



SMAG for LIVET

EVALUERING af aktiviteter på TASTE – NO WASTE!

Forskningens døgn på UCSJ Ankerhus 23. april 2015

Lektor Agnete Hoffmeyer og Lektor Anette Kamuk, UCSJ, Smag for Livet



Denne evalueringsrapport er udarbejdet i forbindelse med aktiviteterne på Forskningens døgn – ”Taste No- Waste” på UCSJ Ankerhus med det formål, at inspirere og til stadighed forbedre nye aktiviteter med børn/unge i Smag for Livet regi eller i forbindelse med andre events/undervisningsforløb i skoler rettet mod børn og unge. De beskrevne aktiviteter kan frit helt eller delvist anvendes.

Formålet med aktiviteterne på ”Taste- No Waste”

At evaluere smagsformidling og smagspædagogik til børn på 6. og 7. klassetrin mht. at kunne udvikle smagspædagogiske aktiviteter med fokus på smag og sundhedsfremme.

Fokus for observationerne til evalueringen af forskningens døgn har særligt hentet inspiration fra målsætningerne i ansøgningen til Nordeafonden indenfor fokusområderne LÆRING og HÅNDVÆRK. Evalueringen har til formål at støtte op om, at udvikle smagspædagogiske aktiviteter, der fremmer børns deltagelse i læringsforløb om smag, smagsmod, råvare og fødevarer tilberedning. Samt generere viden om problemstillinger og muligheder som undervisere bør være opmærksom på, når de arbejder med smagspædagogiske aktiviteter, der udfordrer børns smagsmod.

Observationsstudiet har særligt haft fokus på, hvordan aktiviteterne i samspil med de sociale, kulturelle og sproglige sammenhænge, som 6. og 7. klassetrins elever er præget af, påvirkede børnenes smagsmod, smagsdannelse og deltagelse i de pædagogiske aktiviteter. Samt at evaluere opskrifter, formidlings- og undervisningsaktiviteter, som indeholdt eksperimentelle tilsmagningsstrategier med fokus på smag og sundhed og anvendelse af sanserne.

Observationerne

På Forskningens døgn mødte ca. 100-120 elever op fra henholdsvis Frederiksberg og Pedersborg skole i Sorø kommune med tilhørerne faste lærere. Alle elever mødtes i Multisalen og blev efterfølgende fordelt i hold i køkkener, klasseværelser samt udenfor bygningerne Et af disse hold (blåt hold) blev fulgt hele dagen. Undervejs blev holdet yderligere delt op flere gange i mindre grupper. Dvs. observationer og refleksioner er udelukkende knyttet til underdelte grupper fra blåt hold. Og hvor der nævnes navne i uddrag fra observationerne er disse ændret og anonymiseret i det følgende.

Dog blev der også foretaget observationer af introduktion til, frokostuddeling og afslutning af dagen, hvor alle elever var til stede.

Forskningens døgn

Anette Kamuk bød velkommen. I velkomsten introducerede hun kort til smag og SMAGforLIVET. I introduktionen blev der kort formidlet viden om smag ift. grundsmage, fysiologisk viden om smagning, madspild og sundhed ift. smag. Det blev understreget at der i løbet af dagen ville blive lagt vægt på, at børnene udfordrede deres egen smag, men også understreget at de gerne måtte sige, det her kan jeg lide eller ikke lide.

Efterfølgende blev børnene delt op i de 3 grupper med ca. 40-45 elever i hver.

Fremtidens fødevarer

Der er 3 aktiviteter knyttet til workshoppen 'Fremtidens fødevarer', som har fokus på insekter, tang og krydderurter. To af aktiviteterne foregår indenfor i et stort hvidt klasselokale (D010), hvor der er opstillet borde med forskellige fødevarer (aktivitet 1) og med spil (aktivitet 2).

Hovedfacilitator får samlet børnene og 43 børn kommer over i klasselokalet. Hun fortæller at workshoppen hedder: "Fremtidens fødevarer. De 21 bliver straks ved at tælle dem, sendt videre ud gennem bagdøren, således at der er ca. 20-22 tilbage. Hovedfacilitator fortsætter introduktionen: "Det er jo ikke hver dag man spiser melorme eller tang. Workshoppen handler om at bruge nogle flere af de ting, som er omkring os. I havet og under jorden." Gruppen bliver igen opdelt med det samme i 2 grupper. Den ene med 10, der igen opdeles i 2 grupper med 5 elever i hver, der skal spille brætspil. Resten af eleverne kommer over til Sanne, som står ved et bord og begynder at smøre og fortælle om melormeboller med tangpesto.



