

## KAPITEL 1.4

# Hvordan kan elever på 10-11 år deltage i tilberedning og servering af LOMA-skolemad til deres kammerater? Et casestudie

Anne Thomsen og Dorte Ruge

UCL Erhvervsakademi og Professionshøjskole, Danmark

**Abstract:** This chapter is a case study of student participation in planning, preparing and serving meals for peers (10-11-year-olds). It is a single-case study with a special focus on how participation in the LOMA-local food program promotes health, well-being, 'food-courage' and enthusiasm among children. Qualitative data was collected via video and analyzed through application of sociocultural and ethnographic methods. The recording was conducted at Ørkildskolen in Svendborg Municipality, Denmark, in March 2021. The study documents how a kitchen manager, skilled in both high-volume cooking and innovative, pedagogical methods, facilitated involvement of students in the preparation of school meals for peers. Students developed enthusiasm, social relations, self-efficacy, and food- and health-related action competence as a result of the kitchen manager's pedagogical, collaborative and caring approach. The implication of these results is that 10-12-year-old students' involvement in preparing, cooking and serving school food for their peers ought to be included in pedagogical and didactic planning to a higher degree. Furthermore, education of kitchen staff ought to include pedagogical theory and practical collaboration with teachers in schools in order

Sitering: Thomsen, A. & Ruge, D. (2023). Hvordan kan elever på 10-11 år deltage i tilberedning og servering af LOMA-skolemad til deres kammerater? Et casestudie. I D. Ruge, F. N. Vik, J. Björklund & S. Fröden (Red.), *Læring gennem mad og måltider i grundskolen: Teori og praksis fra Danmark, Sverige og Norge* (Kap. 1.4, s. 105-127). Cappelen Damm Akademisk. <https://doi.org/10.23865/noasp.182.ch1.4>  
Lisens: CC BY-NC-ND 4.0

to promote students' learning from and through food. The implication is that such initiatives would contribute to reduction of social inequality in health and learning among students.

**Keywords:** LOMA, school food, participation, learning, children's well-being, practice-learning, self-efficacy, communities of practice, collaborative learning, innovative teaching methods, social inequality

## Introduktion

I Danmark findes der ikke et nationalt skolemadsprogram, og det forventes, at forældre sørger for, at deres barn har en madpakke med i skole. Det er dog ikke alle elever, der får madpakke med, og hvis madpakken er med, er det ikke alle elever, der får spist den i løbet af skoledagen. Ifølge Skolebørnsundersøgelsen (Rasmussen et al., 2018) bidrager disse mekanismer til at øge social ulighed blandt børn og unge. For at modvirke effekterne af dette har nogle skoler taget sagen i egen hånd og etableret lokale madordninger, hvor eleverne både deltager i tilberedning og servering af skolemåd. Dette er ikke udbredt i Danmark, og nogle tror ikke, at det er lovligt, at eleverne deltager, fordi det måske kunne give problemer med godkendelse og hygiejne. Indtil nu har der dog ikke været grundlag for den bekymring, og Fødevarestyrelsen giver mulighed for det.

I et pædagogisk perspektiv er der et stort potentiale for både sundhedsfremme og læringsudbytte ved, at elever deltager på en måde, der er alderssvarende. Vi har derfor valgt at præsentere et casestudie, hvor elever i 5. klasse (10-11 år) deltog i tilberedning af skolemåd. Maden til kammeraterne blev tilberedt ud fra LOMA-lokal mad-konceptet<sup>1</sup> en skoledag i marts 2021 på Ørkildskolen i Svendborg. Aktiviteten blev gennemført en gang om ugen, og i vores casestudie havde vi fokus på at undersøge samarbejde og samspil mellem lærere og elever. Data blev indsamlet via videooptagelser og observationer, der blev analyseret tematisk ud fra kvalitative metoder. Vores teoretiske tilgang har et kropsfænomenologisk og socialkonstruktivistisk afsæt, hvor læring forudsætter sansning og kropslige erfaringer, og hvor læringsudbyttet er størst i sociale fællesskaber. Hverdagsperspektivet var i marts 2021 påvirket af, at skolen var underlagt covid-19-restriktioner. Restriktionerne betød blandt andet, at

børnene ikke kunne servere maden som buffet som vanligt, men i stedet skulle portionsanrette i plastkasser med låg.

Afslutningsvis diskuterer vi udvalgte fund i relation til skolens madordning, 'LOMA-lokal mad', i et lokalt og nationalt perspektiv.

## **Børns fællesskaber og læring i LOMA-undervisning**

Børns fællesskaber og læring i forbindelse med planlægning og tilberedelse af måltider til deres skolekammerater er velbeskrevet i forskningen om LOMA-undervisning (se kapitel 1.2; EVA, 2017; Shakiri, 2021). I dette casestudie har vi fokus på involvering af elever i alderen 10-11 år i tilberedning af skolemad til kammeraterne, samt på hvordan køkkenlederen arbejdede med innovative metoder til opnåelse af læring og fællesskaber. Dette selvom restriktioner i forbindelse med covid-19 blev en forhindring for den intenderede fælles mad- og måltidsoplevelse. Casestudiets analyse bygger på observationer foretaget på Ørkildskolen i Svendborg i marts 2021. På dette tidspunkt var det omgivende samfund gradvist ved at blive åbent efter coronanedlukningen, og eleverne kunne nu igen – delvist – være fysisk til stede på deres skole. Dermed kunne de også deltage i madlavning og servering i LOMA-køkkenet på de særlige vilkår, der gjaldt i den ændrede skolehverdag.

I 2018 indgik to skoler i Svendborg Kommune en aftale om, at de ville deles om ansættelse af en køkkenleder, der arbejdede med skolemad på tre skoler (tre matrikler). Køkkenlederen, Andreas, skiftede mellem de tre skoler, og han underviste én dag hvert sted i løbet af ugen. Hans opgaver var dels at involvere eleverne i tilberedning af LOMA-skolemad, dels at undervise eleverne i centrale færdigheder i faget madkundskab. Siden denne madordning blev indført på skolerne i 2018, har den haft som formål at bidrage til, at eleverne opnåede mad- og sundhedsrelateret handlekompetence i forhold til at planlægge, tilberede og servere fælles skolemad som led i skolens undervisning. Kompetencer, som eleverne kan tage med sig videre i ungdoms- og voksenliv (se mere i kapitel 1.2).

