UNGDOMSLIV OG MADKULTUR

Om eleverne på efterskolernes forhold til mad, klima og udbytte af køkkentjansen

Noemi Katznelson, Maria Bruselius-Jensen & Rikke Kjærsgaard Amtoft
Center for Ungdomsforskning, AAU

cefu | Center for Ungdomsforskning

AALBORG UNIVERSITET

UNGDOMSLIV OG MADKULTUR

- Om eleverne på efterskolernes forhold til mad, klima og udbytte af 'køkkentjansen'

Forfattere:
Noemi Katznelson
Maria Bruselius-Jensen
Rikke Kjærsgaard Amtoft

Forsidebillede:
Madkulturen

Layout:
Niklas Jespersen

ISBN:
Aalborg Universitet
Institut for Kultur og Læring
ISBN 978-87-93058-79-8

Ophav:
© Forfatterne og Center for Ungdomsforskning 2021

cefu | Center for Ungdomsforskning

Center for Ungdomsforskning (CeFU) er et forskningscenter på Aalborg Universitet i København, som forsker i unge og uddannelse, arbejdsliv, udsathed, ungdomskultur osv. Centrets drift støttes af en forening – Foreningen Center for Ungdomsforskning. Vi gennemfører forskellige projekter, dog alle med det kendetegn, at de tager afsæt i de unges egne beskrivelser og oplevelser af deres hverdag og liv. Hvis du vil vide mere om CeFU, har spørgsmål til vores forskning, er interesseret i at høre om mulighederne for at etablere et forskningssamarbejde eller blive medlem af er du mere end velkommen til at kontakte os. **www.cefu.dk**

Indholdsfortegnelse

Forord 6

Indflyvning 7

Læsevejledning ... 8

Konklusioner og 'hvad så?' 9

Konklusioner ... 9

Madlavning står ikke øverst på de unges dagsorden ... 9

Der er markante forskelle på unges forhold til mad og madlavning ... 9

Man kan udvikle sig i køkkenet på en efterskole ... 10

Snacks er lig med fællesskab ... 10

'Hvad så?' ... 11

Støt de unges forhold til klima gennem maddannelse ... 11

Grib ind i unges fællesskaber omkring snacks ... 11

Tænk køkkenpersonalet som en del det pædagogisk personale ... 12

Kapitel 1. Forskelle i unges forhold til mad 13

Mad handler generelt om fællesskabet, krop, sundhed og lidt om klima ... 13

De kropsbevidste fællesskabssøgere (39%) ... 15

Opsamling på de kropsbevidste fællesskabssøgere ... 16

De komfortable kødelskere (36%) ... 17

Opsamling på de komfortable kødelskere ... 18

De ambivalente entusiaster (17%) ... 19

Opsamling på de ambivalente entusiaster ... 20

De klima- og kostkonsekvente (8%) ... 21

Opsamling på de klima- og kostkonsekvente ... 22

Opsummering på de forskellige grupper ... 23

Kapitel 2. Hvad får de unge ud af at være i køkkenet? 25

De unges køkkenfærdigheder 25
De unges madlavningslyst 27
De unges madhorisont 27
Opsummering på de unges udbytte 28

Kapitel 3. Oplevelser og deltagelse i køkkenet 30

Køkkenets kultur 31
Det åbne køkken 31
Det mere lukkede køkken 32
Elevernes opgaver og ansvar 33
Unge som aflastning eller i en læreproces 33
Unge som kompetente medudviklere 34
Relationen til køkkenpersonalet 36
En omsorgsfuld tæt relation 36
En professionel distanceret relation 37
Opsummering 38

Kapitel 4. Efterskolens mad- og måltidsarenaer 40

De formelle måltidsarenaer 40
De uformelle måltidsarenaer 41
Opsummering 43

Litteratur 44

Bilag 1: Figurer 45

Bilag 2: Om datagrundlag og metode 50

Bilag 3: Om spørgeskemaundersøgelsen 52

Bilag 4: Om klyngeanalysen 54

Bilag 4a: Metodisk baggrund 54

Bilag 4b: Analytisk baggrund 55

Bilag 5: Konklusioner i punktform 56

Konklusioner i punktform 56

Forskelle i de unges forhold til mad og madlavning (kapitel 1) 56

Hvad får de unge ud af at være i køkkenet (kapitel 2) 56

Oplevelser og deltagelse i køkkenet (kapitel 3) 56

Efterskolens mad- og måltidsarenaer (kapitel 4) 57

Forord

Denne rapport handler om unges forhold til mad og madlavning. Og den handler om efterskoleelevers oplevelser med og udbytte af at deltage i Madkulturens udviklingsprojekt 'Efterskolernes Køkkentjans'.

Køkkentjansen er et udviklingsprojekt, drevet af Madkulturen i samarbejde med Efterskoleforeningen og støtte fra Nordea-fonden. Formålet med projektet er at give efterskoleelever øget viden om mad og måltider, håndværksmæssige køkkenfærdigheder og lyst til at gå mere i køkkenet. Indsatsen går primært på en pædagogisk opkvalificering af efterskolernes køkkenpersonale, der rustes til rollen som kulinariske vejledere for efterskoleeleverne. I efterskoleårene 2018/19, 2019/20 og 2020/21 har omkring 60 efterskoler været med i projektet.

Men i denne rapport er fokus på eleverne! Det er deres forhold til mad, og deres oplevelser og udbytte af at være i køkkenet, vi stiller skarpt på. Rapporten anlægger først et generelt blik på unges forhold til mad – herunder klima, sundhed og fællesskaber. Men også et mere specifikt blik på efterskolen som arena for mad, måltider og maddannelse og på elevernes oplevelser af mad og køkkenarbejde på efterskolerne.

Rapporten er relevant for alle med interesse i unges forhold til mad og madlavning – og i den forbindelse også klima og sundhed – både i og uden for efterskoleverdenen. Og for alle der på efterskolerne arbejder med de unge i hverdagen, i køkkenerne, men også i det mere generelle arbejde med de unges fællesskaber på skolerne.

Vi vil her gerne takke de tre efterskoler, vi har været på besøg hos, hvis elever, køkkenpersonale og ledelser, har åbnet dørene og køkkenerne for os. Og de har endog ladet os overnatte og spise med, og har dermed gjort det muligt for os at få et kig med ind i det ungdomsliv, der udfolder sig omkring mad i skolernes hverdag. Vi vil også gerne takke vores dygtige studentermedhjælp, Nanna Bank Sørensen, som har bistået i forbindelse med de kvantitative analyser. Og endelig Madkulturen for et godt og givende samarbejde omkring rapporten.

Rigtig god læselyst!

Maria Bruselius, Rikke Kjærsgaard Amtoft og Noemi Katznelson
Center for Ungdomsforskning, Aalborg Universitet, CPH

Indflyvning

De unge på efterskolernes forhold til mad og madlavning spænder vidt. Over forskellige madkulturer, vaner og forbrugsmønstre. Over unge, for hvem mad primært handler om at blive mæt, til unge, for hvem mad er ren nydelse. Og over unge, der er vant til at bage og blanchere, til andre, der knap nok har prøvet at skrælle en gulerod eller vride en karklud.

De store forskelle er ikke noget nyt fænomen, og der findes da også flere studier af mad og madkultur i barn- og ungdommen. Studier som blandt andet dykker ned i, hvordan mad og måltider ofte er den første arena, hvor børn kan udøve deres selvstændighed ved at sige ja eller nej til den mad, de tilbydes (James m.fl., 2009). Men også for mad, som en central arena for tilblivelsen af børn og unge som forbrugere (Brembeck m.fl., 2013), og som udgangspunkt for fællesskaber omkring mad, måltider og madlavning i både familier og institutioner osv. (Bruselius-Jensen, 2013; Andersen, 2016).

Denne undersøgelse har fokus på en helt særlig arena, nemlig efterskolerne som arena for dannelse af unges madkultur. Efterskolen udgør en unik arena, fordi de unge der har en alder, hvor de står midt i en række af de centrale transitioner i ungdommen (Furlong m.fl., 2011). Transitioner, som det store skift fra folkeskole til ungdomsuddannelse, skift fra hjemmeboende til midlertidigt udeboende og ind og ud af kæresteforhold osv. Alt sammen afgørende processer i de unges arbejde med at finde sig selv og deres veje gennem livet (Illeris m.fl., 2009; Bruselius-Jensen and Sørensen, 2017) .

Et efterskoleophold udgør således for mange unge en væsentligt transition på deres vej mod voksenlivet (Juul m.fl., 2014). Og der skabes på efterskolen et unikt rum, hvor de unge i trygge rammer, og ofte for første gang kan afprøve, hvordan det er at leve uden for familien, og kan øve sig i at mestre konkrete opgaver som morgenvækning, tøjvask, rengøring, egen økonomi og madlavning.

Rammen for denne undersøgelse af unges forhold til mad er således efterskolen. Samtidigt er det centralt for undersøgelsen, at vi anskuer de unges forhold til mad og madlavning ud fra et ungeperspektiv. Vi stiller skarpt på de unges oplevelser, og bygger vores analyser op omkring dem ved at fokusere på følgende overordnede spørgsmål:

1. **Hvordan forholder unge sig til mad og madlavning?**

2. **Hvordan og hvorfor udvikler efterskoleelevernes forhold til mad, madlavningslyst og køkkenfærdigheder sig i løbet af deres efterskoleår?**

Besvarelsen af disse spørgsmål bygger på data produceret med og blandt unge på tre forskellige efterskoler. Skolerne er udvalgt med henblik på at repræsentere størst mulig forskellighed med hensyn til elevgrupper, profil, størrelse mm., ligesom at skolerne i et vist omfang er placeret forskellige steder i landet. Vi har af hensyn til det begrænsede sample i undersøgelsen og den anonymitet, vi har lovet alle deltagerne i undersøgelsen, valgt helt at anonymisere hvilke skoler, der er tale om.

I alt 268 unge har besvaret undersøgelsens spørgeskema og 40 har deltaget i kvalitative interviews (se bilag 1-4).

Undersøgelsen bygger således på både kvalitative og kvantitative metoder. Det skal her understreges,

at der datamæssigt ikke er tale om nogen bred og fuldt dækkende undersøgelse af unge og mere specifikt unge på efterskolerne og deres forhold til mad og måltider. Snarere en mindre eksplorativ undersøgelse fortaget på et mindre udvalg af efterskoler.

Læsevejledning

Konkret er rapporten bygget op af følgende kapitler:

Kapitlet 'konklusioner og 'hvad så?'' stiller skarpt på undersøgelsens konklusioner og identificerer en række fremadrettede anbefalinger for det videre arbejde med bl.a. unges maddannelse, klimaudfordringer og fællesskaber på efterskolerne.

Kapitel 1 stiller skarpt på unges forhold til mad og køkkenarbejde. Kapitlet adresserer undersøgelsens første spørgsmål, som bredt handler om unges forhold til mad og madlavning. I kapitlet møder du fire ungegrupper med hver deres meget forskellige oplevelser af mad og madlavning. Det er *'de kropsbevidste fællesskabssøgere', 'de komfortable kødelskere', 'de ambivalente entusiaster'* og *'de klima- og kostkonsekvente'*. Kapitlet bygger primært på spørgeskemabesvarelser, der, informeret af de kvalitative data, danner afsæt for en såkaldt klyngeanalyse (se endvidere bilag 4).

Kapitel 2 rykker fra det generelle omkring unges forhold til mad og helt tæt på de unges udbytte af at have været i køkkenet på deres efterskole. I kapitlet bliver vi klogere på, hvad efterskoleeleverne selv oplever at have fået ud af at deltage i køkkentjansen, ligesom vi genbesøger de fire grupper, der blev identificeret i kapitel 1, og deres udbytte af tiden i køkkenet. Kapitlet bygger primært på spørgeskemabesvarelser.

Kapitel 3 rykker helt ind i køkkenerne på skolerne og ser nærmere på, hvordan forskellige organiseringer, kulturer og relationer i køkkenerne har betydning for elevernes oplevelse af køkkenet, køkkenpersonalet og deres køkkentjans. Kapitlet peger på særligt tre betydningsfulde forhold for de unges oplevelser: Køkkenets kultur, elevernes opgaver og ansvar, og relationerne til køkkenpersonalet. Kapitlet bygger overvejende på observationer og kvalitative interviews.

Kapitel 4 træder ud af efterskolekøkkenet og ser på hele efterskolen som en arena for mad og måltider, og i bredere forstand maddannelse. Kapitlet identificerer en stor fælles måltidsarena, som er der, hvor de formelle måltider på skolen foregår og som omfatter alle elever på skolen. Men kapitlet udfolder også en række mere intime og uformelle måltidsarenaer, hvor eleverne mødes i mindre grupper og hovedsageligt spiser snacks. De intime måltidsarenaer spiller en stor rolle for elevernes relationsarbejde og dannelse af venskaber. Kapitlet bygger primært på observationer og interviews, som dog suppleres af fund fra den kvantitative undersøgelse.

Men først skal vi omkring undersøgelsens konklusioner og siden spørgsmålet om 'hvad så?', der rummer anbefalinger til det videre arbejde med området. Der er sidst i rapportens bilag 5 en punktoversigt over konklusionerne.

Konklusioner og 'hvad så?'

Konklusioner

Madlavning står ikke øverst på de unges dagsorden

Mad står ikke øverst på langt de fleste unges dagsorden. Mad er snarere en naturlighed – noget de fleste unge indtager, fordi det smager godt eller for at blive mætte. En væsentlig del af de unge (ca. 75%) er langt væk fra det at lave mad og være i et køkken. De mangler incitament og lyst til at gå i køkkenet, og deres eget forbrug orienterer sig mod fastfood og convenience food.

Når unge interesserer sig for mad, kobler de det særligt til tre betydningsfulde temaer, som optager dem, nemlig – klima, sundhed og fællesskab. Det kommer til udtryk ved, at størstedelen af de unge i undersøgelsen angiver, at de i høj eller nogen grad går op i sundhed (91%) og klima (89%), ligesom at en stor del af de unge forbinder mad og madlavning med forskellige former for fællesskab. Ikke mindst fællesskabet med familien, som er dem, de unge oftest laver mad sammen med og hvor mange (64%), der deltager aktivt i madlavningen. Alligevel viser undersøgelsen, at mange har begrænsede køkkenfærdigheder, idet deltagelsen primært består i at dække bord, snitte grøntsager og rydde af.

Der er markante forskelle på unges forhold til mad og madlavning

Men når dette meget overordnede tværgående billede er tegnet, så træder der en række markante forskelle på de unges forhold til mad og madlavning frem i undersøgelsen. I undersøgelsen ser vi særligt denne diversitet i mødet med fire ungegrupper med hver deres oplevelser af mad og madlavning (kapitel 1). Det er *'de kropsbevidste fællesskabssøgere', 'de komfortable kødelskere', 'de ambivalente entusiaster'* og *'de klima- og kostkonsekvente'*:

De kropsbeviste fællesskabssøgere (39%) er en gruppe unge, for hvem mad og madlavning er forbundet til det sociale og til det at lave og spise mad sammen med andre. Samtidig har gruppen opmærksomhed på sundhed, som de kobler til deres krop og udseende. Denne gruppe er undersøgelsens største, og har en tydelig overrepræsentation af piger.

De komfortable kødelskere (36%) forbinder primært mad med magelighed og mæthed. De forbinder mad med nemme og bekvemmelige valg, som giver adgang til en god madoplevelse. De komfortable kødelskere er den eneste gruppe, hvor der er flest drenge.

De ambivalente entusiaster (17%) er som gruppe kendetegnet ved en ubalance i deres forhold til mad. De er nemlig på den ene side meget optaget af både klima, sundhed og kostbevidsthed, men på den anden side er de ikke særlig interesseret i mad og madlavning. Denne gruppe har en mere lige fordeling mellem kønnene.

De kost- og klimakonsekvente (8%) har klare holdninger til sundhed og klima kombineret med en stor interesse for mad og madlavning. Denne gruppe er undersøgelsens mindste gruppe og har en klar overrepræsentation af piger.

Men én ting er, ***hvordan de unge forholder sig til mad og madlavning***, som er undersøgelsens første spørgsmål. Ét andet er det andet spørgsmål i undersøgelsen, nemlig ***hvordan og hvorfor udvikles efterskoleelevernes forhold til mad, madlavningslyst og køkkenfærdigheder sig i løbet af deres efterskoleår?***

Man kan udvikle sig i køkkenet på en efterskole

Generelt oplever flertallet af de unge, at de styrker deres køkkenfærdigheder, madlavningslyst og madhorisont mens de går på efterskole. Undersøgelsen viser dog samtidigt, at de unges deltagelse i køkkenet især gør en positiv forskel for dem, der i forvejen er interesserede i mad og madlavning, idet det særligt er dem, der bliver bedre til at lave mad, angiver at de udvikler deres praktiske køkkenfærdigheder, får ny viden om mad og mere lyst til at gå i køkkenet.

Således peger undersøgelsen på, at der er stor forskel på, i hvor høj grad de forskellige grupper af unge rykker sig. Og her ser vi en tendens til, at de elever, som oplever at rykke sig mindst i løbet af efterskoleåret, er de elever, der i forvejen havde de ringeste forudsætninger i køkkenet. Det drejer sig om grupperne *de komfortable kødelskere* og *de kropsbevidste fællesskabssøgere*, som tilsammen udgør 75% af de unge. Undersøgelsen peger imidlertid på, at når disse grupper af elever indgår i et åbent, engagerende, inddragende og fællesskabsorienterede efterskolekøkken, øges deres muligheder for at flytte såvel deres køkkenfærdigheder såvel som deres madlavningslyst.

Dykker vi yderligere ned i, hvad der specifikt rykker ved de unges forhold til mad og madlavning, fremhæver de unge særligt tre faktorer som betydningsfulde; ***1) køkkenets kultur, 2) elevernes opgaver og ansvar*** og endeligt ***3) relationen mellem eleverne og køkkenpersonalet.*** Her viser undersøgelsen, at når eleverne oplever køkkenet som et åbent sted, hvor de deltager som kompetente medskabere – og hvor de får ansvar og har gode relationer til køkkenpersonalet – er deres køkkenoplevelse langt mere positiv, end når de primært deltager som en aflastning til køkkenpersonalet.

Sat på spidsen kan man skelne mellem to tilgange til elevernes deltagelse og læring i efterskolekøkkenerne: I det ene køkken har eleverne en central rolle og indgår som kompetente medskabere af måltidet, og de lærer og udvikler sig gennem processen med at tilberede måltidet. Mens de i den anden type køkken er midlertidigt på besøg og primært indgår som en aflastning af køkkenpersonalet, og deres læring er adskilt fra køkkenets arbejde og retter sig mod at udvikle kompetencer til elevernes fremtidige liv. Det er ikke sådan, at de enkelte køkkener udelukkende arbejder med den ene eller den anden tilgang. Men snarere at de enkelte køkkener har en tendens til at orientere sig mod enten den ene eller den anden tilgang. Samlet set peger undersøgelsen på, at disse tilgange har stor betydning for at rykke på elevernes forhold til mad og madlavning.

Snacks er lig med fællesskab

Undersøgelsen viser også, at alle efterskolerne i undersøgelsen taber indflydelse på de unges forhold til mad og madlavning, så snart vi bevæger os ud af efterskolens køkken og spisesal. For finder man vej til efterskolens uformelle måltidsarenaer – tekøkkenerne, værelserne, det lokale pizzeria osv. – så ser man, at der er langt til skolernes ambitioner om at fokusere på sund mad eller hvad, der ellers kendetegner den enkelte skoles overvejelser om mad. For på de uformelle måltidsarenaer råder de unge selv, og her er det i vidt omfang den søde tand og indtagelsen af snacks, der præger billedet.