"Adr det er melorme" – udbrøder et af børnene. Der er latter og smil. 10-15 børn står tæt sammen om hende og bordene. Der bliver smurt melormeboller med tangpesto til alle. Imedens fortæller hun og stiller spørgsmål: "Hvad tror I, der er mest af i melorme?" Kulhydrat, protein eller fedt?" Protein! – følger hun op. "Kender I nogle krydderurter?" Basilikum, rosmarin er noget af det, der svares. Og andre børn siger nej. "Asger, vi gør det", er der en dreng der siger til en anden ift. at smage på en stegt melorm, som også ligger frit tilgængeligt i en skål på bordet. Da nogle af pigerne smager på brød med melorme og tangpesto spørger Sanne: "Smager det godt?". Flere piger nikker med smil. "Mmmmm!" Og igen til andre: "Hvad synes I?" "Det smager godt!" – bliver der svaret. Nogle prøver nogle af de ristede melorme, der også ligger fremme. Generelt er der en "lystig" stemning med høje udbrud og bevægelse. Smil og latter. Eksempelvis: "Adr....skrig...ej...ej". - udtrykkes med latter og væmmelse i stemmen. En anden siger "det smager faktisk godt". En pige hopper op og ned, som om hendes krop bare synes det er så ulækkert at se på, at hun ikke kan holde ud, at være i egen krop. En anden siger: "den smager ikke af noget". Børnene "hidser" lidt hinanden op. Udfordrer hinanden. Drengene kommer med udtryk som: "Er der knogler i?" – "nej det er en orm!" – svarer en anden, som om den første er idiot, eller: "Har de et røvhul?". Enkelte prøver at associere smagen til noget andet: "Den smager som en lidt krydret chips". Og andre udbrøder "Nej – jeg gør det ikke!" til andre af børnenes udfordringer ift. at prøve at spise melorm.

Efterfølgende går børnene over til det andet bord med tørret tang og krydderurter. Hvor nogle af eleverne prøver lidt af det. "Er det godt?" spørger Sanne. "Den smager ikke som den pesto man køber..." svarer en elev. En anden siger: "tang og krydderurter fremmer smagen". Sanne spørger: "Tror du, at du i fremtiden kan spise insekter?" "Nej!" – bliver der straks sagt - "Det er for klamt!", en anden: "Jeg skal i hvert fald ikke!" eller "Fy for fanden!", Enkelte vurderer og prøver igen at associere og sætte ord på smagen af stegt melorm: "Det smager som bacon". Og en anden: "Af ingenting!". En pige siger ift. at skulle svare på noget med smag: "Jeg har ikke forstand på sådan noget". En anden: "Det smager af mint". Sanne fortæller, at det er oregano og "ramsløgsblomster, som der er masser af i Sorø" ved Ankerhus.

Denne seance tog ca. 15 min, hvorefter der blev byttet til at første gruppe skulle spille brætspil om fremtidens fødevarer. De satte sig over i mindre grupper, der blev delt op. Spillet bliver forklaret, og børnene går i gang. Det første spørgsmål er ikke helt til at forstå, så Rune foreslår, at de tager et andet. Børnene sidder stille, læser spørgsmål op, lytter og svarer.



Efter 10 min begynder de børn, der blev sendt udenfor at komme tilbage. Ingen af de to første workshops er færdige. Så de får besked på at vente udenfor, hvor de står i min 5 minutter. Nogle får besked på at hente jakker til når de skal ud, så det hele forsinkes en smule. Nogle børn går ud.

Det er overskyet. Børnene går udenfor, og venter på de andre. Enkelte af pigerne har meget lårkorte nederdele på. De går i mindre grupper over til bålpladsen.



Der får de instruktioner ift. mad de kan stege og prøve at spise. Melorme, æblestykker, blomkål, peberfrugt, græshopper o.a. mere almindelige ting.



Melormene er levende. Nogle børn skriger. Græshopperne er kogt først får de at vide. Børnene tager tallerkener og tager fødevarer op, som de vil prøve at spise og stege – de vælger selv, hvad de vil prøve. Mange tager græshopper, og der ligger allerede adskillige melorme i risteren i forvejen.



