundskabsundervisningen har en positiv virkning på elevernes egne forventninger til læring (Wistoft & Qvortrup 2018). Smag skal her forstås i en bred forstand og ikke i en snæver optik, som fx grundsmagene.

Smagsdimensioner

Professor MSO i madkundskab Karen Wistoft og professor Lars Qvortrup har på baggrund af deres forskning udviklet en smagssystematik, der beskriver syv forskellige smagsdimensioner. Modellen viser forskellige måder at forstå smag på ud fra en fagdidaktisk definition. Der er altså tale om en smagsdidaktik, der vedrører, hvordan læreren underviser, sådan at eleverne tilegner sig færdigheder og kundskaber inden for alle syv smagsdimensioner. De syv dimensioner kan ses i figuren herunder.

De syv smagsdimensioner kan på hver sin måde bidrage til at skabe en større forståelse for mad og måltider og udvide refleksionsevnen i forhold til vores madvalg. Den skønne smag vedrører nydelse inden for det æstetiske eller gastronomiske felt. Det drejer sig om vores personlige evne til at vurdere smagen af mad, i forhold til om det smager godt eller ej. Den sunde smag drejer sig derimod om, hvorvidt maden er sund ud fra et ernærings- og trivselsorienteret perspektiv. Her vurderes madens smag ud fra et ernæringsvidenskabeligt perspektiv. Den sansede smag vedrører madens smag ud fra sensoriske grundka-

tegorier, og maden vurderes ud fra sanseoplevelser. Inden for den moralske smag er der fokus på fødevareetik, hvor maden vurderes ud fra sociale normer og personlige værdier. Den religiøse smag drejer sig om tro og viden om religiøse mad- og måltidsritualer. Maden vurderes ud fra sin guddommelige karakter. Det vil sige, om madens eller måltidets kvaliteter rækker ud over sig selv. Om maden fx transcenderer almindelige forventninger. Den kærlige smag beskriver kærligheden og omsorg manifesteret i mad og måltider, og den vurderes ud fra kriterierne elsker eller elsker ikke. Sidst men ikke mindst omhandler den smarte smag viden om mode og stil udtrykt i mad og måltider. Vurderingskriterierne i den smarte smag vedrører, i hvor høj grad maden eller måltiderne er trendy (Wistoft & Qvortrup 2018).

De syv smagsdimensioner er sidestillede, afgrænsede kategorier. Der er ingen af dem, der kan siges at være mere vigtig end den anden. Men selvom dimensionerne er uafhængige, kan de godt påvirke hinanden. Eksempelvis kan den moralske smag påvirke den skønne smag, når vi synes, at det danske, lokalt dyrkede og bæredygtige æble smager bedre end det importerede fra Sydamerika.



Grundelementer i en smagsdidaktik

I en undervisningssammenhæng har smagsdidaktikken som målsætning at udvikle elevernes smagskompetence og smagsmyndighed. Begge perspektiver kan styrkes, ved at læreren er bevidst om, hvilket smagsbegreb der er i fokus, når der arbejdes med smag i undervisningen. Didaktisk set må læreren altså tilrettelægge smagsundervisningen på en sådan måde, at eleverne bliver bevidste om, hvilke vurderingskriterier de vurderer maden ud fra i henhold til smagsdimensionerne. Derudover må der være fokus på det kommunikative aspekt i undervisningen, da vi taler om og argumenterer med forskellige begreber, afhængigt af hvilken smagsdimension der er i fokus. Det vil sige, at læreren skal være opmærksom på, hvilken vidensform og argumentationsform sproget tager sit udgangspunkt i. På den måde styrkes elevernes evne til at reflektere over deres egne og andres madvalg (Wistoft & Qvortrup 2018).

Den smagskompetente elev

For at tilegne sig og udvikle smagskompetencer er det centralt, at eleverne lærer noget om smag, og hvordan smag realiseres. Det vil sige, at undervisningen ikke kun skal beskæftige sig med smag i en snæver sensorisk forstand. Eleverne må også lære om og gennem de andre smagsdimensioner. Samtidig skal undervisningen give mulighed for, at eleverne tilegner sig færdigheder i at omsætte deres viden om smag til mad og måltider, og de må ligeledes kunne omsætte færdighederne til smagsviden.

På den måde er der en tæt sammenhæng mellem viden og færdighed i en smagsundervisning, der har til hensigt at udvikle smagskompetencer. Smagskompetencerne er en vigtig forudsætning for at kunne blive en smagsmyndig person (Wistoft & Qvortrup 2018).

Den smagsmyndige person

Smagsundervisning må give mulighed for, at eleverne former sin smagsmyndige personlighed. At udvikle sin smagsmyndighed vil sige, at eleverne netop lærer om de forskellige vidensformer, som smagsdimensionerne henter sin viden fra. Samtidig må de også lære, hvilken argumentationsform smagsdimensionerne knytter sig til. Det er nødvendigt, når man skal kunne afsige en dom på et kritisk reflekteret grundlag. Med andre ord skal undervisningen sætte eleverne i stand til at vide, hvad de taler om, og hvordan de skal argumentere for denne viden. Eksempelvis kan man ikke synes, at et måltid er sundt. Der må eleven argumentere med sin viden om fødevarernes ernæringsmæssige bestanddele, måltidets sammensætning og et bredt og trivselsorienteret sundhedsbegreb. Når læreren skal tilrettelægge en undervisning, hvor smag, mad og måltider er genstandsfeltet, må læreren ud fra et smagsdidaktisk perspektiv være bevidst om, hvilke smagsdimensioner der er i fokus. Samtidig må der overvejes, hvordan de tilhørende videns- og argumentationsformer bringes i spil, med henblik på at styrke elevernes smagskompetencer, der bidrager til udviklingen af deres smagsmyndighed (Wistoft & Qvortrup 2018).

Smagsdimensioner, vidensformer og argumentationsformer (Wistoft & Qvortrup 2018 s. 147)

Smagsdimension	Vidensform	Argumentationsform
Den skønne smag	"Jeg oplever"	Æstetisk
Den sunde smag	"Jeg ved"	Sundhedsfaglig
Den sansede smag	"Jeg sanser"	Sensorisk
Den moralske smag	"Jeg mener"	Normativ
Den religiøse smag	"Jeg tror"	Trosbaseret
Den kærlige smag	"Jeg føler"	Ekspressiv
Den smarte smag	"Jeg synes"	Trendbaseret

Opsamling Tema 1

Fødevarer, mad og måltider kan indgå i folkeskolens fag og undervisning på mange måder. Et bevidst fokus herpå kan være med til at styrke elevernes maddannelse og sundhed, særligt når en demokratisk og deltagerorienteret undervisning praktiseres. Fødevarer kan både anvendes som semantiske og funktionelle læremidler i undervisningen. I begge tilfælde kræver det, at læreren eller pædagogen gør sig didaktiske overvejelser over, på hvilken måde fødevarerne bidrager til elevernes læring.

Forskning viser, at smag som indholdselement i madkundskabsundervisningen kan styrke elevernes forventninger til egen læring. Gennem undervisning i de syv smagsdimensioner og læring om smagsdimensionernes viden- og argumentationsformer kan eleverne styrke deres smagskompetence, der er en forudsætning for at udvikle smagsmyndighed. Herigennem styrker eleverne deres evne til at kunne træffe kritiske, reflekterede valg på mad og sundhedsområdet, hvilket er en betydningsfuld del af maddannelsen.

Eleverne kan i undervisningen både lære om og gennem smag. Er der fokus på at lære om smag, er det særligt smagens forskellige dimensioner, der er genstand for undervisningen. Derimod anvendes smag som middel til at tilegne sig et andet fagligt indhold, når der er fokus på at lære gennem smag.

Refleksionsspørgsmål

Herunder er en række refleksionsspørgsmål, der knytter sig til de faglige områder fra Tema 1:

1. På hvilken måde anvender du fødevarer og mad i din undervisning? I hvilke fag? Med hvilket formål?
2. Hvordan kan smagsdidaktik samt læring om og gennem smag anvendes i din og dine kollegaers praksis i forhold til at styrke elevernes maddannelse?
3. Hvilke smagsdimensioner har du oftest fokus på i din undervisning? Hvordan kan du sætte fokus på de øvrige smagsdimensioner?

Læs mere på emu.dk

På [emu.dk](https://www.emu.dk) findes yderligere inspiration til forløb, cases og aktiviteter, der sætter fokus på temaets indholdsområder:

Trin	Fag	Forløb/aktivitet/case	Om
Mellemtrin	Dansk, madkundskab, historie, matematik og natur/teknologi	Smag og tværfaglighed på skoleskemaet	Case fra de fynske smagsklasser, hvor projektet Smag for Livet har gennemført fire tværfaglige temadage med fokus på læring om og gennem smag
Udskoling	Tværfagligt samarbejde med dansk, madkundskab valgfag og sundheds- og seksualundervisning og familiekundskab	Smag og reklamer	Tværfagligt forløb om sundhed, fastfood, smagsbegreber og reklamer. Eleverne skal fremstille deres egen sunde fastfood til en udvalgt målgruppe og udarbejde en reklame til deres produkt



Tema 2

Bæredygtighed og De 17 Verdensmål

Bæredygtighed har gennem de seneste år været en central del af den politiske dagsorden, og det er ikke uden grund. Forskning viser, at det er nødvendigt at passe på kloden og tænke bæredygtigt, hvis vi vil reducere de negative konsekvenser af vores produktion og forbrug. Når vi taler om mad og sundhed, er bæredygtighed heller ikke uvæsentlig. Produktionen af fødevarer, vores forbrug og ikke mindst det madspild, der finder sted både i hjem og detailhandel, tegner en stor del af den forurening, der er skadelig for miljøet og truer vores velfærd. At leve bæredygtigt og sikre, at kommende generationer har samme vilkår som os, bliver derfor et vigtigt punkt at sætte på dagsordenen allerede i grundskolen.

Med revideringen af folkeskoleloven i 2014 er bæredygtighed kommet til at fylde mere i mange fag. Madkundskab er ingen undtagelse. Maddannelse handler om at træffe reflekterede og kritiske madvalg på et oplyst grundlag. Det handler også om lysten til at turde vælge ud fra forskellige parametre, som sundhed, smag og ikke mindst bæredygtighed. Herunder sættes fokus på bæredygtighedsbegreber, og der gives inspiration til, hvordan læreren kan arbejde med FN's 17 verdens mål for bæredygtig udvikling.



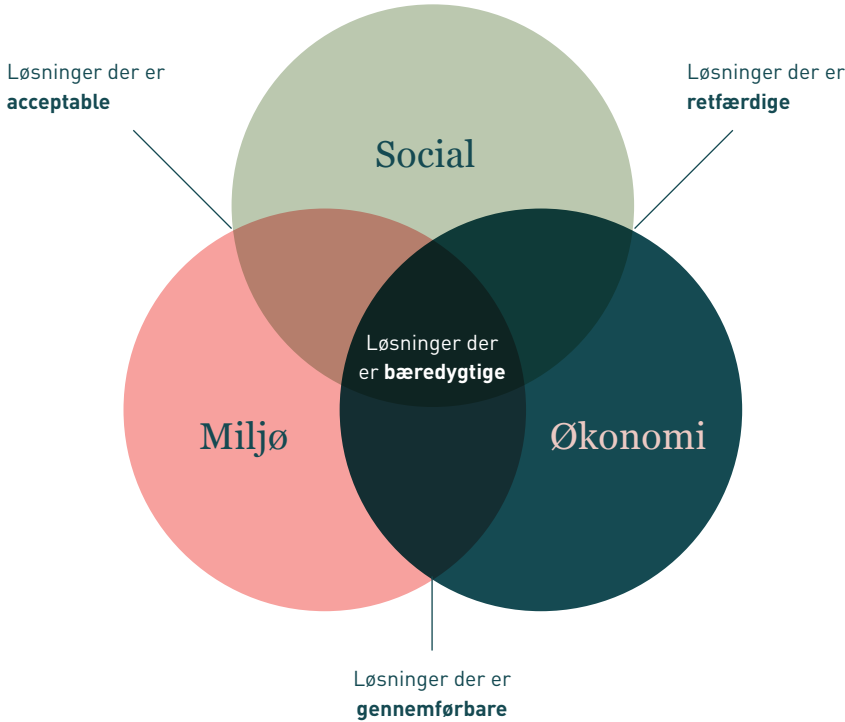
Hvad er bæredygtighed?

