

UPPSALA UNIVERSITET  
Institutionen för Hushållsvetenskap  
Hem- och konsumentkunskap C  
C-uppsats, 10 poäng  
VT2006

# **Vilket recept - spelar det någon roll?**

Receptens roll som  
betydelsebärare och meningsskapare  
i Hem- och konsumentkunskap

**Författare**  
Karin Höijer

**Handledare**  
Karin Hjalmeskog

**Examinator**  
Christina Fjellström

**Uppsattstitel:** Vilket recept – spelar det någon roll? Receptens roll som betydelsebärare och meningsskapare i Hem- och konsumentkunskap

**Studerande:** Karin Höijer

**Handledare:** Karin Hjälmeskog

**SAMMANFATTNING:**

Syftet med denna uppsats är att studera vilka recept lärare i hem- och konsumentkunskap använder i sin undervisning och då särskilt studera vem och vad som bestämmer urvalet samt att se vilka värden och normer som förmedlas.

Undersökningen är utförd med deltagande observationer samt kvalitativa intervjuer av tre lärare och sex elever i år åtta och nio. Vid de deltagande observationerna har en metodvariant som kallas ”critical incidents” använts.

Resultatet tyder på att vilka recept som används främst har att göra med lärarens inställning till vem som ska göra valet, med vad läraren har planerat att undervisningen ska handla om och med vilken tillgång till recept som finns. Genom valet uttrycker lärarna pedagogiska idéer och kunskapssyn och eleverna uttrycker bland annat smakpreferenser.

Min slutsats är att det finns anledning att fundera över både hur elever lär och vad jag som lärare kan göra för att skapa de bästa förutsättningarna för lärande.

**Nyckelord:** hem- och konsumentkunskap, mening i undervisning, recept, urvalsprocess

**Title:** What recipe – does it matter? The recipe’s role as an initiator of values and meaning in Home Economics

**Student(s):** Karin Höijer

**Supervisor (s):** Karin Hjälmeskog

**SUMMARY:**

This essay examines the methodology of recipe selection used by teachers in Home Economics teaching and specifically studies who and what determines the selection as well as what values and norms are conveyed.

The study was conducted using participatory observations and qualitative interviews of three teachers and six pupils in years eight and nine. A method called “critical incidents” was used during the participatory observations.

The result suggests that recipe selections are based on one of three criteria: a teacher’s attitude towards whom – the teacher or student – directs recipe selection, a preset lesson plan, or, the accessibility to recipes. Teachers tend to base selections upon pedagogical ideas and a cognitive approach whilst pupils express preferences based on taste.

This essay concludes that it is of value to consider how pupils learn and what a teacher can do to foster the best circumstances for learning.

**Keywords:** home economics, meaning in education, process of selection, recipes

# Innehållsförteckning

Innehållsförteckning.....	4
Introduktion.....	5
Ämnet Hem- och konsumentkunskap .....	5
Kulinariska texter .....	7
Kultur och socialisation.....	8
Begrepp .....	8
Syfte och frågeställningar.....	9
Metodavsnitt.....	9
Urval.....	9
Metod .....	9
Deltagande observationer .....	9
Intervjuer .....	10
Procedur .....	10
Deltagande observationer .....	10
Intervjuer .....	11
Resultat.....	12
Recept på undervisning – resurser och anpassning.....	12
Recepten som resurs – var kommer de ifrån? .....	12
Anpassning och justering för elevens bästa .....	12
Vem bestämmer vilket recept som ska användas.....	13
Den pedagogiska läraren .....	13
De kreativa eleverna.....	14
Temat som inramning.....	14
Det som styr all undervisning - kursplanen.....	15
Ämnets timplan och lektionspassens längd.....	15
Den ständigt närvarande ekonomin.....	16
Vad eleverna lär sig av recept .....	16
Kommunikation och hänsyn i valprocessen.....	16
En grundkarta för proportioner och mängder.....	17
Strikta ramar eller inspirationskällor.....	18
Diskussion .....	19
Sammanfattning .....	19
Tillförlitlighet.....	19
Tolkning och värdering .....	20
Referenslista.....	23
Bilaga 1 .....	25
Intervjuer – frågeguide .....	25
LÄRARE.....	25
ELEVER.....	26

## Introduktion

I min lärarutbildning har jag haft tillfälle att av olika anledningar besöka lektioner i Hem- och konsumentkunskap (HK). Många av dessa lektioner har varit utformade så att eleverna lagar någon form av mat och det är kanske den gängse bilden vi har av HK: att man lagar mat. I mina observationer har jag noterat att det funnits tillfällen då lektionen egentligen ägnas åt något annat, till exempel skriftligt prov, städning, tvätt, boende eller konsumentkunskap, men att läraren ändå valt att planera för att eleverna ska laga någonting i köken, exempelvis muffins. Vid andra tillfällen har läraren bedömt det viktigt att eleverna får baka saffransbullar trots att lektionstiden knappt räcker till sådana långsamma degar med följden att lektionen blivit stressig och utan utrymme för reflektion och social samvaro.

Kombinationen studier, reflektioner, läsning av litteratur och diskussioner har fått mig att fundera över hur lärarna väljer vad eleverna ska göra på lektionen. Den här våren har jag bland annat läst en kurs i kostsociologi och fick då upp ögonen för recept och vilken roll de faktiskt kan spela. Ett recept är så mycket mer än bara en tryckt instruktion som man använder för att laga en viss maträtt. Med recept kan vi lära oss om matkultur och mathistoria, om etniska grupper, religioner och nationer och genom att skriva ner egna recept kan vi förmedla en bit av oss själva.

Jag är nyfiken på om receptens potential tas till vara i HK och i så fall hur. Har det någon betydelse vem som väljer ett recept och vem är det egentligen som gör det valet? Som matintresserad kokboksentusiast vill jag titta närmare på det här.

## Ämnet Hem- och konsumentkunskap

Sedan grundskolan infördes i Sverige med Läroplan för grundskolan 1962, Lgr62, har ämnet Hemkunskap funnits som obligatoriskt för alla elever. Ämnets innehåll har varierat i de kursplaner som kommit sedan dess och i den senaste versionen från år 2000 har ämnet även bytt namn, från Hemkunskap till Hem- och konsumentkunskap.

HK handlar idag om mer än att bara laga mat och titta på vilken näring den ger och vilka metoder man behöver behärska för att tillaga en viss maträtt. Matlagandet och måltiden ingår i ett större sammanhang där trivsel, gemenskap, hållbar utveckling och elevens reflektion också ingår tillsammans med en rad andra aspekter (Hjälmeskog 2003). Att mat är en väsentlig del av alla människors liv oavsett ålder och kön behöver knappast diskuteras och uppgiften att *laga mat* är en central del av HK (Hjälmeskog 2000).

Kursplanen för HK idag fokuserar verksamheterna i hushållet i termer av fyra olika kunskapsområden, *mat och måltider*, *boende*, *social gemenskap* samt *konsumentekonomi* och alla hänger samman med varandra och familjen och dess omgivningar. För att ytterligare tydliggöra hur allt hänger ihop anges fyra perspektiv ur vilka kunskapsområdena ska betraktas, det handlar om *kultur*, *hälsa*, *jämställdhet* och *resurshushållning* (Skolverket 2000, 2005). I vår undervisning kan vi påverka vad eleverna erbjuds att lära sig och två elever i samma grupp kan få samma betyg men lära sig helt olika saker (Grönqvist & Hjälmeskog 1998). Mat har alltid varit centralt i detta ämne och i dagens kursplan anges som uppnåendemål redan för år fem att eleven ska kunna laga mat medan en elev i slutet av nian både ska kunna planera och tillaga en måltid (Grönqvist & Hjälmeskog 1998, Skolverket 2000). Elevens kunskaper om mat och måltider ligger även till grund för den bedömning läraren ska göra vid betygssättning (Skolverket 2000).

Flera formuleringar i kursplanen för HK kan tolkas ha med receptval att göra. Så ska t.ex. eleverna ges tillfälle att erfara olika valsituationer som uppstår i ett hushåll och att fatta beslut i dessa och de ska utveckla sin skicklighet i att organisera måltider samtidigt som kreativiteten och förmågan att anpassa sina handlingar till olika situationer ska få rum att växa. Det står att

syftet är att ge erfarenheter och förståelse av de dagliga handlingarnas och vanornas betydelse för ekonomi, hälsa och välbefinnande (Skolverket 2000, s. 29).

Planering, interaktion och kommunikation är några delar av HK som tydligt har med receptval att göra. Recept behöver analyseras innan de kan förstås, att tillverka egna recept kräver skicklighet i kommunikation och vid ett val ställs krav på både interaktion och kommunikation (Benn 2004).

Traditionellt sett delas kunskap upp i en teoretisk och en praktisk del men i kursplanen för HK står att eleven ska uppleva sammanhang, få erfarenheter och förståelse, praktisera olika verksamheter och utföra olika uppgifter allt för att förstå hur människan och familjen fungerar i sina omgivningar (Skolverket 2000). En uppdelning i teori och praktik kan göra det svårt att nå upp till de strävans- och uppnåendemål som finns angivna, exempelvis att eleven *utvecklar sin förmåga till kreativitet* (Skolverket 2000, s. 30) och *eleven skall kunna laga mat och arrangera för gemenskap kring måltiden och förstå dess kulturella och sociala värde* (Skolverket 2000, s. 31). I kursplanen uttrycks istället en kunskapssyn som kallas kunskap i handling vilken integrerar de två delarna teori och praktik. Enligt denna ser man att individen lär sig genom att delta i olika verksamheter och reflektera över dessa (Alexandersson 2001, Grönqvist & Hjalmskog 1998, Gustavsson 2000, Molander 1997). Ett konkret sätt att arbeta enligt denna kunskapssyn är att ställa frågor och att framför allt låta eleverna själva formulera de frågor som behöver besvaras (Grönqvist & Hjalmskog 1998). För att kunna integrera ämnets kunskapsområden och perspektiv med den humanekologiska teorin och kunskap i handling kan en ekocentrisk orientering där helheten står i centrum och alla individer ses som kunniga individer vara till hjälp (Hjalmskog 1997).