Børnene står meget af tiden rimelig tæt sammen taler sammen i munden på hinanden. De tager billeder af hinanden – hvis og når de spiser insekter. De medfølgende faste lærere tager også billeder af børnene, når de gør det. Børnene stiller sig i positur til at blive fotograferet.



Der er meget pigeskrig, -hvin og latter konstant. Som følgende transskriberede lyd-optagelser understreger:

Dreng: "springer de?". En pige siger: "Man kan mærke den kravler!" – efterfulgt af hvin. En anden pige til en dreng: "Du skal ikke kaste den efter mig!" (med lidt forudrettethed i stemmen) – drengen svarer: "den skal da spises!". En anden dreng siger (lyder lidt ironisk): "jeg har altid drømt om at spise melorme". Pige: "ja – det har jeg også, men først når de er døde, der går grænsen! - adr...". Kok: "du må gerne smide den på her". Pige: "jeg vil gerne have en". *Der er drillen, udfordringer og undersøgelser i relation til hinanden:* "du må gerne få en til mere!". eller: "du kan få lov til at få en gave med hjem". Hvin...latter..."de er også levende!". Pige til en anden pige: "har du smagt melormene?" Hvin, grin, adr. Dreng: "jeg siger ikke hvad det ligner". Kok: "græshopperne er kogt, de er døde". Dreng: "Øv!..."så skal der ædes", pige: "vil du ikke lige give mig...", pige: "jeg skal lige prøve!". En anden "vil du tage en til mig?". Se "der er også krydderier på bordet!". Dreng..."men når jeg ser de der melorme..." hvin...latter...,

Voksen Skolelærer: "jeg synes alligevel det er synd...de er levende der på den der pande". Pige til anden pige: "Nej jeg får det dårligt!". Pige: "nej – jeg skal brække mig" (lyder samtidig glad). "Skal vi ikke prøve at stege...?". "Jeg kan ikke gøre det alene, du bliver nødt til at gøre det sammen med mig." . Dreng: "Nej – det der er levende orme, dem skal I nok ikke tage...!", Voksen: "Er det ulækkert?" . Er det æbler det der?". Voksen: "ja det er jeg ret sikker på det er.", Pige: "hvordan skal jeg tage dem der?" Voksen: "med en gaffel – tror jeg." Dreng: "den der billeting...". Dreng: "den der tager jeg". "Jeg står og deler dem ud." Kok: "der er lidt salt ovre på bordet". Dreng: "Asger – æd den!". Pige: "smager det godt?". "Du ser helt lykkelig ud – du er lykkelig!" Hvin. Latter. "Vil du prøve en græshoppe?", "har du også spist en?", "Ja – jeg har også spist én!" – Lærer: "super!...", Grin, hvin. "Er det benene der er væmmelige?". "Ja – jeg kan mærke den hele vejen ned!" Pige: "Ja – hjælp der er et ben, der sidder fast i bøjlen!", "aaddrrrrr!". Adr, adr. Uh, Adr, Pige: "vi gjorde det!", "vi skal have tang!". "Det er tangen vi skal have på.". "En melorm?". "Den er perfekt." Lærer: "Er der nogen andre, der mangler at blive filmet?", Fie: "denne her er perfekt". Dreng: "De andre siger de smager af kull", "Nej flæskesvær." Fie/SfL-"lærer": "er det ligesom det ham john siger: de er sprøde udenpå, men svinede indeni!?" Dreng: "Nej der er ikke nogen, der siger de smager dårligt. De smager af brændt bacon." Dreng: "Man skal tage en af de levende!", "Adrr...mand", Dreng "de hopper

nede i maven på en". "De der orme". "jeg tager en fulgt levende græshoppe.", Ane: "jeg har spist 3 græshopper, fordi mine veninder ikke ville have dem.", "nu kommer der nogen ud derovre ihvertfald". Hvin. Grin.