Der findes ikke en entydig definition på begrebet bæredygtighed, fordi mange elementer vejer forskelligt, er i modstrid med hinanden, eller i hvert fald påvirker hinanden. Når vi alligevel skal forsøge at begribe og definere bæredygtighed, kan vi skele til Brundtlandrapporten fra 1987, hvor problematikker i relation til bæredygtighed for første gang blev italesat på global plan af FN's Verdenskommission for Miljø og Udvikling. I rapporten defineres bæredygtighed som det at skabe en udvikling, '(...) som opfylder de nuværende generationers behov uden at bringe fremtidige generationers muligheder for at opfylde deres behov i fare.' (Miljø- og Fødevareministeriet 2020)

Et holistisk bæredygtighedsbegreb i undervisningen

Bæredygtighedsbegrebet i Brundtlandrapporten er holistisk og sætter bæredygtighed på programmet i et globalt perspektiv. Det holistiske viser sig gennem en forståelse af bæredygtighed, der både vedrører miljøet, det sociale og det økonomiske i samfundet. Et holistisk bæredygtighedsbegreb indebærer således en sammentænkning af de tre områder, og det kræver, at der tænkes i helheder. Begrebet bæredygtighed rummer mange parametre, fx klima, miljø, biodiversitet, spildevand, arealanvendelse, ressourceudnyttelse, affald/madspild og mange flere. En bæredygtig måde at producere og forbruge mad på betyder eksempelvis, at vi bruger naturens resurser, sådan at de nuværende generationers behov for mad opfyldes uden at bringe fremtidige generationers mulighed for at opfylde deres behov i fare.

Herunder ses en model, der illustrerer, hvordan de tre kerneområder i bæredygtighed væves ind i hinanden.



[Astra 2020]

I en undervisningssammenhæng er det væsentligt, at eleverne på sigt lærer at forstå bæredygtighed ud fra alle tre dimensioner. Det er nødvendigt for at kunne gøre sig refleksioner over, hvordan de tre dimensioner påvirker hinanden. Dertil er indsigt og forståelse for sammenhænge en forudsætning for at formulere visioner og forandringsstrategier (Jensen 2017). Altså er de tre områder centrale at forstå, hvis eleverne skal arbejde med løsningsstrategier inden for problemstillinger, der vedrører bæredygtighed.

Modellen til venstre viser, at bæredygtige løsninger er afhængige af forskellige parametre, og samtidig er de ofte komplekse. Eksempelvis vil løsninger, der vedrører sociale og økonomiske forhold, skulle vurderes i forhold til, om de er retfærdige. Løsninger, der inkluderer det miljømæssige og sociale perspektiv, vil blive vurderet ud fra, om de er acceptable. Og sidst men ikke mindst vil løsninger, der tager hensyn til økonomiske og miljømæssige forhold, blive vurderet i forhold til deres gennemførbarehed. I princippet er det nødvendigt at vurdere mulige løsninger på bæredygtighedsproblematikker ud fra alle tre parametre, hvis bæredygtighed betragtes ud fra det holistiske bæredygtighedsbegreb.

Lad os se på et eksempel, der viser kompleksiteten i de valg, vi som mennesker står i, når vi gerne vil forholde os til spørgsmål om bæredygtighed. Du står i supermarkedet og vil gerne handle bæredygtigt. I økologisk produktion anvendes der ikke sprøjtegifte, og produktionen tager hensyn til naturen og vægter dyreetik. Men de økologiske

æbler, som butikken udbyder, er transporteret hertil fra Sydamerika. Hvorimod de danske konventionelle er produceret lokalt. På samme måde kan den konventionelle kaffe være Fairtrade-mærket. Det vil sige, at der er taget hensyn til særligt den sociale og økonomiske bæredygtighed i produktionen. I modsætning hertil er butikkens udvalg af økologisk kaffe ikke Fairtrade-mærket. Der findes også en budgetkaffe uden mærker, der prismæssigt koster under det halve. Eksemplerne her viser simple fødevarer. Det bliver endnu mere komplekst, når vi ser på halv- eller helfabrikata, der ofte er sammensat af flere forskellige fødevarer. Har du eksempelvis overvejet, hvor melet i dit rugbrød kommer fra, og hvordan det er produceret? Eller hvad med de flåede tomater på dåse?

Så hvad er det rigtige valg i forhold til bæredygtighed? Et helt endegyldigt svar er svært at finde, og det må være op til den enkelte at skabe fornuft og balance i de valg, man træffer. Men for at kunne gøre det, er det centralt at have en viden og erfaring, der giver muligheden for at kunne træffe valg på et kritisk, begrundet og oplyst grundlag. Eksemplerne ovenfor viser lige præcis, hvorfor bæredygtighed er et vigtigt tema på skoleskemaet.

FN’s verdensmål for bæredygtig udvikling

Alle skoler må i en vis udstrækning forholde sig til FN’s verdensmål. Verdensmålene, eller på engelsk Sustainable Development Goals (SDG), er civilsamfundets og den politiske verdens målsætning for de globale problemer, der skal være løst inden år 2030. Verdensmålene blev vedtaget på FN’s generalforsamling i september 2015, og består af 17 forskellige mål og 169 delmål samlet i dokumentet "Transforming Our World" (Verdensmål 2020). Verdensmålene kan med fordel inddrages i undervisningen for at gøre den relevant og nærværende. Herunder gives et indblik i verdensmålene, og hvordan man kan gøre undervisning i verdensmålene for bæredygtig udvikling nærværende og engagerende for eleverne samt bidrage til deres dannelse på madområdet.

De 17 verdensmål i skolen

De 17 verdensmål adresserer det 21. århundredes største udfordringer. Herunder områder som klimaforandringer, fattigdom, ufred, ulighed mv. Folkeskolens værdigrundlag bygger på en demokratisk dannelsestænkning, hvor det at kunne forholde sig til problemstillinger og udfordringer af såvel global som lokal karakter bliver en central kerne i læring og dannelse. Vi møder fremtidens samfundsborgere i skolen, og derfor er det vigtigt, at eleverne udvikler kompetencer til at kunne indgå i bæredygtige og innovative forandringsprocesser, der sigter mod en mere bæredygtig fremtid. Umiddelbart lyder det som høje og flotte mål, men det er en nødvendighed, hvis vi skal sikre, at de fremtidige generationer får samme vilkår som os.

Læs mere om de enkelte verdensmål på www.verdensmaalene.dk



Verdensmålene og lærerens rolle

Når læreren eller pædagogen underviser i verdensmålene for bæredygtig udvikling, er det vigtigt, at eleverne opnår en forståelse for, hvad bæredygtighed betyder. Definitionen på bæredygtig udvikling bliver sædvanligvis beskrevet som 'en udvikling, som opfylder de nuværende behov uden at bringe fremtidige generationers muligheder for at opfylde deres behov i fare.' At undervise i bæredygtighed kan for læreren eller pædagogen være en udfordring, idet bæredygtighed kan være kontroversielt både etisk og politisk. Ifølge Jeppe Læssøe, professor (MSO), kan der være en spænding mellem ens egne interesser og de almene interesser, og den problematik får et ekstra drej, når det også udvides til at handle om global bæredygtighed. Det er vigtigt, at læreren har en åben indstilling med interesse for at undersøge og blive klogere på, hvordan forskellige dilemmaer kan håndteres (Læssøe 2019).

Verdensmålene gør undervisningen virkelighedsnær

Det er afgørende, at undervisningen i bæredygtighed ikke skaber magtesløshed, men i stedet giver handlekompetencer, så eleverne oplever, at de med deres viden kan være med til at gøre en forskel. Derfor er det vigtigt også at oversætte FN’s verdensmål til konkrete handlinger, fx at eleverne laver en klimavenlig menu eller er kreative i genanvendelse af madrester. Verdensmålene og bæredygtig udvikling er en pædagogisk ramme som:

- kan lægges ned over de fleste faglige temaer og fag som et perspektiv
- er baseret på forståelse af et holistisk bæredygtighedsbegreb med en sammentænkning af det miljømæssige, det sociale og det økonomiske
- fremmer kritisk og reflektiv tænkning
- giver muligheder for, at eleven engagerer sig positivt og aktivt i samfundet og bidrager med sit eget perspektiv på, hvordan en bedre verden kunne se ud.



For at læringen kan have en vedvarende effekt, skal der naturligvis skabes forbindelser til elevens eget sted og identitet i verden (for eksempel elevens mobiltelefon, tøj, indkøb, madvaner, flyture, slik etc.). Det er dermed vigtigt at tage udgangspunkt i elevernes egen hverdag og de problemstillinger, de konkret oplever. På den måde kan eleverne se en sammenhæng mellem det, de lærer i skolen, og deres eget liv uden for skolen. Herigennem bliver forandringspotentiallet og visionerne også håndgribelige og realiserbare.

Verdensmålene og maddannelse

Verdensmål om bæredygtighed, forbrug og sundhed er oplagte at inddrage i faget madkundskab og det obligatoriske tema sundheds- og seksualundervisning og familiekundskab. I fagene kan man komme omkring flere af verdensmålene, da de hænger sammen på kryds og tværs. Eksempelvis skal verden sikre ernæringsrigtig mad, som er direkte knyttet til SDG2, som sigter mod at 'slutte sult, opnå fødevarer sikkerhed og forbedret ernæring og fremme bæredygtigt landbrug.' Men det understøtter også fattigdomsbekæmpelse (SDG1), sundhed og velvære (SDG3), kognitiv udvikling og læring (SDG4), reduceret ulighed (SDG 5 og 10) og forbedret arbejde og produktivitet (SDG8). Mad og fødevarerproduktion interagerer også med mønstre af forbrug, og affald har en effekt på det globale klima og påvirker anvendelse af resurser fra økosystemet i havet og på land (SDG 12, 13, 14 og 15). På den måde binder maden flere af verdensmålene sammen.

I sundheds- og seksualundervisning og familiekundskab kan der sættes fokus på livsstil og levevilkår (Børne- og undervisningsministeriet). Vi kommer alle fra forskellige hjem med forskellige vilkår og resurser. Det betyder, at der også vil være forskel på, hvordan vi kan bidrage til en bæredygtig udvikling, og hvad vi hver især prioriterer eller har resurser til at gøre noget ved. En dialogbaseret og problemorienteret tilgang må her sikre, at eleverne inddrages i at udvælge for dem relevante og aktuelle problemstillinger, som de har lyst til og mod på at forandre. I undervisningen kan fokus desuden sættes på, hvordan verdensmålene kan bidrage til det gode liv, og hvordan det gode liv blandt andet hænger sammen med ansvar, rettigheder, bæredygtighed, sundhed og trivsel. Det kan med fordel gøres i tværfaglige samarbejder, hvor kompetenceområdet sundhed og trivsel inddrages i relation til eksempelvis naturfaglige eller samfundsfaglige problemstillinger inden for verdensmålene.