HK har en sex år gammal kursplan som på många sätt inviterar läraren att arbeta efter nya arbetssätt och med en ny kunskapssyn men det kan vara svårt att bryta de mönster som finns sedan gammalt. Det rapporteras i den Nationella Utvärderingen av grundskolan 2003, (NU03), att lärare och elever i HK går i otakt med varandra, bland annat på grund av traditionella arbetsformer och lågt elevinflytande (Skolverket 2005), något som man kanske kan tycka att den nya kursplanen syftar till att motverka. Själva idén med den målstyrda kursplanen är att undvika detaljbestämmelser och tillåta stor frihet för kommuner, skolor och lärare och där val av innehåll görs utifrån målen för arbetet. Vilka val en lärare gör påverkas av värderingar och kunskapssyn, det är inte möjligt att vara vare sig neutral eller objektiv när stoffet till undervisningen väljs, men med god ämneskompetens och kunnighet om styrdokumentet kan hänsyn tas till elevernas förkunskaper och önskemål (Lindström & Pennlert 2006, Smith & Lovat 1996). Elevernas möjligheter att skapa mening av undervisningen och associera denna till sina egna erfarenheter påverkas av vilket material som används. Även lärarens arbetssituation påverkas av vilket material som finns att tillgå och kan i förlängningen ha inverkan på lärarens didaktiska valmöjligheter och planering (Smith & Lovat 1996).

I NU03 analyseras hur elever resonerar i förhållande till de fyra olika perspektiven i kursplanen när de bl.a. planerar en måltid. Det framkommer att *resurshushållning* för knappt hälften av eleverna betyder att anpassa recept efter vad de vet är lämpligt, att *hälsa* för eleverna handlar om att välja livsmedel och måltid, ibland i den meningen att det ska gå snabbt att tillaga och det kan även handla om att planera en varierad måltid där balansen mellan måltidens olika delar är viktig. *Jämställdhet* har för de flesta elever inte med matvalet att göra, men några ser en solidaritetsaspekt i sådan mening att man väljer att tillaga något som alla kan ta del av. När det gäller *kultur* menar eleverna att det innebär att man lagar mat från olika kulturer, t.ex. italiensk pasta eller indisk curry (Skolverket 2005).

HK är det ämne som har minst timmar i grundskolans timplan, 118 timmar om 60 minuter, att jämföra med t.ex. bild och musik som har 230 timmar vardera, eller matematik som har 900 timmar (Utbildningsdepartementet 1997, Skolverket 2005). Den begränsade tiden i

timplanen och även lektionspassens längd är faktorer som lärare upplever som styrande av undervisningen (Skolverket 2005, Arai 2004).

### ***Kulinariska texter***

Flera forskare har ägnat studier åt kulinariska texter såsom kokböcker och andra receptsamlingar, för att undersöka vad som kan uttryckas med dessa. Ett stort antal av dessa forskare menar att kulinariska texter och kokböcker på olika sätt kan användas både för att ge uttryck för en identitet eller historia och även för att på något vis påverka den som läser texten (Cusack 2000, Fieldhouse 1998, Gabaccia 2000, Metzger 2005, Newlyn 1999, Wright-St Clair m.fl. 2005). Symboliska värden som politik, makt, kontroll och sociala förhållanden återspeglas i recept kanske utan författarens medvetande eller uttalade intention. Dessa värderingar kommer exempelvis fram genom val av språk och formuleringar och en ovan matlagare kanske inte uppfattar koden på en gång. (Bergström 1997, Fieldhouse 1998, Metzger 2005). Recept används bland annat vid marknadsföring, t.ex. i receptfolder som delas ut gratis i livsmedelsbutiker, för att förmedla hälsosamma livsstilar eller sälja en viss produkt (Fieldhouse 1998). Recept kan även användas på olika sätt för att uttrycka identitet. Ett helt lands nationella identitet kan spåras i kokböcker och etniska aspekter som tillhörighet, historia och traditioner kan framhävas, konstrueras och förmedlas med recept (Cusack 2000, Gabaccia 2000, Metzger 2005). Även individens identitet kan spåras genom vilka recept han eller hon använder och hur de anpassas av just den personen. Genom att avpassa recepten, som kanske är ärvda från någon släkting, efter sitt eget tycke kan man förverkliga sig själv och när man sedan delar dessa recept med andra uttrycker man både sin egen familj och sin kulturella identitet (Wright-St Clair m. fl. 2005).

Genom att sätta in ett recept i ett vidare sammanhang kan det bli meningsbärande både socialt och kulturellt. Man kan se dem som historiska dokument som uttrycker den miljö och tradition i vilken de är framtagna (Bergström 1997). Många recept har nedtecknats av och för kvinnor och det har även främst varit kvinnor som gjort insamlandet av recept till de kokböcker som senare publicerats som nationella arv (Cusack 2000, Gabaccia 2000, Newlyn 1999, Wright-St Clair m. fl. 2005). Att recept skrivits ned, samlats in och riktats mot kvinnliga läsare ger kvinnor en möjlighet att få makt i hemmet. Med recepten får de kontroll över hemmet och traditionerna och kan uttrycka sin kulturella identitet samtidigt som de kan visa hur skickliga de är på att laga mat (Newlyn 1999, Wright-St Clair m. fl. 2005). På så vis är recept en sorts kodifierad kulturell kunskap där man kan se dem som metaforer, särskilt för kvinnors historia (Bergström 1997, Fieldhouse 1998, Newlyn 1999). Genom personliga receptsamlingar kan man få en sorts nycklar till minnen som har med släktingar, vänner och platser att göra (Gabaccia 2000, Wright-St Clair m. fl. 2005).

Recept ställer även vissa krav på den som läser receptet, till exempel så förutsätts man kunna läsa och även förstå instruktioner och olika sätt att ange mått (Bergström 1997, Cusack 2000, Fieldhouse 1998). I läroboken för Hem- och Konsumentkunskap för åk 6-9 från 2005 (Hedelin m.fl. 2005) beskrivs under rubriken förarbete att man ska planera noga och läsa recept som en första fas i matlagningsarbetet. I boken understryks att man ska följa receptet noga. Receptregistret i denna bok består först av en uppräkningslista av alla recept som finns i samlingen och därpå följer en utbrytning av alla recept som är laktovegetariska och sedan av alla som har utländskt ursprung. Det är sammanlagt ungefär 150 recept och av dessa står 55 listade som maträtter med utländskt ursprung. I själva receptsamlingen finns tre teman, jul, påsk och ungdomsfest, där recept som passar till dessa festligheter presenteras.

## **Kultur och socialisation**

De gemensamma regler, värden och symboler som en grupp människor delar och för vidare från generation till generation är det som utgör denna grupps kultur. Kultur är sålunda något vi lär oss i kontakt med samhället omkring oss, vare sig vi ingår i ett formellt eller informellt sammanhang (Daun & Ehn 1991, Fieldhouse 1998). Mat och matvanor är en naturlig och central del av kultur och även av individens identitet (Beardsworth & Keil 1997, Fieldhouse 1998). Genom socialiseringsprocessen inkorporeras barnet i den kultur och de specifika matvanor som är utmärkande för denna, i och med socialiseringen får vi de koder som behövs för att förstå vardagen. Det lilla barnet lär sig värderingar genom familjens sätt att kommunicera omkring mat och får då tillgång till språk och sociala regler som är rådande i den kultur vari han eller hon ingår. Senare i livet är bl.a. skolan en viktig aktör i barnets socialisering och genom undervisningen förmedlas vad samhället anser att en god medborgare bör kunna (Beardsworth & Keil 1997, Fieldhouse 1998, Säljö 2003). I skolan är undervisningen i de flesta fall mer planerad och formell än i hemmet, men i en mening är arbetet i HK mer lik den process som sker hemma: man deltar i aktiviteter och lär sig t.ex. matlagning medan det pågår (Säljö 2003). På så vis får eleven möjlighet att utveckla medvetenhet om både sin egen och andra kulturer och få förståelse för människors skilda sätt att tänka vid t.ex. måltider (Grönqvist & Hjalmskog 1998).

Kultur och socialisation är väl utforskade områden och det finns i det här sammanhanget ingen anledning att gå djupare in i definitionerna av dessa. Det räcker att känna till att mat är en av kulturens grundpelare och att vi redan som små barn påbörjar den process som gör oss delaktiga i det samhälle vi bor och lever i. Denna process pågår livet ut och vi har ständigt behov av att revidera vad vi lärt oss och ibland uppkommer situationer där vi måste lära in en ny och främmande kultur och en väg för detta är via maten och matvanorna (Beardsworth & Keil 1997, Fieldhouse 1998).

## **Begrepp**

I detta arbete använder jag följande begrepp som behöver definieras: *recept*, *kultur* och *socialisation*.

Med *recept* avser jag en skriftlig instruktion till användaren där angivelser finns för ingredienser och tillvägagångssätt för att framställa en viss maträtt eller ett visst bakverk. Min definition i detta sammanhang omfattar både recept tryckta i kokböcker och tidskrifter av olika slag såväl som nedtecknade recept i privata samlingar och muntliga instruktioner. Ett recept i min mening behöver således inte vara i tryckt form men likväl ha formen av instruktioner både över livsmedel och hur det ska framställas. Moderna recept har oftast den här formen medan äldre recept mer har formen av muntliga berättelser där t.ex. måttangivelser saknas (Bergström 1997, Fieldhouse 1998, Gabaccia 2000).

Med *kultur* menar jag de gemensamma regler, värden och symboler som en grupp människor delar och för vidare från generation till generation. Kultur kan vara medveten eller omedveten och genom att ingå i en kultur får individen en känsla av sammanhang och tillhörighet. En grupps kultur kan ta sig många uttryck, t.ex. genom en särskild sorts musik eller klädedräkt. Genom att studera vilken mat man äter inom en grupp och vilka vanor, värderingar och normer som finns kring dessa finns en möjlighet till inblickar i den kultur de tillhör (Beardsworth & Keil 1997, Daun & Ehn 1991, Fieldhouse 1998).

Med *socialisation* avser jag den process i vilken individen blir en del av det samhälle som han eller hon lever i. Genom denna process lär man sig de regler, normer, värderingar och förväntningar som finns. Socialisering innebär att individen gradvis lär sig kulturella normer för beteende (Fieldhouse 1998, Trost & Levin 1996).

