

## Smagspædagogik



Et undervisningsforløb om smag og smagspædagogik til pædagoguddannelsen.

**Målgruppe:**

Pædagoguddannelsen

**Omfang:**

1 undervisningsmodul på 3,75 timer

**Kompetenceområder:**

Dette forløb om smagspædagogik kan rette sig mod følgende kompetenceområder samt kompetencemålene for specialiseringsdelen – herunder både dagtilbudspædagogik, skole- og fritidspædagogik samt social- og specialpædagogik:

**○ Kompetenceområde 1: Pædagogiske miljøer og aktiviteter**

*Kompetencemål: Den studerende kan med udgangspunkt i børn, unge og voksnes forudsætninger og perspektiver etablere, vurdere og evaluere pædagogiske miljøer og aktiviteter, der understøtter børn, unge og voksnes udvikling, samt i relation til dette redegøre for faglige vurderinger og valg.*

**○ Kompetenceområde 2: Profession og samfund**

*Den studerende kan fagligt begrunde pædagogisk arbejde i relation til den samfundsmæssige, historiske, institutionelle og professionelle.*

**○ Kompetenceområde 3: Pædagogens praksis – 1. praktik**

*De studerende kan begrunde, tilrettelægge, gennemføre og evaluere pædagogiske aktiviteter gennem deltagelse i pædagogisk praksis på praktikstedet, herunder vurdere egne læreprocesser i praksis.*

**Mål for undervisningen:**

I forskellige pædagogiske institutioner bruges der hver eneste dag tid på måltider. Det er derfor hensigtsmæssigt at klæde de studerende på til at arbejde med mad og måltider i pædagogiske institutioner, herunder med individets (børn, unge og voksnes) sansemæssige, kropslige, personlige, sociale samt sproglige udvikling og læring i relation til mad, smag og måltider. Det overordnede formål med forløbet er at kvalificere de studerende til at arbejde med børn, unge og voksnes udvikling i relation til mad, smag og måltider i den pædagogiske praksis. Forløbet kan bl.a. understøtte arbejdet med følgende læringsmål:

- at den studerende opnår indsigt i tilgange og metoder til tilrettelæggelse, gennemførelse og evaluering af pædagogiske aktiviteter, der kan understøtte og motivere børn, unge og voksnes sansemæssige, kropslige, personlige, sociale samt sproglige udvikling og læring i relation til mad, smag og måltider.
- at den studerende opnår viden om pædagogiske og didaktiske overvejelser knyttet til børn, unge og voksnes udvikling, dannelse og læring om mad, smag og måltider.

## Lærervejledning:

### Baggrund

Undervisningsforløbet, der her præsenteres, er gennemført på pædagoguddannelsen i Odense, ved UCL Erhvervsakademi og Professionshøjskole.

Forløbet er udviklet i tilknytning til projekt Smag for Livet ([www.smagforlivet.dk](http://www.smagforlivet.dk)), som er et nationalt forsknings- og formidlingscenter med fokus på madens smag som central drivkraft for livsglæde, læring, dannelse, sundhedsfremme, madhåndværk og brobygning mellem uddannelser og praksis (Smag for Livet, 2020). Centret er støttet af Nordea Fonden.

Smag for Livet er et tværfagligt samarbejde mellem forskellige uddannelsesinstitutioner, forskningsmiljøer og innovationskøkkener. UCL Erhvervsakademi og Professionshøjskole har været en del af Smag For Livet i de syv år, det har eksisteret, og har primært bidraget med arbejde i relation til smag koblet til pædagogik, didaktik og læring. Denne del af projektet har derfor også primært været rettet mod de studerende på lærer- og pædagoguddannelsen og de tilknyttede professioner.

### Smag og smagspædagogik

Forskellige teoretiske perspektiver på bl.a. mad, smag, måltider og sundhed afføder forskellige pædagogiske ideologier, intentioner og tilgange til arbejdet med børn, unge og voksnes omgang med mad, smag og måltider i den pædagogiske praksis.