Men denne del af de unges forhold til mad kobler sig faktisk til efterskolerne. Til efterskolerne som rum for socialitet, idet de unges snackindtag i høj grad handler om at forløse noget, for dem, centralt i relation til mad, nemlig behovet for nære og mere intime fællesskaber. Og disse mere nære og intime fællesskaber har de ikke mulighed for at etablere rundt om efterskolens formelle tilbud om mad og mellemmåltider, som typisk foregår i store måltidsarenaer.

'Hvad så?'

Helt overordnet står vi overfor en generation af unge, som hvis de bliver taget alvorligt og bliver inddraget og set som kompetente, vil tage væsentligt mere med sig fra efterskolekøkkenet, end hvis de blot bliver set som grøntsagshakkere. Der er gode udviklinger i gang i sektoren, men der synes også at være potentialer i at sætte yderligere fokus på unge og mad, fællesskaber, klima og sundhed.

Vi skal her fremhæve vores bud på de tre væsentligste indsatsområder for efterskolerne, deres ledelser og køkkenpersonale – og for andre interessenter i og omkring det brede uddannelses- og ungdomspolitiske område. Anbefalingerne lyder:

Støt de unges forhold til klima gennem maddannelse

Undersøgelsen peger på et skisma mellem de unges generelle klimaorienteringer på den ene side og så deres muligheder for at forløse disse i relation til mad og madlavning. Vi befinder os i en tid, hvor klimaspørgsmål fylder meget for mange unge, og hvor den offentlige fortælling om de unge er, at de i høj grad er bærere af klimadagsordenen. Men der er samtidigt generelt et stort gab mellem deres intentioner og handlinger i relation til klima. Og de har brug for hjælp til at omsætte deres orienteringer til handling. Så…

- → Grib de unges orienteringer mod klima på efterskolerne generelt og i køkkenerne – de unge har brug for en håndsrækning i forhold til at få holdninger og handlinger i relation til klima til at hænge bedre sammen.

- → Motiver de unge til deltagelse i køkkenet ved at koble madlavningen til klimadagsordenen og sundhed.

Grib ind i unges fællesskaber omkring snacks

Ungdomsliv udspiller sig i høj grad i fællesskaber – og ikke mindst på efterskolerne, hvor fællesskabet står i centrum og hvor de unge inddrages i både små og store fællesskaber. Samtidig er der en tæt kobling mellem fællesskaber og så indtagelsen af mad og snacks; mad er noget, vi gør sammen. I familien spiser vi måltider sammen, til fødselsdage og højtider mødes vi for at spise, på arbejdspladsen holder vi fælles frokostpauser. Mad er med andre ord et socialt fænomen. Udfordringen opstår, idet en stor andel af de unge (75%), viser meget lidt interesse i at lave mad, men samtidig kobler mad til det sociale. Tilsammen skaber disse tre komponenter – at de unge søger fællesskaber, at fællesskaber er koblet til mad, og at de unge træffer nemme, bekvemmelige madvalg – tilsammen grobund for stærke ungdomsfællesskaber koblet til indtag af snacks, fastfood og convenience food. Så…

- → Forebyg elevernes snacking og usunde kostvaner ved at facilitere eller skabe mulighed for mere intime måltidsrammer på efterskolerne, og at inddrage det pædagogiske personale i dannelsen af disse.

- → Køkkenpersonalet bør særligt overveje, om man pædagogisk kan nå den gruppe af unge, der interesserer sig mindst for mad og madlavning gennem etablering af stærkere fællesskaber omkring madlavningen.

Tænk køkkenpersonalet som en del det pædagogisk personale

En yderligere udfordring, som undersøgelsen sætter spot på, er, at et efterskolekøkken, som kan flytte på eleverne, kalder på et køkkenpersonale, som er at betragte som et pædagogisk personale. Samtidig er det også et køkken som er en åben integreret del af efterskolens liv. Der er således et gennemgående spørgsmål om, hvordan man på de enkelte efterskoler skal tænke køkkenpersonalets rolle og kompetencer fremadrettet. Meget tyder på, at hvis man skal forløse de potentialer, som gør sig gældende i et efterskolekøkken i relation til køkkenfærdigheder og maddannelse, så er der en lang rejse foran på flere skoler i forhold til at udvikle på eller måske egentligt omdefinere køkkenpersonalets kerneopgaver i en mere integreret og pædagogisk retning. Så…

- → Styrk køkkenpersonalets pædagogiske kompetencer og deres funktion, placering og rolle på skolen for derigennem at øge elevernes køkkenfærdigheder og maddannelse.

- → Køkkenpersonalet bør styrke deres relation til eleverne og derigennem bidrage til at give dem en bedre madoplevelse af at være på efterskole. Køkkenpersonalet kan her med fordel benytte de forskellige grupperinger af unge i forhold til mad til et øget pædagogisk fokus på elevernes forskellige forudsætninger, baggrunde og præferencer.

De unge er stadig i en fase af deres liv, hvor deres oplevelser af smag, mad og præferencer er formbare, og derfor får efterskolerne en enormt vigtig rolle i forhold til elevernes maddannelse og i forhold til at flytte eleverne i retning af mere bevidste og sunde valg – hvad angår mad og måltider.

Kapitel 1. Forskelle i unges forhold til mad

I dette kapitel stilles der skarpt på, hvordan de unge generelt oplever og forholder sig til mad og madlavning. Vi starter med at kigge på de unge som samlet gruppe, men bevæger os hurtigt over i det, der hedder en klyngeanalyse, som på baggrund af spørgeskemadata, inddeler de unge i fire forskellige grupper (se endvidere bilag 4). I denne analyse kommer forskellene på de unge tydeligt til udtryk, og du vil her møde grupperne: *'De kropsbevidste fællesskabssøgere', 'De komfortable kødelskere', 'De ambivalente entusiaster'* og *'De klima- og kostkonsekvente'*. Men først til de generelle tendenser i de unges forhold til mad.

Mad handler generelt om fællesskabet, krop, sundhed og lidt om klima

Generelt er vi blevet slået af de unges umiddelbare mangel på interesse for mad og måltider. Den generelt manglende interesse viser sig både ved, at mange elever ikke har specielt meget at sige om betydningen af mad, måltider og deres deltagelse i køkkenarbejdet. Men det viser sig også ved, at flertallet af de unge generelt er tilfredse med maden på skolerne bare den kommer, når de er sultne.

Tendensen afspejler formentlig, at der er tale om unge, som har boet hjemme hele deres liv og altid har haft adgang til mad, hvis de har været sultne, og det uden, at de har skulle tage ansvar for måltiderne. Mad fremstår derfor for de fleste unge, som noget selvfølgeligt. Som noget, der tages for givet.

Men mens mad og måltider ikke umiddelbart fylder meget for de fleste af de unge i undersøgelsen, viser den samtidig, at unge, når de bliver direkte adspurgt, alligevel interesserer sig for en række forskellige forhold, som kobler sig til mad og madlavning. På tværs af undersøgelsen har der særligt vist sig tre temaer – klima, sundhed og fællesskab – der alle fremstår som betydningsfulde for de unges interesse for mad, ligesom at de unges deltagelse i madlavning i deres familier også er en væsentlig del af det generelle billede:

- Generelt går langt størstedelen af de unge enten i meget høj grad, i høj grad eller i nogen grad op i både sundhed (91%) og klima (89%). Det er tilsvarende kun en lille andel af de unge, som svarer, at de i lav grad eller slet ikke går op i sundhed (9%) og klima (11%) (se figur 11 og 12 i bilag 1).

Der er som sådan ikke noget nyt i, at naturrelationer spiller en rolle for den måde, vi spiser. Men mens den direkte relation til fødevareproduktionen er gledet i baggrunden for de fleste, så peger tallene her på, at klimahensyn i høj grad er et parameter, som unge er opmærksomme på og som kan præge deres kostmønstre og motivation for madlavning (se f.eks. Kleres og Wettergren, 2017).

- En stor del af de unge forbinder mad og madlavning med forskellige former for fællesskab. Mange fortæller at mad og madlavning først og fremmest har en social betydning for dem. Samtidig viser spørgeskemaundersøgelsen, at mange af de unge, når de laver mad derhjemme, ofte gør det sammen med andre. Hele 56% af de unge laver typisk mad sammen med deres forældre/papforældre/andre voksne, mens 8% typisk laver mad med deres søskende/papsøskende. Dog er der også en gruppe på 33%, for hvem madlavning typisk er

noget, de gør alene (se bilag 1, figur 13).

Fællesskaber, oplevelser af tilhørsforhold og relationer til dem, man spiser eller laver mad sammen med, fremstår på tværs af litteraturen som afgørende for unges oplevelser, lyst til at deltage og åbenhed for læring gennem deltagelsen i måltider og tilberedning (se f.eks. Holm, 2003; Bruselius-Jensen, 2011).

- Til trods for at mange af de unge i undersøgelsen ikke viser særlig interesse for mad og madlavning, er der faktisk en stor andel, som deltager i madlavningen derhjemme. Hele 71% af de unge laver mad en eller flere gange om ugen og det er altså kun 29% af de unge, der aldrig laver mad derhjemme (se bilag 1, figur 14). De unge er således overvejende aktive i forbindelse med madlavning og spisning hjemme.

- Selvom en stor del af de unge deltager i madlavningen derhjemme, viser undersøgelsen at mange af dem alligevel har begrænsede køkkenfærdigheder. Det kan skyldes, at de primært deltager i madlavningen ved at dække bord, snitte grøntsager og rydde af, snarere end at deltage i planlægning af måltidet og selv stå ved komfuret.

Der er således flere forhold, der gælder for mange af de unge i undersøgelsen. Men det være sagt, er det gennemgående billede, at der er uhyre store forskelle på de unge, når man dykker nærmere ned i deres erfaringer med madlavning, madpræferencer, madlavningslyst m.m. Disse forskelle skal vi blive klogere på i det følgende, hvor vi præsenterer resultaterne af en klyngeanalyse foretaget på baggrund af spørgeskemaundersøgelsen (se endvidere bilag 4).

De kropsbevidste fællesskabssøgere (39%)

For gruppen af *de kropsbeviste fællesskabssøgere* er mad og madlavning forbundet til det sociale; til det at lave og spise mad sammen med andre. Samtidig har gruppen en opmærksomhed på sundhed, som de relaterer til deres krop og udseende. Denne gruppe er undersøgelsens største og har en tydelig overrepræsentation af piger. Gruppen består af 72% piger og 28% drenge. De unge i denne gruppe fortæller:

Interviewer: Går I op i, om maden er sund eller?
Ung1: Altså nogle gange gør jeg.
Ung2: Til en vis grad.
Ung1: Ja, jeg kan godt lide, at det ikke bare er usundt hele tiden, fordi det kan også blive for meget.
Ung2: Det kan godt blive klamt til sidst. At man spiser fem plader chokolade på en dag eller et eller andet. Det bliver hurtigt klamt.
Interviewer: Hvad er det klamme?
Ung2: Det er bare, at man føler sig fed eller for stor... Det er sådan helt ej...

Altså for mig er det meget vigtigt med stemningen. Jeg er ikke så, altså for mig behøver det ikke at være god mad. Jeg kan sgu spise det meste. Det er mere folkene omkring dig, som jeg synes, gør maden god. Jeg kan godt sidde og spise noget god mad, men hvis stemningen ikke er god, så kunne man sgu lige så godt lade være med at spise det.

Jeg kan godt lide at spise noget, der ikke mætter alt for meget. Altså det må godt mætte, men ikke sådan at man nærmest ikke kan gå bagefter. Og så føles det trygt og rart, når man spiser, og når det er sammen med nogle, jeg godt kan lide, så er det fint.

Interviewer: Ja, kan du lide det? Altså kan du lide at lave mad?
Ung: Hm, det er fint nok. Jeg har altid gjort det, så jeg er sådan lidt vokset op med det. Jeg tager det lidt som en selvfølge, at selvfølgelig skal man hjælpe til i køkkenet.

De kropsbeviste fællesskabssøgere forbinder således i høj grad mad og madlavning med familiehygge og fællesskab. De deltager ofte i madlavningen derhjemme, men deres deltagelse sker ud fra et ønske om at hjælpe til og bruge tid med familien snarere end ud fra en interesse for madlavning. 64% af de unge i gruppen laver mad en-to gange om ugen, mens 26% laver mad tre eller flere gange om ugen. Samtidig laver gruppen oftest mad med andre sammenlignet med de andre tre grupper. Eksempelvis laver 65% af de unge typisk aftensmad med deres forældre eller andre voksne, hvilket gælder for 58% i gruppe 2, 39% i gruppe 3 og 40% i gruppe 4.

Oftest hjælper de unge med at dække bord og rydde op efter aftensmaden og ikke i lige så høj grad med at finde opskrift, købe ind og tilberede aftensmåltidet. Dette indikerer, at madlavning er noget, som familien gør i fællesskab, snarere end at der er tale om en selvstændig praksis for den unge. Derudover ser denne gruppe af unge i høj grad madlavning som en pligt. Hele 36% af dem er enige i udsagnet ”madlavning er først og fremmest en pligt”, hvilket antyder, at de unge i høj grad kobler madlavning til familiearenaen, hvor huslige pligter (f.eks. at dække bord og at rydde af) skal overholdes.

Hvad angår de unges forhold til sundhed svarer 33%, at de i høj grad går op i sundhed. Samtidig er 72% enige i, at et godt måltid skal indeholde grøntsager, og 67% i, at et godt måltid skal være sundt. Væsentligt er det, at 49% af de unge svarer, at de har prøvet at tabe sig, hvilket er den største andel sammenlignet med de tre resterende grupper. Tilsammen antyder dette, at gruppe 1 ikke har en sundhedsinteresse, som handler om fysisk og mental velvære, men snarere tager afsæt i en bekymring om, hvordan deres krop og udseende fremstår. Dog virker det til, at dette kropsfokus ikke har en fanatisk karakter, idet de unge også har stort fokus på, at mad skal smage godt og være mættende.

***Opsamling på** de kropsbevidste fællesskabssøgere*

Overordnet kan man altså sige, at undersøgelsens største gruppe består af de unge, hvis forhold til og interesse for mad og madlavning går via det sociale. For denne gruppe af unge betyder det, at lysten til at beskæftige sig med mad og madlavning først og fremmest hænger sammen med venskaber, familie og fællesskaber.

Samtidig har de unges interesse for mad et krop- og sundhedsrelateret fokus, hvilket antyder, at eksisterende kropsidealer blandt disse unge kan påvirke deres forhold til mad. Denne undersøgelse kan ikke give svar på, i hvor høj grad eksisterende kropsidealer påvirker de unges forhold til mad, men blot pege på relevansen af at være opmærksom på denne dobbelthed i relationen til denne gruppe unge. Det kunne blandt andet handle om at arbejde med at dreje de unges sundhedsfokus fra hovedsageligt at handle om kroppens æstetik til at handle om fysisk og mentalt velvære.

De komfortable kødelskere (36%)

Gruppen af *de komfortable kødelskere* kan overordnet karakteriseres ved to begreber: Magelighed og mæthed. Centralt for denne gruppe er, at de træffer nemme og bekvemmelige valg, som giver adgang til en god madoplevelse. *De komfortable kødelskere* er den eneste gruppe, som er overrepræsenteret af drenge, og rummer henholdsvis 66% drenge og 33% piger[1]. De unge her fortæller:

Ung1: Jeg har aldrig hørt om salat til lasagne!
Ung2: Altså min mor går meget op i, at der skal være salat til det hele.
Ung3: Nogle gange kan min mor godt finde på at putte gulerødder i.
Ung1: Det kan min da også, men jeg nyder det da ikke.

Interviewer: Kunne du finde på at blive vegetar igen?
Ung1: Nej.
Interviewer: Hvad med jer andre?
Ung2 Nej.
Ung3 Det tror jeg sgu ikke.
Ung4: Aaah.
Interviewer: Hvad er der ved det, der ikke er så tiltalende?
Ung2: Det er fordi, jeg elsker kød.
Ung3: Ja, samme.
Ung4: Ja.

Ung: Det er fordi, jeg gider ikke at sidde og fedte rundt med det. Det er bare fedt, når man får en pizza, så er den skåret ud i skiver, og så spiser du den. Eller sushi. Så tager du bare det, og du skal ikke til at skære det ud og sådan.
Interviewer: Så det der med at man har fjernet det lidt mere besværlige?
Ung: Ja, det kan jeg godt lide.

Ung1: Altså jeg er uduelig til at lave mad, så jeg er aldrig med.
Ung2: Også mig.
Interviewer: Men er det fordi, I ikke har gjort det, at I er dårlige til det?
Ung1: Ja, altså jeg kan finde ud af at lave nudler og toast (flere griner).
Interviewer: Det er også vigtigt. Hvad med dig, er det de samme kundskaber, du har?
Ung2: Jeg kan koge pasta (griner).
Interviewer: Ja, men det er måske, fordi I ikke har været så meget med?
Ung1: Ja.
Ung2: Ja, det er det nok.

For denne gruppe er mad og måltider forbundet med kropsligt velvære og med simpelthen at få den mad, de har brug for, for at kunne fungere godt i deres andre aktiviteter. Det betyder noget for dem, at maden smager godt. Men det er allervigtigst, at der er *nok* mad.

De unge i denne gruppe forbinder ikke mad og måltider til sundheds- eller klimaforhold. Det er dog værd at bemærke, at selv i denne gruppe, som går *mindst* op i klima og sundhed, så svarer 27% af de unge, at de i høj grad går op i klima, mens 20% af dem svarer, at de i høj grad går op i sundhed. Selvom begge tal er betydeligt lavere end for de tre resterende grupper, indikerer de, at der blandt de unge generelt eksisterer en orientering mod klima og sundhed. Men for *de komfortable kødelskere* kommer denne orientering ikke til udtryk i deres madvaner og madvalg.

De unge i denne gruppe kan karakteriseres som *kødspisere*. Dette kommer bl.a. til udtryk ved, at gruppen er den, der i mindste grad har fokus på at reducere deres kødforbrug og kun 2% af de unge

[1] 1% (dvs. én respondent) af de unge i gruppen har svaret 'andet' til spørgsmålet om deres køn

har spist vegetarisk/vegansk af hensyn til klimaet, mens 14% har spist mindre kød. Også disse tal er lavere end for de tre resterende grupper.

Alle tal peger dermed på, at denne gruppe har et stort kødforbrug- og behov, hvilket også afspejler sig i, at 77% af de unge er enige i, at et godt måltid skal indeholde kød. Dog er 58% af de unge også enige i, at et godt måltid skal indeholde grøntsager. Det indikerer, at *de komfortable kødelskere* både rummer unge, der slet ikke er interesserede i grøntsager, men også unge, for hvem både grøntsager og kød er vigtige elementer i et måltid. Understøttet af det kvalitative materiale tyder det dog på, at gruppens forståelse af grøntsager hovedsageligt rummer grøntsagsstænger og dåsetomater. Med andre ord er der mere agurk end artiskok over den type af grøntsager, som denne gruppe af unge orienterer sig mod.

Gruppen af *komfortable kødelskere* kan også karakteriseres som *borddækkere*. Centralt for gruppen er, at den består af de unge, som laver *mindst* mad derhjemme. Hele 27% af de unge laver aldrig mad derhjemme, mens kun 8% laver mad tre eller flere gange om ugen. Dette står i kontrast til de tre andre grupper, hvor størstedelen af de unge laver mad flere gange om ugen. Udover at deltage mindst i selve madlavningen, er gruppe 2 også de unge, der hjælper mindst til ved måltidstilberedningen derhjemme, af dem er det 69%, der hjælper til med borddækningen, 13% med at finde opskrift, 16% hjælper med at købe ind og 38% med at rydde op efter aftensmaden.

Udover at have en lav deltagelse i køkkenet, har denne gruppe af unge også mindst interesse for madlavning generelt. Kun 23% svarer, at de er enige i udsagnet ”jeg interesserer mig for madlavning”. Til spørgsmålet om, hvad der er vigtigst for den unge, når han/hun spiser, svarer 78% ”at spise det, der smager godt”. Den næstmest populære svarkategori for samme spørgsmål er ”at spise det, der mætter” (19%), mens ”at det er sundt” og ”at det er klimavenligt” ligger på henholdsvis 3% og 0%.