## **Syfte och frågeställningar**

Syftet med min uppsats är att studera vilka recept HK-lärare använder i sin undervisning och då särskilt studera vem och vad som bestämmer urvalet, samt att se vilka värden och normer som förmedlas via dessa recept.

För att belysa detta arbetar jag utifrån följande frågeställningar:

1. Vilka recept används i undervisningen,
2. Vilka faktorer – vem eller vad – avgör vilka recept som används och
3. Vad lär sig eleverna av recept?

## **Metodavsnitt**

I följande avsnitt beskrivs till att börja med förarbetet till undersökningen, hur val av personer att intervjua och situationer att observera gått till samt vilka metoder som bedömts som mest lämpliga för denna undersökning. Under procedur beskrivs slutligen hur undersökningen gick till.

### **Urval**

Min strävan har varit att få tre lärare med olika utbildningsbakgrund och olika antal år i yrket för att se eventuella mönster som kan uppstå på grund av dessa faktorer. Av praktiska skäl har jag valt skolor och lärare i mitt närområde vilka jag fått kontakt med under en utbildningsdag för lärare i HK på Institutionen för lärarutbildning i Uppsala.

Dessutom intervjuades sex elever, fyra pojkar och två flickor, i samband med de observationer jag genomförde på de tre lärarnas skolor. Eleverna valdes ut i samråd med läraren, i tre fall blev valet beroende på vilka som hade tid och i tre beroende på vilka läraren bedömde lämpliga. Dessa tre elever beskrevs av läraren som kunniga i HK och engagerade i bland annat elevråd. Utgångspunkten var att intervjua nio elever, tre hos varje lärare, men på grund av tidsbrist har enbart sex elever intervjuats. I tabell 1 nedan redovisas hur elever, lärare och skolor hör ihop. Jag kommer inte att problematisera det faktum att flera pojkar än flickor intervjuats i denna undersökning.

Tre observationstillfällen genomfördes vid lärarnas skolor och vilken lektion som observerades avgjordes av hur det passade in i lärarnas schema.

Lärarna som intervjuades var tre kvinnor som i denna uppsats fått fingerade namn. *Lärare 1*, Anna, blev färdig lanthushållslärare 1971 och har arbetat på samma skola som lärare sedan 1975. Hon har kompletterat sin utbildning med kurser i industriell näringslära och ämnesdidaktik. Anna är lärare i HK. *Lärare 2*, Eva, blev färdig med sin utbildning år 2000 och började samma år arbeta på den skola hon nu är lärare vid. Eva undervisar i samhällskunskap och HK. *Lärare 3*, Ingrid, läste ett år kostvetenskap under slutet av 1980-talet och har kompletterat med studier i konsumentkunskap år 2005. Ingrid arbetar sedan 2004 som lärare i HK och biologi och saknar vid undersökningstillfället 10 poäng didaktik.

### **Metod**

#### **Deltagande observationer**

Deltagande observation är en etnografisk forskningsmetod där man följer en viss grupp i deras vardag och där man som forskare observerar och frågar för att kunna se bakom det som sägs och händer (Kullberg 2004, Stensmo 2002). Som observatör har man även betydelse för det man observerar och kan påverka situationen enbart genom sin närvaro (Olsson & Sörensen 2004). Det man observerar noteras i fältanteckningar som ska vara så konkreta som möjligt, t.ex. genom att använda en observationsmall i vilket händelseförlopp beskrivs (Kullberg 2004, Stensmo 2002, Olsson & Sörensen 2004, Johansson & Svedner 2004). Det

finns en metodvariant för observationer som kallas "critical incidents" eller the "critical incidents strategy". Enligt denna metod definierar och identifierar man vissa skeenden som man är intresserad av och vill observera. Fördelen med denna strukturering är att man får möjlighet att observera hela gruppen och samtidigt hinna med en fyllig beskrivning av de incidenter man vill studera (Johansson & Svedner 2004, Kullberg 2004).

## **Intervjuer**

Vid val av metod för intervju ansåg jag det mest lämpligt att använda kvalitativ intervju för den här studien. Med denna typ av intervju kan man nå beskrivningar av det en viss person upplever och känner och man kan få fram den information som gör det möjligt att förstå både elevens och lärarens attityder, värderingar och förhållningssätt (Olsson & Sörensen 2004, Johansson & Svedner 2004). Genom intervjuer kan en person få tillträde till en annan persons tankevärld och i någon mån skaffa sig en bild av dennes upplevelser samt få svar på hur saker och ting framträder för just den personen. Det handlar alltså om subjektiva erfarenheter som inte kan dömas som rätt eller fel men både svaren och det sätt varpå de sägs kan berätta en hel del om den som blir intervjuad. Även den som intervjuar kan komma till nya insikter under intervjuens gång och på så vis kan processen ses som ett mellanmänniskt samspel (Stensmo 2002). Kvalitativa intervjuer kan också ses som en sorts samtal där det är av stor betydelse för resultatet att syftet och problemområdet är väl definierat före undersökningens början och det är av vikt att själva intervjun genomförs som en dialog där den som blir intervjuad får tala till punkt och känner sig trygg. Den som intervjuar behöver sålunda vara väl förberedd och samtidigt lyhörd under själva intervjun så att förståelse av det som den intervjuade förmedlar verkligen uppstår utan att den som intervjuar låter sina egna tankar komma till uttryck. Det handlar om att vara öppen och intresserad samtidigt som man strävar efter att vara neutral och objektiv (Olsson & Sörensen 2004, Johansson & Svedner 2004).

Kvalitativa intervjuer bör, enligt Olsson och Sörensen (2004) skrivas ut, transkriberas, ordagrant och materialet genomgår sedan en bearbetning och ett urval som leder fram till en meningskoncentrering (Olsson & Sörensen 2004).

## **Procedur**

### **Deltagande observationer**

Vid observationerna har läraren kort presenterat mig för eleverna och sedan låtit mig introducera mig själv. Jag har berättat att jag läser till lärare i Hem- och konsumentkunskap och att jag nu arbetar med min uppsats. Jag har förklarat att jag vill studera hur de använder recept och att jag tänkt gå runt och titta och eventuellt prata med några av eleverna under kommande lektionspass och sedan frågat om eleverna går med på detta. Vid samtliga observationer har jag till en början suttit på en stol i ena hörnet av lektionssalen och när eleverna sedan börjat med sitt arbete har jag, med penna och block i hand, rört mig i lokalen och observerat tillfällena som handlat om val och användning av recept. Vid vissa tillfällen har jag pratat med några elever för att klargöra hur de kommit fram till vissa val eller upplevt vissa instruktioner. Observationerna antecknades som korta notiser i ett block och skrevs sedan in i dator som fylliga beskrivningar så snart tillfälle gavs.

Vid observationerna har jag strävat efter att samla material som kan ge svar på frågor om vem och vad som bestämmer urvalet, samt notera hur elever pratar med varandra om olika recept för att klargöra vilka synsätt och värderingar som kommer till uttryck.

Vid skola 1 observerades en 120 minuter lång lektion med 20 elever i år 8, vid skola 2 observerades en 120 minuter lång lektion med 15 elever i år nio och vid skola 3 observerades en 100 minuter lång lektion med 16 elever i år 8. Antalet elever vid skola 1 skulle ha varit

hälften men på grund av nationella prov var fler elever från samma klass än vanligt i HK-salen.

## Intervjuer

De tre lärarintervjuerna genomfördes samtliga före respektive observationstillfälle. Vid två tillfällen hade jag möjlighet att intervjua läraren i anslutning till observationstillfället och vid ett tillfälle gjorde jag intervjun en dag och observationen två dagar senare. Två intervjuer genomfördes i de klassrum där jag senare skulle observera och en intervju genomfördes i en bil på väg till skolan där observationen skulle genomföras. Längden på dessa intervjuer var omkring en timme vardera.

De sex elevintervjuerna genomfördes alla i direkt anslutning till den lektion som observerades. Fem elever intervjuades mot slutet av lektionen och en elev intervjuades mitt under lektionspasset när en paus uppstod i hans arbete. Fyra av eleverna intervjuades i par och två intervjuades enskilt. Dessa intervjuer har tagit tio minuter per elev och uppgår alltså till en timmes material.

Samtliga intervjuer spelades in med hjälp av en MP3-spelare och har sedan förts över till dator och transkriberats. Lärarna har kodats i nummerordning efter hur många år de har arbetat som HK-lärare och eleverna har sedan kodats så att de går att koppla ihop med vilken lärare de har. Samtliga intervjuade har informerats om att de förblir anonyma i materialet och att både de och skolorna de arbetar på inte går att identifiera i uppsatsen. Eftersom intervjuerna med elever skedde helt anonymt och fokuserade på ämnet HK utan att ha avsikt att gå in på områden som av elever och föräldrar kan upplevas som känsliga skickades inget brev hem till elevernas föräldrar för att förklara intervjuens syfte eller be om tillstånd. Vid samtliga tillfällen informerade jag den ansvarige läraren om detta och erbjöd mig att skriva ett brev om det skulle behövas. Inte i något fall gjordes den bedömningen.

Vid intervjuer med lärarna har jag följt min i förväg uppställda frågeguide (Bilaga 1) där den har fått fungera som en mall, eller ram, för ett samtal kring recept och undervisning. Syftet med utformningen av frågorna har varit att genom dessa och följdfrågor tydliggöra hur lärarna resonerar och tänker omkring undervisning och kunskapssyn i allmänhet och recept och betydelse i synnerhet. Frågeguiden som legat till grund för de intervjuer jag genomfört med eleverna har syftat till att ge mig svar på elevernas uppfattning om vad HK och recept handlar om. Frågeguiderna finns redovisade i slutet av uppsatsen som bilagor (Bilaga 1).

Citat från intervjuer som redovisas i avsnittet resultat har bearbetats för att bli lättare att läsa utan att genom detta förlora sin mening. Jag har skalat bort suckar och harklingar som förekommit under intervjuerna och som även skrivits ut vid transkriberingen.