I Smag for Livet arbejdes ud fra en bred forståelse af smag med en række aktiviteter, der skal få især børn og unge til at få gavn af den daglige smagsoplevelses betydning for læring og livskvalitet. I dette undervisningsforløb kan pædagogstuderende præsenteres for en række teorier, smagspædagogiske tilgange og pædagogiske aktiviteter rettet mod særligt børn og unge. En stor del af den litteratur og aktiviteter, som præsenteres i forløbet, er udviklet løbende i og på tværs af de forskellige partnere og institutioner i Smag for Livet.

### Perspektiver på smagspædagogik

I undervisningsforløbet bliver de studerende bl.a. præsenteret for Wistoft og Leers perspektiver på en smagspædagogik (Leer og Wistoft, 2015). Leer og Wistoft udfolder i bogen *"Mod en smagspædagogik – et kritisk litteratur-review om børn, smag og læringen"* bl.a. en smagspædagogik, der tager udgangspunkt i smagsoplevelser og smagens betydning for det enkelte individ. Som led i at udvikle denne smagspædagogik, har Leer & Wistoft foretaget et

kritisk literatur-review om børn, smag og læring, hvori en del af den eksisterende forskningslitteratur på området kortlægges, analyseres og diskuteres. Heri konkluderer Wistoft og Leer bl.a., at den eksisterende forskning har et relativt snævert ernæringsorienteret fokus, hvor smag primært betragtes som noget, der kan fikses gennem styring (ibid.). Dvs. at smag får tendens til at blive betragtet som noget, der kan disciplineres og kontrolleres, fx ved at belønne børn, hvis de spiser efter et fastlagt ideal, der ikke er til forhandling (ibid.).

Leer og Wistoft fremhæver bl.a. det franske initiativ *Les Classes du Goût* som et eksempel på en disciplinerende tilgang til arbejdet med smag og mad. Denne franske smagsundervisning blev igangsat i 1974 af smagsfilosoffen og kemikeren Jacques Puisais, og derfor spillede den kemisk-sanselige smag især en stor rolle i denne undervisning. Intentionen med denne tilgang var hovedsageligt, at danne børnenes smag med den franske madtradition for øje (ibid.). En sådan tilgang til arbejdet med børn og smag kan ifølge Leer & Wistoft medføre, at børnene ikke får mulighed for selv at reflektere over deres egen smag og udvikle kompetencer, der kan gøre dem i stand til selv at kunne træffe begrundende og reflekterede valg (ibid., s. 51).

Den franske smagsundervisning har ifølge Leer og Wistoft senere hen fået et andet mål, som i højere grad afspejler en bredere forståelse af smag. Her skal eleverne i højere grad anvende smagen til at mærke sig selv, opdage sin individualitet gennem sanseudfoldelse, lære at respektere andre og disses smagsoplevelser samt blive bevidst om, hvordan disse oplevelser adskiller sig fra ens egne (ibid., s.14).

De smagspædagogiske ideologier, som de studerende præsenteres for i dette undervisningsforløb, tager bl.a. afsæt i Leer & Wistofts perspektiver. Her er der ikke et skjult mål om, at individet skal smage med henblik på at komme til at spise noget bestemt mad. Der sigtes i højere grad mod at gøre individet i stand til at sætte ord på deres smagsoplevelser og træffe begrundede og reflekterede valg. Ud fra en sådan ideologi er det centralt, at individet får mulighed for at indgå i refleksive processer, og at der etableres et miljø, der bærer præg af en pædagogik, hvor børn, unge og voksnes forskellige udtryk om smagen anerkendes. Børn og unge betragtes derfor ikke som subjekter, der skal overbevises, men som selvstændige individer der inddrages i en refleksiv proces om mad, smag og måltider.