Opsamling på de komfortable kødelskere

Overordnet består denne gruppe af unge, for hvem mad og madlavning i høj grad er forbundet med smag, mæthed, komfort og bekvemmelighed. Der er samtidig en gruppe unge som bærer en madkultur med sig, som er mere traditionel, end hvad vi ser hos de andre grupper af unge.

Gruppens forhold til mad er dog ikke kun koblet til traditionelle danske retter, men i høj grad også til en nyere madkultur, som udspringer af fastfoodindustrien. Det hænger sammen med det forhold, at denne gruppe af unge stort set ingen maderfaring har. Køkkenet er for dem en ukendt arena, og deres køkkenerfaringer tager derfor udgangspunkt i helt basale køkkenfærdigheder som at vride en karklud op og håndtere en kartoffelskræller. På den baggrund er det derfor værd at være opmærksom på, at gruppen kan være en særlig nem målgruppe for de madtilbud, som findes uden for efterskolerne (i det lokale pizzeria, grillbar osv.), og risikerer at etablere en usund madkultur, når de flytter hjemmefra.

De ambivalente entusiaster (17%)

Gruppen af *de ambivalente entusiaster* kan karakteriseres ved en ubalance mellem deres forhold til mad og deres holdninger til klima og sundhed. Det kommer til udtryk ved, at gruppen udtrykker en høj klima- og kostbevidsthed, men ikke en særlig stor interesse for mad og madlavning. Også denne gruppe består af flest piger; 68% af de unge i gruppen er piger, og 26% af de unge i gruppen er drenge[2]. De unge i denne gruppe fortæller:

Ung: (…) Og jeg er nogle gange med i køkkenet. Det er ikke specielt tit, men det er ikke, fordi jeg ikke sådan kan eller et eller andet. Men det er for det meste de tre, der er i køkkenet, og så nogle gange hjælper jeg også lidt til.
Interviewer: Ja. Men kan du lide at være derude også?
Ung: Ja, altså nogle gange så er det meget hyggeligt, når jeg måske er alene hjemme med min søster. Så hjælper jeg med at lave mad, og så kan vi lige finde på at lave en dessert eller et eller andet. Så det er mega hyggeligt. Men nogle gange er det også lidt træls (griner).

Ung: Altså jeg synes, at vi går meget op i det, men det er ikke sådan, at vi er vegetarer eller et eller andet og spiser sådan så lidt kød som muligt og alt det der.
Interviewer: Så hvordan går I op i det i stedet for?
Ung: Jamen altså... Det er også lidt vores egen sundhed med, at det skal være økologisk og alt sådan noget. Sund mad.

Interviewer: Ja. Men nu siger I jo allesammen, at I godt kan lide at spise kød, og at det smager godt. Så det lyder også som om, at I ville have svært ved at lade være med at spise kød, ikk?
Ung1: Helt klart. Det jo en vane.
Ung2: Jeg ville have svært ved det, men jeg burde jo egentlig gøre det.

De ambivalente entusiaster er den gruppe af unge, som tillægger klima og sundhed mest betydning. 74% af dem svarer, at de i høj grad går op i klima, mens 77% af dem svarer, at de i høj grad går op i sundhed. I forhold til de andre grupper har en større andel af de unge i gruppen spist lokale fødevarer (55%) eller efter årstiderne (35%) af hensyn til klimaet, men kun en lille del af dem har spist vegetarisk eller vegansk (19%). Samtidig svarer kun 19% af de unge, at de er enige i, at et godt måltid skal indeholde kød, og 77% er enige i, at et godt måltid skal indeholde grøntsager. Dette indikerer, at gruppen har en stor interesse for klima og sundhed generelt, men at de sjældent handler konkrete på de holdninger, de giver udtryk for.

Derudover ligger gruppen i den lavere ende, når det drejer sig om, hvor ofte de laver mad derhjemme. Kun 55% af de unge er enige i udsagnet "jeg interesserer mig for madlavning". Dog svarer 65% af dem, at de er enige i udsagnet "hvis jeg havde mere tid og overskud, ville jeg oftere lave (hjemmelavet) mad selv". Overordnet peger data således på, at de ambivalente entusiaster ikke har en udpræget interesse for mad og madlavning, eller måske snarere, at de ikke har særligt meget initiativ til at handle på deres holdninger. De spiser gerne lokalt og grønt – hvis nogle andre serverer det for dem.

Tallene synes at indikere, at gruppen er spændt ud mellem gerne at ville leve et 'almindeligt' ungdomsliv, hvor interessen for mad og madlavning ikke er stor, samtidig med, at de har et ønske om at gøre og mene 'det rigtige' i forhold til den eksisterende klima- og sundhedsdiskurs. Denne

[2] 7% (dvs. to respondenter) af de unge i gruppen har svaret 'andet' til spørgsmålet om deres køn.

udspændthed kan således skabe udfordringer for de unge, som ønsker at træffe klimavenlige og sundhedsorienterede valg, men som ikke har en udpræget interesse for mad og madlavning.

Opsamling på *de ambivalente entusiaster*

For denne gruppe af unge kan vi således pege på, at de har mange intentioner, f.eks. om at leve sundt og klimavenligt, men de bruger ikke mad og måltider som en arena for at forløse disse intentioner. Det kan skyldes, at de på flere måder har et forhold til mad, som minder om *de komfortable kødelskere*. Dette ses ved, at de unge prioriterer lette og bekvemmelige valg med hensyn til madlavning og lægger stor vægt på smag og nydelse.

Undersøgelsen antyder således, at forholdet mellem gerne at ville træffe de 'rigtige' valg og at ville leve et almindeligt ungdomsliv, hvor mad og madlavning ikke er topprioritet, kan skabe ubalance i gruppens relation til mad. Der vurderes at være et stort potentiale i at arbejde med denne gruppe i forhold at vise, hvordan de kan handle på deres sundheds- og klimainteresse ved at engagere sig mere i madlavning. Det kan gøre det lettere for de unge at indfri deres gode intentioner omkring klima og sundhed.

De klima- og kostkonsekvente (8%)

Den sidste gruppe – *de kost- og klimakonsekvente* – er kendetegnet ved at have klare holdninger til sundhed og klima samt en stor interesse for mad og madlavning. Denne gruppe er undersøgelsens mindste gruppe (8%), og har en klar overrepræsentation af piger. Hele 87% af de unge i gruppen er piger, mens kun 7% er drenge[3]. De unge fortæller:

Ung: Når jeg laver mad, så tror jeg, at jeg eksperimenterer meget med krydderier. Men det er faktisk meget forskelligt, hvad jeg laver.
Interviewer: Mh. Men kan du lide det?
Ung: At lave mad?
Interviewer: Ja.
Ung: Ja, hvis det ikke er som en opgave, men det er mig selv, der har besluttet mig for, at nu vil jeg lave mad...

Nogle gange skulle jeg, og andre gange lavede jeg de sædvanelige opskrifter, og så stod mor lige og fortalte, at du skal gøre det og det. Men så endte det med, at jeg bare kunne de fleste ting selv, og så fandt jeg nye opskrifter en gang imellem, hvis jeg havde lyst til noget nyt

Ung: Jeg elsker bare at lave mad. Altså når man serverer det for andre, så spørger man, hvordan det smager, og så har man en samtale om det.
Interviewer: Ja? Hvad er det, der er rart ved det?
Ung: At hvis det smager godt, og de er glade, så er det en god følelse, at man har gjort en god indsats.

Interviewer: Ja. Hvad tænker I andre? Nu talte vi lidt om mad, men er der også nogle andre ting, I forbinder med sundhed?
Ung: Jamen også psykisk sundhed, men også at man ikke hjælper bakterierne. Jeg er enig med dig [red. en af de andre unge] i, at konventionelt landbrug og kødproduktion er bedre for klimaet, men det er bare så meget værre for din direkte sundhed, synes jeg, at det stadigvæk ikke er det rigtige valg på nogen måde. Vi er helt enige i, at man bare burde holde op med at spise kød.

Der tegner sig med blandt andet disse udsagn et billede af en gruppe af unge, der har en høj klimabevidsthed og som også handler aktivt på denne interesse. Eksempelvis svarer 67% af de unge, at de i høj grad går op i klimaet, hvor gruppe 3 kun ligger en smule højere med 74%. Gruppen adskiller sig ved at være langt mere handlingsorienterede i forhold til deres klimabevidsthed end de tre resterende grupper. Det viser sig blandt andet ved at 60% svarer, at de har spist mindre kød af hensyn til klimaet, mens 40% har spist vegetarisk eller vegansk. Set i forhold til de andre grupper, hvor andelen af unge, der har spist vegetarisk/vegansk, er henholdsvis 10% (gruppe 1), 2% (gruppe 2) og 19% (gruppe 3), er denne gruppe altså mere tilbøjelige til at tage aktive måltidsvalg, der følger deres klimaorientering. Derudover er de *klima- og kostkonsekvente* også den gruppe af unge, som spiser mindst kød i hjemmet og er mest uenige i, at et godt måltid skal indeholde kød.

Endvidere går gruppen også i høj grad op i sundhed. Eksempelvis svarer 93% af de unge, at de er enige i, at et godt måltid skal være sundt, mens 100% svarer, at de er enige i, at et godt måltid skal indeholde grøntsager. Den tydelige interesse for sund kost kommer ikke kun til udtryk i de unges

[3] 7% (dvs. én respondent) af de unge i gruppen har svaret 'andet' til spørgsmålet om deres køn.

holdninger, men også i deres handlinger. Til spørgsmålet om, hvad der er vigtigst for den unge, når han/hun spiser, svarer hele 80% af de unge i gruppen "at spise det, der er sundt", og 47% af dem har da også prøvet at tabe sig. Med andre ord er sundhed en topprioritet for denne gruppe af unges madvaner.

Den gennemgående interesse for sund og varieret kost afspejler sig i denne gruppe af unges tilgang til madlavning. 100% af de unge er enige i udsagnet "jeg interesserer mig for madlavning", og gruppen er også dem, som deltager mest i madlavningen derhjemme. Tallene peger på, at de unge er rutinerede i et køkken, og de deltager i langt højere grad end de andre unge i hele måltidstilberedningen; fra at finde opskrift, at købe ind og til at tilberede selve måltidet. Samtidig er der ingen af de unge i gruppen, som er enige i, at de ofte laver nemme og hurtige madretter. Der tegner sig således et billede af en gruppe af unge, der ønsker at udfordre sig selv i køkkenet og hele tiden at lære nyt. Samlet set kan man sige, at for denne gruppe af unge er mad og madlavning noget de identificerer sig stærkt med – som en slags identitetsmarkør – som de selv og andre forstår dem ud fra.

***Opsamling på** de klima- og kostkonsekvente*

For denne undersøgelses mindste gruppe er de unges interesse og aktive deltagelse i madlavning i overensstemmelse med deres store interesse for klima og særligt sundhed. Modsat *de ambivalente entusiaster* er denne gruppe af unges interesse for madlavning også en del af en praktisk arena, hvor de kan forløse deres værdier og holdninger. På samme måde som *de komfortable kødelskere* kan man derfor pege på, at der er en harmoni mellem de unges forventninger til dem selv, deres holdninger og deres tilgang til madlavning.

De unge i gruppens forhold til madlavning er i høj grad præget af selvstændighed, og man kan måske arbejde med at forløse deres madlavningspotentialer i en mere fællesskabsorienteret retning. En mulighed kan være at trække de unge, der netop har en stor interesse for mad og madlavning, frem som en slags 'ambassadører', som kan være med til at guide og inspirere andre unge til at engagere sig i madlavning.

Opsummering på de forskellige grupper

Måltider og madlavning er, som nævnt, ikke det, som fylder mest i de unges opmærksomhed, og flertallet er da heller ikke særligt engageret i madlavningen derhjemme. Maden tages som en selvfølge, og selvom de fleste hjælper til i køkkenet, så har mange af de unge stort set ingen interesse for madlavning.

I kapitlet har du mødt fire ungegrupper med forskellige oplevelser af mad og madlavning. Det er *'de kropsbevidste fællesskabssøgere', 'de komfortable kødelskere', 'de ambivalente entusiaster'* og *'de klima- og kostkonsekvente'*:

> *De kropsbeviste fællesskabssøgere* er unge for hvem mad og madlavning er forbundet til det sociale og til det at lave og spise mad sammen med andre. Samtidig har gruppen en opmærksomhed på sundhed, som koblet til deres krop og udseende. Denne gruppe er undersøgelsens største og har en tydelig overrepræsentation af piger.
>
> *De komfortable kødelskere* forbinder primært mad med magelighed og mæthed. De forbinder mad med nemme og bekvemmelige valg, som giver adgang til en god madoplevelse. *De komfortable kødelskere* er den eneste gruppe, som er overrepræsenteret af drenge.
>
> *De ambivalente entusiaster* er kendetegnet ved at have ubalance i deres forhold til mad. Det kommer til udtryk ved, at gruppen udtrykker en høj klima- og kostbevidsthed, men ikke en særlig stor interesse for mad og madlavning. Også denne gruppe består af flest piger.
>
> *De kost- og klimakonsekvente* har klare holdninger til sundhed og klima kombineret med en stor interesse for mad og madlavning. Denne gruppe er undersøgelsens mindste gruppe (8%) og har en klar overrepræsentation af piger.

Overordnet er 53% (*De komfortable kødelskere* og *De ambivalente entusiaster*) mere interesserede i nem og hurtig mad, fremfor at bruge tid i et køkken. Der er dog også en lille gruppe unge, som både interesserer sig meget for mad og deltager aktivt i madlavning. Undersøgelsen peger derfor på, at maddannelsesopgaven i høj grad varierer i forhold til de forskellige grupper af unge og deres køkkenerfaringer- og færdigheder. Der ligger således både et potentiale i at udvikle de unges madfærdigheder, men også i høj grad i at udvikle deres lyst til og interesse for at stå i et køkken.

Nærmere adspurgt viser de unges besvarelser, at klima- og sundhedsbevidsthed har betydning for de unges tilgang til mad og madlavning. De eksisterende samfundsdiskurser om unges klimaengagement afspejler sig i de unges holdninger til klima, men med udgangspunkt i de ovenstående fire grupperinger viser undersøgelsen, at hele 92% af de unge (gruppe 1, 2 og 3) ikke oversætter disse holdninger til klima til konkret engagement i madlavning og måltider og kostvaner. Klimaengagement er ofte stort, mens madlavningsinteressen er lille. Det antyder, at der kan ligge et stort uforløst potentiale for at engagere unge i måltidstilberedning ved at vise, hvordan sund og klimavenlig kost også kan være nydelsesfuld og nem at tilberede.

Samtidig viser undersøgelsen også, at sundhed udgør en stærk orientering for unges madvaner. Det giver sig både til udtryk i forhold til at have en stærk og velfungerende krop. Men det kobler sig også, særligt for gruppe 1 og gruppe 4, til slankekurer og kropsidealer. En anbefaling kan derfor være at

guide de unges madinteresse i retning af et bredere fokus på både fysisk og mental sundhed.

Endeligt kan den kønnede skævvridning, som også gør sig gældende i de adspurgte unges forhold til mad og erfaringer med madlavning, fremhæves. Undersøgelsen viser, at piger generelt er langt mere tilbøjelige til at have en interesse for mad og madlavning, men også klima og sundhed. Det antyder, at mad- og madlavning fortsat er præget af en feminisering og er i risiko for at udgøre et område, hvor unge piger forventes at skulle præstere noget særligt. Men også, hvor der risikerer at være sværere adgang for unge mænd til at udfolde deres interesse for mad og madlavning. Der er derfor et stort potentiale i at tænke mere maskulint konnoterede elementer ind i de unges maddannelse – f.eks. med fokus på mæthed, nemhed og nydelse – men igen måske også kombineret med klima, hvilket kan være med til at vække flere unges interesse for mad og madlavning.

Vi forlader nu de unges generelle forhold til mad og madlavning, og bevæger os ind på efterskolen – og endnu mere specifikt ind i efterskolekøkkenet.

Kapitel 2. Hvad får de unge ud af at være i køkkenet?

I dette kapitel stiller vi skarpt på efterskoleelevernes oplevelser af deres udbytte af at deltage i køkkenet og køkkentjansen. Analysen her bygger hovedsageligt på de unges spørgeskemabesvarelser.

Når man skal trække de unges udbytte frem i lyset, er det vigtigt at være opmærksom på, at udbytte er en kompleks størrelse, der kan finde sted på mange niveauer og antage mange former. Det kan handle om konkrete køkkenteknikker- og færdigheder, om nye råvarer og tilberedningsmuligheder og om at integrere både sundhed og bæredygtighed i madlavning osv. Køkkenet er et sted, hvor den enkelte elev kan udvikle sig selv gennem ansvar, ejerskab og involvering. Samtidig kan efterskolekøkkenet være et sted, hvor man kan integrere anden faglig læring, f.eks. biologi eller matematik, og også gøre eleverne klogere på deres kommende uddannelsesvalg: Skal jeg mon være kok eller konditor i fremtiden?

I indsatsen 'Efterskolernes Køkkentjans' har fokus været at give efterskoleeleverne øget viden om mad og måltider, håndværksmæssige køkkenfærdigheder og lyst til at gå mere i køkkenet. Kapitlet stiller derfor skarpt på tre områder af de unges udbytte af at deltage i køkkentjansen:

- De unges køkkenfærdigheder
- De unges madlavningslyst
- De unges madhorisont

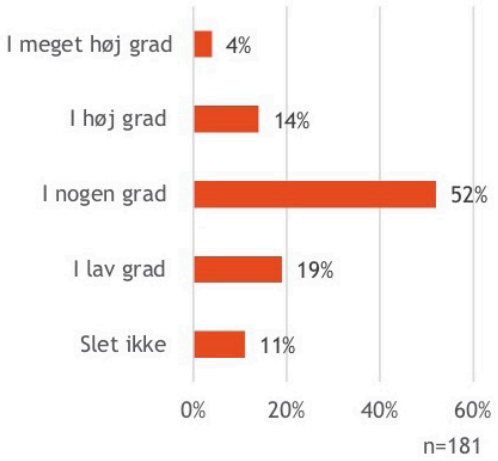
I kapitlet trækker vi på alle de unges perspektiver, men vi genbesøger også de fire grupper fra kapitel 1 – *de kropsbeviste fællesskabssøgere, de komfortable kødelskere, de ambivalente entusiaster* og *de klima- og kostkonsekvente* – for at stille skarpt på, hvordan de unges læringsudbytte differentierer sig imellem grupperne[4].

De unges køkkenfærdigheder

Udbytte forstået som udvikling af de unges køkkenfærdigheder kan f.eks. omfatte netop konkrete håndværksmæssige køkkenfærdigheder, men også mere generel viden om mad, råvarer, hygiejne mv.

I spørgeskemaundersøgelsen tegner der sig ikke et entydigt billede af de unges overordnede oplevelse af udbytte ved at deltage i køkkentjansen. Som figur 1 viser, svarer 18% af de unge, at de i meget høj grad eller i høj grad kan bruge det, de har lært i køkkenet. Samtidig er der 30% af de unge, som svarer, at de i lav grad eller slet ikke kan bruge det, de har lært i køkkenet.

Figur 1: I hvor høj grad kan du bruge det, du har lært i køkkenet?