Faget madkundskab kan danne udgangspunkt for et bredere pædagogisk sigte for bæredygtighed til at være mere og andet end miljø eller klima. I UNESCO-rapporten (2017) 'Uddannelse for verdensmål for bæredygtig udvikling' præciseres det, at bæredygtighed også handler om trivsel, smag, velvære og kritisk forståelse af, hvilket samfund man lever i, og hvordan det brødføder sig selv. En undervisning i verdensmålene i madkundskab bidrager til, at eleverne gennem aktiv deltagelse tilegner sig viden, færdigheder og handlekompetencer i relation til miljø, bæredygtighed, fødevarer, forbrug og resurser. Ved ikke alene at fokusere på ernæringsrigtig kost og mind-

skelse af CO2-aftryk kan læreren gennem såvel naturvidenskabelige, æstetiske som etisk-moralske tilgange til maden sikre, at det holistiske bæredygtighedsbegreb bliver omdrejningspunktet for undervisningen (Carlsen 2016). Et bærende element i undervisningen må være, at eleverne lærer at forholde sig undersøgende, kritisk og reflekterende til maden og måltiderne i et bæredygtighedsperspektiv, der netop inkluderer begrebets alsidighed, bredde og dybde. Gennem praktiske, teoretiske og æstetiske læreprocesser skal eleverne opnå indsigt i fødevarer ud fra et bredt kvalitetsbegreb og blive i stand til at forstå og forholde sig til begrebet bæredygtighed og omsætte denne indsigt til handling (Carlsen & Pedersen 2014; Carlsen 2017). På den måde vil undervisningen være med til at styrke elevernes maddannelse, således at de tilegner sig kompetencer i at vælge fødevarer på et oplyst grundlag, der på sigt gør dem i stand til at tilberede klima- og miljøvenlig mad fra gode råvarer, som er sunde og økonomisk tilgængelige. Med andre ord kan madkundskab med sit fokus på konkrete sanselige erfaringer med fødevarer medvirke til at skabe nysgerrighed og motivation for at træffe bæredygtige valg, der samtidig giver livskvalitet og glæde.

Opsamling Tema 2

Bæredygtighed er et vigtigt tema, der indgår i en lang række af skolens fag. Mad, måltider og sundhed er tæt knyttet til bæredygtighedsbegrebet. I folkeskolen arbejdes der med et holistisk bæredygtighedsbegreb, der både anskuer bæredygtighed ud fra miljømæssige, sociale og økonomiske perspektiver. Fødevarer og måltider kan anvendes i undervisningen til at gøre bæredygtighedsbegrebet mere håndgribeligt for eleverne, og samtidig kan det være med til at udvikle deres maddannelse. Det sker gennem praktiske, teoretiske, æstetiske og etiske tilgange til fødevarerne og bæredygtighed. Det kan her være meningsgivende at inkludere FN's verdensmål for bæredygtig udvikling, da fødevarer og madområdet kan relateres til en lang række af målene.

Spørgsmål om bæredygtighed kan være dilemmafyldte, og det er lærerens eller pædagogens opgave at tilrettelægge en undervisning, der giver eleverne mulighed for at tilegne sig kompetencer til at kunne forholde sig undersøgende, kritisk og reflekterende i forhold til området. Det kan gøres gennem en deltager- og handlingsorienteret undervisning, der giver eleverne mulighed for at udvikle visioner og afprøve tiltag inden for bæredygtige mad- og måltidsløsninger.



Refleksionsspørgsmål

Herunder er en række refleksionsspørgsmål, der knytter sig de faglige områder fra Tema 2.

- Hvordan arbejder du og dine kollegaer med bæredygtighed i undervisningen? På hvilken måde kan emnet indgå på jeres skole i bestræbelsen på at styrke maddannelse, måltider og sundhed? Hvilke begrænsninger og hvilke muligheder kan du identificere?
- Hvilke tværfaglige muligheder omkring mad og måltider er der på din skole i forbindelse med at sætte fokus på FN’s 17 verdensmål?
- Hvordan kan bæredygtighed og FN’s verdensmål integreres i din skoles visioner og handleplaner for maddannelse, måltider og sundhed?

Læs mere på emu.dk

På [emu.dk](#) findes yderligere inspiration til forløb, cases og aktiviteter, der sætter fokus på temaets indholdsområder:

Trin	Fag	Forløb/aktivitet/case	Om
Mellemtrin	Tværfagligt forløb mellem natur/teknologi og madkundskab	Bæredygtig madlavning med råvarer fra havet	Forløb om ekskursion til havet Eleverne skal høste deres egen tang og tilberede forskellige retter med deres høst
Udskoling	Madkundskab valgfag	Kortlæg jeres madsystem	Case der udfolder, hvordan man i madkundskab og naturfag kan arbejde med at kortlægge det lokale madsystem



Maddannelse og Åben skole – resurser i lokalsamfundet

Som et led i seneste folkeskolereform er Åben skole sat på dagsordenen. Tankerne bag den åbne skole er at etablere et tæt samarbejde med lokalsamfundet, der kan være med til at styrke elevernes læring og trivsel og opfylde skolens og fagenes mål. At fremme elevernes sundhed og maddannelse hører under skolens og fagenes mål, og i en Åben skole-sammenhæng er der rig mulighed for at koble disse perspektiver i en anderledes og autentisk læringsammenhæng.

Fag og tværfaglighed

Mad og sundhed hører sig ikke kun til i enkelte fag. Begge områder kan ses i relation til det obligatoriske tema Sundheds- og seksualundervisning og familiekundskab og kan derfor i forskellig udstrækning perspektiveres til alle fag. En måde, hvorpå mad og sundhed kan integreres med stor meningsfuldhed i fagene, er gennem Åben skole. På den måde relateres mad og sundhed til noget nært og autentisk i elevernes hverdag. Eksempelvis kan et besøg af en medarbejder fra det kommunale renovationselskab bidrage til at give eleverne indsigt i, hvordan mademballage og grønt affald håndteres i kommunen. Eller en klasse kan besøge en lokal børnehave eller et plejehjem for at undersøge, hvordan de gør måltidsfællesskaber. Det kan også være den lokale halbestyrer, der kommer på besøg for at blive klogere på, hvilke sunde tilbud hallens cafeteria skal udbyde til unge idrætsudøvere. Mulighederne er mange, og i flere sammenhænge viser det sig også at være meningsgivende at arbejde tværfagligt med Åben skole-aktiviteter.

Resurser i lokalsamfundet

En opgave for teamet omkring en årgang eller et trin kan være at udarbejde en databank over resurser i lokalsamfundet, hvor samarbejde omkring mad, måltider og sundhed kan etableres. Det kan betegnes som et lokalt madlandskab. Samtidig kan der drøftes, på hvilke klassetrin det giver bedst mening at inkludere besøg både ind og ud af skolen, således at der arbejdes med relevante faglige mål i forhold til fag og obligatoriske temaer under hensyntagen til elevernes forudsætninger.

Databanken kan indeholde kontaktoplysninger på potentielle samarbejdspartnere, hvilket klassetrin, emne og fag samarbejdet henvender sig til, og eventuelle forhold læreren skal være opmærksom på. Fx om det er nødvendigt at bestille bus, særligt påklædningskrav mv. Det kan også være meningsfuldt at lave aftaler på tværs af årgange, for hvornår et givent emne sættes i årsplanen. På den måde kan der arbejdes med progression i en læringsammenhæng.

I forbindelse med planlægning af Åben skole-aktiviteter i eksterne læringsmiljøer kan tre-trins-redskabet anvendes til at sætte fokus på relevante pædagogiske og didaktiske overvejelser. Det findes på [emu.dk](https://www.emu.dk).

Madkundskab og Åben skole

I faget madkundskab (Børne- og undervisningsministeriet 2019) er der gunstige muligheder for at gøre brug af Åben skole. Fødevarer og mad findes alle steder omkring os. Lige fra kartoflerne på markerne, måltidet i den lokale cafe til fødevarerne i det nærmeste supermarked for blot at nævne nogle få eksempler. Åben skole handler om at skabe sammenhæng mellem elevernes læring i skolen og samfundet udenfor. I skemaet på næste side gives inspiration til samarbejder i Åben skole i madkundskab, der har til hensigt at styrke elevernes maddannelse.



Kompetenceområde	Kompetencemål	Åben skole-muligheder
Mad og sundhed	Eleven kan træffe begrundede madvalg i forhold til sundhed	Besøg hos fødevarereproducenter Samarbejde med lokale foreninger
Fødevarerevidsthed	Eleven kan træffe begrundede madvalg i forhold til kvalitet, smag og bæredygtighed	Besøg hos lokal landmand Besøg hos lokal fødevarereproducent fx slagteri, bageri, convenienceproducent Besøg i supermarked eller hos købmand
Madlavning	Eleven kan anvende madlavningsteknikker og omsætte idéer i madlavningen	Besøg på erhvervsskolernes fødevarereuddannelser, fx bager, konditor, tjener, kok, mejerist Besøg af fagperson, fx kok, fiskehandler, slagter, jæger, bager Besøg på restaurant, cafe, cafeteria
Måltid og madkultur	Eleven kan fortolke måltider med forståelse for værdier, kultur og levevilkår	Besøg af forældre/familie/formidler, der har kendskab til internationale, nationale eller lokale madkulturer Besøg på etnisk restaurant Besøg på lokalt museum, fx Gammel Estrup, Den Gamle By eller et lokalt vikingemuseum

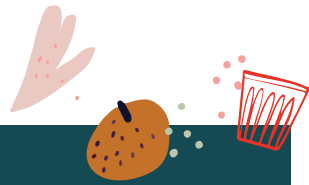
Sundheds- og seksualundervisning og familiekundskab i et Åben skole-perspektiv

Åben skole kan også med fordel inddrages, når der undervises inden for fælles mål for sundheds- og seksualundervisning og familiekundskab. Det gælder både i sammenhænge, hvor emnet eksempelvis indgår i en temauge med fokus på mad, måltider, sundhed og trivsel, eller når målene er inddraget i samarbejde med andre fag.

Det obligatoriske emne Sundheds- og seksualundervisning og familiekundskab knytter sig i høj grad til elevernes umiddelbare liv og erfaringer både i og uden for skolen (Børne- og undervisningsministeriet 2020). Derfor kan nærmiljøet og relevante personer i elevernes omgivelser bidrage til at aktualisere problemstillinger og skabe en anden form for autenticitet, når mål og indhold inden for emnet udvælges. Det kan eksempelvis motivere til en anden form for engagement og lyst til at forandre hos eleverne, hvis de skal forholde sig til konkrete udfordringer, de oplever i eget liv. Fx hvordan skabes et uden-dørsmiljø på skolen, hvor der er plads til at spise sammen i større grupper? Et sådant projekt kunne involvere besøg af en lokal landskabsarkitekt eller tømrer og et besøg på en naboskole for at se eksempler.

Herunder gives inspiration til samarbejder inden for kompetenceområdet Sundhed og trivsel, hvor der er obligatoriske kompetencemål efter henholdsvis 3., 6. og 9. klassesetrin.