### **Forskellen på at smage og at spise**

Når der planlægges aktiviteter, der involverer smagning, kan et af målene være at gøre individerne bevidste om deres smag og gøre dem i stand til at træffe begrundede og reflekterede valg (Leer & Wistoft 2015). Herved er der fokus på, at individet lærer sin egen smag at kende ved at få redskaber til at analysere og reflektere over smagsoplevelsen, og det handler om, at individet lærer at opleve smag som et vigtigt fundament for livskvalitet og nydelse (Brodersen & Pless, 2018, s. 32). En sådan smagspædagogik retter sig mod kvalificering af smagssansen og bliver dermed et spørgsmål om at socialisere individerne til at sanse og smage og lære, hvordan de gennem deres sanser kan blive opmærksomme på smagsnuancer og

smagsforskelle (ibid. s. 34). Herigennem får individet mulighed for at udvikle sin egen personlige smag (ibid.).

Bruger man smagen som et analyseredskab fremfor en kræsenhedsmarkør, opstår der andre muligheder i det pædagogiske rum (ibid.). I de pædagogiske aktiviteter, som de studerende præsenteres for i dette undervisningsforløb, opfordres de derfor også til at bruge smagen som et analyseredskab. Underviseren kan med fordel skabe et læringsrum, hvor de studerende opfordres til at smage og foretage en analyse af smagene med deres sanser, men samtidig lade det være en mulighed for de studerende, diskret at spytte maden ud igen, hvis de ikke har lyst til at synke maden. Denne tilgang kan skabe grundlag for erfaringsdannelse og egen stillingtagen (ibid). Dermed fastholdes også den væsentlige pointe, at der er forskel på *at smage* og på *at spise*.

### Overblik over forløbet:

Emne/form	Tid/omfang	Indhold	Kategori jf. studieaktivitets-modellen	Ressourcer	Andet
Hold-undervisning	1 modul på 3,75 timer	<p>Indledende refleksion</p> <p>Smage-aktiviteter</p> <p>Refleksionsspørgsmål i studiegruppen</p> <p>Introduktion til Smag for Livet</p> <p>Opgave til studiegruppen: Tilgange til at understøtte madmod</p> <p>Præsentation</p> <p>Opsamling</p>	K1 og K4	<p>Orientér jer på <a href="http://www.smagforlivet.dk">www.smagforlivet.dk</a></p> <p>Kap 6 (s. 51-57) i Wistoft &amp; Leer (2015).</p> <p>Kap 2 ( s. 21-44) i Brodersen &amp; Pless (2018).</p> <p>Kap. 2 (s. 55-78) i Hausner H( 2012)</p>	<p>Teksterne udleveres som forberedelse til undervisningen .</p> <p>Kataloget Madmodige børn (Decosta m.fl. 2017,) skal anvendes i forbindelse med opgaven, men denne behøver de studerende ikke at læse i forud for undervisningen .</p>

### Litteratur og materialer til undervisningen:

- Brodersen, P & Pless, M. (2018). *Ind i smagsoplevelsen*. Smag for Livet, forfatterne. Lokaliseret på <https://www.smagforlivet.dk/sites/default/files/documents/SMAG09%20-%20Ind%20i%20smagsoplevelsen%20-%20web.pdf>

- Decosta m.fl. (2017). Madmodige børn. Smag for Livet, forfatterne. Lokaliseret her: <https://smagforlivet.dk/sites/default/files/documents/SMAG05%20-%20Madmodige%20boern.pdf>
- Forsknings- og formidlingscentret Smag for Livet: [www.smagforlivet.dk](http://www.smagforlivet.dk)
- Læringsuniverset Fag med Smag med aktiviteter og læremidler: [www.fagmedsmag.dk](http://www.fagmedsmag.dk)
- Hausner, H. (2012). Udvikling af smagspræferencer hos børn. I: Benn, J. (Red.) Børn, ernæring og måltider. Munksgaard. (s. 55-78).
- Leer, J. og Wistoft, K. (2015). [Mod en smagspædagogik](#). Aarhus Universitet, Smag For livet, forfatterne.