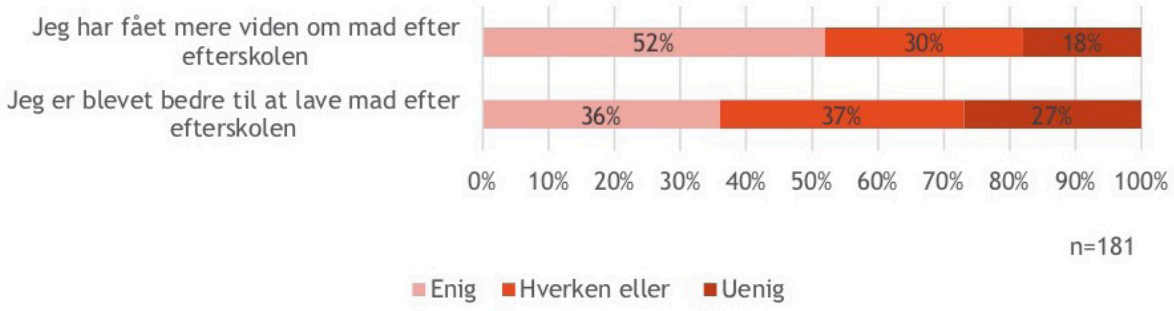


Det viser sig imidlertid, at når vi dykker ned i de

[4] Det skal her bemærkes, at eleverne var hjemsendt en stor del af foråret 2020 og resultaterne derfor må læses med det forbehold, at eleverne har haft mindre mulighed for at deltage i køkkentjansen, end de vil have på almindelige efterskoleforløb.

forskellige praktiske færdigheder, som de unge tager med sig fra køkkentjansen, at en del oplever, at de har lært en række konkrete ting. 53% svarer, at de har lært om forskellige råvarer, 49%, at de har lært om hygiejne, og 44%, at de har lært at bruge køkkenredskaber og/eller køkkenmaskiner (se bilag 1, figur 15). Som illustreret i figur 2 svarer 36% af de unge, at de er enige i, at de er blevet bedre til at lave mad på efterskolen, mens 52% er enige i, at de har fået mere viden om mad efter efterskolen.

Figur 2: Hvor enig eller uenig er du i følgende udsagn



Overordnet set har mellem en tredjedel og halvdelen af de unge oplevet at enten udvikle deres praktiske køkkenfærdigheder eller viden om mad igennem deres deltagelse i køkkenet. Tallene peger dog også på, at der er en større del af de unge, der ikke opnår noget tydeligt udbytte af deres tid i køkkenet. Hvilke unge det drejer sig om, bliver vi klogere på, når vi genbesøger de fire grupper af unge, som vi præsenterede i kapitel 1. Det viser sig nemlig, at to af grupperne, nemlig *de klima- og kostkonsekvente* og *de ambivalente entusiaster* overordnet angiver at have opnået det største udbytte af deres deltagelse i køkkenet sammenlignet med de to andre grupper (se bilag 1, figur 16 og 17).

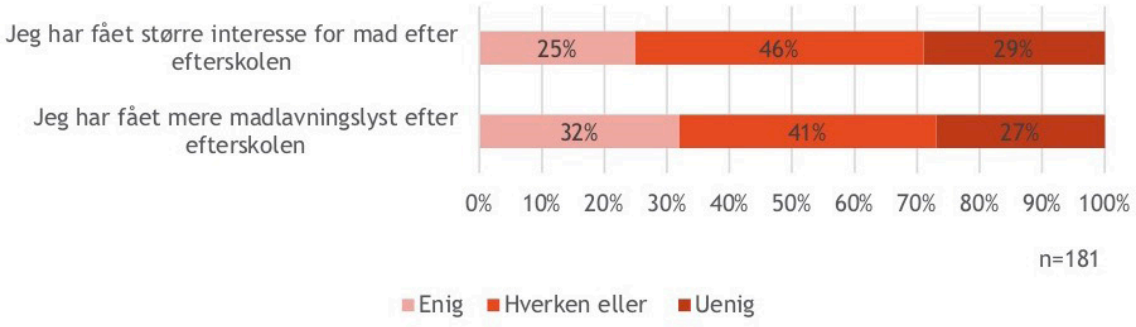
For *de klima- og kostkonsekvente* gælder, at 31% er enige i, at de i meget høj grad eller i høj grad kan bruge det, de har lært i køkkenet, mens 33% af *de ambivalente entusiaster* giver samme svar. Til sammenligning er det kun 14% af *de komfortable kødelskere* og 15% af *de kropsbevidste fællesskabssøgere*, som i meget høj grad eller i høj grad er enige i spørgsmålet (se bilag 1, figur 16). Dette kan hænge sammen med, at sidstnævnte grupper deltager betydeligt mindre i madlavningen derhjemme og derfor ikke har planer om at anvende deres tilegnede køkkenfærdigheder og madviden i praksis i fremtiden. Men det kan også afspejle, at køkkenerne ikke i samme grad lykkes med at involvere og engagere denne gruppe af elever, der i udgangspunktet har færre køkkenfærdigheder og også mindre interesse for at lave mad.

Den samme tendens viser sig, når vi ser på, hvorvidt de unge er blevet bedre til at lave mad og har fået mere viden om mad. Eksempelvis svarer 37% af *de komfortable kødelskere*, at de er blevet bedre til at lave mad, mens dette gælder for 62% af *de klima- og kostkonsekvente* (se bilag 1, figur 17). Vi ser således et generelt mønster i, at de grupper af unge, som i forvejen havde gode køkkenerfaringer og madlavningskundskaber inden de startede på efterskole, også er dem, som oplever at rykke sig mest i løbet af efterskoleopholdet.

De unges madlavningslyst

Retter vi blikket videre mod de unges lyst til at lave mad, er den for en stor dels vedkommende vokset efter at have været i køkkenet. Det fremgår af figur 3, at hele 32% af de unge har fået mere lyst til at lave mad efter efterskoleopholdet, mens 25% af de unge har fået en større interesse for mad. Figuren viser imidlertid også, at omkring den samme andel af de unge er uenige i, at de har fået mere madlavningslyst og større interesse for mad efter deres efterskoleophold.

Figur 3: Hvor enig eller uenig er du i følgende udsagn

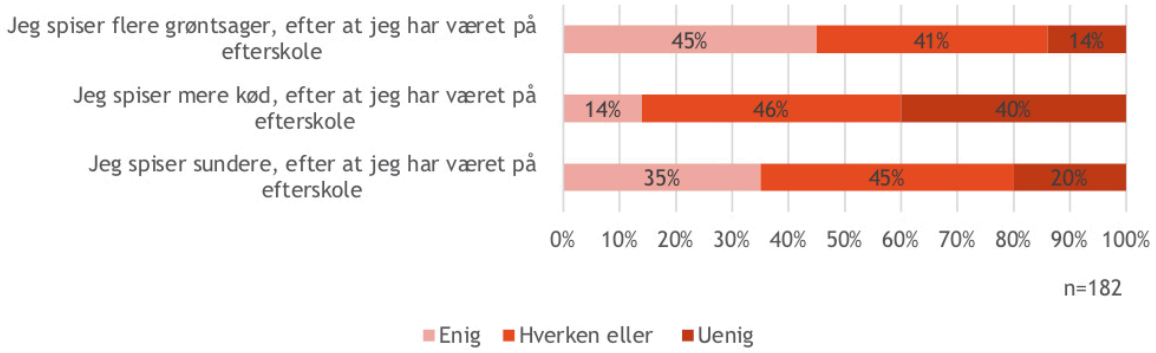


Lighed med det ovenstående afsnit om de unges køkkenfærdigheder viser det sig, at de unge, som i løbet af deres efterskoleår har udviklet en større madlavningslyst og interesse for mad, generelt også er dem, som havde en interesse i forvejen. *De komfortable kødelskere* adskiller sig som gruppe ved, at deres deltagelse i køkkenet har øget deres madlavningsinteresse mindst. Der er dog 18% af *de komfortable kødelskere*, som er enige i, at de har fået stigende madlavningslyst efter efterskolen, hvilket indikerer, at de unges deltagelse i køkkenet også kan rykke nogle af disse unge. Sammenlignet med *de ambivalente entusiaster*, hvor 50% er enige i samme spørgsmål (se bilag 1, figur 17), vidner det igen om, at det er de i forvejen mest interesserede som øger deres interesse for mad ved at være i køkkenet. Men samtidig indikerer det også, at det er lykkes at engagere nogle af de øvrige unge.

De unges madhorisont

Undersøgelsen viser generelt, at ca. en tredjedel af eleverne udvikler deres madvaner i retning af at spise sundere og mere grønt. Som det fremgår af figur 4 svarer 45% af de unge, at de er enige i, at de spiser flere grøntsager efter efterskolen, mens 35% er enige i, at de spiser sundere efter efterskolen. Kun 14% af de unge svarer, at de er enige i, at de spiser mere kød, mens 40% er uenige i dette udsagn. Dette tyder også på, at en stor del af de unge har reduceret deres kødforbrug, efter de har været på efterskole.

Figur 4: Hvor enig eller uenig er du i følgende udsagn



Derudover viser spørgeskemaundersøgelsen, at 42% af de unge tænker mere over, om de spiser sundt, mens 18% af dem tænker mere over, hvorvidt de spiser klimavenligt og bæredygtigt (se bilag 1, figur 18).

Når vi igen vender blikket mod de fire grupper af unge, viser spørgeskemaundersøgelsen både forskelle og ligheder mellem grupperne. Interessant er, at omkring halvdelen af de unge i alle fire grupper mener, at de spiser flere grøntsager efter tiden på efterskolen. Det gælder for 54% af *de klima- og kostkonsekvente,* 54% af *de ambivalente entusiaster,* 45% af *de komfortable kødelskere* og 48% af *de kropsbevidste fællesskabssøgere* (se bilag 1, figur 19). På trods af en lille variation i tallene ser vi altså en overordnet tendens til, at efterskoleopholdet generelt har en positiv effekt på de unges indtag af grøntsager.

Når det kommer til de unges indtag af kød, er forskellen også fremtrædende. Her er det tydeligt *de komfortable kødelskere* er den gruppe, hvor flest er enige i, at de spiser mere kød efter efterskolen (18%), mens *de ambivalente entusiaster* er mindst enige i samme udsagn (8%) (se bilag 1, figur 19). Samtidig viser undersøgelsen, at *de komfortable kødelskere* også er dem, der tænker mindst over, hvorvidt de spiser klimavenligt og bæredygtigt efter efterskolen (9%), mens *de klima- og kostkonsekvente* tænker mest over det (47%) (se bilag 1, figur 20). I det store hele indikerer spørgeskemaundersøgelsen, at elevernes deltagelse i køkkenet er med til at forstærke de mønstre, der allerede tegnede sig i de unges kostvaner i starten af opholdet på efterskolen, snarere end at skabe nye tendenser blandt de unge.

Opsummering på de unges udbytte

Overordnet oplever en del af de unge, at de er blevet bedre til at lave mad, udvikle praktiske køkkenfærdigheder, få ny viden om mad og mere lyst til at gå i køkkenet i løbet af deres efterskoleophold. Og man kan således samlet sige, at elevernes maddannelse i et vist omfang er øget, og at efterskolen formår at være en arena for forandring, hvor unge kan rykke sig i forhold til, hvad de spiser, hvordan de oplever det at deltage i køkkenet, og hvilke køkkenkundskaber de opnår.

Men samtidig viser undersøgelsen også, at mange unge ikke oplever at rykke sig, og at de langt fra rykker sig i samme fart. Det er udtrykt ved at gruppen *de komfortable kødelskere* rykker sig mindst på samtlige faktorer – tæt efterfulgt af gruppen *de kropsbevidste fællesskabssøgere*. De to grupper udgør

75% af spørgeskemaundersøgelsens unge, og med andre ord er det altså blot en fjerdedel af de unge i undersøgelsen, der rykker sig markant i løbet af efterskoleåret; nemlig de unge, som i forvejen havde en interesse for mad og madlavning.

Som kapitel 1 fremhævede, er der generelt en stor klimaopmærksomhed blandt de unge. Men de færreste unge forløser deres interesse for klima i deres konkrete madvaner – f.eks. ved at reducere deres kødforbrug. Dette kapitel understeger denne tendens ved, at det kun er *de klima- og kostbevidste*, som angiver at rykke sig markant i forhold til at tænke mere klimavenligt og bæredygtigt, når de spiser. Man kan således pege på, at der ligger et uforløst potentiale i at appellere til flere af de unge ved at inddrage deres interesse for klima og bæredygtighed i madlavningen.

Kapitel 3. Oplevelser og deltagelse i køkkenet

Dette kapitel tager os helt ind på efterskolen og ind i efterskolekøkkenet. Det retter fokus på de unges oplevelse af at være i køkkenet og afdækker på den baggrund, hvordan forskellige organiseringer, kulturer og relationer bidrager til de unges oplevelser af det at være i køkkenet og til deres køkkenfærdigheder og mere overordnet til deres maddannelse. Kapitlet bygger primært på observationer og interviews og kun i meget lille omfang på spørgeskemadata.

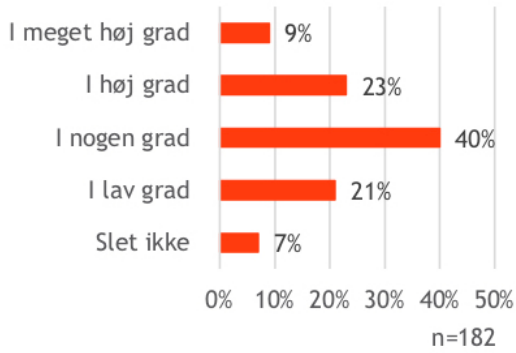
De unge taler både om køkkentjansen som hyggelig, sjov og spændende, og som udmattende, kedelig og hård. Noget, som især fylder i de unges fortællinger er, hvad de går glip af under deres køkkentjans – og det kan både opleves som en fordel og en ulempe. Flere af eleverne nævner, at man under køkkentjansen går glip af vigtig undervisning og hurtigt kommer bagud med sine lektier. En af dem siger for eksempel:

> *Jeg har sådan set syntes, at det har været hyggeligt nok. Det eneste, der er lidt irriterende, er, at man kommer lidt bagud med sine lektier. Jeg har i hvert fald kunne mærke det meget, da jeg gik glip af en masse timer på grund af min køkkentjans.*

Samtidig taler andre elever også om, at køkkentjansen kan være en tiltrængt pause fra det faglige, så længe det ikke er valgfag, eleverne går glip af. Enkelte elever peger også på, at køkkenet kan være et sted, hvor man kan *"lægge det hele bag sig og tage det med ro"*.

Oplevelserne af at være i køkkenet spænder gennemgående fra den ene yderlighed til den anden. Som det fremgår af figur 5 svarer 23% af de unge i spørgeskemaundersøgelsen, at de i høj grad kan lide at være i køkkenet, mens 21% svarer, at de i lav grad kan lide at være i køkkenet, så også her er billedet langt fra entydigt.

Figur 5: I hvilken grad kan du lide at være i køkkenet?



Men hvad er det i køkkenerne, som spiller ind på, hvordan eleverne oplever deres køkkentjans?

Analyser på tværs af undersøgelsens data peger på særligt tre faktorer, som er betydningsfulde for de unges oplevelse af køkkenet: 1) Køkkenets kultur, 2) De unges opgaver og ansvar, og 3) Relationen mellem eleverne og køkkenpersonalet.

Samtidigt med, at analyserne peger på særligt disse tre faktorers betydning for elevernes oplevelser, så viser vores feltarbejde også, at der er uhyre stor forskel på skolernes køkkener. På, hvordan køkkenet og køkkenpersonalet indgår i skolens øvrige aktiviteter, samt hvordan selve køkkenet og køkkentjansen er organiseret på den enkelte skole.

Figur 6: Tre forbundne faktorer af betydning for unges oplevelse af køkkentjanse

Køkkenets kultur

Når man træder ind i køkkenet på en efterskole, mødes man af det, vi her kalder køkkenets kultur. Det er stemningen, talemåderne, organiseringen osv., der tilsammen udgør denne. Her viser undersøgelsen, at der er store forskelle i den kultur, der præger skolernes køkkener. Vi vil her stille skarpt på en væsentlig del af kulturen, nemlig graden af åbenhed i køkkenet.

Det åbne køkken

På nogle af efterskolerne fremstår køkkenet som et sted, der er åbent for alle eleverne; både de, der er på køkkentjans, og de, der ikke er. I denne slags køkken kommer og går eleverne stort set, som det passer dem, og i løbet af dagen kigger flere af eleverne forbi i deres pauser for at sige hej, lave en kop te og spørge ind til frokostmenuen. Der etableres en hjemmelig atmosfære, hvor køkkenet er åbent og tilgængeligt for alle. Det synes tillige at være en bevidst strategi fra køkkenpersonalets side eksempelvis ikke at have en ugemenu hængende i spisesalen, så eleverne er nødt til at komme ud i køkkenet og tale med dem, der er der – elever som køkkenpersonale – for at finde ud af, hvad menuen står på den pågældende dag.

Når eleverne har køkkentjans i det åbne efterskolekøkken, får de løbende tildelt opgaver eller finder på nye selv. Køkkenpersonalet cirkulerer rundt mellem eleverne og giver en hånd med, hvor der er brug for det eller står og arbejder ved siden af eleverne på 'deres' egne opgaver. F.eks. når eleverne skal have ti bageplader ud af ovnen på samme tid, eller når den udvalgte røreskål er alt for lille til en enorm mænge dej, som de er ved at røre sammen. Eleverne skiftes til at sætte musik på, og der sludres og arbejdes effektivt sammen i højt tempo for at nå deadline omkring spisetid. Alt i alt er det karakteristisk for det åbne køkken, at det konnoterer en hjemmelig atmosfære og kultur.

I det åbne efterskolekøkken indgår køkkenpersonalet tillige som en integreret del af hverdagen på efterskolen og deltager i ikke-køkkenrelaterede aktiviteter som morgenmotion, sygemeldinger, medicinuddeling m.m. Det vil sige, at køkkenet ikke kun er åbent for eleverne, men efterskolen også er åben for køkkenpersonaltets deltagelse i efterskolelivet.

Åbenheden er med til at gøre køkkenet mere tilgængeligt for de elever, som umiddelbart ikke har en interesse for madlavning, men som alligevel har et positivt syn på køkkenpersonalet, og derigennem også på maden og på køkkenet generelt, som vi skal vende tilbage til. På denne type af efterskole kan man sige, at der er en stor åbenhed i forhold til elevernes egne inputs og idéer og en tæt sammenkobling af køkkenet og resten af efterskolen.

Hvis vi vender tilbage til de fire ungegrupper, som blev defineret i kapitel 1, er det her vigtigt at holde for øje, at en stor del af eleverne ikke selv tager initiativ til at blive involveret i køkkenets arbejde. Men ved at have et åbent køkken, skabes der rum for, at også de mindre madinteresserede elever oplever at have adgang til køkkenet.

Det mere lukkede køkken

På andre efterskoler er oplevelsen, at køkkenet snarere er køkkenpersonalets domæne, og at døren til køkkenet alene er åben for de elever, som er på køkkentjansen. Når dagens køkkenarbejde er forbi, bliver døren lukket og låst af, indtil køkkenpersonalet næste morgen møder på arbejde igen. Her er køkkenet køkkenpersonalets domæne, og elevernes oplevelse er i høj grad, at køkkenet er en arbejdsplads, hvor tingene skal gå stærkt, og hvor hierarkiet er tydeligt. Når eleverne er færdige med én opgave, bliver de hurtigt sat i gang med den næste, og køkkenpersonalet guider eleverne i, hvordan opgaverne udføres så effektivt som muligt – f.eks. at veje dej af, så den rækker til det korrekte antal brød.

Til trods for at stemningen er travl, er der også her tid til småsnak mellem eleverne og køkkenpersonalet, for eksempel om elevernes weekendplaner eller uddannelsesdrømme. På de skoler, hvor køkkenerne er mere lukkede, bevæger køkkenpersonalet sig primært i deres 'egen' arena, køkkenet, som har særlige regler og en kultur, som eleverne inviteres ind i, når de har køkkentjans.