## Hvad karakteriserer LOMA-tilgangen?

LOMA-undervisning er karakteriseret ved, at elever deltager i planlægning, tilberedning og servering af mad til fælles måltider, samt ved at alderstilpassede temaer inden for mad og måltider bliver integreret i undervisning og fælles mål i flere fag. I denne case er det i fagene madkundskab og matematik.<sup>2</sup> LOMA-undervisning er et godt eksempel på en handlingsorienteret og praksisfaglig undervisning, der bidrager til kategorial dannelse (von Oettingen, 2017; Ruge, 2018; EMU, 2022). De aktive og konkrete handlinger med virkelighedsnære opgaver åbnede de faglige emner for eleverne og skabte motivation for mere viden og handlekompetence (Ruge et al., 2016). På denne måde kunne LOMA-undervisning bidrage både til elevernes almene dannelse og til opnåelse af fælles mål i flere fag: Madkundskab, matematik, sundhed, naturfag. Ud over dette primære fokus på LOMA som et bidrag til elevernes almene dannelse har casestudiet her et sekundært fokus på underviserens pædagogiske og didaktiske tilrettelæggelse af elevernes deltagelse og involvering på trods af covid-19-restriktioner. På de fleste skoler i Danmark blev de lokale skolemadsordninger lukket ned under pandemien, hvilket gav store udfordringer for elevernes trivsel og læringsparathed.

## Metode

Forskningsspørgsmålet for dette casestudie er: “Hvordan kan elever på 10-11 år deltage i tilberedning og servering af LOMA-skolemad til deres kammerater? Studiet er et singlecase studie af en eksemplarisk case gennemført med kvalitative metoder (Yin, 2011).

## Dataindsamling

Casestudiet er baseret på videooptagelser og observationer af elever i 5. klasse (10-11 år), der deltog i tilberedning af skolemad på Ørkildskolen i Svendborg Kommune en skoledag i marts 2021 (Ruge & Thomsen, 2021). Der er indhentet tilladelse fra elever og forældre til, at optagelserne kan anvendes til forskningsformål. Den anvendte forskningsmetode er baseret på socialantropologisk teori, herunder metoden *visual ethnography*

med inspiration fra Pink (2007). Det er en metode, der giver forskeren mulighed for at få optagelser af sensoriske og kropslige data, der kan bidrage med svar på forskningsspørgsmålet. Som dokumentation er screendumps fra video indsat i kapitlet (Ruge & Thomsen, 2022).

## Teoretisk grundlag for analyse

Ved hjælp af kvalitative metoder er videosekvenserne blevet tematisk analyseret. Resultater og diskussion i forhold til forskningsspørgsmål er illustreret skematisk i Bilag A. I analysen anvender vi et socialkonstruktivistisk og kropsfænomenologisk rammeværk med inspiration fra Fredens (2018), der er hjerneforsker og professor i medicinsk sociologi. Fredens argumenterer for, at al læring sker med kroppen forrest og at inddragelse af sanserne er forudsætninger for børns læring og kunnen. Fredens tager afsæt i teori og metode fra Antonovsky (2000) om, at det er relevant, at mennesker oplever sammenhæng i deres liv. Børns behov for håndterbarhed, meningsfuldhed og begribelighed i hverdagen kan overføres på børnenes oplevelse, når de arbejder med i LOMA-køkkenet: Forstår eleverne den opgave, de skal udføre? Giver den mening for dem? Begriber de den større mening og sammenhæng med aktiviteten? Hvis dette er tilfældet, vil vi hævde, at børnene lærer meget mere end at lave mad. I så fald får de tro på egne evner, en oplevelse af at være noget værd for andre og en følelse af at mestre aspekter af deres eget liv. Hermed træder dannelsesaspektet tydeligt frem, idet det enkelte barns forholden sig til sig selv i verden giver myndighed og handlekompetence.

Vi har i casestudiet haft fokus på, hvordan børn kan tilegne sig færdigheder og opnå alment dannende forståelse for andet og mere end den mad, de tilbereder. Derudover har vi interesseret os for, hvad situationen og køkkenlederen tilbyder af dannende perspektiver? Det være sig eksempelvis bæredygtighed, kammeratskab, handlekompetence, ansvar, identitetsskabelse, kulturforståelser og samarbejde. I display (Bilag A) ses en oversigt, hvor de forskellige perspektiver kobles på arbejdsopgaverne og seancerne i køkkenet før, under og efter maden tilberedes.

Som det vil blive udfoldet senere i dette kapitel, afhænger børn og unges trivsel i høj grad af, at de deltager i meningsfulde sammenhænge,

som de hver især kan håndtere og profitere af (Antonovsky, 2000). At være fælles om at skabe og spise et måltid mad, som er både mættende og nærende, er afgørende for børn og unges læringsforudsætninger – et andet vigtigt aspekt, der blev vanskeliggjort under covid-19-nedlukningen. Forskning har gennem tiden peget på, at den kontekst og de sociale rammer, hvori vi skaber undervisning, er afgørende for elevernes læring og danner fundamentet for deres tro på egne evner og handlekompetencer (Bandura, 2012). Her kan LOMA-modellen noget helt særligt, idet elever på mellemtrin og i udskoling får adgang til et professionelt køkken med dertilhørende maskiner, tempo, stemning, afhængighed af hinanden og portionsstørrelser. Der skal arbejdes med rigtige fødevarer, og resultatet skal bruges til noget, som er vigtigt for børnene i køkkenet, men også for resten af de børn, der abonnerer på madordningen. Børnene steger og snitter, måler og vejer – hele tiden med guidning fra køkkenleder Andreas – hvorved de opnår færdigheder og mestringskompetencer i forbindelse med madlavning og kendskab til råvarer. Ifølge Bandura sker udviklingen af tro på egne evner (*self-efficacy*) først og fremmest ved at få oplevelser af mestring, at have rollemodeller, hvis erfaringer, man kan spejle sig i, at der er en, som kan overbevise om, at opgaven mestres, at resultatet bliver godt, samt at man bliver mødt af afstressning og ro, hvis tankerne bliver for dystre i forhold til egne evner (Bandura, 2012).

Andre styrker ved børns arbejde med skolemad og køkkenet som læringsrum handler om elevers forskellige forudsætninger for at træffe sunde valg for sig selv og i det hele taget have det godt mentalt, socialt og fysisk. Skolebørnsundersøgelsen (Rasmussen et al., 2018) viste, at børn med socialøkonomisk slagside er i større risiko for at være i generel mistrivsel og have mentale sundhedsproblemer. At mad og maddannelse er vigtige temaer at arbejde med i den danske folkeskole, peger Skolebørnsundersøgelsen også på. Generelt har både normalvægtige piger og drenge mellem 11 og 15 år udfordringer med deres kropsoptagelse. Det vurderes i undersøgelsen, at tallene er bekymrende, og at de kan være et udtryk for børns følelse af utilstrækkelighed. Børn, som kommer fra hjem i de lavere socialgrupper, har generelt et mere negativt selvbillede end børn fra mere ressourcestærke familier. Særligt for denne

gruppe børn er det vigtigt at møde køkkenleder Andreas, som guider og støtter samtidig med at resultatet – det fælles måltid – bliver godt og har værdi.