Tabell 1 nedan visar en översikt över de lärare och elever som ingått i undersökningen:

**Tabell 1**

	SKOLA 1	SKOLA 2	SKOLA 3	TOTALT
LÄRARE	Anna	Eva	Ingrid	3
FLICKA		Emma, Julia		2
POJKE	Filip	Erik	Oscar, Simon	4
				9

## Resultat

### **Recept på undervisning – resurser och anpassning**

#### **Recepten som resurs – var kommer de ifrån?**

Ingrid berättar att hon ser läroboken för Hem- och konsumentkunskap som en generellt sett bra källa till recept och i hennes lektionssal finns denna bok tillsammans med ett 30-tal kokböcker samt några tidskriftssamlare och stora kuvert med kopierade och urklippta recept. Både Anna och Ingrid beskriver sig själva som personer som ständigt läser recept och har sitt ämne i bakhuvudet, Ingrid beskriver det så här *jag läser ju recept väldigt ofta så jag tänker nog väldigt mycket i termer som att skulle man kunna använda det här* och Anna berättar:

*jag tar recept ifrån Dagens Nyheter, den har jag själv, jag tar recept ifrån Icakuriren, den kommer till skolan /.../ jag tar ifrån Norrtälje tidning, jag tar ifrån Allt om mat, Arlas broschyrer norpar jag med mig, böcker i hem och konsumentkunskap och kokböcker.*

Eva menar att man på grund av ekonomiska skäl inte kunnat köpa in nyare kokböcker.

*Så vi har ju inte uppdaterat oss särskilt mycket alls i bokväg vilket jag känner är en jättebrist så jag har någon med glutenfria recept och så där men jag skulle vilja ha mer vegetariska kokböcker men det går för hemkunskapsboken den är ganska bra tycker jag.*

Eva är på så vis hänvisad till recept i HK-boken men använder även Internet som en källa till material, *vi hade någon italiensk buffé när vi hade tema, OS-tema med lite mera italiensk mat så då tog vi ju allting från nätet*, berättar hon. Anna, Eva och Julia berättar att de använder Internet som en källa till recept och menar att de upplever det som en bra resurs där man kan hitta i stort sett allt.

Anna och hennes elever har ett stort receptmaterial att tillgå, till sin sal har hon köpt in en boksnurra från Bibliotekstjänst och på den exponeras kokböcker med framsidorna utåt. På ett bord bredvid boksnurran ligger högar med kokböcker och plastmappar med olika recept och i en bokhylla bredvid bordet står tidskriftssamlare och pärmar fulla med recept och trängs med ännu fler kokböcker. Nästan alla kokböcker finns i fler än ett exemplar och i flera olika upplagor. Mappar och pärmar samlar recept efter olika teman, så finns till exempel en mapp med äppelrecept, en med rabarberrecept och i mapparna finns varje recept i flera exemplar så att alla elevgrupper ska ha samma tillgång till recepten. Eleverna har även tillgång till Internet och kan hämta recept där. Eva och Ingrid använder de recept som finns i läroboken mer frekvent men har även andra källor, som kokböcker, tidskrifter och Internet.

Alla lärare uppger att de uppmanar elever att ta med recept hemifrån och alla berättar att det är mycket ovanligt att det sker. Anna beskriver hur recept kan komma från elevens farmor eller mormor och berättar att det finns en telefon i HK-salens arbetsrum där eleverna kan ringa till dessa om så behövs. Eva berättar om ett tillfälle då en elev med annat etniskt ursprung än svenskt tog med sig ett recept från sin mamma och menar att det var spännande eftersom det var en annan sorts mat än vad eleverna är vana vid. Även Ingrid berättar en snarlik historia om några av sina elever.

#### **Anpassning och justering för elevens bästa**

Alla lärare antyder att det sker en förändring av undervisningen och valet av recept mellan år fem och år åtta. Ingrid berättar om år fem att *där vill jag inte ha alltför många ingredienser, inte alltför många moment* och Eva menar att det är mer styrt vilka recept och ingredienser man kan använda i år fem. Anna menar att det är mer tillrättalagt i år fem och att man då får

använda mer enkla recept. Hon berättar hur hon har förstorat upp recept på baksidan av havregrynspåsar och kakaopaket för att femmorna ska få recept att arbeta med när de gör frukost. Lärarna menar att skillnaden mellan år fem och år åtta är att de yngre eleverna behöver mer ramar och instruktioner, de övar mer på måttangivelser och att följa en skriven arbetsgång. Eva beskriver att höstterminens arbete för år åtta mycket handlar om att successivt övergå från att arbeta med lärarbestämda recept till att göra egna val. I början av terminen kan eleverna få göra en pastasallad där de kan välja att utesluta eller lägga till vissa ingredienser medan de efter fem-sex lektionstillfällen ges friare ramar och får välja recept själv utefter ett visst livsmedel.

Anna beskriver att justeringar i recept mest sker för att förtydliga arbetsgång eller så, hon ser receptläsning som ett moment eleverna bör träna både för svenskans och för problemlösningens skull. Ingrid berättar att de recept som finns i läroboken redan är anpassade för två personer och att det är en bra bas men att hon ibland ger eleverna recept för fler personer *bara för att dom ska lära sig att verkligen titta på recepten*. Eva beskriver hur hon aktivt engagerar sig i elevernas arbete de gånger de väljer recept för fler personer än vad de är i gruppen, *då brukar jag vara med och säga det här måste ni tänka om, det här står för fyra personer och så vill jag höra hur mycket dom kommer fram till*. Ingrid beskriver anpassningen så här:

*jag hittar någon medelhavsgratäng i någon tidskrift, då skriver jag om det lite grann så att jag tycker att det blir lätt för dom att följa, delar för två personer och gör lite såna saker, utesluter vissa ingredienser som jag tycker är onödiga kostnadsmässigt, energimässigt, lite såna saker på grund av att jag vet att elever är lite kinkigare, alla kanske inte äter det mesta.*

## **Vem bestämmer vilket recept som ska användas**

### **Den pedagogiska läraren**

Alla tre lärare har tillfällen då de själva väljer recept och tillfällen då eleverna väljer. Vid de tillfällen då Anna väljer recept baserar sig valen ofta på en pedagogisk grund, till exempel då man i åttan arbetar med ett spannmålstema och eleverna ska bli bekanta med och lära sig arbeta med olika köksredskap, då har läraren vid ett tillfälle valt ett matbrödsrecept för att träna att använda degkrokarna till elvispen och vid ett annat tillfälle har ett recept på köttfärsgröta valts ut just för att eleverna ska få träna på att använda kniven i matberedaren. Anna beskriver sin arbetsmetod som att antingen väljer hon recept som i exemplet ovan, eller så ges eleverna vissa förutsättningar och får sedan välja själva.

Eva menar att man arbetar ganska fritt i HK-undervisningen på hennes skola. Antingen så ges eleverna ett livsmedel och vissa förbehåll och får sedan välja recept själva, eller så har läraren valt recept men det finns möjligheter för eleverna att själva anpassa ingredienserna så att de lagar mat de tycker om. När man arbetar i teman väljer läraren recept som passar in i temat.

Ingrid menar att hon nästan alltid är den som väljer vilka recept som ska användas, med några undantag för temaarbeten i år nio där eleverna själva väljer. Hon berättar att ibland kommer det förfrågningar från elever att få göra någon särskild mat, som till exempel *kan vi inte få göra köttbullar, jo men visst då gör vi köttbullar och gör det som en riktig måltid men vi pratar om köttfärs till exempel*. Hon berättar att det är hon som står för valet av recept, men att förfrågningar ibland kan styra vad receptet ska handla om.

## De kreativa eleverna

Samtliga lärare har tillfällen då eleverna får välja vilka recept de ska använda. Anna berättar om ett tema som hon kallar *Kunskap i handling – vardagskunskaper* där grupper av elever arbetar med olika områden i ett rullande schema. Vid varje tillfälle lagar en grupp vardera en fiskrätt, en köttfärsrätt och en vegetarisk rätt till fyra-fem personer, en grupp bakar till åtta personer och en grupp gör efterrätt till 16 personer. Alla grupper ansvarar själva för val av recept och inköpsplanering. Eleverna väljer fritt i materialet som finns i HK-salen och kan även komma med recept hemifrån eller ringa till släktingar eller bekanta från telefonen i arbetsrummet för att få recept. I och med att eleverna själva har ansvaret för att skriva inköpslista kan det hända att de inte har något att göra när de kommer till lektionen. Vid observationstillfället hade två elever glömt att lämna in sin lista och kunde därför inte baka utan fick istället ägna lektionen åt att planera kommande tillfällen och skriva inköpslistor till dessa.

Eleverna hos Eva får välja recept efter vissa riktlinjer. Vid observationstillfället fick gruppen på 15 elever instruktioner om att de skulle laga mat med köttfärs detta pass och att de fick laga vad de ville, undantaget pizza eller köttfärssås. En elev berättar:

*vi fick inte göra de här enkla sakerna som pizza och köttfärssås och spaghetti och så men då valde vi indiska köttfärsspett, dels för att vi inte brukar göra sånt, laga sånt på hemkunskapen och dels för det lät gott.*

I intervjuer berättar eleverna dels hur de letat i olika böcker efter recept och dels gått efter vad de själva tycker om för att komma fram till något som båda vill laga.

Ingrid berättar att eleverna sällan får välja själva recepten men att de däremot kan välja bland olika ingredienser och kryddor som behövs till den maträtt hon har bestämt. I år nio har eleverna ett tema som kallas *Inflyttningsfest* i vilket eleverna själva väljer maträtt och recept efter instruktionen att gärna tänka på olika traditioner. Eleverna får även en begränsning i hur mycket pengar maten får kosta och hur lång tid den ska ta att laga. Det anges även att måltiden ska vara hälsosam och utgå från tallriksmodellen. Förutom dessa ramar får eleverna även 12 livsmedel som de ska utgå från även om andra går att diskutera med läraren. Som i fallet med Anna har eleverna ansvar för att skriva inköpslista över vilka ingredienser som behövs. Anna berättar:

*dom skriver upp exakt vad dom måste ha hemhandlat för det är också en sån här grej att lära så att om jag ska laga mat hemma och så helt plötsligt fattas det någonting, då får man ju liksom tänka om. Då säger jag det att det är bara det som ni har skrivit upp på listan som kommer och finnas här.*

Hos alla lärare finns utrymme för att eleverna kommer på egna recept. Några flickor vid Skola 1 som ska göra en fiskrätt kallar rätten för *egen kreativitet* och har angett att de behöver röda bönor, parmesanost, ruccolasallad, lök, torsk, räkor, ägg, purjolök, majonnäs, dill, citron, potatis och ströbröd för att göra sin mat. Under frågan 'receptet fann vi i' har de svarat *min egen kreativitet*.