Hvis vi igen vender tilbage til de fire ungegrupper, så fordrer det mere lukkede køkken, at de unge skal være mere insisterende for at få adgang til køkkenet. Derfor vil det formentlig primært være den mindre gruppe af unge, som allerede er interesserede i madlavning, der vil søge ind i denne type køkkener.

Men det er ikke alene graden af åben- og lukkethed, der er med til at forme elevernes oplevelser af at være i køkkenet. Også det ansvar og karakteren af de opgaver, som eleverne tildeles, har betydning.

Elevernes opgaver og ansvar

Undersøgelsen viser at der er stor forskel på, hvilke roller elevernes tildeles i køkkenet, og hvordan de oplever det at deltage i køkkenet. Og netop elevernes oplevelser af, hvilken type opgaver de udfører og ikke mindst hvilket medansvar, de oplever at have for tilberedningen af dele eller hele måltidet, spiller afgørende ind på deres oplevelser og udbytte af at være i køkkenet.

Unge som aflastning eller i en læreproces

Mange elever fortæller, at deres primære rolle i køkkenet er at være aflastning af det travle køkkenpersonale. Eksempelvis siger en af eleverne: *"Man får bare at vide, at nu snitter du det her, og nu sætter du de her ting på bordet, og nu skal du vaske op"*. Denne oplevelse er udbredt blandt flere af de unge, og i forlængelse heraf oplever de heller ikke, at de lærer noget særligt ved deres deltagelse i køkkenet:

> *Ung1: Jeg ved ikke, om man lærer noget i køkkentjansen, fordi du står bare og skærer en million gulerødder ud (alle griner). Ja, man lærer at skære gulerødder. Jeg ved ikke, hvor meget man lærer. Jeg tror ikke, at man lærer så meget om mad. Det er mere en hjælp.*
> *Ung2: Jeg tror bare, at det er så, de der damer slipper for at gøre det sure arbejde.*
> *Ung3: Jeg tror også bare, at det er for at gøre det nemmere for dem selv, fordi de har så meget at lave hele tiden.*

Oplevelser som disse vidner om, at eleverne inviteres ind i køkkener, som har en meget travl hverdag. Meget skal nås og deadlines er meget skarpe. Maden skal være færdig i en ordentlig kvalitet når spisepausen starter. I nogle køkkener betyder det, at køkkenpersonalet oplever at de *"ikke har tid til at lære eleverne en masse, fordi de har mange deadlines, de skal nå".*

I disse køkkener er der et hurtigt flow af opgaver og processer og det kan være svært for eleverne, at få ansvar og medbestemmelse for tilberedningen af måltiderne. Frembringelsen af det planlagte måltid og elevernes læring af konkrete køkkenfærdigheder i forbindelse med køkkentjansen[5], betragtes som noget adskilt og sekundært. Det betyder også, at køkkenerne somme tider er nødt til at skippe de planlægte læringsaktiviteter, og sætte eleverne til *"det kedelige arbejde"*, som at vaske op og skrælle gulerødder på grund af køkkenets travle tempo og de mange deadlines.

Denne fortælling om køkkenets begrænsning på grund af tid siver igennem til eleverne, som hovedsageligt forstår deres deltagelse i køkkenet som *"at gøre det nemmere for dem [red. køkkenpersonalet] selv, fordi de har så meget at lave hele tiden".*

Konflikten mellem at bruge ressourcer på elevernes læring af køkkenfærdigheder og maddannelse versus, at blive færdig med dagens måltid til tiden afspejler, at disse køkkener ofte forstår og planlægger læringsaktiviteter, som noget der er afgrænset fra det øvrige arbejde i køkkenet. I et køkken skulle eleverne eksempelvis lære at partere en kylling og undersøge, hvordan de forskellige dele kunne anvendes i retter. I et andet køkken gennemgik eleverne en dressingsøvelse, hvor de selv

[5] I forbindelse med køkkentjansen er køkkenpersonalet blevet undervist i læringsforløb, som de skal videregive til eleverne.

skulle mikse en vinaigrette med det formål at lære om forskellige smagskombinationer og konsistens. Nogle elever fortæller om dette:

> *Ung1: Det var lidt anderledes, fordi jeg er normalt ikke til olie-eddike-dressinger, og jeg har heller aldrig lavet en, så det var også lidt underligt, når man skulle smage til, hvordan den skal smage, og hvordan man vil have den til at smage. Ung2: Ja, altså jeg synes også, at det var meget sjovt at prøve. Det er ikke lige noget, man er vant til. Men jeg er heller ikke helt vild med eddike og sådan noget, men det er meget sjovt at prøve og anderledes. Ikke noget man hører om, at folk gør (griner lidt).*

Som to elever udtrykker det i dette citat, vidner vores feltarbejde om, at når køkkenpersonalet gennemfører denne type læringsaktiviteter med eleverne, kan det være med til at udvide elevernes køkkenfærdigheder og i bredere forstand maddannelse. Men for køkkenpersonalet i særligt det lukkede køkken, bliver den typer læringsaktiviteter til ekstra opgaver – som derfor kan springes over, hvis tiden er knap.

For de unge som er særligt motiverede for at lave mad, kan det være demotiverende ikke at blive inddraget. Omvendt kan oplevelsen af at være inkompetent til køkkenarbejdet for de mindre motiverede gøre det mindre krævende at være i køkkenet samtidigt med, at de bliver bekræftet i, at de ikke har noget at bidrage med i et køkken.

Unge som kompetente medudviklere

Der er samtidigt også elever på skolerne der, da de kom på efterskole og hørte de skulle i køkkenet, forventede, at køkkentjansen udelukkende bestod i at snitte grøntsager, men i stedet får de lov til at *"lave det her mad og sådan noget"*, som en af eleverne fortæller:

> *Jeg er blevet overrasket over, at det er sjovere, end jeg havde regnet med, fordi vi får lov til at lave det her mad og sådan noget. Jeg havde ikke regnet med, at vi fik lov at lave så meget med at stå og stege kød og gøre alt klar, så jeg er positivt overrasket i hvert fald.*

I elevernes positive fortællinger om køkkenet står det centralt, at de får mulighed for at føle et ansvar og en medbestemmelse over det, der foregår i køkkenet. De oplever, at indflydelse og ansvar bidrager til at gøre tiden i køkkenet meningsfuld, ligesom det gør, at de føler sig set, hørt og inddraget som kompetente ressourcer i køkkenets daglige gang. To af eleverne beskriver:

Ung1: Og så fordi køkkenpersonalet er gode til at få lavet noget, der er spændende, så man ikke bare står og hakker gulerødder.
Ung2: Så har man meget indflydelse selv. Og det er tit, hvor det skal hurtigt, så man hele tiden laver noget

Ja, de lader os også stå med vores eget. Så når vi har fået at vide, at vi skal hakke de her grøntsager, så er det ikke sådan, at de står og kigger på, om vi gør det rigtigt. Så har de tillid til, at vi godt kan finde ud af det, og det kan jeg ret godt lide.

Som eleverne fortæller, opleves det som positivt, når køkkenpersonalet udviser tillid til dem, giver dem indflydelse på beslutninger og ansvar for dele af måltidstilberedningen. Citaterne illustrerer også, at for nogle af eleverne handler det om den konkrete opgave, de udfører – *"så man ikke bare står og hakker gulerødder"* – mens for andre elever handler det ikke om det, de laver, men om at køkkenpersonalet har *"tillid til, at vi godt kan finde ud af det".*

På nogle af efterskolerne fortæller køkkenpersonalet, at de sætter eleverne i centrum i køkkenet. Det betyder bl.a., at køkkenpersonalet lægger stor vægt på, at eleverne bliver selvkørende i køkkenet og lærer at lave mad selv ved, at de er med til at tage styring over processerne omkring tilberedningen af dagens måltid. Elevernes tilegnelse af køkkenfærdigheder og bredere maddannelse er således ikke tænkt, som særskilte læringsaktiviteter fra personalets side, men derimod som en integreret del af det at være i køkkenet sammen med personalet. I denne type køkkener er køkkenpersonalet meget opmærk-somme på at eleverne har forskellige færdigheder – nogle elever skal hjælpes gennem hvert et trin, og andre kan tilberede et helt måltid på egen hånd.

Det er således køkkenpersonalets opgave at vurdere elevernes køkkenfærdigheder og tilpasse opgaverne herefter, så eleverne netop får det ansvar, deres færdigheder kan bære, og som samtidig kan være med til at udvikle dem. Her foregår den konkrete tilegnelse af færdigheder ved at køkkenpersonalet cirkulerer rundt blandt eleverne og springer til med en hjælpende hånd eller tips og tricks, hvis bolledejen er for våd, eller tomatsuppen er for salt. Køkkenpersonalet er således orienteret mod, at eleverne skal opnå praktiske køkkenfærdigheder, og eleverne har en oplevelse af, at de ikke kun skræller gulerødder og hakker løg, men at de indgår i hele måltidstilberedningen; fra ønsker til menuen, planlægning, tilberedning og til servering af dagens måltid.

Eleverne er således selv med til at ønske, hvad de vil have at spise, men også hvilke opgaver de har lyst til at lave i køkkenet. I det åbne køkken kan der også være travlt, men elevernes indføring i de praktiske køkkenfærdigheder er ikke i samme risiko for helt at glide ud, fordi de ikke er tænkt som selvstændigjorde læringsaktiviteter, der ligger ud over køkkenets primære arbejde. I denne type køkkener indgår eleverne som – her og nu – kompetente deltagere med fælles ansvar for køkkenet og frembringelsen af måltidet.

Denne deltagelsesform kan virke anerkendende på de unge, der i forvejen er vant til at være i et køkken, ved at give dem en oplevelse af at de bidrager med deres eksisterende køkkenfærdigheder. Mens det for de mindre køkken-entusiastiske elever kan være med til at give en oplevelse af, at de også kan bidrage med noget og også har en plads i køkkenet.

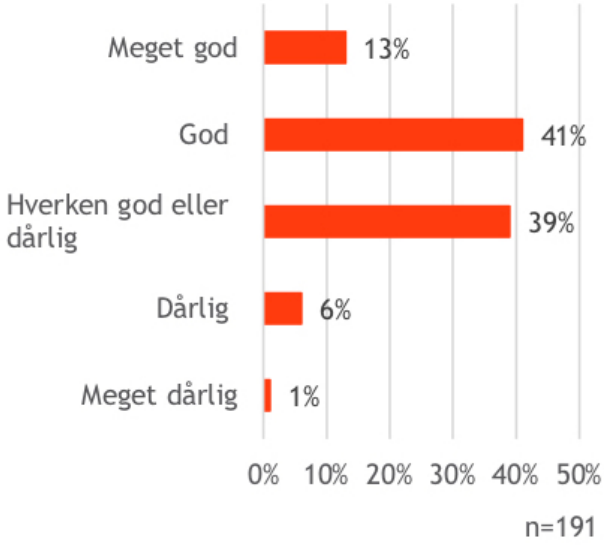
Relationen til køkkenpersonalet

Som en sidste betydningsfuld faktor for de unges oplevelse af det at være i køkkenet er relationen mellem køkkenpersonalet og eleverne. Og relationen har ikke kun betydning for, hvordan eleverne oplever køkkenet – men faktisk også for deres generelle oplevelse af maden på efterskolen.

På en efterskole har køkkenpersonalet en helt særlig mulighed for at skabe stærke relationer til eleverne. Dels fordi mad ofte forbindes med omsorg (Holm, 2003), men også fordi køkkenpersonalet står lidt udenfor både det formelle og sociale efterskoleliv og derfor kan være mere neutrale, hvis de unge har brug for at søge lidt væk (Bruselius-Jensen, 2011).

Spørgeskemabesvarelserne viser da også, at elevernes relation til køkkenpersonalet er overvejende positiv. Som det fremgår af figur 7, har over halvdelen af eleverne en meget god eller god relation til køkkenpersonalet. Ligesom næsten 40% af eleverne har en neutral – hverken god eller dårlig – relation, men kun et fåtal har en decideret dårlig relation til køkkenpersonalet.

Figur 7: Hvordan vil du beskrive din relation til efterskolens køkkenpersonale?



Selvom relationen til køkkenpersonalet overvejende angives positivt, vidner det kvalitative materiale om, at relationen mellem eleverne og køkkenpersonalet har flere nuancer. Først og fremmest er der på tværs af efterskolerne stor forskel på, hvordan eleverne beskriver deres relation til køkkenpersonalet.

En omsorgsfuld tæt relation

På nogle skoler kan relationen til køkkenpersonalet blandt eleverne blive omtalt i helt personlige vendinger, snarere end i professionelle vendinger, f.eks. som *"en rigtig hyggeonkel".* Dette kan hænge sammen med, at køkkenpersonalet ud over deres virke i køkkenet også udfører et omsorgsarbejde for eleverne, f.eks. ved at stå for sygemeldinger og at uddele medicin.

På en sådan skole siger en af eleverne eksempelvis: *"De hygger sig jo også. De kan jo godt lide at lave mad. De elsker deres arbejde, tror jeg"* om køkkenpersonalet. Det er således tydeligt, at køkkenpersonalet på en sådan efterskole har en omsorgsrolle, som er med til at skabe en personlig relation mellem eleverne og køkkenpersonalet, som ikke kun er forbundet til det, der foregår i køkkenet.

I forlængelse af de fire ungegrupper som blev defineret i kapitel 1, er det her vigtigt at huske på, at flere af de unge – særligt *de kropsbevidste fællesskabssøgere* – netop motiveres til at deltage i madlavning og måltider gennem det at indgå i et fællesskab og gennem relationer. For denne gruppe, som ellers ikke er specielt interesseret i at lave mad, kan den nære relation til køkkenpersonalet derfor være motiverende for at deltage i køkkenarbejdet.

Den tætte omsorgsfulde relation til eleverne afspejler sig også i elevernes oplevelse af maden. En elev beskriver det som at spise med samvittighed:

> *Man spiser med samvittigheden. Hvis de bare havde stået og klasket et eller andet sammen, fordi vi skulle fodres, så synes jeg... så smager den anderledes for mig.*

Fordi eleverne oplever køkkenpersonalet som søde og som nogle, der går op i at give dem god mad, er eleverne også mere positivt indstillede, når de smager på maden.

En professionel distanceret relation

På andre efterskoler beskriver eleverne køkkenpersonalet i mere anonyme vendinger. F.eks. som *"de lærere, man ikke har på skolen"* eller som *"ganske udemærkede", "flinke nok" og "ret søde".* På denne type efterskole bevæger køkkenpersonalet sig ikke uden for køkkenet, og relationen mellem eleverne og køkkenpersonalet virker her langt mere professionel og formel end tæt og omsorgsfuld. På disse skoler fremstår det også tydeligt, at karakteren af relationen påvirker den generelle fortælling på skolen om maden. En af eleverne beskriver det som:

> *Jeg synes måske godt, at man kan mærke, at der ikke er lige så meget kærlighed i det. Jeg ved godt, at de går meget op i deres mad, det kan man også høre, når vi har været derude. Det skal ligesom være ordentligt, og det er slet ikke det. Man kan bare godt mærke, at det er lavet til mange mennesker.*

I citatet afspejler elevernes vurdering af efterskolens måltider den generelle fortælling, der er om køkkenet på disse efterskoler; at der ikke er *"ligeså meget kærlighed i det"* som derhjemme, fordi køkkenpersonalet har et budget, som skal *"fodre"* mange elever og lærere. Citaterne illustrerer også, at køkkenpersonalets tilgang til køkkenet – samt deres råderum og ressourcer – smitter af på elevernes fortælling om maden; maden er udmærket *til trods for,* at køkkenet skal lave mad til mange mennesker på et budget.

Overordnet set oplever eleverne altså deres relation til køkkenpersonalet på meget forskelligvis. På den ene side kan køkkenpersonalet have en positiv og omsorgsgivende rolle over for eleverne, hvor relationen bliver personlig og eleverne oplever køkkenpersonalet som en betydelig del af deres relationer på efterskolen. Mens de på den anden side også kan have en mere professionel og distanceret rolle, hvor relationen primært til køkkenpersonalet primært handler om, at de sørger for, at der er mad, når eleverne har brug for det, og de kan lære noget om mad. Den type af relation, som de unge oplever at have til køkkenpersonalet, er også betydende for de unge forhold til den mad, de får serveret på skolen. Jo tættere relationer er, desto bedre kan eleverne lide maden, og desto mere overbærende er de for fejl og mangler.

Opsummering

Med deltagelsen i 'Efterskolernes Køkkentjans' er køkkenerne på efterskolerne i gang med en rejse. En rejse fra at tænke eleverne som et par ekstra hjælpende hænder, til eksplicit at arbejde med at elevernes deltagelse i køkkenet, som en del af elevernes håndværksmæssige køkkenfærdigheder, kulinariske oplevelser og maddannelse.

Vores feltarbejde vidner om, at denne rejse kan være en udfordring for den enkelte køkkenmedarbejder, når maddannelsesopgaven forvaltes i et travlt efterskolekøkken med højt tempo, med mange deadlines og urutinerede efterskoleelever. De enkelte efterskoler håndterer omdannelsen af køkkenet til et læringsrum på vidt forskellige måder, og analysen i dette kapitel udpeger særligt tre områder, som særlig betydningsfulde for køkkenet som rum for køkkenfærdigheder og maddannelse: Køkkenets kultur, karakteren af deres opgaver og ansvar og relationen til køkkenpersonalet. Disse tre faktorer fremstår som overlappende og forstærker hinanden gensidigt.

For det første peger vores undersøgelse på, at elevernes oplevelse af at deltage i efterskolekøkkenet har en snæver sammenhæng med den rolle og betydning, som køkkenet og køkkenpersonalet mere generelt har på efterskolen. Af eleverne opleves dette konkret som, hvor åbent køkkenet – og køkkenpersonalet – opleves at være i elevernes hverdag på skolen. På skoler, hvor køkkenet indtager en central rolle i efterskolernes hverdag og fungerer som et åbent tilgængeligt rum for eleverne, oplever eleverne, at de har tættere relation til køkkenpersonalet og forståelse for deres arbejde og rolle på skolen. Det betyder også at eleverne er mere positive over for maden og måltiderne.

Modsat er der en mere forbeholden holdning til køkkenets arbejde – og til maden – på skoler, hvor køkkenerne har en mere afgrænset rolle og primært er åbent og tilgængeligt for eleverne, når de har køkkentjans. Maden kan både være en service, som kan bedømmes på kvalitet og en gave, som kan opleves som omsorg. De åbne køkkener skaber adgang for de elever, som ikke interesserer sig for mad og madlavning. Mens de mere lukkede køkkener kræver en særlig indsats fra elevernes side og derfor primært må formodes at tiltrække den lille gruppe af allerede interesserede.

Undersøgelsen viser også, at når køkkenet er et rum, hvor der er plads til eleverne og deres idéer, hvor de får ansvar og indflydelse og behandles som kompetente deltagere, og hvor der er en positiv relation til køkkenpersonalet, kan eleverne bedre lide at bruge tid i køkkenet og de oplever i højere grad, at de lærer noget, som de kan bruge fremadrettet. Denne form for køkkentjans kan give de mindre interesserede unge en oplevelse af, at de også har en plads køkkenet.

Modsat oplever nogle eleverne i højere grad deres deltagelse i køkkenet, som en pligt, hvor der ikke er mulighed for at lære noget af betydning. Ydermere peger undersøgelsen på, at det er når elevernes læring forstås og tilgås som noget, der er adskilt fra køkkenets arbejde med at fremstille dagens måltid, så bliver det nemmere sprunget over på grund af travlhed, end når det til forstås og tilgås som integreret i det daglige arbejde. Her risikerer de mindre motiverede unge udelukkende at være 'gulerodsskrællere' under hele køkkentjansen, hvilken kan bekræfte og fastholde dem i, ikke at deltage i køkkenet.