Lave og Wengers (2012) teorier om læring i praksisfællesskaber er i høj grad relevante i denne analyse. Børnene er afhængige af hinanden i køkkenet, og de udfører forskellige opgaver, som synes tilpasset deres individuelle færdigheder og interesser. Nogle er meget engagerede og har helt styr på redskaber og råvarer, mens andre er knap så funderede i læringsrummet. Alligevel er der plads til – og brug for – dem alle. Skolens overordnede dannelsesprojekt i forhold til at give børn kendskab til såvel egen som andres kulturer, skabe grobund for fantasi og virkelyst, deltagelse i fællesskaber og forståelse for menneskets samspil med naturen (Bekendtgørelse af lov om Folkeskole kap. 1 §1) er alt sammen rummet i LOMA-modellen og har vist sig mulig at understøtte på trods af covid-19-restriktioner.

Vi har analyseret de temaer, der viste sig i data. Endvidere har studerende fra pædagoguddannelsen ved UCL Erhvervsakademi og Professionshøjskole i Jelling bidraget med forslag til kodning og analyse. Kodningen af data er sket i forhold til følgende temaer, der kan samles under hovedtemaet: Elevers opnåelse af mad- og sundhedsrelateret handlekompetence (Ruge et al., 2016):

## Temaer

- a. **Elever deltager i tilberedning.**
  1. Elever er fysisk aktive.
- b. **Elever lytter og forstår information.**
  1. Elever anvender alle sanser.
  2. Elever viser tegn på koncentration.
  3. Elever viser tegn på emotionelt engagement (glæde, velbefindende).
  4. Elever viser tegn på emotionelt engagement (anspændthed, bekymring eller negativitet).
  5. Elever tager medansvar for madproduktion.
  6. Elever tager medansvar for hygiejne.

- c. **Elever får ægte erfaringer med samarbejde.**
- d. **Elever viser tegn på opnåelse af empowerment, mestring eller 'self-efficacy'.**
- e. **Elever viser tegn på opnåelse af viden og færdigheder.**
  - 1. Elever anvender matematiske kompetencer til beregning og planlægning.
  - 2. Elever anvender kompetencer fra faget madkundskab.
  - 3. Elever opnår voksenkontakt i uformelt rum.
  - 4. Elever opnår virkelighedsnære erfaringer
- f. **Køkkenleder underviser i madkundskab.**
- g. **Køkkenleder underviser i matematik eller andre fag.**
- h. **Køkkenleder underviser i almen dannelse og demokratiske samarbejdsformer.**
- i. **Køkkenleder agerer som en voksen person, som eleverne kan have personlig og uformel kontakt til.**

Med afsæt i disse grundlæggende temaer for elevers udvikling af handlekompetence har vi analyseret data fra videooptagelsen på Ørkildskolen. Resultatet af dette er fremstillet grafisk i Tabel I (Bilag A).

## Analyse og resultater

I dette afsnit vil resultaterne fra casestudiets analyser blive præsenteret i display (Bilag A), der viser tidsforløb og progression i videooptagelsen. Endvidere vil hver sekvens blive analyseret og gennemgået i det følgende.

### **Videooptagelsen kan inddeles i fire sekvenser:**

Sekvens 1: Andreas' oplæg for eleverne

Sekvens 2: Tilberedning af frikadeller

Sekvens 3: Teknologi som motivation

Sekvens 4: Maden serveres

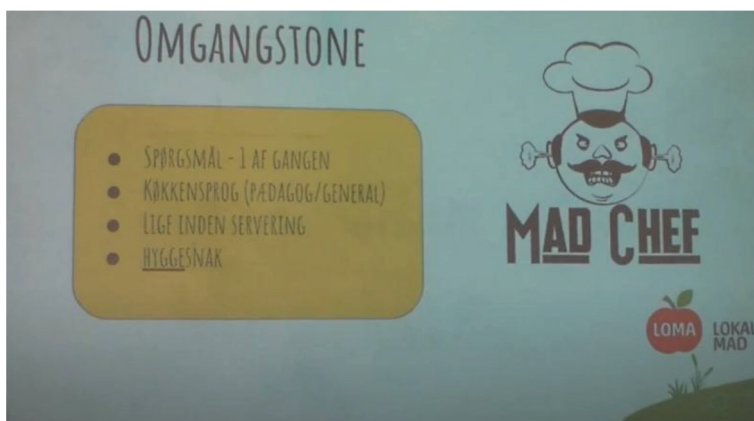


## Sekvens 1: Andreas' oplæg til eleverne

I denne sekvens forklarer køkkenleder Andreas, hvordan han introducerer dagens opgaver til eleverne. Han sidder ved sin PC og viser de slides, som han anvender på storskærm i lokalet (screendump 1), til intervieweren. Indholdet i slides viser, hvordan han kombinerer informationen med undervisning i ernæring, tilberedningsteknikker og hygiejne. Der er tegn på, at læringsmål for denne undervisning er, at eleverne kan opnå viden og færdigheder inden for faget madkundskab. Derudover fremhæver Andreas betydningen af, at eleverne kan høre efter og modtage en kollektiv besked, hvilket har stor betydning for deres samarbejde.

Andreas sætter gennem hele seancen fra introduktion til servering af mad i klasselokalerne en grundstemning af humor og seriøsitet, som børnene synes at koble sig på. Han sondrer mellem begreberne *pædagog* og *general*, hvilket betyder, at undervejs i madlavningsprocessen kan der besvares spørgsmål og undervises, men når maden skal arrangeres, og tempo og æstetik er i højsædet, skal arbejdet køre, og børnene skal gøre, hvad han beder om og forventer. Andreas' humoristiske tilgang til børnene og arbejdet kan eksemplificeres med dette citat:

Hvis I kan se, at jeg er ved at få overskæg, så skal I lige sænke stemmerne og træde et skridt tilbage og være sikre på, at I spørger én ad gangen. Og hvis der står damp ud af ørerne, så står I bare helt stille, kigger på mig og hører efter, hvad jeg beder jer om. (Ruge & Thomsen, 2022)



**Screendump 1.** Udsnit af dias. Minuttal: 2.08. Billede: Dorte Ruge og Anne Thomsen. Alle rettigheder forbeholdes Ruge og Thomsen.