Pige: "nej – gør vi det?" pige: "ja!", Pige: "skal vi det?", "Ja- vi deler en!". "ja – vi deler en levende én!". pige: "helle for ikke at få hovedet", "I kan bare tage hovedet af!", "du får hovedet og jeg får benene!" hvin...skrig..."den skal være levende!" "nej I må ikke dræbe den sådan!". "så er det jo ikke sjovt.", åhh..."hvordan har I tænkt jer at dele en?". "Sådan dér." . "den er stor den der!", "er det en levende én!" Ahhrr. "Nej – hold op". Skrig. Hvin. Latter. "Narj lad nu være!".."Spis den!". pige: "jeg skal have en gaffel!" pige: "men så dræber du den!" "vent lige lidt" "Vi skal gøre det samtidig! Lærer: "de er da glade!". "Jeg forstår dig jo – kom nu du er så sej.", Piger i kor: "en – to – tre – nu!" Skrig. Latter. (den ene pige spiser den, den anden ikke) "Kom nu!" , "Kom så vi er klar", "jeg nåede det ikke!" "En – to". Lærer: "narj – hvor er du god Ellen". Skrig. Ødr..."Adr...det er for klamt det her." Dreng: "ane nu skal du!". Lærer: "nej det skal hun ikke!" Dreng: "ane du skal ikke tænke over det...bare gør det!" "tre – to – en" – skrig. "jeg kan ikke – jeg kan ikke!"

I ovenstående positionerer Ane sig hele vejen som den modige.

Til at starte med er der en del børn, der ikke vil prøve melormene, men gerne græshopperne. Efter nogle er gået er der alligevel nogle af pigerne der skal prøve melormene, men spytter dem efterfølgende voldsomt ud, som samtidig også er en form for selviscenesættelse:



Juice

Børnene på holdet deles i 2 grupper. 20-25 elever går ind i et stort hvidt klasselokale, hvor der er meget gulvplads, men også nogle langborde – uden stole ved. Hovedfacilitator introducerer workshoppen og spørger lidt til deres viden om og erfaringer med juice. Det er begrænset, hvor mange der svarer og hvad der siges.

"I kan alle lide juice – hvad er det I kan lide i juice?" - Kombinationen af det søde og det sure, jordbær

"Noget I ikke kan lide?" – Når det bliver for sødt

"Andre ting – på det andet hold var der nogen, der sagde tomat?" – rødbede – det smagte ikke særlig godt.

"Hvad tænker I, hvis man putter det i, er det sundt?"

"Nogen af jer, der presser det selv?"

Anbefaling: øvelserne bør laves i mindre grupper, og med en større grad af vejledning og samtale med eleverne om det de oplever. Og med klarere instruktion.

Øvelse 1:

Instruktion: "I må gerne skrive ned, hvad I synes det kunne være rigtig lækkert, der kom i jeres juice...3 ting...den perfekte juice."

Børnene i grupper på 3 og 4 taler sammen om, hvad der skal være i...forhandler...spørger til hinanden...smag...

En af grupperne består af 3 elever: den ene pige skriver og taler om avokado, den anden om appelsin. "Kan man kombinere det?" "anasjuice...jordbær...æble...mint, det smager godt sammen", "Æble passer godt til mange ting"... "jordbær er sødt!". Den ene af pigerne udtrykker flere gange med tonefald lidt utilfreds med den anden piges forslag...den tredje pige siger ingenting. Til sidst står der på deres seddel: æble, avokado og ananas. I de andre grupper, står der mange flere ting, som om det bare er brainstorm.

Instruktion: "I må gerne skrive kombinationer."

Øvelse 2:

Instruktion: "I skal nu smage på juice...på bordene ligger der nogle smagsskemaer...I skal smage den samme juice, men med 3 forskellige temperaturer."

I skal svare på følgende:

- 1) Hvilke frugter og grøntsager synes I det smager af?
- 2) Hvilke grundsmage kan I smage? Sødt, bittert, surt?

Hvis I ikke kan lide den – må I gerne spytte den ud, men sig lige lidt om, hvad det, der gør at I ikke kan lide den.

Spørgsmål fra et barn: "Får vi at vide, hvad det er?"

SVAR: "Nej - I skal selv smage jer frem."



Der uddeles smagsprøver af juice der er køleskabstempereret. Elever smager, der er stille, der tales lavmælt og skrives på papirerne. Når de smager, ser de ikke særlig meget på andre, men får et lidt fjernt eller koncentreret blik.

Juice-smagsprøven serveret varmt uddeles. Eleverne smager, lugter, nogle drikker ...Adr...bliver der sagt. Ansigtstudrykkene ser mindre begejstrede ud. De svarer skriftligt og udfylder hurtigere.



Journalisten spørger: "Hvordan smager den?". "Varmt – ikke særlig godt og surt."

Juice smagsprøven serveret som isterning. Ved det andet bord: "Det smager godt..."

Hvordan var den kolde? "Bedre...synes ikke jeg kunne smage noget."