Kompetenceområdet sundhed og trivsel	Kompetencemål	Åben skole-muligheder
Efter 3. klassesetrin	Eleven kan forklare, hvad der fremmer sundhed og trivsel i eget liv	Besøg af sundhedsplejersken med henblik på arbejde med mad, måltider, sundhed og trivsel i elevernes hverdag Besøg i lokalområdet med naturvejleder, hvor naturen anvendes som måltidsramme Samarbejde med landskabsarkitekt om at drøfte trivsel, sundhed og spiseområder på skolens udearealer
Efter 6. klassesetrin	Eleven kan fremme sundhed og trivsel på skolen	Besøg af lokal idrætsforening for at samarbejde om udvikling og betydning af sunde madtilbud i foreningslivet Besøg af lokal iværksætter, der arbejder med mad og sundhed med henblik på udvikling, innovation og forandringsstrategier Besøg af arkitekt for at drøfte indretning af spiseområder og indretningens betydning for måltidet, trivsel og sundhed
Efter 9. klassesetrin	Eleven kan fremme egen og andres sundhed og trivsel med udgangspunkt i demokrati og rettigheder	Besøg af kommunalpolitiker, der er involveret i sundhed, mad og måltider i kommunale institutioner Besøg af holdningsdanner/influencers for at diskutere medier, mad, måltider og sundhed



Maddannelse, måltider og sundhed i et setting-perspektiv

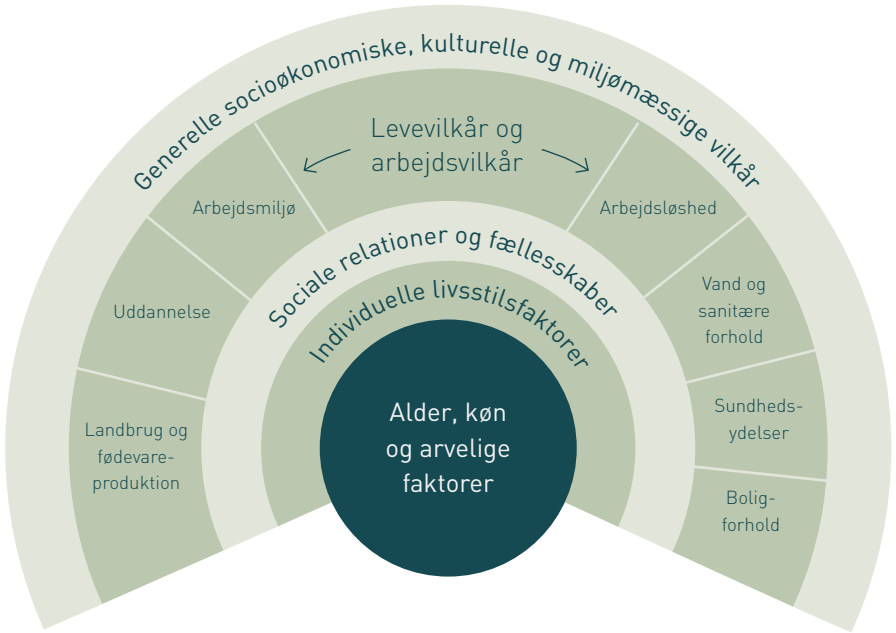
Mad og måltider er en vigtig del af børns sundhed. Anskues mad- og måltidsvaner ud fra et bredt og positivt sundhedsbegreb, må både mad og måltider stimulere såvel fysiske som sociale og emotionelle behov. Alle tre dele har stor betydning for trivsel, livskvalitet og udvikling af maddannelse. Det er altså ikke kun et spørgsmål om den rette ernæring. Mødet med mad og måltider er en tilbagevendelse begivenhed i børns hverdag, der netop giver mulighed for samvær, glæde, nydelse og omsorg. Men det kan også give mulighed for at lære om fødevarer, produktion, bæredygtighed, forbrug, tilberedning, sundhed, kultur etc. Alle dele er væsentlige i udvikling af kompetencer for at kunne træffe begrundede madvalg og har også betydning for sundhed, trivsel og livskvalitet.

Sundhedsfremmende settings

Børn møder mad og måltider på mange forskellige steder med mange forskellige aktører. På hver deres måde kan de have indflydelse på børnenes mad- og måltidsvaner, sundhedsadfærd og maddannelse. Det er interessant i en pædagogisk kontekst, da omgivelserne både kan betragtes som en resurse for sundhedsfremme og maddannelse, men også som en udfordring.

Ser vi på omgivelserne som en mulig resurse for en sundhedsfremmende indsats, kan det betegnes som et setting-perspektiv. Begrebet setting-perspektiv har rod i WHO's Ottawa Charteret fra 1986, hvor sundhed betragtes som en resurse, og hvor det prioriteres, at mennesker opnår større kontrol over beslutninger og handlinger i forhold til egen sundhed. Man går fra at se på individuel adfærd til at fokusere på hverdagslivet og det omkringliggende miljø. Det vil sige, at både de fysiske miljøer og de sociale aspekter i dem vægtes som centrale i en sundhedsfremmende indsats (Husby 2013).

I forskning (Dahlgren og Whitehead 1991) defineres en lang række faktorer, der alle på hver sin måde har betydning for menneskers sundhed. De kan betegnes som determinanter. Modellen herunder viser eksempler på determinanter, der således både kan påvirke sundhed i en positiv og i en negativ retning. Det interessante ved modellen er, at den netop understreger vigtigheden af en setting-tilgang i sundhedsfremme, da både livsstil og levevilkår har betydning for sundhed og livskvalitet. Det er ikke alle faktorerne, mennesket selv har lige stor indflydelse på. Derfor er det væsentligt, at hver setting arbejder sammen om en fælles sundhedsfremmende målsætning. Skolen er en setting, der kan have stor betydning for børns sundhed.



(Dahlgren og Whitehead 1991)



Skolen som sundhedsfremmende setting

Skolen har gode muligheder for at være en sundhedsfremmende setting, der kan bidrage positivt til elevernes sundhed og trivsel. Forskning viser, at en helskoleindsats kan give gunstige betingelser for sundhedsfremme (Vilaça, Darlington & Martinis 2019). Ved en helskoleindsats forstås, at skolen har fokus på sundhed i bred forstand, hvor fysisk, psykisk og social sundhed er lige betydningsfuld, og hvor alle skolens aktører samarbejder om at fremme sundhed.

For at skabe de bedste betingelser for sundhedsfremme i en helskoleindsats anbefales det, at skolen arbejder systematisk med sundhed og trivsel ud fra en formuleret politik eller handleplan. Desuden er en deltagerbaseret og handlingsorienteret pædagogisk tilgang et vigtigt grundlag i en sundhedsfremmende skole. Skolens fysiske miljø i form af både inde- og udearealer skal være med til at skabe gode forhold for forskellige læringsaktiviteter samt social og fysisk aktivitet. Og det sociale miljø skal sikre gode relationer mellem skolens personale, elever, hjemmet og lokale resursepersoner. Både den faglige undervisning og den øvrige tid, eleverne er i skolen, skal give mulighed for en samlet indsats, der kan medvirke til

at udvikle elevernes færdigheder og handlekompetencer på mad- og sundhedsområdet. Sidst men ikke mindst har samarbejdet med aktører i lokalsamfundet og med det kommunale sundhedspersonale også en vigtig betydning i skolens arbejde med sundhedsfremme (Vilaça, Darlington & Martinis 2019). Det vil sige, at samarbejdet med og involvering af andre settings kan medvirke positivt til at skabe et sundhedsfremmende miljø. Sådanne samarbejder betegnes ofte som tværprofessionelle eller tværfaglige settings.

Resurser i lokalsamfundet og tværfaglige settings

I relation til mad og måltider er der mange relevante muligheder for at skabe samarbejder på tværs af settings. Et eksempel herpå kan være, hvordan skolens ledelse, personale, elever og forældre i samarbejde kan udarbejde visioner og handleplaner for mad og måltider i skolen. I den sammenhæng, kan det også være relevant at involvere skolens sundhedspersonale i form af sundhedsplejersken eller en kommunal ernæringsfaglig vejleder. Hvis skolen har en bod, vil det tillige være meningsgivende at involvere medarbejderne fra boden. På den måde skabes en fælles strategi, der samarbejder om et fælles mål. Nemlig at fremme sunde mad- og måltidsvaner og skabe glæde, nydelse og fællesskab omkring maden.

Opsamling Tema 3

Åben skole-aktiviteter kan være med til skabe gunstige læringsmuligheder i forhold til mad, måltider og sundhed, da der ofte findes en lang række resurser og aktører på området i nærmiljøet. Det kan være lokale fødevarerproducenter, supermarkeder, købmænd, erhvervsuddannelsernes madfaglige retninger, men også institutioner og foreninger. Fælles for aktørerne er, at de behandler mad, måltider og sundhed i en hverdagslivskontekst, der gør det håndgribeligt for eleverne at forholde sig til emnet. Læreren eller pædagogen kan i samarbejde med kollegaer udarbejde en databank over mulige Åben skole-tilbud til forskellige fag og klassetrin.

Skolen kan betragtes som en sundhedsfremmende setting. Men aktørerne omkring skolen og eleverne udgør også hver sin setting, der kan bidrage til sundhedsfremme og maddannelse, hvis der arbejdes målrettet hermed. Forskning viser, at betingelserne for sundhedsfremme er bedst, når flere settings samarbejder om mad, måltider og sundhed. Skolens ledelse, lærere, pædagoger og øvrige pædagogiske personale må derfor overveje, hvordan et bredt samarbejde om maddannelse, måltider og sundhed kan etableres i forbindelse med udarbejdelse af visioner, politikker og handleplaner på området. Det er et fælles anliggende.

Læs mere på emu.dk

På [emu.dk](https://www.emu.dk) findes yderligere inspiration til forløb, cases og aktiviteter, der sætter fokus på temaets indholdsområder:



Trin	Fag	Forløb/aktivitet/case	Om
Indskoling	Natur/teknologi	Et æble om dagen – besøg hos den lokale frugtavl	Forløb om ekskursion til en lokal frugtplantage Eleverne lærer om lokal fødevarerproduktion og får erfaringer med æblets vej fra træ til tænder
Mellemtrin	Madkundskab	Besøg et landbrug – fra ko til karton	Forløb om ekskursion til et lokalt landbrug med malkekøer Eleverne skal lære om mælkeproduktion og undersøge, hvad mælken kan blive til, inden den sendes i butikkerne og videre til forbrugerne

Refleksionsspørgsmål

Herunder er en række refleksionsspørgsmål, der knytter sig de faglige områder fra Tema 3.

- Hvilke Åben skole-aktiviteter praktiseres på din skole? Er nogle af dem knyttet til maddannelse, måltider og sundhed? På hvilken måde?
- Undersøg, hvilke Åben skole-muligheder, der er i nærområdet i forhold til mad, måltider og sundhed. Hvordan kan gode samarbejder etableres i dit fag?
- Hvordan er setting-perspektivet synligt i din skoles politik eller handleplan på mad- og måltidsområdet? Hvilke aktører samarbejder I med i forvejen? Kan andre relevante aktører inddrages? På hvilke måder?



Forældre- samarbejde og kommunalt samarbejde

Som lærer eller pædagog har du en vigtig rolle i børnenes liv, når det kommer til mad, måltider og sundhed. Også selvom det overordnende ansvar hviler på forældrene. At være rollemodel og skabe gode rammer på skolen, der fremmer sundhed og trivsel, har stor betydning for børnenes læring og dannelse på disse områder. I vores samfund tilbringer børn en stor del af deres vågne tid væk fra hjemmet, og det er netop derfor, at et godt samarbejde mellem skole og hjem er af afgørende betydning. Madkultur, spisevaner og forståelser af sundhed er baserede på værdier og er tæt knyttede til vores identitet (Jensen 2012). Det er et personligt anliggende. Derfor må samarbejdet med forældre være baseret på gensidig respekt. Det handler altså om at skabe balance mellem egne værdier, skolens praksis og forældrenes opfattelse af, hvad sundhed og maddannelse er. Og det kræver dialog samt et frugtbart samarbejde mellem skole og hjem. Herunder gives inspiration til, hvordan forældre kan involveres i det fælles samarbejde omkring børns maddannelse. Ligeledes gives inspiration til, hvordan maddannelse, måltider og sundhed kan styrkes gennem et kommunalt samarbejde.