## Temat som inramning

Alla lärare jag intervjuat arbetar på något vis med teman. Det nämns teman på OS, äpplen, frukost, lax, kyckling, köttfärs, jul, påsk, skördetid, invandrad mat och svensk matkultur. Temaarbeten kan planeras in i tiden så att det passar med tillgängliga råvaror, till exempel skördetid och äpplen, med händelser, exempelvis påsk, jul och OS eller efter livsmedel, såsom lax, köttfärs, mejeriprodukter och kyckling.

Temaarbetet beskrivs av lärarna antingen som tillfällen då alla elever arbetar med samma livsmedel eller som sådana då olika grupper av eleverna arbetar med olika livsmedel. Anna berättar:

*jag väljer såna teman som jag vet att det inte är dyra ingredienser, men samtidigt så har vi också gånger som är lite dyrare som den här veckan nu då har jag lax med alla nior, vi har tema lax och då köper jag en hel lax för att eleverna ska få ta i den hela laxen och få, skära i den och då har jag plockat fram ett antal laxrecept som dom får välja på.*

## Det som styr all undervisning - kursplanen

Alla lärare berättar om olika faktorer som påverkar deras val som kan spåras till kursplanen för Hem- och konsumentkunskap. Lärarna talar om tallriksmodellen, den väl sammansatta måltiden, övning i olika moment för att öka sitt hantverkskunnande, matkultur och traditioner, möjligheter att lära sig planera och organisera, om att ta tillvara naturens resurser, att tillaga olika livsmedel och att använda sina sinnen. Anna berättar att hon tänker på kulturperspektivet när niorna får baka knäckebröd eller svenska traditioner när man bakar kanelbullar och saffransbröd. Resurshushållning framstår som detsamma som miljötänkande och hon berättar att hon använder naturens produkter så mycket som möjligt i sin undervisning och att eleverna exempelvis får baka egna tacos eller göra egen sås från grunden i stället för att använda halvfabrikat.

Eva berättar att hon ibland styr vissa elever att välja vissa recept så att de får möjlighet att öva på olika moment, som exempelvis att göra lasagne för då görs inte allt i en kastrull. Ingrid pratar om tallriksmodellen och att hon vill visa eleverna att den går att använda vid mat som de kanske tänker på som onyttig. Vid observationstillfället fick eleverna göra hamburgare enligt

*tallriksmodellen, det är det här med att vi kan faktiskt få till en hamburgare som är ganska bra som måltid, vi har bakat brödet själva, vi har gjort hamburgaren själv, vi har bra ingredienser.*

Både Eva och Ingrid talar om hygien i samband med kyckling och köttfärs och nämner att det då handlar om hälsoperspektivet. För alla tre lärarna ingår val av recept och matlagning i kunskapsområdet mat och måltider, men de nämner även vikten av att äta tillsammans och uppleva en social gemenskap. Hos Anna får eleverna vid observationstillfället bjuda varandra på det de tillagar och hos Eva och Ingrid äter eleverna tillsammans vid ett långbord, vid Skola 2 deltar även läraren i måltiden.

## Ämnets timplan och lektionspassens längd

De 118 timmar, eller 7080 minuter, som eleverna i grundskolan har rätt till undervisning i HK fördelar sig olika på de skolor jag undersökt. I tabell 2 syns en översikt som visar att den planerade undervisningstiden i HK på alla tre skolor överstiger den tid som anges i timplanen.

Tabell 2

	ÅR 2	ÅR 5	ÅR 6	ÅR 8	ÅR 9	TOTALT hela grundskolan
SKOLA 1		7x100 min	7x100 min	36x120 min	18x80 min	7160 (119,3 h)
SKOLA 2	18x60 min	18x120 min		18x120 min *	18x120 min *	7560 (126 h)
SKOLA 3		18x120 min		36x100 min	18x80 min	7200 (120 h)

\* Om behov finns kan lektionen förlängas 20 minuter i år 8 och 9 men räknas då till lunchrasten.

Anna berättar om två tillfällen under året då det normala sättet att arbeta får anpassas för att eleverna ska hinna med det som ska göras, det är när man ska baka kanelbullar och saffransbullar. Vid båda dessa tillfällen kommer läraren överens med andra berörda lärare om att eleverna får vara i HK-salen längre tid än normalt, till exempel en hel för- eller eftermiddag, för att kunna baka kanel- och saffransbullar som tar lång tid. För att vid andra tillfällen kunna tillaga något som tar lite längre tid får eleverna komma till HK-salen vid andra tillfällen än sin ordinarie lektionstid. Vid observationstillfället valde två flickor ett recept på fransk chokladtårta. De vände sig till läraren och frågade om det går bra att de bakar den valda tårtan nästa gång och hon förhörde sig om hur lång tid den tar att göra. Tillsammans tittade de i kokboken och begrundade alla arbetsmoment, till slut bestämde de sig för att göra den här tårtan och att flickorna får komma på tiden för eget arbete dagen före nästa lektionstillfälle och förbereda vissa delar. På så vis kan de göra en relativt tidskrävande efterrätt trots begränsad tid.

Undervisningen för åttorna och niorna hos Eva är alltid inplanerad över lunch så att eleverna själva ska tillaga sin lunch den dagen och det finns även tillgång till 20 extra minuter att använda de gånger så krävs. Eva berättar:

*jag känner ju själv att det är begränsande att man måste laga en måltid för att man vill ju få in så himla mycket mer så ibland får man ju göra så att då gör vi nåt väldigt enkelt som tar väldigt kort tid men ändå är mättande.*

Helst skulle hon vilja ha undervisningen *mer i perioder, att vi hade en timme till och då kunde man jobba lite mer med olika teman och så.*

Även Ingrid berättar om hur lektionerna inte räcker till, exempelvis till att sitta ner med eleverna och äta eller fika, *niorna hinner jag liksom inte riktigt för det blir lite mera, det är kortare tid, det blir liksom en helt annan stress.* Hon berättar hur man till niornas åttio minuterslektioner får välja recept som inte behöver dubbeljäsa men att hon ändå vill att man ska hinna med bakning även till dessa elever.

## **Den ständigt närvarande ekonomin**

Anna och Eva berättar om sin ekonomi och hur den kan ha inverkan på vilken mat och vilka recept de kan välja. Eva menar att den skola hon arbetar på har god ekonomi men att de trots det inte haft möjlighet att köpa in nya kokböcker och att vissa livsmedel, som exempelvis kyckling, är så pass dyra att man inte kan använda dem så ofta. Anna berättar att hon för det mesta planerar och väljer sina recept efter ingrediensernas pris men att det finns tillfällen under terminen då även dyrare livsmedel köps in. Som dyrare livsmedel anges bland annat lax, korv och kycklingfilé.

## **Vad eleverna lär sig av recept**

### **Kommunikation och hänsyn i valprocessen**

Tidigare erfarenheter och smakupplevelser ligger ibland bakom elevernas val av recept. Filip berättar att han bakat påskbakelser eftersom han tidigare bakat rulltårta och tyckt att det var gott och Julia ville prova på att laga lasagne som hon sedan tidigare vet är gott men inte har tillagat själv någon gång. För båda dessa elever handlade valet delvis om att göra något som man vet att man tycker om, som är gott. För Emma handlade valet om att välja något som lät gott och som hon inte provat på tidigare, vare sig i HK-salen eller hemma. Hon beskriver hur hon, när hon läst olika recept, föreställt sig hur det kommer att smaka och tittade efter recept med många kryddor. Ytterligare ett exempel på att en positiv smakupplevelse kan påverka valprocessen är en flicka vid Skola 1, som vid observationstillfället är ensam eftersom

arbetskamraten är sjuk. Hon har i uppgift att välja en efterrätt som de tillsammans ska laga och bjuda hela gruppen på vid nästa HK-lektion. Hon börjar med att välja ut en bunt på fem-sex stycken kokböcker som hon tar med sig till sin sittplats. Väl på plats väljer hon en som heter Nybakat och bläddrar i den. När hon kommer fram till morotskakan kommer hon ihåg att hon har ätit det förut och att hon tyckte att det var gott. Tills kompiserna kommer preliminärbestämmer hon att det ska bli morotskaka och börjar förbereda en inköpslista.

Även kommunikation är en viktig faktor i valprocessen. Både Emma och Erik beskriver hur kökskompisens åsikter spelat in i valet av recept och att det är viktigt att alla tycker om den mat som tillreds. Emma fattade ett beslut tillsammans med sin kökskompis efter att båda letat i kokböcker och kommit med förslag. Erik ville själv från början göra en annan maträtt, men kökskompisen föreslog lasagne och lyckades övertyga sin kamrat. Att kommunikation är viktigt visar ett annat exempel från Skola 1 där tre flickor ska komma överens om vilken fiskrätt de tillsammans ska tillaga och bjuda två kompisar på. Eleverna sitter i tvättrummet som angränsar till den stora HK-salen under större delen av det 120 minuter långa lektionspasset utan möjlighet att komma överens. De försöker på olika vis ta reda på vilka fiskar de gillar och inte gillar, men ingen fisk accepteras av alla. Till sin hjälp har de läraren som då och då samtalar med eleverna och försöker hjälpa dem vidare i beslutprocessen, och ett antal kokböcker som de bläddrar i.

Att ta hänsyn till vilka som ska äta maten, både vad det gäller smakpreferenser och mängdmässigt, är något som Filip, Emma, Julia och Oscar nämner. Det är viktigt att alla som äter av maten tycker att det är gott och att det räcker till alla. Smaksättning och proportioner ska vara enkla att anpassa. Vid Skola 3 ska eleverna göra en dressing som ska användas till en hamburgare. På tavlan står *½ dl gräddfil, valfri krydda eller bostongurka* och läraren förklarar att de får göra sin egen dressing och att förslag på recept står på tavlan. I de åtta köken tillverkas sedan åtta helt olika dressingar, ingen den andra lik. Två pojkar som delar kök har fördelat arbetet så att den ene gör hamburgarna och den andra dressingen. Han som gjort hamburgarna rör lite i dressingen och smakar av, *mm det här var gott*, säger han till kompiserna. Sammanlagt har nio olika kryddor använts till dressingarna i de åtta köken, exempelvis kött- och grillkrydda, paprika, Thai red curry och mexikansk kryddblandning.