Nogle trives bedst med pædagogen, andre med generalen, og Andreas anerkender, at begge dele er helt ok.

Det læringsrum, som observeres, kan beskrives ud fra Lave og Wengers teori om et praksislæringsfællesskab med forskellige muligheder for deltagelse (Lave & Wenger, 2012). Børnene har medbestemmelse i forhold til, hvad de gerne vil fordybe sig i og arbejde med, hvilket giver mulighed for at imødekomme deres præferencer og færdighedsniveau. Børnene arbejder med praktiske gøremål sammen og opnår viden og færdigheder ad den vej. Nogle er meget deltagende og udviser mestring og begejstring, mens andre er perifært deltagende.

## Sekvens 2: Tilberedning af frikadeller

I denne sekvens ser vi elever, der deltager i formning af frikadeller i samarbejde med Andreas, som står med en stor skål fars for enden af den række borde, der er stillet på række. Oven på bordene er der lagt bageplader med bagepapir. Aktiviteten er tilrettelagt således, at alle elever har en ske, som de holder frem mod Andreas. De modtager en klump fars på skeen, og dernæst går de hen og lægger farskuglen på en af bagepladerne (screendump 2).



**Screendump 2.** Aktiviteten er tilrettelagt således, at alle elever har en ske, som de holder frem mod Andreas. De modtager en klump fars på skeen, og dernæst går de hen og lægger farskuglen på en af bagepladerne. Minuttal: 8.40. Billede: Dorte Ruge og Anne Thomsen. Alle rettigheder forbeholdes Ruge og Thomsen.

Andreas lægger vægt på at delagtiggøre eleverne i alle processer og gøre dem til medejere af produktet. Det ses blandt andet i klippet, hvor børnene i fællesskab med Andreas får gjort frikadeller klar til stegning. Delagtighed er en væsentlig komponent i arbejdet med inkluderende læringsfællesskaber og mestrings-kompetencer (Alenkær, 2009; Bandura, 2012). For at børnene oplever at blive delagtiggjort i den opgave, de er sat til at løse – her at forme og klargøre frikadeller til stegning – er det væsentligt, at de magter opgaven; at den hverken er for let eller svær. For at opgaveløsningen bliver succesfuld set fra barnets perspektiv, er det afgørende, at barnet ved, hvad det skal, hvad opgaven går ud på, og at barnet har de fornødne færdigheder, for at opgaven kan løses. I dette tilfælde passer antallet af børn med opgavens omfang. Andreas sætter gang i et samleband, så de involverede børn er i arbejde og føler sig som vigtige brikker i projektet med at få maden færdig. Børnene er ivrige og småsnakker både med hinanden og med Andreas. Han bruger anledningen til at tjekke, om de bemærker, at farsen er gullig, og beder om svar på, hvordan det kan være. Børnene mener, det må være fordi, der er karry i, hvilket Andreas bekræfter. Stemningen er koncentreret og tempofyldt, hvilket er en del af det læringsrum, som køkkenet er. Andreas vil give børnene en oplevelse af, hvad det vil sige at arbejde i et køkken, som har pressede situationer, hvor samarbejdet er vigtigt for at få det hele til at lykkes. Han arbejder sanse- og erfaringsbaseret, hvilket er forskelligt fra den almindelige skolelæring, som børnene oftest oplever (Fredens, 2018). Børnene rører ved farsen, dufter til den, kigger på den og ved, hvad den består af. Andreas har sat dem ind i, hvilke ingredienser der er i, og børnene skal nu med en ske forme og placere frikadellerne på en bageplade. Der tales om, hvor mange frikadeller der kan være på én plade, hvor mange der skal laves i alt, og hvordan man bedst får dem placeret og formet, så det ligner en frikadelle. Ifølge Fredens har det betydning for børns læring, at deres krop og sanser er i spil. Læringen må have flere dimensioner og læreren (her Andreas) har til opgave at inkludere barnets krop i sine didaktiske overvejelser. I processen med at klargøre frikadeller til stegning er børnene i bevægelse. De regner ud, at når de er færdige, har de gået 200 meter rundt om bordet hver især (hvilket de i øvrigt ikke synes kan passe – de føler, de har gået meget længere). En motivationsfaktor for

børnene i denne del af processen er, ifølge Andreas, at de kan se, at der sker noget hurtigt. Der går sport i at få frikadellerne hurtigt på pladen og indhente hinanden rundt om bordet. Det er de samme børn, som står for forberedelsen af frikadeller til stegning, hvilket giver dem øvelse og mad- og sundhedsrelateret handlekompetence inden for dette felt. At lave mad er et håndværk, som læres ved at gøre det og tale om processerne undervejs. Mens der arbejdes, kører populærmusik som underlægningsmusik, og musikken er med til at skabe god stemning og få arbejdet til at skride fremad. Børnene, som placerer frikadeller på bradepander, er optaget af at vide, hvor mange frikadeller, de mon har lavet. Herved opstår en snak med Andreas om, hvordan man kan regne det ud. Initiativet kommer fra børnene. Matematikken bliver meningsfuld, når udregningen er konkret og har betydning for det, der foregår her og nu.

Børnene styrer panderne, da frikadellerne skal steges. Man fornemmer, at de er i tvivl om, hvornår frikadellerne er gennemstegte. De tager dem op med en paletkniv og taler med hinanden om, hvorvidt frikadellerne skal af panden eller have lidt mere. Også her kommer børnenes sanser i brug, da Andreas viser dem, at man kan mærke på frikadellerne og derved finde ud af, om de er stegt (screendump 3). Børnene gør arbejdet, og Andreas forklarer. Børnenes kroppe er i spil, og det er herigennem, de bliver klogere på stegeprocessen. De bruger deres øjne, deres næse og i høj grad deres taktile sans til at vurdere, om frikadellerne skal af. Børnene øver sig og mærker på alle frikadellerne på panden, før de tager dem af. Derudover taler de med hinanden om, hvornår frikadellerne skal af komfuret. De udveksler tanker og erfaringer og når ad den vej frem til et passende tidspunkt, hvor de mener, frikadellerne er færdigstegte.