Et godt samarbejde mellem skole og hjem

Forældrene er en vigtig samarbejdspartner, når det kommer til at styrke maddannelse, måltider og sundhed i skoleregi. Det er forældrene, der har ansvaret for at træffe valg i forhold til børnenes madvaner, og det ansvar følger med ind i skolen, hvor eleverne indtager et af dagens hovedmåltider og ofte et eller flere mellemmåltider. Det kan være i form af en sund madpakke, som eleverne har fået med hjemmefra eller gennem anvendelse af skolernes forskellige sunde madtilbud. Eksempelvis en skolebod, et frugttilbud eller en madordning.

Hvor forældrene har hovedansvaret for at træffe sunde madvalg sammen med deres børn, har skolen et vigtigt ansvar i at sikre, at eleverne har de rette rammer til at spise deres måltider i, samt at den mad, der tilbydes fra skolens side, er sund, mættende og velsmagende. Læreren eller pædagogen har en betydningsfuld opgave i at etablere gode rammer for måltiderne, så eleverne sammen kan spise deres mad i rolige og hyggelige omgivelser. Der kan være mange bud på den gode praksis, og derfor er der behov for et tæt samarbejde mellem skole og hjem om både mad og måltider.

På baggrund af forskning vedrørende rammer for mad og måltider i skolen, er Fødevarestyrelsen i gang med at udvikle nye anbefalinger og konkret inspiration til hverdagen til rammer om børn og unges måltider i skoler og fritidsordninger. De handler både om de organisatoriske, sociale, fysiske og pædagogiske rammer omkring måltiderne. Anbefalingerne forventes udgivet i efteråret 2020 på altomkost.dk. Et af rådene vedrører netop samarbejdet mellem skole og hjem. Samtidig sættes fokus på betydningen af et bredt samarbejde, hvor både ledelse, skole- og forældrebestyrelse, lærere, elever, pædagogisk personale, sundhedsplejerske, forældre og evt. madprofessionelle, der laver mad til eleverne i skoler og fritidsordninger, involveres i samarbejdet om måltiderne i skolen.

Forældre som resurser i det pædagogiske arbejde med mad og måltider

Ud over forældrenes involvering i samarbejdet omkring mad og måltider i frikvartererne, kan de eller andre familiemedlemmer også med fordel involveres i en lang række øvrige pædagogiske og faglige aktiviteter i skolen. Det er ikke ualmindeligt, at der blandt forældrene i en klasse findes ansatte inden for erhverv, der beskæftiger sig med mad og måltider. Det kan for eksempel være en baker, kok, landmand, mejerist eller en person med en anden fødevarefaglig baggrund. I forbindelse med klasseaktiviteter, der vedrører fødevarefaglige områder, kan det være interessant at invitere en forældreresurse ind til at fortælle om erhvervet eller måske endda præsentere eller undervise i faglige aktiviteter fra erhvervet. Man kunne også forestille sig, at der i den åbne skoles eller udeskoleregi kunne arrangeres faglige besøg på landbrug, i butikker eller virksomheder gennem kontakten til forældrene.

Når emnet er mad- og måltidskultur i madkundskabsundervisningen, kan læreren med fordel invitere forældre med en anden etnisk baggrund end dansk til at komme og fortælle om deres madkultur. Under besøget kan klassen tilberede typiske måltider fra kulturen sammen med forældrene, og måltidet kan nydes sammen, mens der tales om forskelle og ligheder mellem kulturer. Et sådant forløb kan være med til at styrke elevernes interkulturelle kompetencer og kan samtidig bidrage til en større samfunds- og kulturforståelse, hvilket også er en væsentlig del af såvel dannelsen som maddannelsen.

Til højre er en case, der deler erfaringer fra det gode samarbejde mellem skole og hjem.

Det gode samarbejde mellem skole og forældre omkring skolemad og måltider

Forfatter: Dorte Ruge, ph.d., seniorforsker, Anvendt Forskning i Pædagogik og Samfund, UCL Erhvervsakademi og Professionshøjskole

Samarbejdet mellem forældre og skole er afgørende for at sikre en god madkultur i folkeskolen. I denne case kan du læse om en ungeskole, hvor elever er med til at tilberede skolemad af lokale råvarer i skolens produktionskøkken. Forældrene betaler elevernes mad – derfor er kommunikation og oplysning vigtig for at få hele madordningen til at fungere.

Egenproduktion af skolemad har været en populær del af hverdagen på Nymarksskolen i Svendborg siden 2013 (Nymarksskolen 2020; Ruge 2017). Derfor har skolen opnået en række erfaringer, i forhold til hvilke indsatser der er vigtige for både at sikre vedligeholdelse og fortsat udvikling. I denne case er fokus rettet mod workshops for forældre, der deltager i fælles madlavning til fælles måltider. For selvom maden bliver tilberedt med udskolingselevernes deltagelse som element i undervisningen, er det stadig forældre, der skal betale maden, for at LOMA-lokal mad kan fungere som en skoledrevet madordning med kommunal opbakning (LOMA 2020). Derfor er det vigtigt, at forældrene har de nødvendige informationer og oplysninger for, at de kan bakke op både omkring madkulturen og betalingen for maden.

Forældrenes opbakning er vigtig

Generelt på udskolingsniveau starter en bevægelse, i retning af at forældrenes nærvær omkring elevens skoledag aftager i intensitet og betydning. Imidlertid har det vist sig, at forældrene ikke bør 'slippe' opmærksomheden på elevernes mad og måltider. Det er nemlig også på dette tidspunkt, at eleverne springer over frokosten og madpakken hjemmefra (Tetens, Bilottoft-Jensen, Hermansen, Krogholm, Mølgaard, Nielsen & Wistoft 2019). Eleverne har lov til at forlade skolens matrikel og fristelserne er store fra de usunde tilbud i supermarkedernes bager- og slikafdelinger. Derfor har en skoledrevet madordning en stor opgave i at forklare over for både elever og forældre, hvorfor det er en bedre ide at købe maden på skolen end at købe kager og slik til frokost.

På Nymarksskolen i Svendborg gjorde man i de første år en del ud af at præsentere LOMA-madordningen i form af folder, en hjemmeside og information på introduktionsmøder for elever og forældre. Efterfølgende var der opstartsmøder med eleverne, når de var startet i 7. klasse på skolen og skulle til at være med i undervisningsaktiviteterne, der omfattede planlægning, servering og tilberedning af mad til fælles måltider. Deltagelse er generelt meget attraktivt for eleverne, men ofte krævede tilmelding, at eleverne først havde 'set madordningen an' gennem det første skoleår, hvilket ikke var godt i forhold til at opnå sundhedsfremme og gode madvaner til fremme af læring og trivsel – hvilket er et mål med LOMA-madordningen. Derfor blev det besluttet at gøre en større indsats for at få forældrenes opbakning til, at eleverne tilmeldte sig madordningen allerede fra starten af det første skoleår.

Hands-on virker også for forældre

Som noget nyt blev forældrene i starten af skoleåret inviteret til en forældreworkshop, hvor de selv fik hands-on i forhold til at lave mad til et fælles måltid til hinanden. Denne ide blev sat i værk med fagligt og pædagogisk input fra to pædagogstuderende på UCL (Rasmussen & Kirkeby, 2016). Ved at gøre informationen praktisk og til en driver for fællesskab opnår skolen nu et mål om at skabe en positiv motivation og opbakning på et kvalificeret grundlag blandt forældrene. Det giver forståelse for vigtigheden af at lave mad sammen, og hvad eleverne lærer af det – det giver opbakning til, at eleverne spiser et fælles måltid i en god atmosfære. På Nymarksskolen

–forsat

har man valgt at anvende tid fra den understøttende undervisning, således at lærere kan spise sammen med eleverne i frokostpausen på ca. 20 minutter (Ruge 2015). Denne lærer-tilstedeværelse fremmer positive relationer mellem elever og lærere, hvilket også forældrene nu i højere grad kan forstå at værdsætte.

En anden effekt af de gennemførte forældreworkshops har været, at forældre med anden etnisk baggrund end dansk får mulighed for at overvinde sproglige barrierer, der ofte opleves i den skriftlige eller mundtlige envejskommunikation. Evalueringen af forældreworkshops omkring LOMA-madordning på Nymarkskolen har vist, at forældrene opnår bedre relationer, både med hinanden og med lærerne, hvilket bidrager til bedre samarbejde mellem skole og forældre omkring elevernes læring og trivsel (Thrane 2019).

Dette kan mærkes hos de lærere, der skal undervise i eftermiddagstimerne: Elever, der ikke har spist en god frokost eller har spist søde sager og kager, har sværere ved at koncentrere sig og at samarbejde. Derfor er forældrenes opbakning til den sunde, skoledrevne madordning afgørende.

Det kommunale samarbejde om mad, måltider og sundhed

Et godt og velfungerende samarbejde mellem skole og hjem er centralt, når det drejer sig om at fremme børns sundhed på madområdet. Men når sundhedsfremme anskues ud fra et setting-perspektiv, er det desuden også relevant at se på, hvilke øvrige aktører der i kommunalt regi kan involveres med det fælles sigte at fremme børns maddannelse og sundhed. Der er mange gode kræfter at hente eksempelvis hos sundhedsplejersken, der er tilknyttet skolen eller hos de kommunale ernæringsfaglige konsulenter.

Ernæringsfaglige konsulenter

Det er de færreste kommuner, der har tilknyttet en kost-, ernærings- eller sundhedskonsulent, der specifikt tager sig af dagtilbuds- og skoleområdet, men i de fleste kommuner kan man kontakte kommunens sundhedscenter eller den relevante kommunale forvaltning, der arbejder med sundhedsfremme, og få kontakt til en konsulent på fagområdet. Kost-, ernærings- og sundhedskonsulenter kan være ansat inden for mange felter, men her refereres til de konsulenter, der er ansat i kommunerne netop med henblik på sundhedsfremme. De samles her under den fælles betegnelse ernæringsfaglige konsulenter.

De ernæringsfaglige konsulenter funktion er at oplyse, vejlede og undervise borgere i forhold til de officielle anbefalinger for kost, ernæring og sundhed, men også at styrke borgernes maddannelse med fokus på glæde, nydelse og trivsel i forbindelse med sunde og velovervejede madvalg. Desuden kan de vejlede om mulige tilbud i kommunen, som borgerne kan benytte sig af. Specifikt på skoleområdet vil en ernæringsfaglig konsulent kunne vejlede, hvis der på skolen skal udarbejdes politikker eller handleplaner for mad og måltider. Her vil konsulenten blandt andet kunne rådgive om de nyeste officielle anbefalinger for mad og måltider til målgruppen.

Den ernæringsfaglige konsulent vil eksempelvis kunne inviteres med på et lærerrådsmøde, et forældremøde, et elevrådsmøde eller et skolebestyrelsesmøde, når drøftelser om mulige visioner, politikker og handleplaner skal igangsættes. Det kan også være i forbindelse med udarbejdelse af nye madtilbud til skoleboden eller skolens kantine, at en ernæringsfaglig konsulent kan involveres. Mulighederne er mange.

Sundhedsplejersken

En anden resursepersone, der ligeledes er relevant at medtænke i skolens sundhedsfremmende tiltag, er sundhedsplejersken. Sundhedsplejersken har en stor faglig viden i forhold til mad, måltider, ernæring og trivsel blandt børn og unge, og med sin faglighed vil sundhedsplejersken både kunne bidrage med ideer til sundhedsundervisningen på skolen og til samarbejdet omkring øvrige pædagogiske tiltag, hvor mad og måltider er omdrejningspunktet.