Hvad syntes I smagte bedst?: "Den sidste...lækker..." "Den varme...minder om suppe."

Hvordan var det at smage? "Sjovt".

Hvad tror I der var i? Gulerod, æble

En ting mere som er svær at gætte. Havtorn (det er ikke børnene der svarer)

Journalisten spørger igen til hvordan det var at prøve: En elev svarer:

"Det er spændende, men også skræmmende, for man ved ikke om det smager godt/dårligt!"

Øvelse 3:

Facilitator gennemgår produktionen af juice og hvad man kan bruge pulpen til.

Instruktion: I grupper igen...find/lav opskrifter, hvor I skal bruge pulpen. Hvad kan I bruge den til?

Eleverne går i grupper igen. Skriver forslag ned, nogle leder på deres telefoner efter forslag og eksempler.

Eleverne smager på en kage, baseret på restpulp fra frugter, der er biprodukt fra juicefremstillingen

Afslutning på juice-workshop: Evaluering på whiteboard

- 1) Sæt kryds under den smiley, der passer bedst på jeres oplevelse af workshoppen: Sur: 1, Lidt sur: 7, Hverken-eller: 10, Lidt glad: 16, Meget glad: 14.
- 2) Sæt ord på kagens smag og/eller andet der beskriver den: blød, ikke så sød, frisk, den er for sund, mangler sukker, smagfuld, mangler lidt kanel, dejligt med kanel, rød, godt med grøntsager, ikke kageagtig, underlig konsistens

FROKOST



Der uddeles frokost, så hver elev får en pose hver. Eleverne strømmer til og sætter sig i grupper ude og inde og åbner forventningsfulde poserne. De snakker, åbner spændt frokostposen og går i gang med at smage fra de enkelte pakker.



SMAGforKARTOFFEL

Velkomst: Formålet med denne workshop er at skabe læring om smag og tilsmagning.

Øvelse 1:

Eleverne deles ud i grupper med 5-6 ved hver deres underviser og køkkenstation. I "hjemkundskabskøkkenet".

Instruktion: I kan lige smage grundsuppen.

Er det noget I spiser normalt? Nej svares der.

Hvordan synes I det smager?

Hvordan er konsistensen?

Eleverne skal med teskeer og pipetter tilsætte forskellige smage (tabasco, eddike, fløde, salt og sukker) til suppen – og undervejs smage på den. Hvis den kommer til at smage for meget af et eller andet, så den ikke smager godt, bliver de bedt om at komme med forslag til hvordan ingredienserne kan opveje hinandens smag. Hvis de ikke har svar eller kan svare på det...kommer læreren med forslag.



Der spørges ind til suppens smag undervejs:

Hvad smager I, når I smager nu?

Hvad tror I salt gør?

Hvad kan man så gøre?

Hvad kan tage den salte smag?

Er suppen godt tilsmagt nu?

Hvad synes I nu?

Kan I smage flere ingredienser fra suppen?

Kan I beskrive smagen?

Mundfølelsen?

Lærer I at tilsmage? Nej...

Laver I mad hjemme? Nej...det gør min mor.

Kan I lide at have madkundskab? Nej...så skal man rydde op!

Øvelse 2:

Instruktion: prøv at gå rundt og smage de andres, og find ud af, hvad I kan lide og hvorfor I kan lide det...

Eleverne går aktivt rundt og prøver hinandens supper...og nogle spørger andre: hvilken en har du lavet?

Afslutning: hvilken én smagte bedst?

Hvordan følte det i munden? Tabasco er en mundfølelse og ikke en smag.

ELEVSVAR og -KOMMENTARER:

Den hos jer til sidst...cremet

Den med nachos...den smagte bedst...med eddike...pga fløden...

Jeg synes den bagerste...fordi den var mest neutral...

den ved dig var bedst...sød og smagte godt

blev mere cremet

fløde har den effekt at den gør ganen glat...

de oprindelig smage kom mere frem, da saltene kom i...(porre, kartoffel og pastinak)

hvis vi puttede kunne vi lave suppevingummi

sukker gjorde det mindre stærkt

tabasco gjorde det for stærkt

først surt og så stærkt

jeg tog en mundfuld tabasco for mig selv...

først med nogle dråber fremhævede det smagen...og så blev det for stærkt med mere i...