### Sekvens 3: Teknologi som motivation

To drenge arbejder i opvasken, og de har begge styr på, hvad opgaven går ud på, og hvad der kræves af dem, samtidig med at de er engagerede i opgaven og betjeningen af vandhanen og opvaskemaskinen, der er en industrimaskine og altså ikke ligner det, de er vant til fra deres eget køkken. De synes, det er sjovt, "fordi vandhanen er sådan en dyrere en"



**Screendump 3.** Andreas viser eleverne hvordan man kan mærke, om frikadellerne er færdigstegte. De bruger deres øjne, deres næse og i høj grad deres taktile sans til at vurdere, om frikadellerne skal af. Minuttal: 13.53. Billede: Dorte Ruge og Anne Thomsen. Alle rettigheder forbeholdes Ruge og Thomsen.

(Ruge & Thomsen, 2022), og opvaskemaskinen er hurtig. Så hvad er medlæringen i denne setting? Drengene oplever, at deres bidrag til madlavningen er vigtig. De er ikke direkte deltagende i madlavningen, men de ved, at uden nogen til at tage opvasken, mangler der et vigtigt led i arbejdsprocessen. De oplever delagtighed, og fordi de ved, hvad der forventes af dem, har de også en oplevelse af forudsigelighed. Opgaven er ikke for svær for dem, selvom opvaskemaskinen er teknisk og kræver indsigt i, hvordan den fungerer. De bruger deres kroppe og løser en håndgribelig opgave. Alt i alt en sanselig læringssituation, som udover tekniske færdigheder også kræver forståelse for materialer, størrelser og former, når maskinen fyldes. En måde at arbejde på, som tydeligt appellerer til drengenes interesse.

“Det er megafedt, at man kommer ud af skolen” (Ruge & Thomsen, 2022). Sådan svarer den dreng, som er i gang med at finde broccoli og persille i en foodprocessor, da han bliver spurgt, hvorfor han synes, det er sjovt at arbejde med den opgave. I hans optik er der altså ikke tale om skolearbejde – end ikke fysisk oplever han sig selv som værende i

skole, selvom køkkenet ligger på skolen. Dette siger muligvis noget om, at den undervisning, drengen normalt møder, ikke rummer og rammer den nysgerrighed, han har. Han synes tydeligvis, at det er sjovt at betjene en maskine og arbejder professionelt med processen. I hans forklaring til interviewerens beskriver han med fagudtryk, hvad han laver og hvorfor.

Der er i høj grad tale om, at køkkenet motiverer til læring og forståelse på en anden måde end det klassiske klasselokale. Dette er en fordel for eleverne, som er optagede af teknologi, store redskaber og teknikken i køkkenet. Arbejdsopgaverne er meningsfulde og bliver derfor håndteret professionelt, tilfredsstillende og hurtigt.

## Sekvens 4: Maden serveres

Når eleverne samler maden i kasser og gør klar til servering i klasselokalet på skolen, arbejder de i samlebånd, og Andreas giver klare instruktioner i forhold til, hvordan processen skal køre. I denne fase lærer børnene noget om at vente på og tage hensyn til hinanden (Bilag A). Der er højt tempo, men der gives tid til at få rutinen indarbejdet, hvorefter tempoet øges. Kasserne til mad er placeret på et stort bord, og eleverne arbejder sig systematisk henimod at kunne servere maden i de forskellige klassers lokaler (screendump 4) Der er lydhørhed og koncentration fra elevernes side, og de er opmærksomme på både Andreas, maden, placeringen af kasser og hinanden. Andreas benytter lejligheden til at spørge børnene, hvad de tænker om maden. Ser den lækker ud? Har de lyst til at spise den? Han lægger op til, at de skal svare det, de umiddelbart tænker. Der er enighed om, at maden er indbydende og lækker. Andreas inviterer børnene til at fortælle, hvad de synes om maden, når de er færdige med at spise. Den del virker de begejstrede for; de ved, at deres mening er værdifuld for Andreas, hvilket er motiverende for deres engagement i køkkenet næste gang. De bliver anerkendt og taget alvorligt. De er samarbejdspartnere med Andreas, hvilket muligvis gør relationen mere symmetrisk, end den, de oplever med deres øvrige lærere. Folkeskolen, de gængse fag og undervisningen generelt er ikke nødvendigvis meningsfuld for alle elever.



**Screendump 4.** Andreas og børnene fordeler maden i kasserne, lægger låg på og gør klar til servering. Minuttal: 26.13. Billede: Dorte Ruge og Anne Thomsen. Alle rettigheder forbeholdes Ruge og Thomsen.

En af de store forskelle på tiden før og tiden under covid-19-nedlukningen var, at eleverne nu serverede maden i kasser i klasserne. De spiste altså ikke sammen i aulaen med fælles buffet, men blev i klasselokalerne. Ifølge Andreas er lærerne glade for den nye ordning, som ikke giver så meget uro og transporttid for børnene før og efter frokosten. Eleverne sørgede for at fordele alle kasserne rundt om i klasserne, hvilket rundede dagen af med endnu et eksempel på delagtighed og meningsfuldhed. Man kan se på 5. klasseseleverne, at de er glade for resultatet. De smiler og tager opgaven alvorligt.

## Sammenfattende om resultater

Resultaterne af vores studie indikerer, at køkkenlederens tilrettelæggelse af undervisningen har en afgørende betydning for, at eleverne får mulighed for at deltage på en aktiv måde, der involverer hele kroppen og alle sanser. Og dette på en ganske anden måde, end når der spises madpakker i et klasselokale. Samtidig fremgår det af videooptagelsen, hvordan eleverne i løbet af formiddagen tilbereder et måltid mad til over 100 skolekammerater og deres egen gruppe. Eleverne viser tegn på engagement, begejstring, målrettethed (se Bilag A) og efterhånden også

en smule udmattelse efter den samlede indsats. Afslutningsvis viser de tegn på glæde over egen indsats, self-efficacy, salutogenese og velvære ved selv at spise dagens ret sammen med køkkenlederen. Køkkenlederen har en tydelig rolle som leder af dagens aktiviteter, men samtidig er det mærkbart, at mange elever også bruger ham som en voksen mulig rollemodel, som de kan spejle sig selv, deres fædre og deres familieforhold i. Køkkenet som læringsrum inviterer til andre og mere kropslige og praksisnære didaktiske overvejelser. Læringen er situeret, og eleverne deltager på forskellige niveauer, og de motiveres af forskellige tiltag. Nogle af et konkurrenceelement, nogle af teknologi, maskiner og størrelsen på køkkenredskaberne, andre af fællesskabet – eller en kombination af alle disse elementer. Eleverne udviser omhu i forhold til den opgave, de stilles, og de byder ind med forskellige grader af deltagelse. Medlæringen ved at være en del af et fællesskab, som sammen skaber betydningsfulde og konkrete forskelle for ens kammerater, træder tydeligt frem i data.