Sundhedsplejersken kan inviteres med på forældremøder som dialogpartner om maddannelse, måltider og sundhed. Hun kan fungere som sparringspartner for pædagogen, læreren eller teamet, når der skal planlægges forskellige maddannelses- og sundhedstiltag på de enkelte klassetrin. Desuden har sundhedsplejersken et kendskab til børnene gennem sundhedssamtalerne i løbet af børnenes skoletid. På den måde er hun et kendt ansigt med en fagprofessionel rolle, som eleverne er fortrolige med.

Opsamling Tema 4

Et godt samarbejde mellem skole og hjem er af afgørende betydning, når ønsket er at styrke børnenes maddannelse, måltider og sundhed både i og uden for skolen. Forældre kan involveres på flere forskellige måder i denne målsætning. Det kan eksempelvis være gennem samarbejdet i skolebestyrelsen og via dialoger eller aktiviteter på forældremøder, hvor visioner og handleplaner for mad, måltider og sundhed på skolen diskuteres. Endvidere kan forældre i en Åben skole-strategi anskues som en resurse i det faglige arbejde i undervisningen. Her kan de inviteres til at bidrage med fagligt relevante erfaringer fra deres arbejdsliv eller særlige mad- og måltidskultur.

Erfaringer fra LOMA-projektet viser desuden gode eksempler på forældreinvolvering gennem forældrenes aktive deltagelse i workshops, hvor de selv erfarer, hvordan skolen arbejder med mad og måltider.

I bestræbelsen på at etablere skolen som en sundhedsfremmende setting, kan andre relevante resursepersone også involveres. Både kommunale ernæringsfaglige konsulenter og skolens tilknyttede sundhedsplejerske kan medvirke i samarbejdet om maddannelse, måltider og sundhed. De kan inviteres med i samarbejdet om visioner og handleplaner, men kan også bidrage som en faglig resurse i forbindelse med undervisningen i det obligatoriske emne 'sundheds- og seksualundervisning og familiekundskab'.

Refleksionsspørgsmål

Herunder er en række refleksionsspørgsmål, der knytter sig til de faglige områder fra Tema 4.

- Hvordan kan det gode samarbejde med forældre omkring børns maddannelse, måltider og sundhed styrkes på din skole? Hvilke dilemmaer og potentialer er der?
- Hvordan kan du inddrage forældre i dit fag med henblik på samarbejde omkring mad, måltider og sundhed?
- Hvilke kommunale samarbejdspartnere er involverede i emner tilknyttet mad, måltider og sundhed på din skole? Er der andre potentialer i din kommune?

Læs mere på emu.dk

På [emu.dk](https://www.emu.dk) findes yderligere inspiration til forløb, cases og aktiviteter, der sætter fokus på temaets indholdsområder:

Trin	Fag	Forløb/aktivitet/case	Om
Indskoling	Sundheds- og seksualundervisning og familiekundskab	Vi smager med sundhedsplejersken	Case fra Aalborg Kommune, hvor sundhedsplejersken samarbejder med indskolingslærere og pædagoger om at tilrettelægge forløbet 'At have det godt', der blandt andet sætter fokus på mad, smag og måltider
Mellemtrin	Madkundskab	Mad fra andre kulturer	Forløb om mad fra andre kulturer. Eleverne skal undersøge en fremmed madkultur. De får besøg af en forælder med anden etnisk baggrund end dansk, der fortæller om og deler erfaringer fra egen madkultur



Tema 5

Skolehaver og udeskole- didaktik

Udeskole har i en pædagogisk og didaktisk sammenhæng igennem de seneste år fået stor bevågenhed. Udeskole kan betegnes som den del af Åben skole, hvor undervisningen flyttes ud i skolens nærmiljø. Flere nye studier, både herhjemme og i vores nabolande, peger på at udeskole bidrager til øget motivation, trivsel og bevægelse samt nye og anderledes måder at lære på. Skolehaven er et uderum med stort læringspotentiale i relation til maddannelse, måltider og sundhed. Herunder udfoldes, hvordan skolehaven kan anvendes som led i elevernes dannelse på madområdet.



Hvad er udeskole?

Udeskole er en betegnelse for undervisning, der på regelmæssig basis flyttes ud af skolens lokaler til skolens nærmiljø. Hensigten med udeskole er at skabe autentiske læringsoplevelser, hvor eleverne eksempelvis lærer om fødevarer ved at besøge en landmand, eller hvor de lærer om jernaldermad på skolens bålplads. Det er en måde, hvorpå klasseværelsets ofte mere teoretiske viden knyttes sammen med praktiske oplevelser og erfaringer i uderummet.

Læring i uderummet

Den norske udeskoleforsker Arne N. Jordet (2017) skelner mellem didaktiske og autentiske uderum. Et didaktisk uderum, fx Den gamle by i Aarhus, byder på didaktiserede undervisningsforløb planlagt af en skoletjeneste. I et autentisk uderum derimod må læreren eller pædagogen selv gøre sig didaktiske overvejelser over, hvordan uderummet kan anvendes med henblik på elevernes læring. I udeskole skelner man også mellem uderummet som kundskabskilde og læringsarena. I princippet kan uderummet fungere som begge dele. Hvis uderummet anvendes som kundskabskilde indgår alle de artefakter – ting, materialer, personer – som findes på stedet, som læremidler i undervisningen. Men hvis stedet anvendes som læringsarena, er fokus på det at lære et bestemt indhold i andre omgivelser end klasselokalet. Det vil sige, at det er stedets muligheder for at bidrage til andre

arbejdsformer, der er i fokus (Vesterager & Jensen 2015). Når læreren eller pædagogen skal planlægge et ude-skoleforløb, kan det være nyttigt at gøre sig overvejelser i forhold til, hvordan uderummet skal anvendes. Eksempelvis vil en skolehave fungere som læringsarena, hvis en gruppe elever har slået sig ned i haven for at læse en bog eller for at lege ordstafet. Her er det rummet, skolehaven, der indbyder til andre måder at lære på. Men hvis eleverne i stedet luger imellem havens afgrøder, undersøger planternes vækst eller høster bær, vil skolehaven også fungere som kundskabskilde. Eleverne lærer altså om og med artefakterne på stedet.

En vigtig ting at gøre opmærksom på er desuden, at regelmæssigheden i udeskole ikke skal forstås på et enkelt fag. Det skal snarere ses som den praksis, hvor en elevgruppe på tværs af fag anvender udeskole som en del af deres skolehverdag (Bærenholt & Hald 2020).

Hvorfor udeskole?

I undervisning, der vedrører mad, sundhed og måltider, kan inddragelse af udeskoleaktiviteter bidrage til at skabe en større sammenhængsforståelse for nogle af de problemstillinger, der knytter sig til områderne. At opleve med egen krop, hvordan danske æbler bliver høstet, opbevaret og pakket til videre salg, tilskynder en anden form for læring, end hvis eleverne blot læser om produktionen. Samtalen med frugtavlere om de forskellige æblesorter, duften og smagsprøverne bidrager til oplevelser, der gennem bearbejdning og refleksion, bliver en betydningsfuld del af erfaringsdannelsen og læreprocessen, når det drejer sig om at forstå bæredygtig æbleproduktion og jord til bord aspektet.

Nyere forskning viser, at udeskole kan øge elevernes motivation for undervisningen. Samtidig bidrager udeskole til større variation i undervisningen og til differentierede måder at lære på. Der skabes øget forståelse og bedre hukommelse, når der er en tydelig kobling mellem den teoretiske viden tilegnet i klasselokalet og de konkrete praktiske erfaringer eller handlinger oplevet i udeskole. Desuden kan udeskole være med til at styrke bevægelsesindsatsen i skolen, og det kan medvirke til øget trivsel blandt eleverne (Ladekjær, Jacobsen, Jensen, Jensen, & Farschou 2019; Kristensen 2018).



En model for udeskole

Til højre er en model, der kan anvendes i forbindelse med planlægning af udeskoleforløb. Modellen er udviklet i forbindelse med et forskningsprojekt, Projekt udeskole, på UCN, Læreruddannelsen i Aalborg, og har været afprøvet i planlægningen af udeskoleforløb på flere nordjyske skoler.

I princippet lægger modellen op til, at læreren i planlægningsøjemed kan starte forskellige steder i modellen. Det er en relationsmodel, hvor hver af de didaktiske kategorier hænger sammen. Nedenfor udfoldes de enkelte dele af modellen, og der stilles relevante spørgsmål, læreren må overveje, når udeforløb planlægges (Bærenholt & Hald 2020).

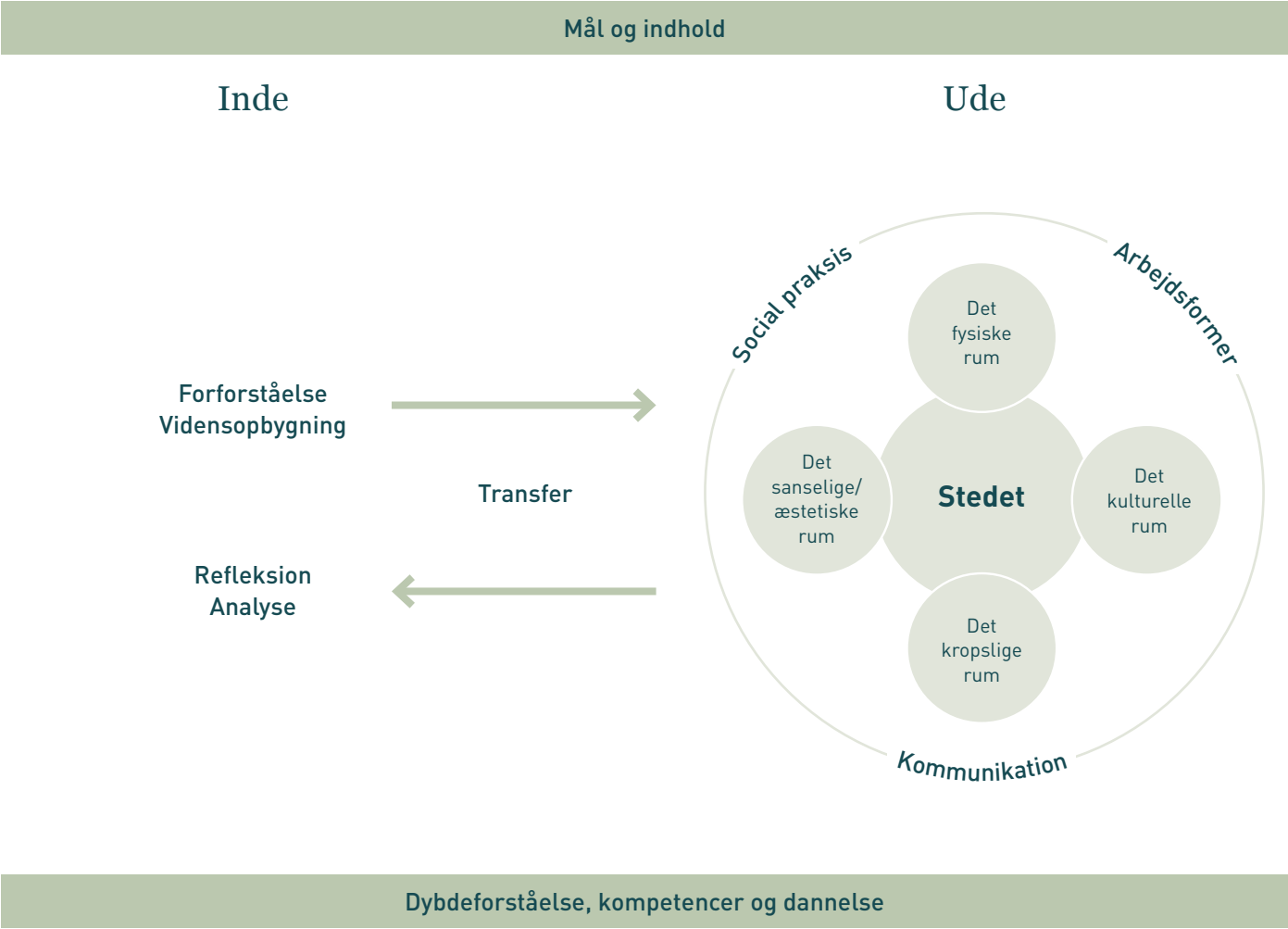
Mål og indhold: I modellens øverste bjælke er indhold og mål repræsenteret. I første del af planlægningsfasen må læreren gøre sig overvejelser over, hvilke dannelses-, kompetence- og læringsmål udeskoleforløbet kan bidrage til. Ligeledes må der overvejes, hvilket indhold der skal arbejdes med. Hvilke mål er der for udeskoleforløbet, og hvilket tema skal der arbejdes med?