Eleverne så efterhånden trætte ud

Øvelse 3: Tip en 13'er

Instruktion: I skal svare selv, og I må ikke bruge telefoner eller ipads eller hvad I nu har, men kun en kuglepen. Sæt jer ned. Der er præmie til dem med 13 rigtige.

Alle tager papir og kuglepen, sætter sig, og prøver at svare. Nogle taler sammen. Der bliver mere og mere uro. Men jubel da svarene gennemgås, og nogle har rigtige.

AFSLUTNING - SPIDERWEB

Alle elever mødes i multisalen og der er kort opsamling samt evaluering af dagen

Eleverne bliver bedt om at evaluere dagen i spiderprofil.

1. Det var sjovt
2. Jeg har smagt på noget, jeg ikke har smagt før
3. Jeg har lært noget nyt
4. Jeg har lært noget om mine sanser i forhold til smag
5. Jeg har fået lyst til at eksperimentere med smag, når jeg laver mad
6. Jeg har fået nye ideer til hvordan madspild kan bidrage til smagsoplevelser

Jo mere positivt jo længere ud ad aksen sætter de deres mærker



Ét hold er fulgt: Eleverne skiftes...og venter på hinanden. Selve spiderweb-plakaten holdes op af en studerende.

Mange har svaret rimelig positivt ift. "at det var sjovt", Flere: "Jeg har fået nye idéer til hvordan madspild kan bidrage til smagsoplevelser", Og endnu flere: "jeg har prøvet at smage noget, som jeg ikke har smagt før". Mange har også svaret positivt ift. "Jeg har lært noget nyt"

Færre har svaret positivt til: "jeg har fået lyst til at eksperimentere med SMAG når jeg laver mad" – og " jeg har lært noget om mine sanser i forhold til SMAG".

Det sidste kan nok ikke undre, da der i ingen af observationerne blev gjort meget ud af fra instruktørernes side at inddrage sanserne...og tale om sanserne under øvelserne.

Generelle iagttagelser, vurderinger og refleksioner på baggrund af observationerne

Organisation og ledelsen på konferencen af så mange børn ift. tid og workshopholderes roller fungerede som planlagt. Der var godt styr på tid på workshops og på at sende elever videre til næste workshops.

Workshopholdernes roller var godt fordelt, så der var nogle til at tage sig af eleverne alle steder. Et af holdene blev fulgt hele dagen. Alle aktiviteterne kunne eleverne tilsyneladende deltage i – uden særlige forudsætninger. Og kendetegnende for det hold, der blev fulgt var en stor grad af deltagelse i alle aktiviteter for samtlige børn på dette hold – uanset om der var tale om insekt- eller kartoffeltilsmagning. Alle aktiviteter der indeholdt *smagning* i en eller anden udstrækning, var der særlig stor grad af deltagelse i.

Der var dog ved mange af workshopsne for mange elever ift. at kunne opnå en større grad af faglig fordybelse og dialog, hvilke også blev vanskeliggjort af en stram, men nødvendig tidsstyring, ift. det store antal af børn og undervisere/facilitatorer, som i øvrigt også var fremmede for eleverne. Hovedfacilitatorerne gjorde en del ud af, at formidle, stille spørgsmål og få dialog i gang. Men i de efterfølgende øvelser i mindre grupper, var der begrænset med eksempler på, at undervisere/facilitatorer anvendte dialogspørgsmål til smags- og læringsmæssig fordybelse – og i det omfang de blev anvendt, blev der svaret meget kortfattet fra enkelte elever – også på måder, der vidnede om usikkerhed fra elevernes side ift. at svare ”forkert” – eller ikke have ”forstand på det”. Eller simpelthen bare have et meget lidt udviklet sprog for smag og det i det hele taget til det, at tale om smag eller forholde sig sprogligt til smag, som andet end ”bvadr” eller ”uhm”. En sprogliggørelse, som nærmest er kropslig, og dermed jo også knyttet til noget indre, der kan opleves som meget intimt, da det også forbindes med noget nydelse og en venden sig indad – og måske grænseoverskridende at skulle sætte ord på i en stor social gruppesammenhæng med ukendte personer, eller modsat en kropslig udadvendthed – der er grænsesættende – og i dette tilfælde også legitimt grænsesættende, da det var alment udtrykt at insekter ikke var ”normal spise”. Det vurderes at flere af læringsmålene af mere refleksiv karakter ikke kunne nås, da der simpelthen var for mange elever ved en del af workshopsne til, at der kunne være den intimitet og fokuserede dialog, der kunne være nødvendig for at opnå tilstrækkelig dybdemæssig læring blandt deltagerne – men til gengæld var der en meget stor grad af *smagning*. Dette gjorde sig gældende ved alle 3 workshops; SMAGforFREMTIDEN, juice-workshoppen og kartoffelworkshoppen. Særligt de to sidste workshops kunne dog med fordel fungere bedre ved et færre antal elever – og måske også, at de kunne sidde ned på stole omkring borde til enkelte af aktiviteterne. Instruktioner kunne have haft mere direkte fokus på de øvrige sansers betydning for smagsoplevelsen, – og på mere dialog mellem børn og instruktører ift. at italesætte deres oplevelse og smage. Det anbefales på denne baggrund, at der skal være færre børn pr. station/workshop, hvis læringsudbyttet skal være dybdemæssigt større. Umiddelbart virker det yderligere som om, at der er brug for at udvikle flere kompetencer ift. at kunne tale med børn om smag, få dem til at sætte ord på smag – og til evt. at instruere i ”det at smage”, som med fordel kunne tilføjes nogle af øvelserne, hvis der ønskes større fokus på, at de øvrige sanser knyttes til smag.