## Diskussion og konklusion

Studiet viser, hvordan en helhedsorienteret, handlingsorienteret og kropsligt/sanse- og erfaringsbaseret undervisning efter LOMA-konceptet indebærer, at både elever og voksne aktører får mulighed for at deltage som hele mennesker med ed hjerne, hjerte, krop og alle sanser. Derved skabes begejstring for at deltage i skolens undervisning – og der åbnes en port for elevernes almene dannelse, deres læring og udvikling af mad- og sundhedsrelateret handlekompetence. Disse fund understøttes af den evaluering, som Danmarks Evalueringsinstitut gennemførte af LOMA-projektet i 2017 (EVA, 2017). Her blev det konkluderet, at eleverne var begejstrede for at deltage i LOMA, og at de udviklede madmod samt bedre relationer til hinanden og til lærerne.

Elevers oplevelse af self-efficacy, det vil sige deres mestringsoplevelse i den konkrete opgave, de stilles, hviler på forskellige faktorer og i høj grad på den sociale kontekst, hvori undervisningen foregår (Qvortrup et al., 2021). I dette tilfælde søgte skolen at gå så langt som muligt i forhold til at bringe eleverne sammen fysisk uden at overskride og udfordre de retningslinjer for hygiejne og smitterisiko, der var på det tidspunkt,



hvor studiet blev gennemført. Skoleelevers sundhed og generelle trivsel var under covid-19-nedlukningen udfordret, da elevernes hjem var den vigtigste ramme om samtlige af børnenes aktiviteter – inklusive det at indtage næringsrig kost (Pawlowski & Schmidt, 2022).

Baseret på Skolebørnsundersøgelsen er det vores opfattelse at mange børn i Danmark ville have fordele af en skolemadsordning, idet det af forskellige grunde er vanskeligt for dem at få spist sundt i løbet af dagen (Rasmussen et al., 2018). Skolebørnsundersøgelsen fra 2018 pegede på, at helt nære sundhedsfremmende tiltag på den enkelte skole er en del af løsningen på et stigende samfundsproblem med overvægt (og følgesygdomme heraf) blandt børn og unge (Rasmussen et al., 2018).

Problematikker med madpakker, som er af forskellig kvalitet, og udfordringer med at få dem spist er velbelyst i undersøgelser (Stovgaard et al., 2018). Senest har studerende ved pædagoguddannelsen ved UCL Erhvervsakademi og Professionshøjskole i Jelling i deres praktik gennem observationer på skoler i Jelling og Vejle har fået øje på vanskeligheder i forbindelse med børns måltider i skolen: Madpakker, som bliver spist i klasselokaler, hvor der også foregår undervisning, samt daglig visning af film fra Youtube for at skabe ro under frokostpausen. I tilknytning til dette også mørklægning af lokalet for at skabe biografstemning. En udvikling, som de studerende – og vi – mener, er med til at gøre måltidet til noget, som skal overstås uden fokus på, at det enkelte barn får tid og ro til at spise den mad, det har med (studerendes observationer, mundtligt overleveret). Disse faktorer er helt afgørende for barnets trivsel og læring. Før marts 2020 og corona blev måltidet på Ørkildskolen serveret fra en café eller en buffet. Dengang var det altså eleverne fra resten af skolen, som kom til køkkenet og fik maden udleveret, mens de elever, som havde stået for skolemaden, serverede den. Dette beskrives af køkkenleder Andreas som en hyggelig aktivitet, der også var med til at give eleverne stolthed over det stykke arbejde, som de havde udført med godt resultat. Den ramme var i 2020 ændret af hensyn til hygiejne og covid-19-smitteisiko, så eleverne nu fik deres portion mad leveret i en plastickasse med låg i deres klasse. Lærerne udtrykte glæde ved denne ordning, da det skabte mindre uro, når maden kom til eleverne i stedet for omvendt. Spørgsmål, man kunne stille i den forbindelse kunne være, om det var anderledes at spise sin

varme ret af en plastikkasse frem for af en tallerken? Har det betydning for den sansemæssige oplevelse og børns mod i forhold til at smage, at de får maden serveret i klassen? Hvilken betydning har det for æstetikken og anretningen af maden, og får den enkelte elev måske for meget/for lidt mad på denne måde? Er det hensigtsmæssigt for læringen, at både måltid og undervisning foregår i samme lokale?

Vi ved fra måltidspædagogikken (Ruge, 2017; Hansen et al., 2018), at det at spise sammen er betydningsfuldt for børns oplevelser af maden og måltidet. Det sociale aspekt ved både madlavning, servering og oplevelsen af at spise sammen er ikke en mulighed i de rammer, der tilbydes i klasselokalet. Det fælles måltid og muligheden for selv at øse maden op på sin tallerken og være deltagende og selvbestemmende er en oplagt ramme om den demokratiske dannelse, som ifølge folkeskolens formål er en af skolens mest grundlæggende opgaver (Bekendtgørelse, LBK nr 1887, 2021). Denne oplagte mulighed forpasses, hvis maden fortsat serveres i klasserne, hvor der spises, som lærerne foretrækker.

Gennemgående for Andreas' måde at lede køkkenet var, at den mindede meget om arbejdsgangene i et professionelt køkken – men i børnehøjde. Han havde forventninger til eleverne, som handlede om både selvstændighed og færdigheder i forhold til madlavningsprocessen. Indledningsvis sagde han, at børnene selv skulle finde deres vej i køkkenet. De skulle vide, hvor de kunne finde de forskellige redskaber og gøre, hvad de blev bedt om. De skulle overholde de regler, som er gældende i et køkken, hvor der bliver lavet mad med professionelle køkkenredskaber og maskiner (jf. kapitel 1.3). Børnene håndterede både skarpe knive, varme ovne, pander og fedtstof og elektriske maskiner. Alt sammen potentielt farligt, men indtrykket fra observation af videooptagelsen er, at eleverne levede op til Andreas' forventninger til dem. Dermed vurderer vi, at eleverne opnåede self-efficacy og dømmekraft. Ifølge Antonovsky (2000) er det netop meningsfuldhed, der er en afgørende faktor, når mennesker oplever sammenhæng i deres liv – både generelt og i mere konkrete situationer. I tilfældet med forberedelsen af frikadellestegning blev matematikken nærværende for børnene, da de faktisk skulle bruge resultatet til noget virkeligt: at tælle frikadellerne. En anden faktor er håndgribelighed forstået på den måde, at det, der møder os som mennesker – det være

sig opgaver og udfordringer generelt – skal passe med niveauet for vores mestring. Disse resultater peger på, hvordan LOMA-tilgangen havde – og fortsat har – et stort potentiale for at være et centralt element i den praksisfaglige skole, der for tiden har stort fokus i Danmark (Ruge, 2022)