De tre faktorer, som er fremhævet i dette kapitel, går på forskelligvis på tværs af analyserne i kapitel 2 og 3 og åbner for nye forståelser af elevernes oplevelse af at ændre og udvikle deres

køkkenfærdigheder og forhold til mad, måltider og madlavning underefterskole. Kapitlet peger på at elevernes udbytte ikke kun er knyttet til deres individuelle forhold til mad, måltider og madlavning. Men at køkkenernes rolle og organisering kan virke mere eller mindre inspirerende, engagerende og tilgængeligt for de unge.

Det skal slutteligt bemærkes, at der ikke på noget tidspunkt under vores besøg i nogen af køkkenerne blev talt med eleverne om klimarelaterede forhold i tilknytning til mad og madlavning. Sundhed blev nævnt indirekte nogle gange.

Kapitel 4. Efterskolens mad- og måltidsarenaer

Projektet 'Køkkentjansen på efterskoler' har fokus på efterskolekøkkenet som omdrejningspunktet for at styrke, udfordre og udvikle de unges køkkenfærdigheder, madlavningslyst og maddannelse. Det har også været i fokus i denne rapports kapitel 1, 2 og 3.

I dette afsluttende kapitel vil vi trække os ud af køkkenet og se på hvilke andre af efterskolens arenaer, som spiller en rolle for de unges mad og maddannelse under efterskoleforløbet. De unges forhold til mad udspiller sig nemlig ikke kun på efterskolens hovedarena for mad; køkkenet og spisesalen. Mad og måltider spiller også en rolle i tekøkkenerne, de fælles opholdsrum, efterskoleelevernes værelser og det lokale supermarked, kiosk og fastfoodrestauranter. Endelig kan mad og måltider være en del af undervisningen for eksempel på lejrskoler, udelivstemaer og i fysikforsøg. Der kan overordnet skelnes mellem *de formelle* og *de uformelle måltidsarenaer,* hvor efterskolens spisesal, og til dels undervisningen, udgør de formelle måltidsarenaer, så omfatter de uformelle måltidsarenaer den resterende del af skolen og lokalområdet.

De formelle måltidsarenaer

På efterskolen danner spisesalen rammen omkring efterskolens elever måltider i løbet af en dag. På de tre efterskoler, vi har besøgt, spiser eleverne tre daglige måltider i spisesalen; morgenmad, frokost og aftensmad. Morgenmaden foregår i et roligt flow, hvor søvnige efterskoleelever lægger vejen forbi spisesalen for at spise en portion havregryn, et stykke brød eller noget tredje. Der udveksles kun få ord mellem eleverne, der stiller og roligt forbereder sig på dagens første undervisningstime. I kontrast til morgenens rolige flow er frokost og aftensmad, hvor både tempo og lydniveau er højt. Kort inden spisetid vrimler det ind med elever, der finder deres pladser, mens de lader blikket vandre over buffeten. En af eleverne fra køkkenholdet præsenterer måltidet, og de første elever begynder at fylde deres tallerkener. Rundt om bordene går snakken mellem eleverne højt og livligt. I interviewene fortæller eleverne også om, hvordan snakken – og det sociale – er et helt centralt element ved de fælles måltider:

Interviewer: Og skal man være social samtidig?
Ung1: Ja.
Ung2: På en måde.
Ung3: Det skal man. Vi er jo på en efterskole, så du kan ikke undgå at være social, medmindre du går ned på værelset. Så kan du godt sige: "Jeg har brug for en pause nu".
Interviewer: Og hvordan er det, at man skal være social?
Ung3: Det er nogle gange meget dejligt, og nogle gange har man bare lyst til at være alene...
Ung2: Jeg synes, at det er meget fint. Man behøver jo ikke at sige noget. Man kan bare sidde og spise. Så kan man sige, at det er en undskyldning for ikke at sige noget, hvis det er nu er det, man vil. Men jeg synes, at det er meget hyggeligt at sidde og snakke med folk, imens man spiser.

I spisesalen *skal* man altså helst være social, peger eleverne på. Med andre ord kan man sige, at spisesalen – elevernes fælles madarena – på mange måder er et billede på den særlige form for socialitet, som udspiller sig på efterskolerne. På efterskolerne betragtes det sociale som en helt afgørende komponent og med spisesalens tætte kobling af mad og fællesskab, bliver fællesspisningen

samtidig gjort til en helt central del af efterskolens virke og formål.

Spisesalens særlige socialitet er derfor også med til at sætte rammerne for, hvilke normer efterskoleeleverne skal efterleve i det fælles måltidsrum. Man kan sige, at spisesalen faciliterer en *bred socialitet,* når efterskolens elever er samlet, hvor fællesskabet bliver skabt gennem samtale. Hvor de fleste af eleverne responderer på denne brede socialitet ved at tale livligt omkring bordene, er der også elever, som ikke siger mange ord ved måltiderne. Vi ser altså, at efterskoleeleverne agerer forskelligt i forhold til de normer, der gør sig gældende i den formelle måltidsarena.

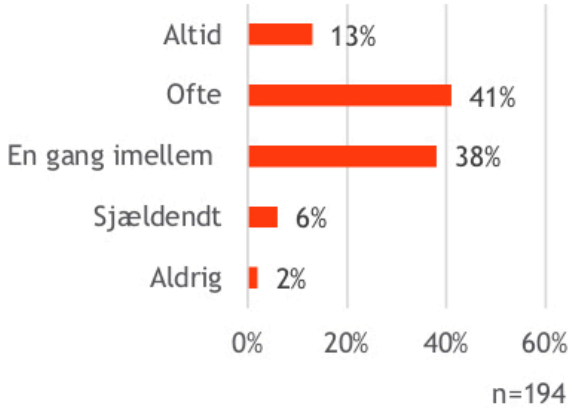
Samtidig vidner vores feltarbejde om, at der også gør sig en anden type socialitet gældende i forbindelse med efterskoleelevernes måltider; nemlig den *intime socialitet*. Den intime socialitet er netop den, som efterskolens formelle måltidsarenaer ikke synes at facilitere, og som efterskoleeleverne derfor søger i den uformelle måltidsarena.

De uformelle måltidsarenaer

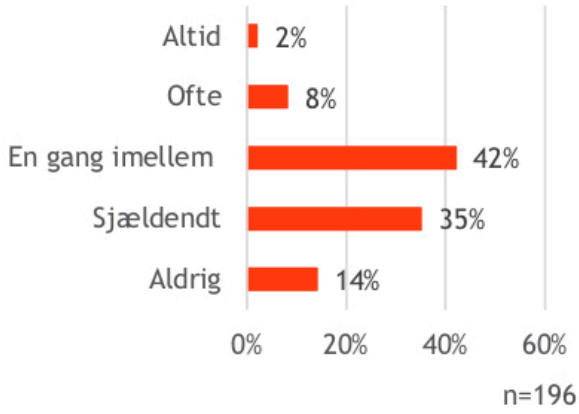
I eftermiddags- og aftentimerne går flere af de unge afsted i mindre grupper til det lokale supermarked. Her køber de blandt-selv-slik, energidrik på tilbud, mælkesnitter og mange andre søde sager. Efter aftensmåltidet går en gruppe elever til det lokale pizzeria, hvor de spiser pizza, pomfritter og drikker sodavand. I tekøkkenerne koger elkedlen vand til kopnudler og pulverkakao, på værelserne hygger eleverne med slik og film, og på gangene render flere rundt med en pose chips eller en plade chokolade i hånden. Weekenderne udgør også en mere uformel ramme om måltiderne, men vi fokuserer her kun på hverdagene, som vi har haft adgang til at observere.

Spørgeskemaundersøgelsen viser, at mange af efterskoleeleverne køber både snacks og mad, mens de er på efterskolen. Som figur 8 viser, køber 54% af eleverne *altid* eller *ofte* snacks på efterskolen, mens kun 2% af eleverne *aldrig* køber snacks. Hvad angår elevernes indkøb af mad viser figur 9, at kun 10% af eleverne *altid* eller *ofte* køber mad, mens 14% *aldrig* gør.

Figur 8: Når du er på din efterskole, hvor ofte køber du snacks?

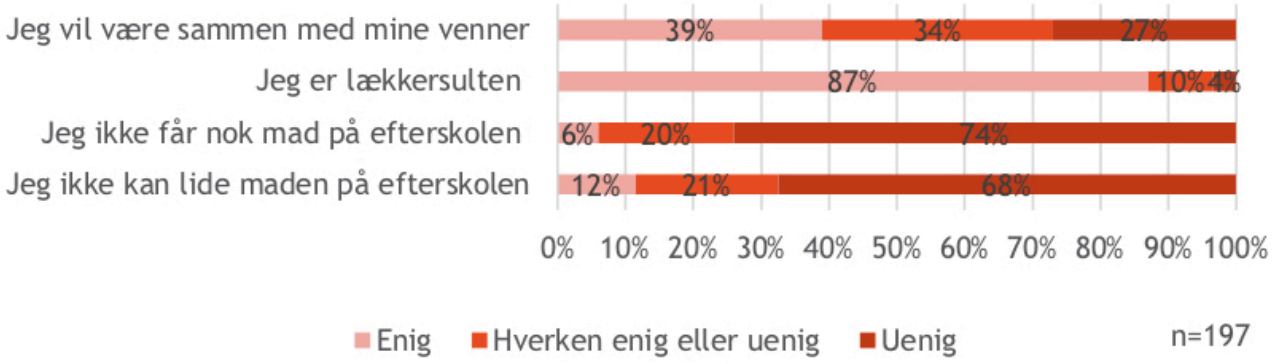


Figur 9: Når du er på din efterskole, hvor ofte køber du mad?



Man kan undre sig over, hvorfor eleverne hyppigt køber snacks eller mad, når de både får mad og mellemmåltider på efterskolen. Undersøgelsen viser, at det i langt overvejende grad ikke handler om sult eller kræsenhed – men hvad handler det så om?

Figur 10: Hvor enig eller uenig er du i følgende udsagn: Jeg køber mad og/eller snacks, fordi



Som figur 10 illustrerer, handler elevernes indkøb af snacks og mad i høj grad om det sociale – at tilbringe tid med sine venner – men også om elevernes søde tand. Begge dele kan vi blive klogere på i det kvalitative materiale, som indikerer, at efterskolens særlige socialitet og fællesskab nærmest inviterer til et større indtag af snacks. Flere af de unge fortæller i interviewene, at da de startede på efterskole, steg deres indtag af snacks og søde sager markant. Årsagerne hertil beskriver to af de unge:

Altså da jeg var derhjemme, så det der med at spise slik og drikke cola, det var i weekenderne, hvor her føles dagene lidt som weekender. Man kan hurtigt komme til at gå ind på et værelse og spise noget slik med nogen og lige tage en cola.

Også det der med at blande slik, det gør man jo aldrig derhjemme, men det er jo sådan, når der er hyggestemning hele tiden, så ligger man sammen og får et eller andet lækkert.

På efterskolen, hvor der er en helt særlig socialitet – og hvor ingen forældre holder øje – har de unge mulighed for at skabe deres egen selvstændige madkultur og bestemme hvad og hvornår, de spiser snacks. Flere af de unge fortæller også, at det høje snackindtag især hørte til begyndelsen af efterskoleåret, hvor behovet for at skabe nye venskaber og mindre fællesskaber var allerstørst. I interviewene nævner mange af de unge, hvordan en tur til det lokale pizzeria eller den nærmeste McDonald's kan give anledning til en helt anden stemning og en ny form for fællesskab, end når de spiser sammen i efterskolens spisesal. En af de unge siger på baggrund af en note, hun har skrevet under et interview:

Altså jeg har skrevet en situation, som ikke var her på skolen, men i sidste weekend hvor vi var taget ind til byen, syv personer, så var vi gået ind på McDonald's og sad og spiste derinde. Det var ikke så meget maden, men det var mere det der med, at vi ikke var flere. Altså normalt sidder vi jo hele skolen og spiser sammen, så det var lidt mere intimt og hyggeligt, at vi bare kun var os... Så lærte vi hinanden at kende på en helt anden måde, fordi man ikke skulle tage hensyn til så mange mennesker, men at det kun var os i gruppen.

Det er her tydeligt, at for de unge er det mest centrale ikke selve madoplevelsen på McDonald's eller pizzariaet, men snarere opfyldelsen af et behov for mere afgrænsede rammer og intime fællesskaber. Vi ser således, at de unge trækker over mod mere intime fællesskaber, som finder sted i en uformel madarena, der kan facilitere en større nærhed og intim socialitet end efterskolens formelle madarena.

Hvor de andre kapitler tidligere viste, at eleverne orienterer sig mod krop og sundhed og også i nogen grad mod natur og klimahensyn, så er de uformelle måltidsarenaer tilsyneladende udelukkende defineret af en orientering mod sociale fællesskaber. Mad i de uformelle arenaer står således også i modsætning til de fleste efterskolekøkkeners fokus på sund og varieret kost, hvilket sommetider kan give anledning til konflikter mellem den formelle og de uformelle måltidsarenaer på efterskolen.

Mere overordnet kan man her sige, at de unge i en vis forstand griber efterskolens fortællinger om fællesskab og 'hygge', men kobler dem så i denne sammenhæng til et indtag af snacks, slik og søde sager. Og de indholdsudfylder dermed en del af efterskolefællesskabet på en måde, der rummer nogle sundheds-mæssige udfordringer.

Opsummering

På efterskolen bliver fællesskaber og socialitet i høj grad forbundet til mad og måltider. Vi skelner her mellem *de formelle* og *uformelle måltidsarenaer* på efterskolen. *De formelle måltidsarenaer* – køkkenet og spisesalen – er dem der udgør rammerne omkring en bred socialitet blandt efterskolens elever, der knytter an til hele den samlede gruppe af efterskoleelever og dermed et fællesskab, der omfatter alle eleverne på skolen. Men samtidigt søger eleverne også de mindre og intime fællesskaber. *De uformelle måltidsarenaer* er i det perspektiv at forstå som elevernes værelser, huse, tekøkkener, men også som det lokale pizzeria, supermarked eller tank.

Etablering og vedligeholdelse af deres mere intime og selvvalgte fællesskaber er en helt central og højt prioriteret del af efterskolelivet for eleverne, og i disse fællesskaber spiller mad og snacks en betydelig rolle. Men hvor mad, måltider og madlavning på de mere formelle arenaer knyttes til kropsligvelvære, mæthed og sundhed generelt, så der det den usunde mad og 'snacking', man samles om i de uformelle måltidsarenaer. På den måde kan efterskolens fokus på socialitet og fællesskab risikere at invitere de unge til et højere indtag af snacks, da de unge i høj grad kobler det sociale, det fælles og det hyggelige med at spise søde sager. Et forhold der er i konflikt med efterskolernes ønske om at bidrage positivt til de unges maddannelse og fremme sunde kostindtag.

Litteratur

Andersen, B. (2016). Madlavningslyst: En kvalitativ undersøgelse af hvad der motiverer unge til at lave mad og hvordan deres madlavningspraksis indgår i deres hverdagsliv.

Brembeck, H., Johansson, B., Bergström, K., Engelbrektsson, P., Hillén, S., Jonsson, L., … Shanahan, H. (2013). Exploring children's foodscapes. *Children's Geographies*, *11*(1), 74–88.

Bruselius-Jensen, M. (2013). Børns perspektiver på og deltagelse i måltider. In *Børn, Ernæring Og Måltider.* munksgård/gyldendal, København.

Bruselius-Jensen, M., & Sørensen, N. U. (2017). *Unges fællesskaber - Mellem selvfølgelighed og vedligeholdelse.* Aalborg Universitetsforlag. Retrieved from http://vbn.aau.dk/files/257823936/Unges_f_llesskaber_Online_version.pdf

Danielsen, D. (2016). Jeg ved min krop er god nok. Det er bare ikke sådan en følelse indeni: et studie i store skolebørns erfaringer med fænomenet sundhed. Roskilde Universitetsforlag.

Douglas, M. (1984). Food in the social order: studies of food and festivities in three American communities.

Furlong, A., Woodman, D., & Wyn, J. (2011). Changing times, changing perspectives: Reconciling "transition" and "cultural" perspectives on youth and young adulthood. *Journal of Sociology, 47*(4), 355–370. https://doi.org/10.1177/1440783311420787

Holm, L. (2003). *Mad, mennesker og måltider-samfundsvidenskabelige perspektiver.* Munksgaard

Holt, K. (2018). *Socialelæringsrum i LOMA: En pædagogisk antropologisk undersøgelse af udskolingselevers deltagelse i og erfaringer med et skolemadsprojekt* (Doctoral dissertation, Danmarks Institut for Pædagogik og Uddannelse).

James, A., Curtis, P., & Ellis, K. (2009). Negotiating family, negotiating food: Children as family participants? In *Children, food and identity in everyday life* (pp. 35–51). Springer.

Juul, T. M., Madsen, D. C., Damgård, C. B., Sørensen, N. U., & Havelund, M. (2014). *9. klasse på efterskole Fem udfordringer til udviklingen af efterskolernes 9. klasse.* Retrieved from https://www.cefu.dk/media/417460/rapport_til_efterskoleforeningen_cefu_og_damvad_endelig.pdf

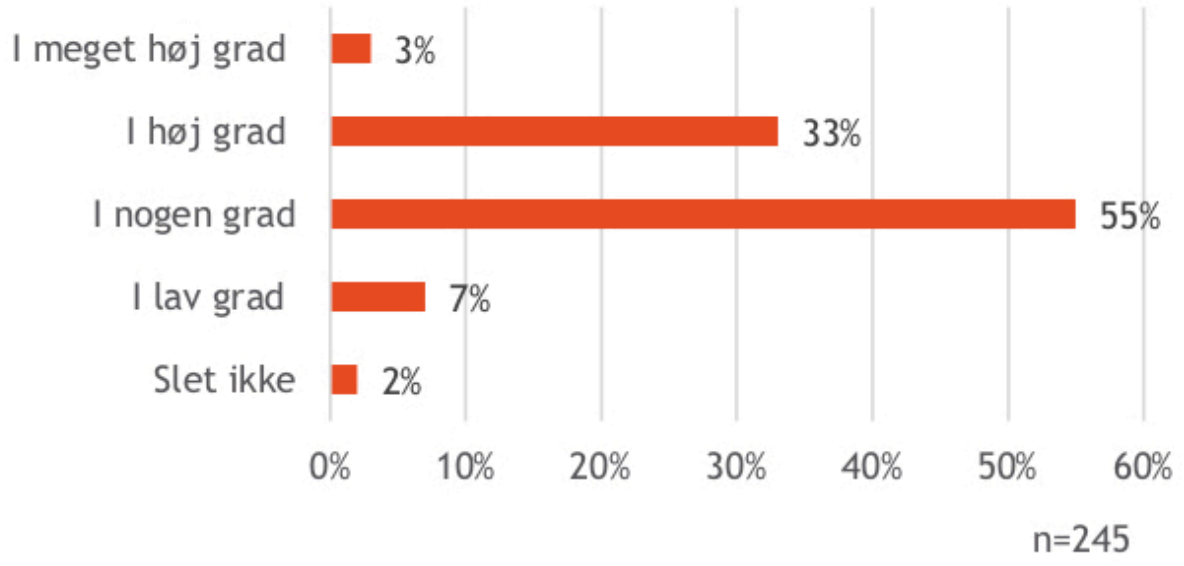
Illeris, K., Katznelson, N., Nielsen J. C. (2009) *Ungdomsliv – mellem individualisering og standardisering.* Samfundslitteratur

Kleres j.& Wettergren Å. (2017). Fear, hope, anger, and guilt in climate activism, Social Movement Studies, 16:5, 507-519 https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/14742837.2017.1344546?src=recsys

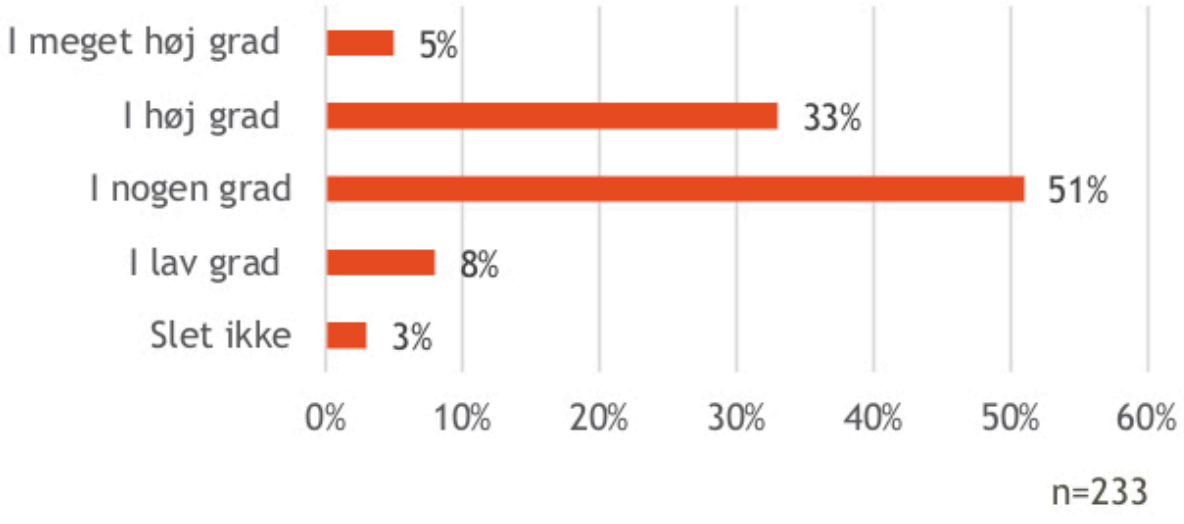
Lévi-Strauss, C., & Weightman, J. (1986). *The raw and the cooked: Introduction to a science of mythology.* Penguin Books London.