#### Supplerende litteratur:

- Schneider, M. & Rymann, E. (2018). Sådan smager børn. Gyldendal.
- Hedegaard, L. (2017). Educated Tastes. Studier i Pædagogisk Filosofi, 6(2): 1-14
- Højlund, S. (2016). SMAG (Tænkepauser, nr. 40).
- Jacobsen, J. K.. Smag, fysiologi og kultur.
- Mouritsen, O. G. & Styrbæks, K. (2015). Fornemmelse for smag. Nyt Nordisk Forlag
- Carlsen, H.B. (2011). Mad og æstetik. Hans Reitzels Forlag.
- Pless, M., Terkelsen, C. & Hedegaard, L. (2021). Den, der smager noget, lærer noget! Lokaliseret her: <https://www.smagforlivet.dk/materialer/den-der-smager-noget-l%C3%A6rer-noget>

#### Undervisningens indhold og aktiviteter:

Herunder følger en nærmere beskrivelse af indhold og aktiviteter (jævnfør overbliksskemaet) i de enkelte undervisningsgange.

##### 1) Indledende refleksion:

Indledningsvist kan de studerende blive bedt om at reflektere over samt drøfte følgende spørgsmål i få minutter.

- *Hvilke mad og måltidssituationer vil I kunne møde i en fremtidig pædagogisk praksis?*
- *Hvad er smag?*
- *Hvad er forskellen på at smage og at spise? Og hvilken betydning kan dette have for individets møde med mad og måltider?*

##### 2) Smage-aktiviteter:

For at sætte smagssansen i fokus, og gøre de studerende opmærksomme på, hvordan de kan bruge smagssansen som analyseredskab, gennemføres indledningsvist en af smageaktiviteterne fra Smag for Livets læringsunivers Fag med Smag. Hermed præsenteres de studerende indledningsvist for en række pædagogiske aktiviteter i tilknytning til arbejdet med børn, unge og voksne i relation til mad og smag. Herunder gives forslag til aktiviteter samt efterfølgende refleksionsspørgsmål til de studerende.

Formålet med aktiviteterne er desuden at give de studerende indblik i konkrete værktøjer, metoder og tilgange, der kan danne udgangspunkt for forskellige pædagogiske aktiviteter med fokus på bl.a. sansemæssig og sproglig udvikling.

Smage-aktiviteter:

○ **Aktivitet: [Smagssansen og de 5 grundsmage](#)**

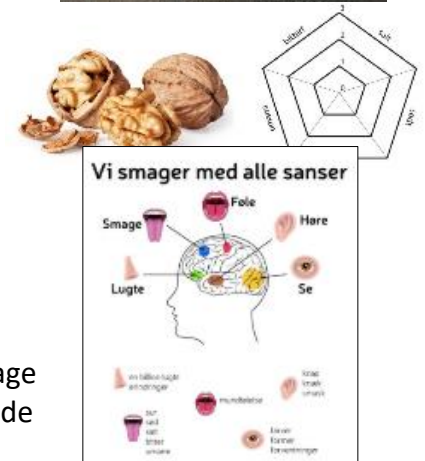
I denne aktivitet smager de studerende på fem forskellige fødevarer, der præsenterer de 5 grundsmage surt (citron), sødt (sukker), salt (salt), bittert (rucola) og umami (soltørrede tomater). Herigennem kan de få kendskab til værktøjet *smage-5-kanten* og blive bevidste om de fem grundsmage, som smagssansen kan registrere. Med denne aktivitet får de studerende derfor erfaringer med at bruge smagen som et analyseredskab.



○ **Materialer:** Værktøjet: [Smage-5-kanten](#) samt smagsprøver på salt, sukker, citron, soltørrede tomater og rucola.

○ **Aktivitet: [Vi smager med alle sanser](#)**

I denne aktivitet kan de studerende erfare, hvordan de øvrige sanser også benyttes, når vi smager, da smag er en samlet multisensorisk oplevelse. De studerende kan eksempelvis smage på et æble eller en anden frugt/grøntsag og sætte ord på alle de sanseindtryk, som de får med de forskellige sanser på det tilhørende ark "Sæt ord på smagen". Se evt. videoen [Vi smager med alle sanser](#).