Hur lång tid en maträtt tar att tillaga har betydelse vid val av recept menar Filip, Emma, Erik och Julia. De berättar att man redan vid första genomläsningen har tid och planering i åtanke, och att det finns tillfällen då man har möjlighet att laga mat som tar lång tid och tillfällen då man snabbt vill få mat på bordet.

## En grundkarta för proportioner och mängder

Alla sex elever menar att man använder recept för att se proportioner och mängder. De berättar att de är bra att ha så man vet vad man ska göra och i vilken ordning. Filip menar att de recept som finns i HK-boken handlar om att elever ska lära sig med tanke på att boken i sig är ett läromedel.

Emma kallar recept för en grundkarta som man har som utgångspunkt för att sedan göra egna improvisationer och utifrån, vilket Erik och Oscar också nämner. Emma menar också att man använder recept för att inte förstöra livsmedlen och nämner köttfärs som exempel. I detta finns en hygienaspekt, i recepten anges hur man lämpligen handskas med livsmedel. Alla elever utom Emma nämner att det är extra viktigt att använda recept när man bakar och hänvisar till mängder, proportioner och tidsangivelser.

Julia nämner också att recept gör det möjligt att prova något nytt, genom att läsa olika recept kan man hitta maträtter som man tidigare varken smakat eller lagat. Vid Skola 2 uppfinner två elever ett eget recept samtidigt som de tillagar sin mat. De har fått en bit köttfärs och har en idé om att de vill ha pitabröd fyllda med något köttbullsliknande. I den HK-bok de använder förekommer flera recept på köttfärs på samma uppslag och genom att

läsa alla tre, kombinera dessa och sedan göra anpassningar efter sin egen smak gör de tillsammans en sorts minibiffar som de kryddat med lök, salt, svartpeppar, cayennepeppar och chilisås.

Under observationstillfället hos Eva ska alla elever både tillaga en maträtt med köttfärs samt baka ett bröd av något slag. En grupp väljer något som kallas 'Snabba limpor' där det vid tillverkningen av degen visar sig att alla ingredienser inte finns hemma. Läraren improviserar då snabbt och tar en annan mjölsort, socker istället för sirap och andra kryddor än vad som anges i receptet. Samma elev som bakade detta bröd berättar i intervju hur han tillämpar liknande metoder hemma när han bakar, att recept mer blir en källa till att se jästider medan resten blir improvisation.

## **Strikta ramar eller inspirationskällor**

Alla elever menar att recept är en sorts skrivna instruktioner. Det handlar om steg-för-steg angivelser av hur man ska gå tillväga för att tillreda det som receptet handlar om. De menar också att de recept som finns i HK-boken är anpassade och tillrättalagda så att även en elev utan större erfarenheter av matlagning ska klara av att följa dem. För några av eleverna blir recepten en sorts strikt ram som man måste hålla sig inom för att det ska bli rätt och bra och de berättar att de hellre lagar mat utan recept för att få fram sin egen smak och göra något unikt. För några andra elever handlar inte recepten om något som är absolut utan mer om inspiration för att få möjlighet att själva utveckla sina kunskaper. I Skola 2 ska en elev göra en lasagne och i receptet anges buljong som en ingrediens, utan instruktioner om vilken sorts buljong det ska vara. Eleven blir då osäker och frågar läraren *Kan jag använda det här istället för buljong?* och viftar i luften med en burk grönsaksbuljong.

*Mat är kultur* säger Filip, och Emma, Julia och Simon berättar också om recept och kultur när de nämner kryddor, livsmedel och olika metoder för tillagning. De nämner lasagne, indiska köttfärspepp och thailändsk mat som exempel på recept och kultur. För Julia handlar recept också om att använda sådana man ärvt från farmor och mormor som en sorts kulturarv.

Även hälsa framträder som en del av recept i elevintervjuerna. Filip har hämtat sitt recept ur HK-boken och menar att den handlar om balans och hälsa och att han tolkar det som att recepten också gör det. Erik menar att HK-bokens recept handlar om att äta nyttigt och nämner kostcirkeln som ett exempel på hur man ska tänka i relation till recepten. Julia menar att HK-bokens recept handlar om vardagsmat som eleverna kan göra när de blivit vuxna, mat som gör att man orkar i sitt dagliga liv. Simon nämner vegetariska recept och sallader och menar att det är nyttig mat som handlar om hälsa.

Ingrid berättar att hon strävar efter att

*alltid försöka lära dom istället att inte titta sig blind, stirra sig blind på det här med hur mycket mjöl du ska ha, utan du använder mindre mjöl än vad som står och så känner du på degen, när jag går runt och känner så vi hjälps åt att tänka efter hur degen ska vara.*

Hon menar att just när man bakar så styrs lektionen mer av receptet än vid andra tillfällen. När de exempelvis bakar hamburgerbröd så använder hon en mind map på tavlan om själva bakningsprocessen och talar med eleverna om jäsningsprocessen och andra bakrelaterade saker. Två av hennes elever berättar i intervju att det är viktigare att följa recept just när man bakar, bland annat för att få rätt mängder.

Filip är den enda elev som reflekterar över perspektiven resurshushållning och jämställdhet. Han menar att HK handlar om jämställdhet på så vis att man delar lika på arbetsuppgifterna, men han är tveksam till om recept handlar om det. Han nämner att det han tillagat, påskbakelser, innehåller väldigt få ingredienser och på så vis är resurssnåla, både vad det gäller antalet ingredienser och vad det kostar att göra.

# Diskussion

## **Sammanfattning**

Vid intervjuer och observationer framkommer att böcker i HK, kokböcker, tidskrifter, avskrifter från vänner och släktingar och Internet är källor till recept som används i HK-undervisningen. Två av de intervjuade lärarna använder främst de recept som finns i HK-boken, den ena på grund av att hon inte har medel att köpa in andra kokböcker, den andra för att hon tycker att HK-bokens recept är bra. Den tredje läraren använder recept från alla nämnda källor i lika stor utsträckning. De recept som används anpassas också i viss mån. För de yngre eleverna handlar det om att räkna om mängder, skriva tydligare instruktioner eller förstora upp texten så den blir mer lättläslig. Äldre elever får ibland själva öva på att anpassa bl.a. mängder i recept men även här förekommer att läraren utesluter en del ingredienser som hon bedömer att eleverna ändå inte kommer att äta.

Både lärare och elever har inverkan på vilka recept som används och hos alla tre intervjuade lärare finns tillfällen då de själva bestämmer och tillfällen då eleverna får bestämma. Den stora skillnaden framträder när det blir elevernas tur att välja. Hos Ingrid ges eleverna möjlighet att välja vid ett tillfälle men inom väl definierade ramar, hos Eva bestämmer de äldre eleverna själva för det mesta men har väldigt begränsad tillgång på recept, och eleverna hos Anna bestämmer även de själva för det mesta men har rik tillgång på olika recept. Vilka recept som faktiskt används har att göra med lärarens inställning till vem som ska göra valet, med vad läraren har planerat att undervisningen ska handla om och med vilken tillgång till recept som finns i HK-salen. Andra faktorer som påverkar valet av recept är temaarbete, kursplanen, lektionspassens längd och ekonomin.

Genom att vara delaktiga i processen att välja recept övar eleverna på kommunikation och planering. De upptäcker vad de själva och deras kamrater tycker om eller inte tycker om och de får tillfälle att diskutera och argumentera för sin sak. Eleverna menar att man använder recept för att ha en bas att utgå ifrån, till exempel när det gäller proportioner och mängder, och att denna bas sedan går att bygga vidare på med egna idéer. Recept fungerar på så vis som en inspirationskälla och ger även upplysningar om hur man lämpligen hanterar olika livsmedel. Eleverna ser främst recept som en sorts skrivna steg för steg instruktioner och hur väl man måste följa dessa instruktioner har dels att göra med erfarenhet och vad man tillagar. De elever som i undervisningen getts tillfälle att välja mer fritt relaterade till recepten mer som inspiration än de elever som hade mer styrd undervisning. För dessa elever framstod recept som något absolut som måste följas. Flera elever nämner att det är viktigare att vara noggrann och följa recept när man bakar. Matkultur och hälsa är också något som eleverna anser att recept handlar om och de talar om hur nyttiga olika maträtter och livsmedel är.

Eleverna vid Skola 1 och 2 hävdar även i intervjuerna att man redan när man läser och väljer recept tittar på hur lång tid det tar att göra och på så vis gör en planering av det man ska laga.

## **Tillförlitlighet**

Alla observationer och intervjuer har skett i år 8 och 9 trots att även yngre elever har undervisning i HK. Anledningen till att det är de äldre eleverna som valts ut till denna undersökning är att recept och deras betydelse är något abstrakt och att de yngre eleverna inte har lika mycket erfarenhet av att arbeta med recept. Intervjuer och observationer av yngre elever kunde ha varit värdefulla i en större undersökning, men uppsatsens omfång och natur har begränsat urvalet till de äldre eleverna. Eventuellt hade dessa intervjuer underlättats om eleverna getts frågor där de med några få ord ombetts beskriva de recept de senast arbetat med. I de intervjuer som genomförts med elever till denna undersökning visade det sig att de

elever som intervjuades i par hade lättare att svara på frågor som hade med ämnets perspektiv att göra eftersom de då kunde resonera omkring det tillsammans. Även det faktum att antalet elever som intervjuades hos de olika lärarna varierade påverkar resultatet. Trots att det totala antalet intervjuer med elever är godtagbart hade det varit mer intressant och relevant att ha samma antal elever hos alla lärare. Den främsta anledningen till att elever inte intervjuats senare för att täcka denna brist är att utgångspunkten var att intervjun skulle handla om den lektion som precis observerats och att denna troligen glömts bort eller påverkats i minnet om tid förflutit mellan lektion och intervju.