Bilag 1: Figurer

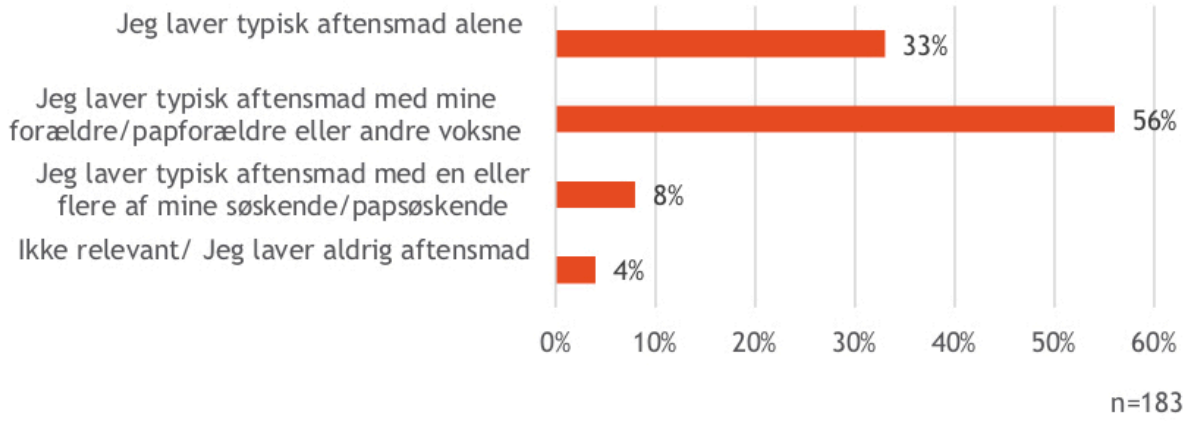
Figur 11: I hvilken grad vil du sige, at du går op i sundhed?



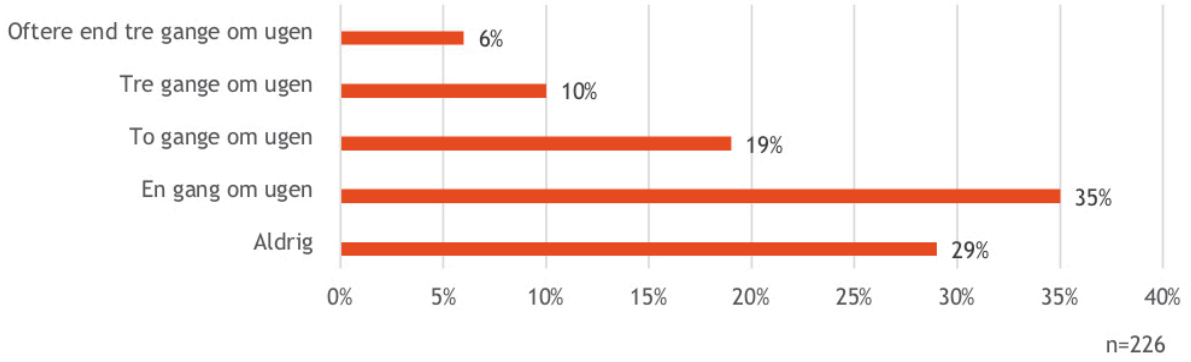
Figur 12: I hvilken grad vil du sige, at du går op i klima?



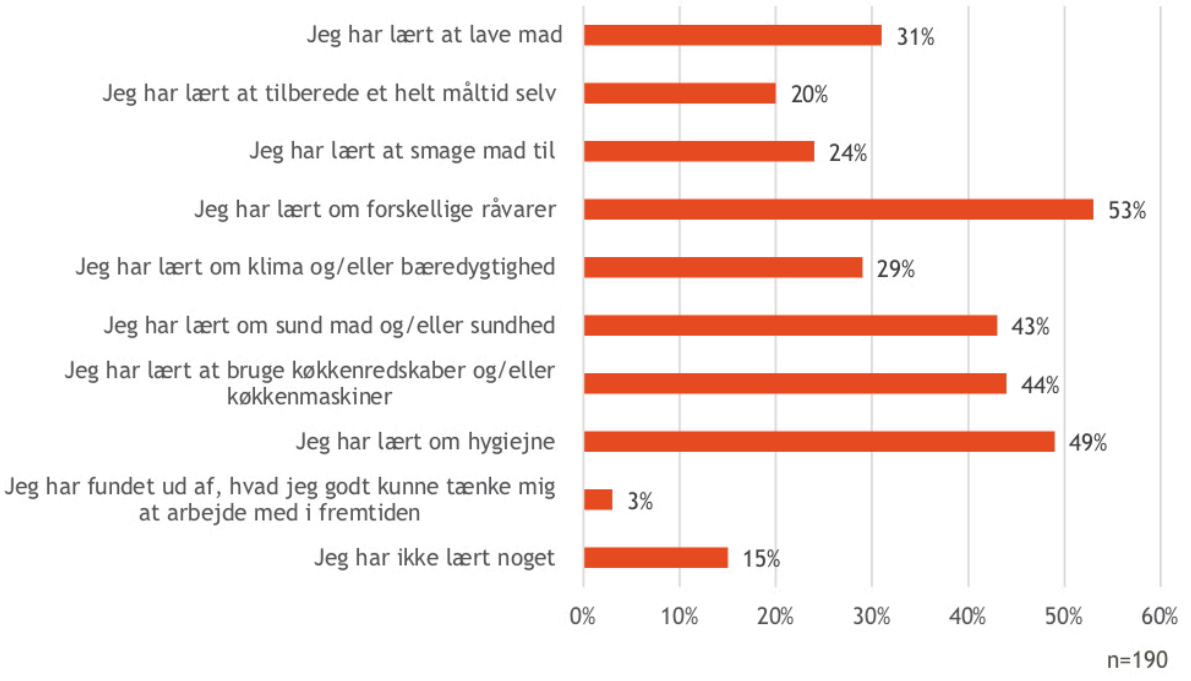
Figur 13: Hvilken situation beskriver bedst, hvem du typisk laver aftensmad med derhjemme?



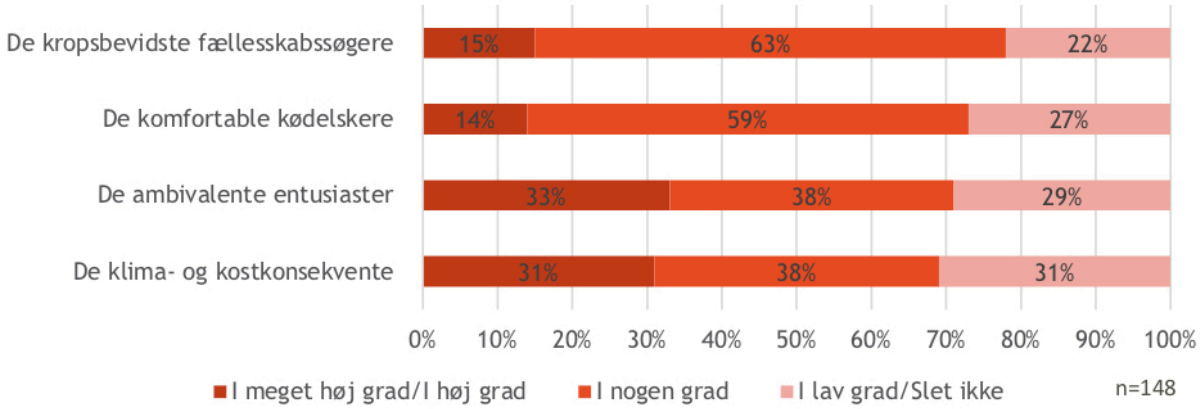
Figur 14: Hvor mange gange om ugen lavede du aftensmad derhjemme, før du startede på efterskole? Det gælder både, hvis du selv lavede hele måltider, eller hvis du har til med dele af måltidsforberedelserne.



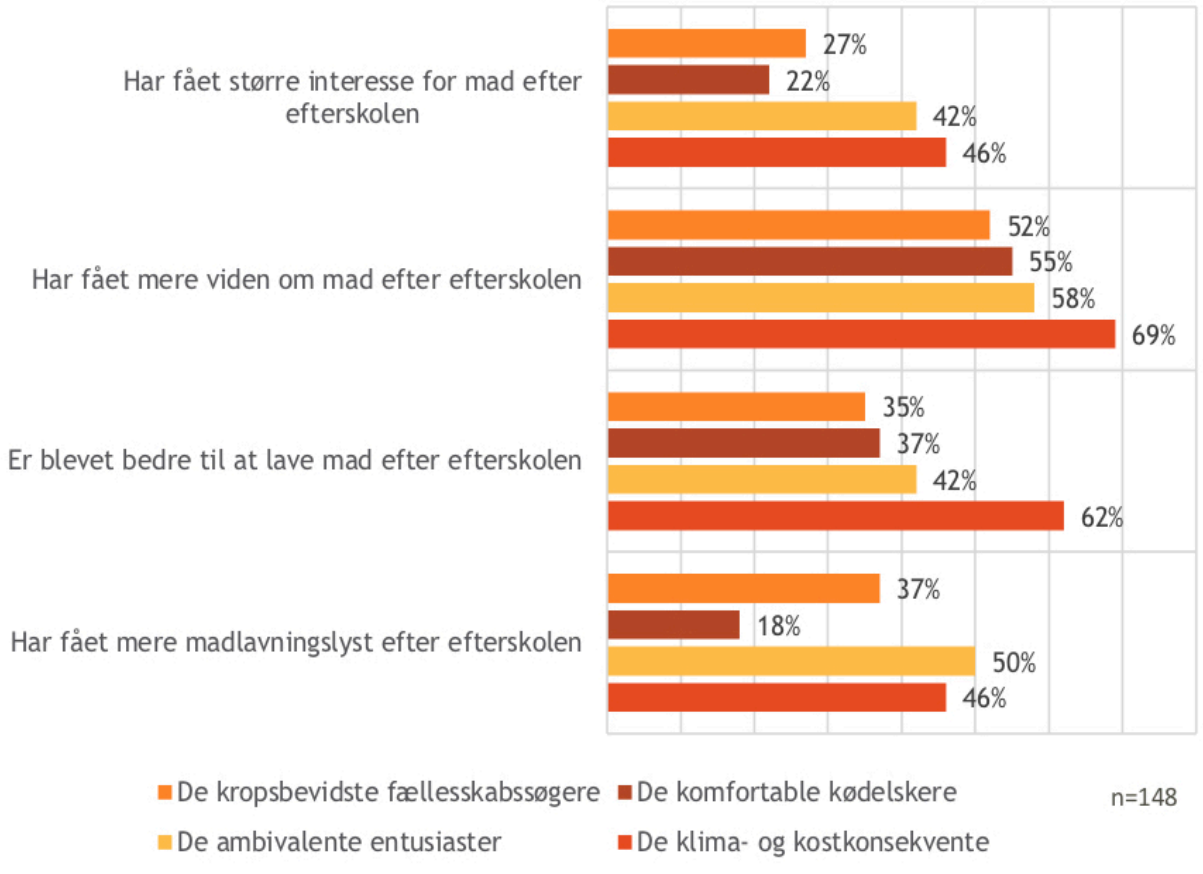
Figur 15: Hvad har du lært i køkkenet på efterskolen?



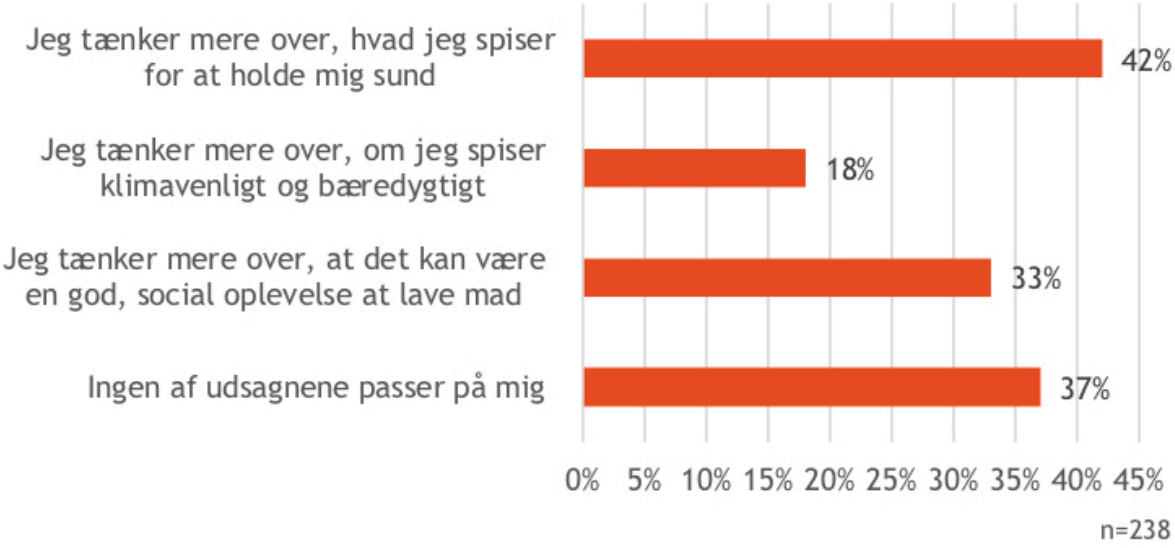
Figur 16: I hvor høj grad kan du bruge det, du har lært i køkkenet?



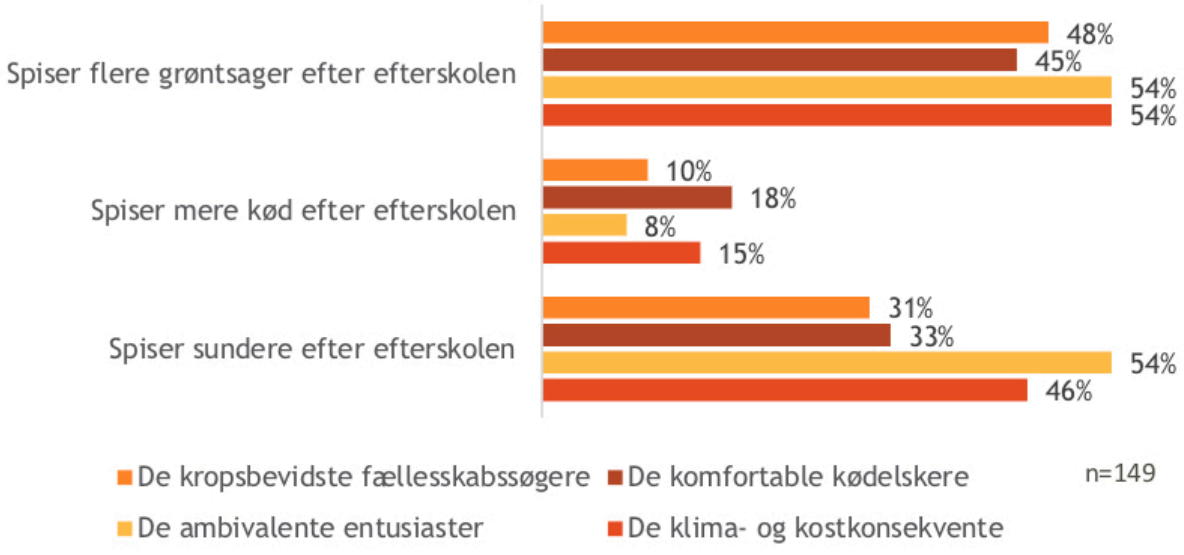
Figur 17: Jeg er enig i, at jeg



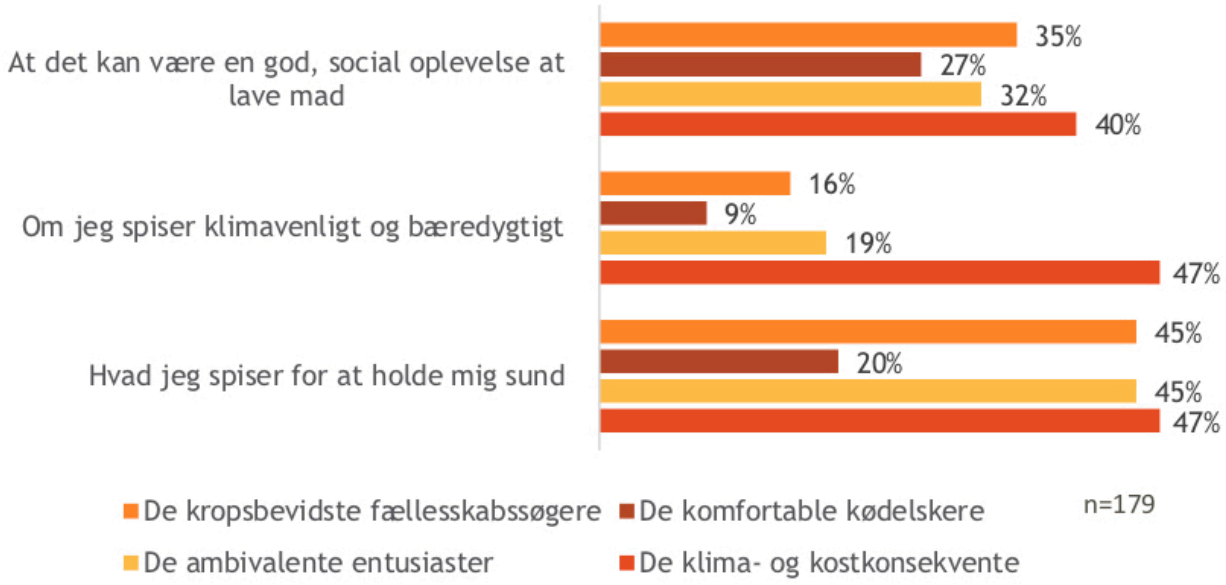
Figur 18: Hvilke af følgende udsagn passer på dig, efter at du har været på efterskole?