Observationerne gør det tydeligt, at eleverne på 5. årgang fandt arbejdet i køkkenet sammen med hinanden og med Andreas både meningsfuldt og lærerigt. De kom omkring mange temaer i deres arbejde med de forskellige opgaver. Både temaer, som hang mere direkte sammen med deres mere formelle læring i skoleregi, som eksempelvis matematik og madkundskab, men også læring, som rakte ud over skolesammenhængen. De lærte både noget om sig selv, om at arbejde i et køkken, noget om samarbejde, kommunikation og erhvervsvalg. De fik færdigheder i forhold til at betjene redskaber og maskiner, de øvede sig på at bruge deres kroppe og sanser som redskab for både bearbejdning af råvarer og tilberedning af måltider. Når maden skulle vurderes, opdagede de nye råvarer og lærte om, hvordan de skulle opbevares, og hvor de kom fra. Andreas vejledte dem til at få øje på bæredygtighedstemaer og i, hvordan man undgår madspild. Sidst men ikke mindst blev der hele tiden arbejdet med at løfte opgaverne i flok for sammen at nå frem til et tilfredsstillende resultat, som mange flere end de selv kunne have gavn af.

At skabe meningsfulde fællesskaber for børn og unge er en stor og betydningsfuld opgave i folkeskolen. Et fælles fokuspunkt bør være, at læring og fællesskaber går hånd i hånd. De er hinandens forudsætninger, og netop manglen på fællesskab og det sociale liv, som skolen ellers tilbyder, har været en af de helt store udløserer for børn og unges mistrivsel under nedlukninger i forbindelse med covid-19. Det peger de unge selv på, når de bliver spurgt om deres erfaringer fra de to store nedlukningsperioder i 2020 og 2021 (Jørgensen et al., 2021).

Vores observationer i dette casestudie viser, at netop fællesskaber, læring, deltagelse, meningsfuldhed og ejerskab i forhold den stillede opgave var til stede i LOMA-køkkenet på Ørkildskolen. Det på trods af særlige restriktioner og krav om afstand og fokus på hygiejne. Derfor kan LOMA-tilgangen betragtes som en robust tilgang, der både fungerer i et hverdagsperspektiv og under særlige omstændigheder. Implikationerne for praksis er, at langt flere skoler burde have mulighed for at tilrettelægge

og gennemføre LOMA-undervisning med eleverne som centrale aktører. Dette forudsætter dog, at der på nationalt plan bliver mulighed for at søge tilskud til produktionskøkkener, spisesale og løn til køkkenledere, der også har pædagogisk kompetence som efteruddannelse. Implikationer for forskning er, at der er meget mere at studere og undersøge i forhold til de positive effekter af at involvere elever ud fra et helhedsorienteret skolekoncept som LOMA. Effekter, der også kan bidrage til reduktion af social ulighed blandt elever, hvilket er et stigende problem i Danmark. Undersøgelser tyder således på, at skolemad måske netop er det, der kan reducere ulighed i sundhed og uddannelse blandt elever i folkeskolen (Ruge et al., 2022). Derfor er der et stort behov for mere forskning, der kan belyse dette forhold nærmere og bidrage til omsætning og anvendelse af ny viden i pædagogisk praksis. Hvis der ikke bliver etableret støttende strukturer på nationalt niveau, der bakker op om helhedsorienterede tilgange, er det overvejende sandsynligt, at elevers (usunde) mad i skolen om få år bliver leveret af fastfoodindustri og supermarkeder.

## Noter

- 1 Lomaskole.dk
- 2 Flere eksempler på LOMA-undervisning kan ses på [www.lomaskole.dk](http://www.lomaskole.dk) (LOMA-guide) og på 'Den madkulturelle mulepose' (Svendborg Kommune, 2021).

## Referencer

- Alenkær, R. (2009). *Klasseledelse: Nye forståelser og handlemuligheder*. Akademisk Forlag.
- Antonovsky, A. (2000). *Helbredets mysterium: At tåle stress og forblive rask*. Hans Reitzel.
- Bandura, A. (2012). Self-efficacy. *Kognition & Pædagogik*, 22(83), 16-35. *Folkeskoleloven, Bekendtgørelse af lov om folkeskolen*, LBK nr 1396 af 05/10/2022. <https://www.retsinformation.dk/eli/lta/2022/1396>
- Carlsen, H. B. (2014). Maddannelse: Er det nu endnu et overgreb på vores frihed? *Vera*, 69, 54-56.
- Danmarks Evalueringsinstitut. (2017). *Evaluering af projektet LOMA – Et projekt, der integrerer tilberedning af sund skolemad i undervisningen i folkeskolen*. [https://www.eva.dk/sites/eva/files/2021-06/Evaluering\\_projektet\\_LOMA\\_2017.pdf](https://www.eva.dk/sites/eva/files/2021-06/Evaluering_projektet_LOMA_2017.pdf)