Inde: Venstre side beskæftiger sig med inde-delen af udeskole. Her skal eleverne oparbejde en grundlæggende viden og tilegne sig en forforståelse til det tema eller område, der skal undersøges ude. Samtidig er inde også det sted, hvor udeforløbet ofte efterbehandles gennem refleksion og analyse over de tilegnede erfaringer og den viden, eleverne har opnået ude. Det er bevægelsen og sammenhængen mellem inde-ude og ude-inde, der er

med til at skabe transfer mellem læring i de to arenaer. Samtidig kan analyse og refleksion også resultere i nye spørgsmål og forundring, der kræver endnu en undersøgelse. Derfor må sammenhængen mellem inde og ude også betragtes som en cirkulær proces.

Ude: Omdrejningspunktet i højre siden af modellen er stedet. Det vil vi sige det specifikke sted, hvor udeforløbet foregår, fx skolehaven, det lokale supermarked eller hos en landmand. Omkring stedet er fire rum repræsenteret. Til hvert rum må der gøres didaktiske overvejelser over, hvordan rummene indgår i undervisningen. Fx hvilke artefakter møder eleverne i det fysiske rum, og hvordan bidrager de til elevernes læring? Er der specifikke kulturelle koder eller regler i det kulturelle rum, eleverne skal lære om før eller under forløbet? I det kropslige rum må der overvejes, hvordan stedet lægger op til bevægelse eller kropslig læring og dannelse. Det sidste rum, det sanselige/æstetiske, giver anledning til overvejelser over, hvordan stedet kan bidrage til æstetiske oplevelser og mediering af udtryk. I en ring rundt om stedet finder vi social praksis, arbejdsformer og kommunikation. De tre områder tilskynder, at læreren reflekterer over, hvordan eleverne anvender fagsprog og kommunikation i læreprocessen, hvilke arbejdsformer der passer bedst til aktiviteterne på stedet, og hvordan den sociale interaktion understøtter elevernes læring.

Dybdeforståelse, kompetencer og dannelse: Denne del af modellen dækker over, hvad eleverne tager med sig fra udeskoleforløbet. Begreberne illustrerer, at der både kan være tale om kortsigtede og mere langsigtede mål med udeforløbene. Det væsentlige er, at læreren har gjort sig overvejelser over, hvad formålet med udeskoleforløbet er. (Bærenholt & Hald 2020).



(Kilde: Bærenholt & Hald 2020 s. 51)

Skolehaven som læringsrum

Skolehaven er et oplagt læringsrum i mange fag, og gennem de seneste år er interessen for skolehaver vokset stødt. Det er der mange årsager til. I skolehaven kan eleverne blandt andet lære om naturens kredsløb og produktionen af afgrøder på en konkret og håndgribelig måde. At forstå hvordan vores afgrøder bliver til, se dem vokse fra de første spæde kimblade til store planter, bidrager til, at eleverne udvikler en større forståelse for fødevarernes vej fra jord til bord og til jord igen.

Hvad skal der være i skolehaven?

I skolehaven kan eleverne være med til holde bede med en variation af afgrøder, der kan høstes på forskellige tidspunkter af året. Skolen behøver ikke meget plads, og man kan i princippet nøjes med et par højbede eller plantekasser som udgangspunkt. Større arealer kan også omlægges, hvis der er plads og mulighed for samarbejde på tværs af årgange til at organisere, hvordan haven vedligeholdes. En model for organisering kan for eksempel være, at natur/teknologi står for at så/plante, vande og luge mellem afgrøderne i årets løb. I madkundskab kan eleverne høste i løbet af året, hvor der tilberedes forskellige måltider til klasserne, der er med til at passe haven. På den måde vil de samme elever prøve forskellige roller i haven, og de vil opnå en dybere forståelse for både produktion og anvendelse af afgrøderne.

Eksempel på indhold i et højbed:

Afgrøder	Så/plante	Høste
Radiser	April	Maj/juni
Salat	April	Forår/sommer
Rabarber (flerårig plante)	Tidligt forår eller efterår (plantes)	Maj/juni
Kartofler	Forår	Sommer/efterår
Porrer	Forår	Efterår
Gulerødder	Forår/sommer	Sommer/efterår
Grønkål	Forår	Efterår/vinter
Rødbeder	Forår	Efterår
Persillerod	Forår/sommer	Sommer/efterår

Højbedene kan genetableres fra år til år med sædskifte, så jorden ikke udpines. Samtidig kan kompost tilføres for at sikre en god og næringsrig jord. En kompostbeholder i haven kan anvendes til at give eleverne indblik i bæredygtig afskaffelse af grønt køkkenaffald og ukrudt. Samtidig kan kompostering være en gunstig måde at lære om kvælstofskredsløbet på. En tilgang, hvor praktiske erfaringer, undersøgelser og observationer bidrager med en håndgribelig måde at tilegne sig et komplekst stofområde.

En del af skolehaven kan også udgøre et område med frugttræer og bede med bærbuske. Når først buske og træer er plantet, vil de være med til at sikre høst mange år i fremtiden. Det samme kan gøre sig gældende for krydderurtebede, hvor der kan købes mange flerårige planter. De både dufter og smager godt, og så tiltrækker de andre typer af insekter.

Det er også muligt at holde høns i skolehaven, hvis skolens personale kan få skabt et godt og systematisk samarbejde på tværs af årgange, så arbejdsbyrden med at passe hønsene fordeles over året. Høns er nemme husdyr. De kræver et hønsehus og et gårdareal samt vand, foder og frisk halm. De er sociale dyr, der er interessante at følge i forhold til fx æglægning og generel dyreadfærd. Samtidig kan hønsene spise grønt fra køkkenhaven, og de kan bidrage med æg til madkundskabsundervisningen.

Et lille drivhus eller væksthus kan give mulighed for høst af andre afgrøder fx peberfrugter, chiliplanter, agurker og auberginer. Samtidig kan et væksthus også anvendes til spiring af afgrøder til haven. Mulighederne er mange.

Desuden vil et udekøkken og bålsted i forbindelse med skolehaven kunne bidrage med andre måder at lære om mad og måltider på end i et almindeligt skolekøkken.

Fag i skolehaven

Skolehaven som læringsrum er oplagt i naturfagene og madkundskab, men stikker vi et spadestik dybere, er der rig mulighed for at involvere andre fag i udeskoleaktiviteter i haven. Også med læringsmæssige fordele, da aktiviteterne ude kan være med til at konkretisere teoretiske stofområder på håndgribelige måder. Eksempelvis kan skolehaven anvendes til at opmåle og beregne vinkler, areal og rumfang i matematik. Der kan udarbejdes skemaer og diagrammer over planternes vækst og beregninger på afkast af havens afgrøder. I dansk kan arbejdes med fagtekster, hvor havens afgrøder undersøges og beskrives. Eleverne kan også arbejde med andre genrer, fx instruktioner. Hvordan sår man radiser? Eller hvordan passes hønsene? Tillige kan skolehaven anvendes i et æstetisk læringsperspektiv, hvor stemningsbilleder og sanser danner rammen for metaforer og digtning i den skønlitterære genre. Og i billedkunst kan eleverne eksempelvis indfange årstidens farver og forskellige mønstre. Læs mere om fagintegration i skolehaver i publikationen ‘Fagintegration i skolehaver’ (Christensen og Wistoft 2017)

Etablering af skolehaver

Der er flere områder, der skal overvejes, når en skolehave skal etableres. Afhængigt af skolehavens størrelse vil forskellige aktører skulle indbydes til at deltage i processen. Hvis det fx blot drejer sig om enkelte højbede eller plantekasser, er det måske rigeligt at involvere elever, teamkollegaer og ledelse. Men ønskes en større have vil skolebestyrelsen og eventuelt kommunen også skulle involveres med hensyn til lovmæssig, pædagogisk og økonomisk vejledning og støtte.

Men for den enkelte lærer eller pædagog er det første vigtige skridt engagement samt faglig og pædagogisk interesse. I forhold til kollegaer handler det om at få øje på og drøfte de faglige og sociale læringspotentialer skolehaven byder på. Gennem involvering og ejerskab sikres et godt samarbejde omkring etableringen og vedligeholdelsen af skolehaven. Kollegial og ledelsesmæssig opbakning er et kriterie for succes.

Haver til Maver og skolehaver – eksempler

På nogle skoler kan det af forskellige årsager ikke lade sig gøre at etablere haver. Men der findes en række tilbud forskellige steder i landet, hvor der er etableret skolehaver, man kan have et lod eller en andel i.

I projektet 'Haver til Maver' kommer skoleklasser på besøg i en lokal 'Haver til Maver'-have flere gange i løbet af et skoleår. På den måde har de mulighed for at følge årets gang i skolehaven, hvor de kan være med lige fra klargøring af jorden til såning og til sidst høst. Der er blandt andet fokus på naturens kredsløb, økologi, sundhed, have, natur, mad, fødevarekvalitet og tilberedning. Læring i haven foregår hovedsageligt gennem praktiske aktiviteter og dialogisk undervisning koblet til teoretiske perspektiver (Haver til Maver 2020).

En evaluering af projektet viser, at skolehaver kan medvirke til at udvide elevernes naturforståelse, viden om råvarer og færdigheder i forhold til grønsagsdyrkning og madlavning. Desuden kan skolehaveforløb styrke elevernes sociale kompetencer, og det er med til at fremme trivsel. Evalueringer viser også, at det er vigtigt

at etablere et godt samarbejde mellem haveunderviseren og læreren eller pædagogen, og at en forudsætning for at skabe sammenhæng mellem undervisningen på skolen og i have er, at besøgene har en tydelig målsætning. Det kan imødekommes ved at forberede og efterbehandle besøgene. 'Haver til Maver' er udbredt flere steder i landet (Dyg, Wistoft & Lassen 2016).

Et lignende projekt er 'Københavns Skolehaver'. Det er en forening, der i alt driver seks skolehaver i Københavnsområdet med tilskud fra Københavns Kommunes Børne- og Ungdomsforvaltning. Her kan man ansøge om et længerevarende forløb i skolehaven, hvor man følger sommersæsonens gang. Der er også mulighed for endagsforløb med udvalgte temaer (Københavns Skolehaver 2020).