Figur 19: Jeg er enig i, at jeg efter efterskolen



Figur 20: Efter efterskolen tænker jeg mere over,



Bilag 2: Om datagrundlag og metode

Denne undersøgelse var i udgangspunktet udformet som et kvalitativt studie, der fulgte tre grupper på tre efterskoler over et efterskoleår. Designet var bygget op med feltbesøg på skolerne i efteråret, vinteren og foråret. Men foranlediget af forårets COVID-19 udbrud og hjemsendelsen af alle efterskolelever, blev undersøgelsesformatet ændret undervejs og dele af feltarbejdet blev konverteret til et spørgeskema. Tabel 1 skaber overblik på undersøgelsens samlede data:

Tidspunkt	Datatype	Beskrivelse
Efterår 2019	Interviews	Ni fokusgruppeinterviews med i alt 40 efterskoleelever (tre fokusgruppeinterviews på hver efterskole). Løbende spotinterviews med køkkenpersonalet på hver af de tre efterskoler
	Observationer	Seks observationssessioner fra tidlig morgen til frokost i køkkenet og ved måltiderne (to på hver efterskole)
Vinter 2020	Observationer	To observationssessioner fra formiddag til sen aften/næste morgen i køkkenet, ved måltiderne og på efterskolen generelt (på to af efterskolerne[6]).
Forår 2020	Spørgeskemaundersøgelse[7]	Spørgeskemaet blev sendt ud til efterskoleeleverne under deres hjemsendelse i foråret 2020. Besvarelser fra 262 elever med en samlet svarprocent på 75% (se bilag 3, tabel 2 og figur 21)

Tabel 1: Oversigt over datagrundlag og anvendte metoder.

Fokusgrupper: Vi har afholdt fokusgruppeinterviews ved det første besøg på efterskolerne. Disse interviews havde fokus på de unges forventninger til mad- og måltidskulturen på skolen og deres indledende måltidspraksisser og madpræferencer. Herunder var der fokus på at etablere en fornemmelse af elevernes generelle interesse for mad og måltider og deres motivation for at deltage i madlavningen. Der var også fokus på elevernes oplevelse af køkkentjansen. Dog blev der også blev foretaget interviews med elever, der ikke havde deltaget i køkkentjansen endnu. For at give eleverne individuel tænketid var der i fokusgruppeinterviewet indlagt sessioner, hvor eleverne individuelt tog noter til det næste spørgsmål. Derfor referer enkelte citater fra elever i rapporten til noter, de har skrevet.

[6] Observationssessionen på den tredje efterskole i marts 2020 blev aflyst pga. elevernes hjemsendelse ifm. COVID-19

[7] Se bilag 3 for yderligere beskrivelse af spørgeskemaundersøgelsen

Observationer: Der er foretaget deltagende observationer ved hvert besøg på efterskolerne. Vi har deltaget i køkkenarbejdet, i måltiderne og opholdt os på skolen i en periode. Observationerne har primært fokus på de unges deltagelse i køkkenarbejdet. Herunder på relationen mellem eleverne og køkkenpersonalet, elevernes deltagelsesformer og tilgang til køkkenarbejdet og den generelle stemning i køkkenet. Der er ligeledes foretaget deltagende observationer ved måltiderne. Med måltidsobservationerne har der bl.a. være fokus på at undersøge det sociale fællesskab ved måltiderne, rytmen, og hvad og hvordan der spises.

Walk and talks: Ved andet besøg foretog vi walk and talks med eleverne efter middagsmåltidets. I begge tilfælde inviterede vi os selv med på en tur til den lokale købmand. Undervejs på turen talte vi med eleverne om forskellen mellem de formelle efterskolemåltider og de mere intime snackmåltider uden for de formelle rammer.

Bilag 3: Om spørgeskemaundersøgelsen

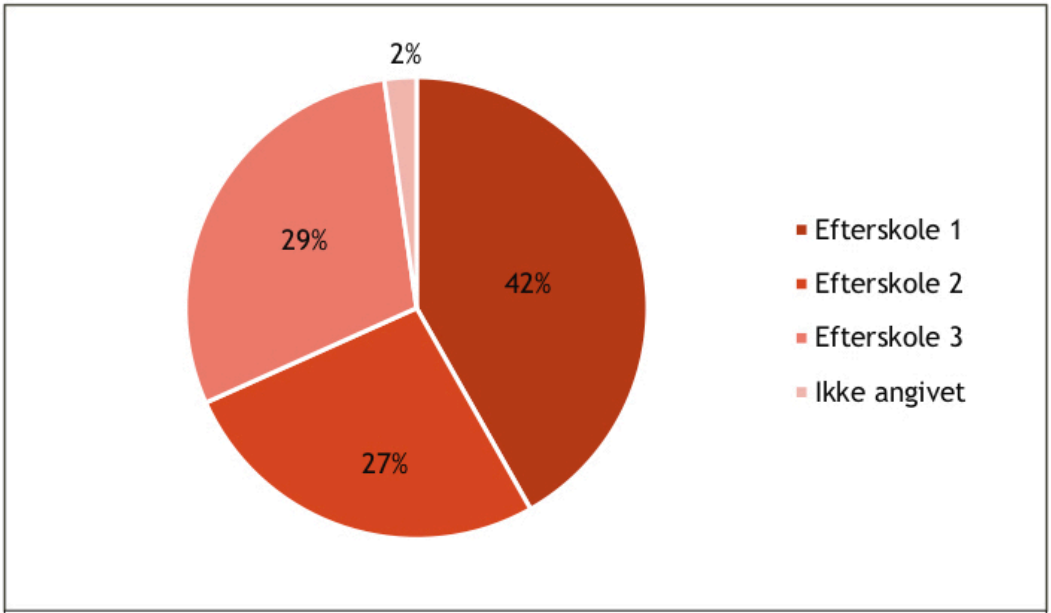
Den kvantitative del af undersøgelsen tager udgangspunkt i en spørgeskemaundersøgelse, som har haft til formål at undersøge efterskoleelevernes forhold til mad, erfaringer med at lave mad og deltagelse i 'Efterskolernes Køkkentjans' kvantitativt. Spørgeskemaet udgøres af i alt 47 spørgsmål, hvoraf nogle også indeholder underspørgsmål. Spørgeskemaundersøgelsen er informeret af det indledende kvalitative studie. For at uddybe de kvalitative fund, spørger vi ind til efterskoleelevernes forhold til mad og deres erfaring med madlavning både før, under og efter efterskoleopholdet samt elevernes deltagelse i 'Efter-skolernes Køkkentjans'.

Af de unge, som har svaret på spørgeskemaet, er 58% piger, 40% er drenge og 2% har angivet deres kønsidentitet som "andet". Der er altså her tale om et mindre skævvredet udtryk for køn, der skal tages forbehold for, når der i undersøgelsen konkluderes på baggrund af netop køn.

Spørgeskemaet blev udsendt til samtlige elever fra tre efterskoler mens de var hjemsendt i foråret 2020. Af i alt 349 efterskoleelever har 268 svaret på hele eller dele af spørgeskemaet. Det svarer til en svarprocent på 75%. Samlede og individuelle svarprocenter for de tre efterskoler fremgår af tabel 2, og fordelingen af efterskolernes vægt i den samlede kvantitative undersøgelse illustreres ved figur 21.

Efterskoler	Elever da undersøgelsen blev gennemført	Antal svar på spørge-skema	Svarprocent
Efterskole 1	139 elever	112 svar	81%
Efterskole 2	119 elever	71 svar	60%
Efterskole 3	91 elever	79 svar	87%
Alle tre efterskoler	349 elever	262 svar	75%

Tabel 2: Oversigt over elever, svar og svarprocenter på de tre efterskoler for sig og i alt. 6 respondenter (i alt 2%) har ikke angivet, hvilken efterskole de går på, som det fremgår af figur 21 nedenfor. Derfor differencen mellem totalen her på 262 svar og spørgeskemaundersøgelsens overordnede total på 268 svar.



Figur 21: Fordelingen af besvarelser fra de tre efterskoler i den samlede spørge-skemaundersøgelse.

Den kvantitative undersøgelse indeholder blandt andet en klyngeanalyse, som kigger nærmere på forskellige grupperinger af efterskoleelever iht. deres oplevelser med og holdninger til mad og madlavning. 179 efterskoleelever ud af de i alt 268, som har deltaget i undersøgelsen, har svaret på samtlige spørgeskemaspørgsmål, der indgår i klyngeanalysen. Fundene fra klyngeanalysen bygger således på disse 179 efterskoleelevers svar på spørgsmålene.

Rapporten indeholder flere analytiske, krydskørsler og –tabeller, hvor de unge efterskoleelevers forhold til mad og madlavning sammenholdes på forskellige måder. Krydskørslerne bygger både på de kvalitative data og på data fra de unge, som har besvaret på de inddragede spørgsmål. Afhængig af antallet af besvarelser på de enkelte spørgsmål, kan tabellernes totaler variere undervejs, og det er ligeledes årsagen til, at krydstabellerne dækker over flere respondenter end klyngeanalysen med sin faste total på de 179 observationer. Klyngeanalysen er nærmere beskrevet i bilag 4.

Bilag 4: Om klyngeanalysen

Bilag 4a: Metodisk baggrund

Klyngeanalyse er en såkaldt strukturanalyse (Hussain & Lauridsen, 2017). Det er et statistisk og strategisk værktøj inden for data-mining, som på baggrund af klyngealgoritmer kan identificere forskellige, overordnede klynger i et datamateriale og gruppere undersøgelsens respondenter dertil. Det findes et væld af klyngeanalytiske metoder til inddeling af respondenter i klynger på baggrund af indsamlede survey-data. Grupperingen af respondenter i klynger sker med udgangspunkt i de ligheder og forskelle til hinanden, som respondenterne giver udtryk for med deres svar på de spørgeskemaspørgsmål, der er udvalgt til klyngedannelsen (Morissette & Chartier, 2013; Hussain & Lauridsen, 2017).

Overordnet kan klyngeanalysetilgange opdeles i to metoder: Hierarkisk og ikke-hierarkisk/partitionel klyngeanalyse, som repræsenterer to forskellige klasser af klyngealgoritmer (Fred & Leitão, 2000; Hussain & Lauridsen, 2017). Hierarkiske grupperingsalgoritmer opdeler data i et hierarki af klynger, mens data ved partitionalalgoritmer opdeles i partitioner, som er gensidigt forskellige fra hinanden.

Klyngeanalysen i undersøgelsen her er en k-means klyngeanalyse. K-means er en af flere algoritmer, som hører til under den ikke-hierarkiske/partitionelle metode til klyngeanalyse. Ved en k-means klyngeanalyse fastsættes på forhånd et antal af klynger, som datamaterialet inddeles i med idéen om en høj sammenlignelighed blandt dataobjekter inden for samme klynge (homogenitet intracluster) og en tilsvarende lav sammenlignelighed mellem dataobjekter fra forskellige klynger (heterogenitet intercluster) (Morissette & Chartier, 2013; Hussain & Lauridsen, 2017). Sammenlignelighed til klyngen bestemmes ud fra den enkelte klynges middelværdi, som udgøres af en tilfældigt udvalgt observation i data.

Helt lavpraktisk vil det sige, at det i denne undersøgelse er sådan, at klyngeanalysen er foretaget ud fra en antagelse om fire tilstedeværende klynger i data. Antagelserne bygger blandt andet på analyser af de indledende kvalitative undersøgelser. De 179 unge, som har svaret på de spørgeskemaspørgsmål, der er udvalgt til at indgå i klyngedannelsen, er på baggrund af deres svar blevet inddelt i fire forskellige klynger med udgangspunkt i deres svarmæssige ligheder og forskelle. Klyngeanalysen har på den måde resulteret i fire klynger, som er gensidigt udelukkende og har hver deres særlige karakteristika iht. de unge efterskoleelevers erfaringer og oplevelser med samt holdninger til mad og madlavning. Klyngerne er derefter analyseret deskriptivt og navngivet ud fra deres særlige profiler som:

- *De kropsbevidste fællesskabssøgere*
- *De komfortable kødelskere*
- *De ambivalente entusiaster*
- *De klima- og kostkonsekvente*

Bilag 4b: Analytisk baggrund

Klyngeanalysens analytiske baggrund er 34 udvalgte spørgsmål fra den samlede spørgeskemaundersøgelse. Spørgsmålene er udvalgt på grund af deres antagne evne til at belyse forskelle og ligheder, som det fremgår af den metodiske gennemgang ovenfor, mellem efterskoleelevernes forhold mad og madlavning. Det er samme 34 spørgsmål, som beskrivelserne af de fire grupper i de respektive rapportafsnit tager udgangspunkt i. I alt 179 elever har svaret på samtlige spørgsmål. Spørgsmålene fremgår af tabel 3 nedenfor:

- *Hvor enig eller uenig er du i følgende udsagn: "Et godt måltid indeholder kød"?*
- *Hvor enig eller uenig er du i følgende udsagn: "Et godt måltid indeholder grøntsager"?*
- *I samfundet er der et stort fokus på sundhed. I hvilken grad vil du sige, at du går op i sundhed?*
- *Har du spist en særlig kost for at blive sundere? Ja, for at undgå fødevareallergi/-intolerance.*
- *Har du spist en særlig kost for at blive sundere? Ja, vegetarisk eller vegansk.*
- *Har du spist en særlig kost for at blive sundere? Ja, for at tabe mig.*
- *Har du spist en særlig kost for at blive sundere? Ja, for at tage på.*
- *Har du spist en særlig kost for at blive sundere? Ja, jeg har fastet.*
- *Spiser du stadig en særlig kost for at blive sundere?*
- *I medierne og i skolen hører man meget om klima og klimaforandringer. I hvilken grad vil du sige, at du går op i klimaet?*
- *Har du spist en særlig kost af hensyn til klimaet? Ja, jeg har spist mindre kød.*
- *Har du spist en særlig kost af hensyn til klimaet? Ja, jeg har været vegetar eller veganer.*
- *Har du spist en særlig kost af hensyn til klimaet? Ja, jeg har spist lokale fødevarer.*
- *Har du spist en særlig kost af hensyn til klimaet? Ja, jeg har spist efter årstiderne.*
- *Spiser du stadig en særlig kost af hensyn til klimaet?*
- *Hvad er vigtigst for dig, når du spiser: At maden smager godt, at maden gør dig mæt, at maden er sund eller at maden er klimavenlig?*
- *Hvor ofte er der grøntsager i den mad, som din familie eller dem, du bor med, spiser?*
- *Hvor ofte er der kød i den mad, som din familie eller dem, du bor med, spiser?*
- *Hvor mange gange om ugen lavede du aftensmad, før du startede på efterskole?*
- *Hvor mange gange om ugen, laver du aftensmad, efter du er kommet hjem fra efterskole?*
- *Når du laver aftensmad derhjemme, hvad står du typisk for? Jeg hjælper med det, som jeg får besked på.*
- *Når du laver aftensmad derhjemme, hvad står du typisk for? Jeg dækker bord.*
- *Når du laver aftensmad derhjemme, hvad står du typisk for? Jeg finder opskrift til aftensmaden.*
- *Når du laver aftensmad derhjemme, hvad står du typisk for? Jeg køber ind til aftensmaden.*
- *Når du laver aftensmad derhjemme, hvad står du typisk for? Jeg laver aftensmaden.*
- *Når du laver aftensmad derhjemme, hvad står du typisk for? Jeg rydder op efter aftensmaden.*
- *Hvilken situation beskriver bedst, hvem du typisk laver aftensmad med derhjemme: "jeg laver typisk aftensmad alene", "jeg laver typisk aftensmad med mine forældre/papforældre eller andre voksne", "jeg laver typisk aftensmad med en eller flere af mine søskende/papsøskende" eller "ikke relevant/jeg laver aldrig aftensmad"?*
- *Hvor enig eller uenig er du i følgende udsagn: "Jeg interesserer mig for madlavning"?*
- *Hvor enig eller uenig er du i følgende udsagn: "At lave mad er først og fremmest en pligt"?*
- *Hvor enig eller uenig er du i følgende udsagn: "Hvis jeg havde mere tid og overskud, ville jeg oftere lave (hjemmelavet) mad selv"?*
- *Hvor enig eller uenig er du i følgende udsagn: "Når jeg laver mad, laver jeg ofte nemme og hurtige retter"?*
- *Hvor enig eller uenig er du i følgende udsagn: "Når jeg laver mad, laver jeg ofte retter, som jeg kender i forvejen"?*
- *Hvor enig eller uenig er du i følgende udsagn: "Jeg synes ikke, at mine madlavningsevner er tilstrækkelige"?*

Tabel 3: De 34 udvalgte spørgsmål inkluderet i klyngeanalysen

Bilag 5: Konklusioner i punktform

Konklusioner i punktform

Forskelle i de unges forhold til mad og madlavning (kapitel 1)

→ Langt de fleste unge i undersøgelsen har ikke den store interesse for madlavning. De opfatter mad og måltider som noget selvfølgeligt, som de ikke behøver at tage et ansvar for.

→ Flertallet af de unge er optaget af klimahensyn, men kun en meget lille andel af de unge omsætter deres holdninger til engagement i madlavning og konkrete kostvaner.

→ For mange unge er hensynet til krop og sundhed et væsentligt parameter både i deres orienteringer og i deres forhold til mad. Det handler både om at vedligeholde en stærk og velfungerende krop. Men for en del unge kobler det sig også til slankekure og særlige kropsidealer.

→ Der er en kønnet skævvridning i de unges holdninger og praksisser i forhold til deres deltagelse i madlavning. Det kan skabe særlige forventninger til de unge kvinders engagement for madlavning og potentielt afholde unge mænd fra at engagerer sig.

Hvad får de unge ud af at være i køkkenet (kapitel 2)

→ Generelt oplever en del af de unge, at de via efterskolen har fået flere køkkenfærdigheder og viden om mad og måltider, men også at de har mere har fået mere lyst til at lave mad.

→ En stor del af de unge oplever, at de spiser sundere efter efterskoleopholdet, og størstedelen vurde-rer selv, at de spiser flere grøntsager. En mindre gruppe oplever, at de spiser mere kød efter tiden på efterskole.

Oplevelser og deltagelse i køkkenet (kapitel 3)

→ Efterskolekøkkener kan fremstå åbne og tilgængelig, med tætte og omsorgsfulde relationer mellem køkkenpersonale og elever. Men de kan også fremstå lukkede og med en mere professionel og opgaverettet relation til eleverne.

→ I nogle køkkener fungerer eleverne primært som en ekstra hånd, i andre køkkener integreres eleverne som kompetente medskabere af måltidet fra opskrift til servering og læring bliver en integreret del af tilberedningsprocessen.

→ **De åbne køkkener og tætte relationer til køkkenpersonalet skaber i højere grad adgang til køkkenet for de unge, som ellers ikke interesserer sig særligt meget for mad og madlavning.**

→ **Efterskolekøkkenerne placerer sig på et kontinuum fra at være en åben integreret del af elevernes og skolens hverdag til at være en mere separat fungerende enhed, som momentvis er åbent for eleverne, og som har en begrænset interaktion med resten af skolen.**

Efterskolens mad- og måltidsarenaer (kapitel 4)

→ **På efterskolerne eksisterer både en formel og en uformel måltidsarena. De formelle arenaer omfatter køkkenet, måltider i spisesalen og til en vis grad undervisning med fokus på fødevare og måltider. De uformelle arenaer omfatter bl.a. elevernes værelser, tekøkkenerne og den lokale købmand eller pizzeria.**

→ **De uformelle måltidsarenaer har en ganske central rolle elevernes etablering og vedligeholdelse af deres mere intime og selvvalgte venskaber.**

→ **Mens måltiderne i de formelle arenaer er defineret af skolen ønske om at styrke elevernes maddan-nelse og sunde spisevaner, så er de uformelle måltidsarenaer orienteret omkring indtag af usund mad og snacks.**

Center for Ungdomsforskning

Institut for Kultur og Læring

Aalborg Universitet i København

A.C Meyers Vænge 15, 2450 København SV

Tlf: (+45) 20 29 46 29

www.cefu.dk

AALBORG UNIVERSITET

cefu | Center for Ungdomsforskning