Även observationerna måste granskas kritiskt på grund av två omständigheter. Dels handlar deltagande observationer om att den som observerar hela tiden får göra val och inte kan observera allt. På så vis finns det av naturliga skäl situationer som kanske borde ha observerats och noterats som undgår upptäckt och alltså inte får inträde i undersökningen. Dels så är hela metoden beroende av övning på så vis att observatörens erfarenhet och skicklighet i att observera och notera hela tiden utvecklas. På så sätt är antagligen den sista observationen mer detaljerad och relevant än den som gjordes först. Ett större antal observationer hade antagligen lett till ett rikare och mer representativt material, men frågan är om andra saker hade noterats och om detta hade gjorts borde kanske även antalet intervjuer med elever ha ökats så att de som deltagit vid dessa tillfällen kommit till tals. Precis som i urvalet av eleverna handlar det till sist om vilket omfång den här undersökningen har.

Lärarnas skillnader i utbildningsbakgrund och erfarenhet av undervisning har lett till en god bredd i materialet och variationer av skolor i stad och på landsbygd har också gjort att det som framkommit är mer representativt. Trots detta måste det faktum att enbart tre lärare intervjuats och observerats ses som en brist som endast kan förklaras på samma sätt som ovan.

Hela den undersökning som ligger till grund för uppsatsens resultat består av nio intervjuer och tre observationstillfällen. Detta kan inte sägas vara representativt, vare sig för landet som helhet eller ens för de skolor där dessa lärare arbetar eftersom ingen av dem är ensam HK-lärare på sin skola. Resultatet måste istället ses som en beskrivning av hur det *kan* vara, som exempel ur verkligheten och som eventuellt kan ge indikationer om hur det ser ut i större sammanhang.

## ***Tolkning och värdering***

I introduktionen beskriver jag hur recept handlar om kultur och hur vi lär oss kultur genom en process som kallas socialisation. De recept som används i HK-undervisningen förmedlar värden och normer till eleverna och genom att på olika sätt vara delaktiga i val och användning av recept lär de sig vad läraren anser vara viktigt att kunna. Till att börja med förväntas elever vara läskunniga så att de kan följa texten i ett recept, de ska även ha kunskap om hur instruktioner ska tolkas och användas och om olika sätt att ange mått. Recepten är skrivna på svenska med mått som vi använder i Sverige och handlar ofta om mat som kan upplevas som svensk vardagsmat. Eleverna socialiseras på så vis in i vad var dags mat är i vårt land och särskilt vid högtider som jul och påsk understryks vårt kulturella arv genom att man tillagar sådant som läraren upplever är svenska traditioner. Exempel finns även på lärare som vill ge eleverna förankring i den svenska säsongens variationer, med äppelrecept på hösten och rabarberrecept på våren. Kanske är det så att en god svensk medborgare bör ha vetskap om svenska påsk- och jultraditioner, men med tanke på att det i kursplanen står att eleverna i år nio ska ha *insikter i frågor som rör kulturell variation* (Skolverket 2000, s. 31) kanske det i HK borde ges mer utrymme för traditioner för andra etniska grupper. Många elever kommer till exempel i kontakt med ramadan, men hur många får möjlighet att ställa frågor och få svar på vad det innebär? *Kulturell variation* handlar om mer än bara jul och påsk, äpplen och rabarber, det handlar om andra etniska grupper, det handlar om andra sätt att

se vardagen, det handlar om att vi använder kniv och gaffel medan andra använder pinnar eller kanske till och med fingrarna.

Läroplan och kursplan är det som ska styra lärarens val och tiden begränsas av timplan och lektionspassens längd. De kunskapsområden och perspektiv som anges i kursplanen för HK ger läraren en anvisning om vad som bedöms viktigt och läraren förmedlar sedan dessa värderingar till eleverna. Lärarens bedömning av vilka recept eleverna ska använda eller få tillgång till när de själva väljer är på så vis både en spegling av vilka normer och värderingar som finns i läro- och kursplan och av den kultur läraren och eleverna är en del av. I min undersökning är det den läraren som har längst yrkeserfarenhet som ger eleverna mest valfrihet och som dessutom har rikast tillgång på recept. Tyder detta på att trygghet i professionen och lång erfarenhet gör att eleverna också får större möjligheter till inflytande? Naturligtvis är det omöjligt att uttala sig om efter en så liten undersökning, men fenomenet tycker jag är intressant. Så pass intressant att jag anser att det finns anledning att fundera vidare över både hur elever lär och vad jag som lärare kan göra för att skapa de bästa förutsättningarna för lärande. Min tolkning är att det handlar mycket om nyfikenhet, om lärarens lust att själv utvecklas och lära sig tillsammans med och samtidigt som eleverna. Men det handlar också om att läraren behöver vara utbildad inom sitt undervisningsområde och för HK handlar det kanske inte främst om att kunna laga mat, utan mer om att kunna väva ihop alla de kunskapsområden och perspektiv som finns så att de även för eleverna hänger ihop. De elever jag intervjuat har svårt att se att recept och val av dessa kan handla om jämställdhet och resurshushållning medan kultur och hälsa beskrivs som mer uppenbart.

De kulinariska forskarna pratar om politik, makt, identitet, etnicitet och kvinnors historia när de analyserar vad recept handlar om. Antagligen finns dessa att hitta även i HK-undervisningens recept, men för att kunna se bakom recepten och låta dessa betydelser träda fram måste tid finnas för reflektion och analys, något som inte hinns med i de lektioner jag besökt i denna undersökning. Receptens innebörd reduceras därför till att handla om instruktioner och vara uttryck för matkultur och hälsa. Bara den detaljen att det står att man ska följa receptet noga i HK-boken tyder på att det värderas som angeläget. Politik, makt och identitet tar sig istället uttryck genom läraren, tror jag, genom de val de gör och vad de väljer bort. Dessa val påverkas av både värderingar och kunskapssyn, oavsett om de är medvetna eller inte, och det är för läraren inte möjligt att vara vare sig neutral eller objektiv (Lindström & Pennlert 2006, Smith & Lovat 1996).

Att arbeta efter den kunskapssyn som kursplanen uppmanar till ställer krav på lärarens förmåga att bryta de mönster som traditionellt råder och våga tänka och handla utanför ramen. Det står i kursplanen att *genom att utföra olika uppgifter får eleverna erfarenheter av verksamheter i hushållet och förtroendet med olika förutsättningar för dessa* (Skolverket 2000, s. 30). Som jag ser det får en elev vars valmöjligheter inskränks sig till att byta ut några ingredienser mot några andra en mycket begränsad möjlighet att göra kopplingar till vad detta val innebär, mer än den individuella smaken. För dem blir kanske *förutsättning* detsamma som vad man tycker om utan samband till miljö, ekonomi eller hälsa. I intervjuerna framkommer att eleverna främst grundar sina receptval på vad de och deras arbetskamrat tycker om och jag undrar om de ges tid att reflektera över sina val så att de kan se vilken betydelse dessa har i en vidare bemärkelse, på så vis som det står i kursplanen att de ska göra. Det anges som ett strävansmål att eleven ska utveckla *ett reflekterande förhållningssätt* (Skolverket 2000, s. 29) till hushållets uppgifter, en av dessa uppgifter är att välja vilken mat man ska laga. Om detta val sker främst på grund av vilken smak de som ska äta maten har, hamnar frågor om exempelvis resurshushållning, hälsa och jämställdhet i bakgrunden när de mycket väl kan spela en mycket större roll i sammanhanget. Att välja recept kan således handla om så mycket mer än ett tyckande om smak, här finns möjlighet att ta hänsyn till

frågor om traditioner, ekonomi, hälsa, framställning av råvaror, hel- och halvfabrikat och etiska aspekter.

Varför används recept och matlagning i HK? Är det för att eleverna ska få ha kul en stund och sedan äta det de tillverkat? Är det för att eleverna ska bli mätta? Eller är det för att recepten kan användas som ett pedagogiskt hjälpmedel och att mat och måltider är ett område till vilket man kan knyta frågor om livet i hem och familj? Matlagandet ingår i ett större sammanhang skrev jag i introduktionen och just att laga mat är en västenlig del av HK (Hjälmeskog 2000, 2003). I resultatet redovisar jag exempel där lärarna väljer vissa recept för att eleverna även ska få möjlighet att öva på att använda olika köksutrustning såsom matberedare och elvisp eller laga mat som kräver mer än en kastrull, alltså öva på matlagning i flera moment. Ibland ges även ekonomiska ramar som gör att eleverna får insikter i vad det kan kosta att tillaga olika maträtter. Det förekommer även ett temaarbete där eleverna bjuder in andra att äta det de tillagat och på så vis får möjlighet att utveckla förståelse för måltidens betydelse för gemenskap. Det är tydligt att HK handlar om så mycket mer än att bara ha kul och laga mat, men det är lätt att ämnet förenklas till att enbart röra sig om detta, av både lärare och elever. Varför blir det så? Jag befärar att det är ämnets knappa timantal som är boven i dramat. Utan tillräckligt med tid hinner man helt enkelt inte reflektera och diskutera på det sätt som man behöver göra för att utveckla förståelse och kunna se samband.

Jag ställer i introduktionen frågan om det har någon betydelse vem som väljer ett recept. Min undersökning tyder på att det gör det. Genom valet uttrycker lärarna pedagogiska idéer och kunskapssyn och för eleverna blir det bland annat en yttring av smakpreferenser. För eleverna handlar valet också om en möjlighet att få öva kommunikation och planering. De elever som mest är hänvisade till t.ex. HK-bokens anpassade recept får inte samma möjligheter att göra dessa erfarenheter som de elever som får välja fritt bland kokböcker, recept i tidskrifter och från Internet. I introduktionen nämner jag att processen att välja ett recept kräver tid och förutsätter att elever kan kommunicera och interagera innan de kan komma vidare och göra egna kompositioner (Benn 2004). De elever i undersökningen som ges större möjligheter att göra egna val uppfattar inte heller tryckta recept som strikta instruktioner utan använder dem som inspirationskällor och grundkartor att utgå ifrån. Jag tror att det är detta vi borde sträva efter, med tanke på att ett av de grundläggande kriterierna för att godkänna en elev i HK handlar om att elevens förmåga till reflekterat handlande ska bedömas.