Opsamling Tema 5

Forskning viser, at udeskole kan bidrage til faglig og didaktisk kvalitet i undervisningen. Desuden kan udeskole fremme trivsel og bevægelse, og samtidig understøtter udeskole den tænkning, der ligger bag Åben skole. I didaktisk øjemed er udeskole med til at skabe sammenhæng mellem den ofte mere teoretiske viden i klasserummet og de konkrete, sansemæssige oplevelser og erfaringer, eleverne kan tilegne sig i det omkringliggende miljø. I en undervisning, hvor maddannelse, måltider og sundhed er indholdsområder, kan udeskole med fordel praktiseres, da maden og fødevarerne er alle vegne omkring os. Det er lige fra afgrøderne på marken til fødevarerne i butikken og måltiderne i restauranterne. Udeskole kan bidrage til autentiske læringsoplevelser, hvor eleverne gennem undersøgende, praktiske og æstetiske oplevelser med maden tilegner sig viden og erfaringer, der kan styrke deres sundhed og maddannelse.

Når udeskoleforløb skal tilrettelægges, må læreren eller pædagogen overveje, om stedet skal indgå som læringsrum, kundskabskilde eller begge dele. Samtidig er der en lang række overvejelser vedrørende mål, stedets potentiale, arbejdsformer, sammenhængen mellem inde og ude mv., der også skal overvejes. Dertil kan gøres brug af den didaktiske model for udeskole.

Skolehaven kan danne ramme om mange relevante udeskoleaktiviteter, hvor maddannelse, måltider og sundhed er det bredere sigte. I skolehaven kan eleverne blandt andet lære om fødevarernes vej fra jord til bord til jord, om bæredygtighed, fødevarer i sæson, økologi, mikroorganismer, sundhed og ernæring etc. Alle dele, der kan styrke deres kompetence i at kunne træffe kritiske og velovervejede madvalg.

Refleksionsspørgsmål

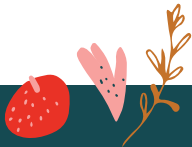
Herunder er en række refleksionsspørgsmål, der knytter sig de faglige områder fra Tema 5.

- Overvej, hvilke muligheder du har for at tilrettelægge og afprøve et udeskoleforløb, der tager udgangspunkt i emner relateret til maddannelse, måltider og sundhed. Anvend den didaktiske model for udeskole som inspiration.
- Er der fødevareproducenter i dit nærområde, der kan besøges i forbindelse med et udeskoleforløb? Hvilke dannelses-, kompetence- og læringsmål vil besøget kunne sætte fokus på?
- Hvilke konkrete organisatoriske tiltag kan foretages på din skole med henblik på at udvikle udeskoleaktiviteter, der kan styrke maddannelse, måltider og sundhed hos eleverne? Hvordan styrkes samarbejde og progression på tværs af fag og klassetrin?

Læs mere på emu.dk

På emu.dk findes yderligere inspiration til forløb, cases og aktiviteter, der sætter fokus på temaets indholdsområder:

Trin	Fag	Forløb/aktivitet/case	Om
Indskoling	Natur/teknologi	Kartoffelhøst i skolehaven	Aktivitet i skolehaven. Eleverne skal høste deres kartofler i skolehaven. De skal lave optælling og måling samt tilberede kartoflerne ud fra forskellige teknikker efterfølgende (koge, bage og stege)
Udskoling	Madkundskab valgfag	På svampejagt	Forløb om temadag med svampetur i skoven. Eleverne skal sammen med en naturvejleder undersøge, hvilke svampe og urter, der kan sankes i skoven om efteråret. Der er fokus på vilde råvarer i sæson, bæredygtighed og tilberedning af retter med skovens råvarer



Referencer

Astra (2020). Uddannelse for bæredygtig udvikling. www.astra.dk [15.04.2020] <https://astra.dk/ubu>

Bærenholt, J. & Hald, M. (red.) (2020). *Udeskole i teori og praksis*. Frederikshavn: Dafolo

Børne- og undervisningsministeriet (2019). Madkundskab Faghæfte 2019. www.emu.dk [10.06.2020] https://emu.dk/sites/default/files/2020-06/GSK_Madkundskab_Fagh%C3%A6fte_2020.pdf

Børne- og undervisningsministeriet (2020). Sundheds- og seksualundervisning og familiekundskab Faghæfte 2020. www.emu.dk [10.06.2020] <https://emu.dk/sites/default/files/2020-05/GSK%20fag-h%C3%A6fte%20sundheds-%20og%20seksualundervisning%20og%20familiekundskab.pdf>

Carlsen H. B. & Pedersen, A. T. (2014). *Madkundskab*. København: Akademisk

Carlsen, H. B. (2016). *Maddannelse*. København: UPress

Carlsen, H. B. (2017). *Madkundskabsdidaktik. Mellem fag og didaktik*. København: Hans Reitzels Forlag

Christensen, J. H. (2017). *Et videnskabeligt didaktisk perspektiv på madkundskab i skolen med projekt Madkamp som genstandsfelt*. Phd. Afhandling. Aarhus Universitet. www.madkulturen.dk [03.04.2020] https://www.madkulturen.dk/wp-content/uploads/2019/10/Madkamp_Ph.d.-afhandling.pdf

Christensen, J.H. og Wistoft, K. (2017) Fagintegration i skolehaver - Hvordan lægges grundskolens matematik, natur- og sprogfag ud i skolehaver? Hvordan inddrages skolehaveundervisning i fagene? [01.05.2020] https://havertilmaver.dk/wp-content/uploads/2016/04/fagintegration_i_skolehaver_-_web.pdf

Dahlgren, G. & Whitehead, M. (1991). *Policies and Strategies to Promote Social Equity in Health*. Stockholm: Institute for future studies

Dyg, P. M., Wistoft, K. & Lassen, M. (2016). *Haver til Maver. Studie af udbredelse og effekter af kulinarisk skolehaveprogram*. Danmarks institut for Pædagogik og Uddannelse (DPU), Aarhus Universitet

EVA (2017). Evaluering af projektet LOMA. Danmarks Evalueringsinstitut

Fredens, K. (2018). *Læring med kroppen forrest*. København: Hans Reitzels Forlag
Hansen, T. I. & Skovmand, K. (2011). *Fælles mål og midler. Læremidler og læreplaner i teori og praksis*. Århus: Klim

Haver til Maver (2020). Haver til Mavers grundprincipper. www.havertilmaver.dk [15.04.2020] <https://havertilmaver.dk/skolehaver/grundprincipper/>

Hedegaard, L., Christensen, M. & Pless, M. (2019). *Smag og læring. Fire temadage med smag i naturfag, dansk, historie og madkundskab*. Smag for livet.

Husby, I. (2013). At etablere sunde mad- og måltidsvaner - perspektiver fra folkesundhedsvidenskaben. I Benn, J. (red.) (2013). *Børn, ernæring og måltider - tværfaglige perspektiver*. København: Munksgaard s. 217-234

Jensen, B.B. (2017). Deltagelse som forudsætning for læring, trivsel og sundhed. I Schulz, A. & von Seelen, J. (red.) (2017). *En skole i bevægelse. Læring, trivsel og sundhed*. København: Akademisk Forlag s. 25-48

Jensen, K. O. (2012). Mad og identitet. I Holm, L. & Kristensen, S. T. (red.) (2012). *Mad, mennesker og måltider - samfundsvidenskabelige perspektiver*. 2. udgave. København: Munksgaard s. 335-346

Jordet, A.N. (2017). *Klasserommet utenfor. Tilpasset opplæring i et utvidet læringsrom*. Oslo: Cappelen Damm Akademisk.

Kristensen, M. (2018). Kroppen med i udeskole. UCN Perspektiv, [3], 47-49

Københavns Skolehaver (2020). Skole. www.kbhskolehaver.dk [15.04.2020] <http://kbhskolehaver.dk/index.php/skole/>

Ladekjær, E. Jacobsen, R. H., Jensen, S. V., Jensen, J. M. & Farschou, E. (2019). *Ekstern evaluering af Projekt Udvikling af Udeskole*. VIVE – Viden til Velfærd. Det Nationale Forsknings- og Analysecenter for Velfærd

Læssøe, J. (2019). Bæredygtig udvikling er i sig selv en læreproces. <https://epale.ec.europa.eu/> [15.04.2020] <https://epale.ec.europa.eu/nl/node/115311>

Miljø- og Fødevareministeriet (2020). Hvad er bæredygtig udvikling? www.mst.dk [15.04.2020] <https://mst.dk/erhverv/groen-virksomhed/baeredygtig-udvikling/hvad-er-baeredygtig-udvikling/>

Nymarkskolen i Svendborg (2020). LOMA på Nymarkskolen. <https://nymarkskolen-svendborg.aula.dk/> [10.06.2020] <https://nymarkskolen-svendborg.aula.dk/loma>

Rasmussen & Kirkeby (2016). Udvikling af forældresamarbejdet på Nymarkskolen gennem LOMA. Bacheloropgave, UCL Erhvervsakademi og Professionshøjskole. <http://lomaskole.dk/> [10.06.2020] <http://lomaskole.dk/wp-content/uploads/2015/06/rasmussen-og-kirkeby-2016-ucl.pdf>

Ruge, D. (2015). Integrating Health Promotion, Learning and Sustainability in school foodscapes-the LOMA case study.

Ruge, D. (2017). LOMA – eksempel på en integreret tilgang til sund skolemad. I Schulz, A. & von Seelen, J. (red.) (2017). *En skole i bevægelse. Læring, trivsel og sundhed*. København: Akademisk s. 155-172

Schilhab, T. (2017). *Læringens DNA*. Aarhus: Aarhus Universitetsforlag

Smag for livet (2020). Hvem er vi www.smagforlivet.dk [15.04.2020] <http://www.smagforlivet.dk/hvem-er-vi>

Terkelsen, C. (2019). *Smag som afsæt for skriveprocesser*. www.laeremiddel.dk [15.04.2020] <https://laeremiddel.dk/viden-og-vaerktoej/til-praktikere/mad-i-skolen/smag-som-afsa-et-for-skriveprocesser/>

Tetens, I., Bilstoft-Jensen, A. P., Hermansen, K., Krogholm, K. S., Mølgaard, C., Nielsen, K. A., ... & Wistoft, K. (2019). Forbedring af børn og unges mad-og måltidsvaner i Danmark. Ugeskrift for Læger, 181, V05190274.

Thane, V.R. (2019). At spise sammen i skolen – et elevperspektiv på trivselspotentialer i måltidssituationen i LOMA. Masteropgave i Sundhedspædagogik, DPU.

Undervisningsministeriet (2018). Læseplan for emnet sundheds- og seksualundervisning og familiekundskab. www.emu.dk [15.04.2020]

UNESCO (2017). Education for Sustainable Development Goals. Paris: UNESCO. <https://unesdoc.unesco.org/> [15.04.2020] <https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000247444>

Verdensmål (2020). Hvad er verdensmålene? www.verdensmaal.org [15.04.2020] Hvad er verdensmålene. <https://www.verdensmaal.org/hvad-er-verdensmalene>

Vesterager, K. & Jensen, L. L. (2015). *Udeskole i naturen og byrummet*. Metropol.

Vilaça, T., Darlington, E. & Martinis, O. (2019). *SHE-skolevejledning 2.0. En metodologisk guide til at skabe en sundhedsfremmende skole*. Schools for Health in Europe Network Foundation (SHE), Haderslev, Danmark www.schoolsforhealth.org [15.04.2020] <https://www.schoolsforhealth.org/sites/default/files/editor/How%20to%20be%20a%20health%20promoting%20school/danish-she-school-manual-2.0.pdf>

Wistoft, K & Qvortrup, L. (2018). *Smagens didaktisk*. København: Akademisk Forlag



VIA University
College

KØBENHAVNS
PROFESSIONS
HØJSKOLE



PROFESSIONSHØJSKOLEN

AB
SALON
PROFESSIONS-
HØJSKOLEN
ABSALON



.....
Erhvervsakademi og
Professionshøjskole