- EMU-Danmarks læringsportal. (2022). *Folkeskolens formål – GRUNDSKOLE* | <https://emu.dk/grundskole/uddannelsens-formaal-og-historie/folkeskolens-formaal?b=>
- Fredens, K. (2018). *Læring med kroppen forrest*. Hans Reitzel.
- Hansen, O. H., Leer, J., Broström, S., Warrer, S. D. & Jensen, T. M. (2018). *Professionalisering og øget tværfaglighed i samarbejdet omkring mad og måltider i dagtilbud* [DCA Rapport nr. 125]. Nationalt center for fødevarer og jordbrug, Århus Universitet. [https://dcapub.au.dk/djfpdf/DCA\\_rapport\\_125\\_A4\\_Professionalisering\\_og\\_oeget\\_tværfaglighed\\_samlet\\_web.pdf](https://dcapub.au.dk/djfpdf/DCA_rapport_125_A4_Professionalisering_og_oeget_tværfaglighed_samlet_web.pdf)
- Jørgensen, O., Preisler, M., & Tonsberg, S. (2021). *Ungdom på pause – unges liv og læring i en coronatid* (Egmont rapporten 2020). Egmontfonden. [https://www.egmontfonden.dk/sites/default/files/2020-08/Egmont%20Rapporten%202020\\_0.pdf](https://www.egmontfonden.dk/sites/default/files/2020-08/Egmont%20Rapporten%202020_0.pdf)
- Lave, J. & Wenger, E. (2012). Situeret læring – legitim perifer deltagelse. I K. Illeris (Red.), *49 tekster om læring*. Samfundslitteratur.
- Madsen, B. (2021). *Pædagogiske ståsteder og bevægelser: På tværs af almen-, social- og specialpædagogik*. Hans Reitzel.
- Pawlowski, C. S. & Schmidt, T. (2022). Børn og unges bevægelse i krise. *Forum for Idræt*, 37(1), 87-103. <https://doi.org/10.7146/ffi.v37i1.128112>
- Pink, S. (2013). *Doing visual ethnography: Images, media and representation in research* (3. udg.). SAGE.
- Pink, S. (2007). Walking with video. *Visual Studies*, 22(3), 240-252.
- Qvortrup, A., Christensen, J. & Lomholt, R. (2021). Elevers mestringsoplevelser og self efficacy under nødundervisningen i forbindelse med Covid-19-skolelukningerne. *Learning Tech*, 5(7), 12-39. <https://doi.org/10.7146/lt.v5i7.120633>
- Rasmussen, M., Kierkegaard, L., Rosenwein, S. V., Holstein, B. E., Damsgaard, M. T. & Due, P. (2018). *Skolebørnsundersøgelsen 2018. Helbred, trivsel og sundhedsadfærd blandt 11-, 13- og 15-årige skoleelever i Danmark*. Statens Institut for Folkesundhed.
- Ruge, D., Nielsen, M. K., Mikkelsen, B. E. & Bruun-Jensen, B. (2016). Examining participation in relation to students' development of health-related action competence in a school food setting: LOMA case study. *Health Education*, 116(1), 69-85.
- Ruge, D. (2017). Projekt LOMA-lokal mad; en innovativ og bæredygtig model for læring og næring til skoleelever. *Liv i Skolen*, 4, 74-85.
- Ruge, D. (2022). *LOMA – egen skolemad? Hvorfor og hvordan?* EMU. <https://emu.dk/grundskole/sundheds-og-seksualundervisning-og-familiekundskab/maddannelse-i-praksis/loma-egen>
- Ruge, D., Thomsen, A. (2020). Video optagelse af elever på Ørkildskolen og deres køkkenleder UCL University College. (ikke-publiceret)

- Ruge, D., Torres, I. & Powell, D. (2022). *School food, equity and social justice: Critical reflections and perspectives*. Taylor & Francis.
- Shakeri, S., Ruge, D., Myers, J., Rolls, N., Papatraianou, L. & Fethney, J. (2021). Integration of food and nutrition education across the secondary school curriculum: Two experiential models as two case studies. *Journal of Education and Training Studies*, 9(6), 57. <https://doi.org/10.11114/jets.v9i6.5273>
- Stovgaard, M., Thorborg, M. M., Bjerger, H. H., Andersen, B. V., & Wistoft, K. (2017). *Rammer for mad og måltider i skolen* (DCA Rapport nr. 137). Nationalt Center for Fødevarer og Jordbrug, Aarhus Universitet. DCArapport137\_6.pdf (au.dk)
- Svendborg Kommune. (2021). *Den madkulturelle mulepose*. <https://www.svendborg.dk/borger/barn/mit-barn-og-skolen/saerligt-vores-folkeskoler/loma/den-madkulturelle-mulepose>
- von Oettingen, A. (2017). Skolens dannelse. I K. M. Hedegaard, A. Madsen Kvols & B. Vilslev Petersen (Red.), *Pædagogik og lærerfaglighed: 18 bidrag* (s. 35-48). Klim.
- Yin, R. K. (2011). *Applications of case study research*. Sage.

## Bilag A

**Tabel 1.** Display for analyse af temaer og sekvenser 3.1-3.4

Temaer	Elever deltager i tilberedning	Elever lytter og forstår information	Elever får ægte erfaringer med samarbejde	Elever viser tegn på opnåelse af empowerment, 'mestring' eller 'self-efficacy'	Elever viser tegn på opnåelse af viden og færdigheder	Køkkenleder underviser i madkundskab	Køkkenleder underviser i matematik	Køkkenleder underviser i almen dannelse og demokratiske samarbejdsformer	Køkkenleder agerer som en voksen person som eleverne kan have personlig og uformel kontakt til
Sekvens 3.1 <b>Andreas' oplæg til eleverne</b>		Koncentration, fokus, spørgsmål			Forstår fagbegreber	Læringsmål, kendskab til råvarer og begreber	Størrelse, tilberedningstid, former, mængde	Samarbejde, fokus, koncentration	Sproget er humorfyldt, Andreas kender navnene på børnene
Sekvens 3.2 <b>Tilberedning af frikadeller</b>	Eleverne vurderer stegetid	Eleverne kan udføre og samtale om opgaven Elever retter sig efter instruktion og bruger tillært teknik	Samtale, fokus, lydhørhed Samtale om tilberedningstid og konsistens	Omsætning af information til handling Elever stoler på egen vurdering, elever træffer beslutninger	Relevante spørgsmål, Elever udviser erfaring med brug af køkkenredskaber, elever bruger fagtermer	Samtale om fars: konsistens, farve, råvarer Andreas viser teknik og samtaler om stegetid	Samtale om antal og placering Samtale om temperatur, størrelse og mængde	Eleverne venter på tur, eleverne hjælper hinanden Opfordring til at sparre med hinanden ved usikkerhed	Dialogisk undervisning, eleverne stiller spørgsmål Dialogisk undervisning, uformelt sprogbrug
Sekvens 3.3 <b>Teknologi som motivation</b>			Elever har indsigt i funktion og arbejdsproces	Elever udviser stolthed over arbejdsopgaven, elever udviser glæde over maskiner	Elever kan betjene opvaskemaskine Elever kan betjene foodprocessor og kender til sikkerhedsforanstaltninger				
Sekvens 3.4 <b>Maden serveres</b>	Elever forstår Andreas' information, Elever ved hvor mange madkasser, der skal afleveres i hver klasse		Elever samarbejder med hinanden og med Andreas	Elever føler sig betydningsfulde og oplever delagtighed Elever udviser stolthed og glæde ved resultatet af deres arbejde	Elever kan følge handlingsanvisninger og arbejde effektivt i højt tempo	Andreas viser hvordan maden anrettes Samtaler om portionsstørrelser	Tempo, temperatur, mængde, antal Optælling af kasser, fordeling i klasser	Elever oplever at være afhængige af hinanden, venter på tur,	Andreas' sprog er humoristisk og tydeligt Eleverne ved hvad de skal