Materialer: Arket: [Sæt ord på smagen](#), plakaten: [Sæt ord på smagen](#)

Forslag til supplerende smage-aktiviteter:

- **Aktiviteten: [Jelly-Bean-testen](#):** Dette enkelte eksperiment giver en forståelse for, hvor stor en rolle lugtesansen spiller for smagsoplevelsen.
- **Aktiviteten: [Gå på blå opdagelse i smagsløgene](#):** I denne simple øvelse farves tungen blå med blå frugtfarve for at man bedre kan se alle smagsløgene.
- **Aktiviteten: [Bløde chips](#):** Denne simple øvelse kan give forståelse for mundfølelsens betydning for smagsoplevelsen. Følesansen i munden bruges til at analysere smagen af hhv sprøde og bløde chips.
- **Aktiviteten: [Teksturkort](#):** I denne aktivitet kan de studerende analysere forskellige fødevarer (f.eks. bananer, skumfiduser, sukker, avokado, kiks m.fl. ) med følesansen i munden og sætte ord på madens tekstur. De kan samtidig få indsigt i et værktøj i relation til børn, unge og voksnes sprog og oplevelse af madens smag (tekstur)

### 3) Refleksionsspørgsmål i studiegruppen

Herunder oplistes refleksions- og diskussionsspørgsmål til studiegrupperne, som kan besvares efter smage-aktiviteterne:

- Hvad er smag og hvordan smager man?
- Hvad vil det sige at bruge smagssansen og de øvrige sanser som analyseredskab?
- Hvad er forskellen på at smage og at spise? Og hvordan kan det komme til udtryk i en pædagogisk praksis?
- Hvilken betydning har det, at det er tilladt at spytte diskret ud, hvis man ikke har lyst til at spise det?

- Hvordan kan de aktiviteter, værktøjer og metoder, som I er blevet præsenteret for, omsættes til brug i en pædagogisk institution? Oplis 2 konkrete eksempler.
- Overvej med udgangspunkt i de aktiviteter, I er blevet præsenteret for, hvordan man kan støtte børn, unge og voksne i at smage og udvikle madglæde.

#### 4) Introduktion til Smag for Livet:

Se mere om forsknings- og formidlingscentret Smag for Livet her: <https://www.smagforlivet.dk/hvem-er-vi>

#### 5) Opgave til studiegrupperne: Tilgange til at understøtte madmod

Formålet med denne opgave er, at give de studerende viden om videnskabeligt baserede tilgange og metoder til at udvikle pædagogisk praksis i relation til mad, smag og måltider.

Opgaven tager afsæt i kataloget [Madmodige børn](#) (Decosta m.fl., 2017), der er et idekatalog, som præsenterer 11 tilgange, som forskningen har vist kan øge børns nysgerrighed, madmod eller accept af en ny smag: "Konklusionen er, at det er bedre at sætte rammerne, inkludere børnene og være gode rollemodeller, fremfor at lokke eller presse børn til at spise. (ibid., s. 69)"

Med afsæt i kataloget kan de studerende gruppevis tildeles én af tilgangene og arbejde med følgende opgavebeskrivelse:

- **Opgavebeskrivelse:**  
Orientér jer i én af katalogets 11 tilgange med jeres "professionelle briller" på. Diskutér tilgangen og tag kritisk stilling. Reflekter over og diskutér, om tilgangen kan inspirere til jeres kommede møde med mad og måltider i en pædagogisk praksis. Forbered en kort præsentation af jeres tiltang overvejelser.

#### 6) Præsentation

Studiegrupperne præsenterer deres opgavebesvarelse for holdet.

#### 7) Opsamling

Forslag til fokuspunkter i en afsluttende opsamling og diskussion af dagens undervisning:

- Hvad har overrasket dig mest i dag?
- Hvordan er et fokus på smag og smagspædagogik relevant i en pædagogisk kontekst?
- Hvordan kan de teorier, modeller, værktøjer og tilgange, som du er blevet præsenteret for i dag anvendes i praksis i tilknytning til din specialiseringsretning?
- Hvordan vil du bruge din nye viden i dit arbejde med børn, unge og voksnes udvikling i relation til mad, smag og måltider i den pædagogiske praksis?
- Hvad vil du gerne vide mere om?