Recept kan betraktas som ett pedagogiskt hjälpmedel och i min undersökning framkommer att både lärarna och eleverna ser recepten i HK-boken som förenklade och tillrättalagda så att de passar in i undervisningen. Anpassningarna gäller både antal ingredienser, tid att tillaga och hur detaljerade instruktionerna är. I introduktionen beskriver jag hur både elevernas möjligheter att skapa mening som associeras till egna erfarenheter och lärarnas arbetssituation påverkas av vilket material som finns (Smith & Lovat 1996). En av de tre lärare jag intervjuat menar att det är en brist att det saknas kokböcker i HK-salen och en annan har byggt upp ett rikt receptbibliotek med både kokböcker, kopior och urklipp. Smith och Lovat (1996) menar att vilket material som finns att tillgå kan ha inverkan på lärarens didaktiska valmöjligheter och det framstår som ganska tydligt hos mina tre lärare att den som har rikast tillgång också är den som har flest möjligheter, både i sina egna val och när eleverna får välja. Det framstår även i min undersökning som att det är de elever som ges mest tillfällen att göra egna val och påverka som ser att val av recept handlar om mer än enbart smak utan exempelvis även om planering av tid och resurser.

Under min lärarutbildning har vi bland annat pratat om sponsrade läromedel men någon diskussion om val av annat material har inte förekommit. Eftersom HK syftar till att eleverna bland annat ska kunna laga mat innebär detta att vi också förväntar oss att de ska kunna läsa och använda recept. Jag hade gärna ägnat tid i min utbildning åt att prata om just recept,

eftersom dessa kanske är det vanligast förekommande pedagogiska materialet vi har. Vi hade exempelvis kunnat jämföra recept i HK-boken, kokböcker, tidningar och från Internet och fått möjlighet att analysera vad för konsekvenser det kan få att använda dessa olika källor.

Under arbetet med denna uppsats är det främst en fråga som slagit rot hos mig som jag gärna skulle ägna mer uppmärksamhet. Det handlar om att HK traditionellt sett är ett kvinnoämne, hemmet och familjen har länge varit kvinnornas område och haft en låg status. I det svenska samhället sätter vi en heder i att sträva efter jämlikhet och jämställdhet och det främsta sättet att höja kvinnors status har kanske varit att få in kvinnorna på männens område istället för att försöka höja statusen på de områden som av tradition är kvinnliga. Detta gör att hem och familj och alla de verksamheter som förknippas med dessa, exempelvis vardagens matlagning och städning, fortsättningsvis ges ett lågt värde. Det jag frågar mig är hur ska statusen kunna höjas på dessa verksamheter om de inte ens ges tillräckligt med utrymme i grundskolan? Ämnet värderas från statsmakternas sida som minst viktigt, enbart 118 timmar eller knappt sex veckor på nio år, och genom socialiseringen i skolan lär sig eleverna att detta är något som man inte behöver fästa någon vikt vid. Ett val av recept blir då en trivial fråga, en parentes, något som handlar om vad du eller jag tycker om. Vi vet ju, till exempel genom NU03, att både elever och föräldrar tycker att HK är viktigt, varför gör inte de som styr det?

## Referenslista

- Alexandersson, Mikael (2001). Från Homeros till cyber space. *Pedagogiska Magasinet* 2001:3, s. 8-13.
- Arai, Noriko (2004). The new paradigm of home economics curriculum creation and implementation: nurturing independence, cooperation and citizenship in everyday life. I Arai, Noriko & Aoki, Kahori (red). (2005). *A new paradigm for the curriculum and educational strategy for home economics education in the changing world : proceedings of Post-2004 IFHE Congress Workshop in Kanazawa, August 8-10, 2004, Kanazawa, Japan* / Committee for Post-2004 IFHE Congress Workshop in Kanazawa, 2005
- Beardsworth, Alan & Keil, Teresa (1997). *Sociology on the menu. An invitation to the study of food and society*. London: Routledge.
- Benn, Jette (2004). Practical Wisdom and Understanding of Coherence: A New Paradigm for Home Economics Education in the Changing World. I Arai, Noriko & Aoki, Kahori (red). (2005). *A new paradigm for the curriculum and educational strategy for home economics education in the changing world : proceedings of Post-2004 IFHE Congress Workshop in Kanazawa, August 8-10, 2004, Kanazawa, Japan* / Committee for Post-2004 IFHE Congress Workshop in Kanazawa, 2005
- Bergström, Nancy (1997). *Mat I skrift, recept och kultur I kokböcker*. Göteborg: Institutionen för hushållsvetenskap.
- Cusack, Igor (2000). *African cuisines: recipes for nation-building?* Journal of African Cultural Studies, Volume 13, Number 2, December 2000, s. 207-225.
- Daun, Åke och Ehn, Billy (red.) (1991). *Blandsverige. Kulturskillnader och kulturmöten*. Stockholm: Carlssons.
- Fieldhouse, Paul (1998). *Food and Nutrition: customs and culture*. London: Stanley Thornes.
- Gabaccia, Donna R. (2000). *We are what we eat. Ethnic food and the Making of Americans*. Cambridge: Harvard University Press.
- Grönqvist, Margareta & Hjälmeskog, Karin (1998). *Hemkunskap – betraktat ur ett didaktiskt perspektiv*. Uppsala: TK tryck.
- Grönqvist, Margareta & Hjälmeskog, Karin (kommande). *Humanekologisk teori*. Stencil.
- Hedelin, A., Olofsson, M., Sjöholm, E., & Arvidsson, K. (2005). *Hem- och konsumentkunskap: åk 6-9*. Malmö: Interskol.

- Hjälmeskog, Karin (1997). Filosofisk orientering – idéer och konsekvenser – exemplet hemkunskap. I *Utbildning och demokrati* nr 3, s. 19-38.
- Hjälmeskog, Karin (2000). Hemkunskap ett framtidsämne i Säfström, Carl Anders och Svedner, Per Olov: *Didaktik - perspektiv och problem*. Lund: Studentlitteratur.
- Hjälmeskog, Karin (2003). Hem- och konsumentkunskapen i dag och i morgon. I *I jämställdhetens tjänst... 40 år med undervisning för livet i hem och familj, från 1960-tal till 2000-tal*. Svenska kommittén för hushållsvetenskap. Norrköping: AB Trycksaker.
- Johansson, Bo & Svedner, Per Olov (2004). *Examensarbetet i lärarutbildningen. Undersökningsmetoder och språklig utformning*. Uppsala: Kunskapsföretaget.
- Kullberg, Birgitta (2004). *Etnografi i klassrummet*. Lund: Studentlitteratur.
- Lindström, Gunnar & Pennlert, Lars Åke (2006). *Undervisning i teori och praktik: en introduktion i didaktik*. Umeå: Fundo förlag.
- Metzger, Jonathan (2005). *I köttbullslandet: konstruktionen av svenskt och utländskt på det kulinariska fältet*. Stockholm: Acta Universitatis Stockholmiensis
- Molander, Bengt (1997). Praktiska och teoretiska kunskapstraditioner. *Utbildning och demokrati*, nr 3.
- Newlyn, Andrea K. (1999). *Challenging Contemporary Narrative Theory: The Alternative Textual Strategies of Nineteenth-Century Manuscript Cookbooks*. *Journal of American Culture*, 1999, 22, 3, fall, s. 35-45.
- Olsson, Henny & Sörensen, Stefan (2004). *Forskningsprocessen. Kvalitativa och kvantitativa perspektiv*. Stockholm: Liber.
- Skolverket (2000). *Kursplaner och betygskriterier 2000. Grundskolan*. Stockholm: Fritzes.
- Skolverket (2005). *Nationella utvärderingen av grundskolan 2003. Hem- och konsumentkunskap. Ämnesrapport till rapport 253*. Stockholm: Fritzes.
- Smith, David L. & Lovat, Terrence J. (1996). *Läroplaner, didaktik, undervisning – mot ett genomtänkt pedagogiskt handlande*. Göteborg: Förlagshuset Gothia.
- Stensmo, Christer (2002). *Vetenskapsteori och metod för lärare – en introduktion*. Uppsala: Kunskapsföretaget.
- Säljö, Roger (2003). *Lärande i praktiken. Ett sociokulturellt perspektiv*. Stockholm: Bokförlaget Prisma.
- Trost, Jan & Levin, Irene (1996). *Att förstå vardagen – med ett symboliskt interaktionistiskt perspektiv*. Lund: Studentlitteratur.
- Utbildningsdepartementet (1997). *Skollagen 1985:1100*. <http://rixlex.riksdagen.se/>
- Wright-St Claire, V., Hocking, C., Bunrayong, W., Vittayakorn, S. & Rattakorn, P. (2005). *Older New Zealand women doing the work of Christmas: a recipe for identity formation*. *The Sociological Review*

# Bilaga 1

## *Intervjuer – frågeguide*

### **LÄRARE**

Examensår/utbildningsort

År i yrket/på denna skola

Beskriv hur du gick till väga när du planerade den lektion som jag observerade

Vem tar initiativ till att välja olika recept

Vem bestämmer vilka recept som ska användas i undervisningen

Finns det tillfällen då faktorer som ingredienser, teknik, tid eller ekonomi påverkar valet

Var kommer recepten du använder ifrån – källor

Vem har skrivit recepten eleverna får se, anpassas de för HK

Finns det skillnader i vilka recept man använder i år 5/8/9

Påverkar elevernas förförståelse planering och val av recept

Påverkar ditt eget intresse planering och val av recept

Finns det tillfällen då själva matlagingsdelen av lektionen hamnar i skymundan, t.ex. vid

prov eller städning, vad använder man för recept då

Finns det tillfällen då receptet är det som styr lektionen

Hur speglas styrdokumentet i receptvalen

Hur kan du få fram kultur med recept

Hur kan du få fram hälsa med recept

Hur kan du få fram jämställdhet med recept

Hur kan du få fram resurshushållning med recept

Vilken roll spelar måttangivelser, arbetsmoment och liknande i recepten

Har du något särskilt recept som varit med länge eller som har en särskild historia

## **ELEVER**

Ålder

Terminer med HK

Beskriv receptet ni använde idag – vilken maträtt skulle ni tillaga

Hur var receptet att arbeta med

Varför tror ni att man hade det här receptet

Varför tror ni att man använder recept

Vad tycker ni är viktigt att tänka på när man väljer recept

Använder ni recept i andra sammanhang än i HK

För vem tror ni dagens recept var gjort

Vad tror ni att den som skrivit receptet vill

Tror ni att receptet handlade om kultur

Tror ni att receptet handlade om hälsa

Tror ni att receptet handlade om jämställdhet

Tror ni att receptet handlade om resurshushållning