Ift. fremtidens fødevarer – bidrog det høje antal deltagere muligvis positivt ift. udfordringer og interaktion mellem børnene af meget forskelligartet karakter. Gruppedynamikken blandt børnene på det blå hold har sandsynligvis haft betydning for at så mange af børnene prøvede nogle udfordrende fødevareremner – både i SMAGSprøver og Bålmad, men kom på denne måde nok også til at handle meget om deres identitetsdannelsesprocesser ift. både at skabe samhørighed og positioneringer mellem hinanden ift. det at *turde* smage, men på en tilsyneladende lyst- og glædesfyldt måde, hvor de havde det sjovt – og var meget deltagende.



Spørgsmålene til spillet om fremtidens fødevarer bør dog gennemgås og nogle af dem redigeres, da enkelte var for uklare til at blive besvaret (og der er evt. potentielle ift. udvikle spørgsmål og form til en IT-baseret løsning for at imødekomme netop denne aldersgruppe). Det kan også overvejes at udvikle spillet, så det i højere grad inddrager elevernes subjektive forhold til fødevarerne, sundhed, smag og hinanden – jf. ovenstående refleksioner. Særligt hvis det skal anvendes af en målgruppe i en alder, hvor de er meget optaget af hinanden. Samt hvis det også skal føre til læring om smagens og fødevareremnernes kulturelle og sociale forudsætninger, hvilket ikke har været meget i fokus i spillets udformning, men taget målgruppens alder og identitetsdannelse i betragtning nok bør indtænkes ift. motivation og læring.

Da grupper og hold var dannet noget tilfældigt – var der også børn, der kom i grupper på hold med hinanden som ikke kendte hinanden. Samtidig var der ikke taget stilling til kønsfordelinger på holdene. Det hold der blev fulgt var der en meget stor overvægt af piger.

På dette hold var der tendens til at gruppedynamikken ift. at smage på de udfordrende fødevareremner havde lidt forskellige karakterer knyttet til køn. Hvor pigerne havde tendens til at prøve de udfordrende fødevareremner sammen (Kom nu – vi gør det sammen – ”os to” - jeg vil også prøve) - havde drengene mere tendens til at udfordre ”de andre” (Kom nu – henvendt til en anden dreng: – Asger - gør det nu – du skal gøre det!).

Elevernes egen evaluering skete desværre under tidspress og eleverne var ”på vej hjem”, hvorfor evalueringsform og tidspunkt kan overvejes.

Konklusion

Det er vores oplevelse også på baggrund af en efterfølgende snak med undervisere fra skolen, at der har været en god stemning dagen igennem, muntre og overraskende udbrud og spørgsmål, at dagen på Ankerhus har givet anledning til en god oplevelse for eleverne netop med fokus på SMAG i forhold til bla. at smage på nyt, eksperimentere med grundsmage, betydning af forskellige temperaturer i forhold til smag – og ikke mindst det fællesskab, der opstår omkring mad og smag. Interaktioner og gruppedynamik mellem børnene havde således betydning for børnenes mad- og smagsmod under de pædagogiske smagsaktiviteter.

Ovenstående forhold er blevet inddraget i udarbejdelsen af de efterfølgende manualer.