

FORSKER:

Lad børn udforske maden

Køkkenansatte, der laver mad til børn, deltager sjældent i pædagogiske aktiviteter om maden, viser undersøgelse.

AF IDA ØSTERLUND | FOTO TOBIAS STIDSEN

Temadage eller lege med mad i centrum. Den form for aktiviteter er langt fra hverdag i daginstitutionerne. Kun cirka 17 procent af de FOA-medlemmer, der arbejder i et daginstitutionskøkken, samtænker en gang om måneden eller oftere mad og pædagogiske aktiviteter. Og knap halvdelen – 48 procent – laver aldrig aktiviteter med børnene, der involverer mad og råvarer. Det viser en ny undersøgelse blandt 186 FOA-medlemmer, som er ansat i et daginstitutionskøkken.

Men det er vigtigt at lade børn udforske mad og gerne i samarbejde med de kostfaglige, siger Ole Henrik Hansen, der er lektor på Danmark Pædagogiske Universitet og blandt andet forsker i tværfagligt samarbejde om mad og måltider i dagtilbud.

”Børn skal have lov at eksperimentere

med maden – smage, sanse og dufte – for så er de mere tilbøjelige til at spise den sunde mad,” siger han.

Slip kontrollen

Ole Henrik Hansen opfordrer til mere leg og løssluppen stemning omkring frokostbordet.

”Personalet skal slippe kontrollen og undgå løftede pegefingre. Hvis man lægger for snævre rammer ned over et måltid – for eksempel ved at sige, hvad børnene skal spise, i hvilken rækkefølge, og hvordan de skal sidde, mens de gør det, så mister de lysten til det hele,” siger Ole Henrik Hansen.

Hans forskning viser også, at det er en fordel for børnenes bevidsthed om mad, hvis den kostfaglige i institutionen fortæl-



Marco Persoons kom til Danmark fra Belgien for 30 år siden på grund af kærlighed. Han var i gang med at uddanne sig til psykolog i Belgien, men begyndte at lave mad i Danmark i stedet og har gjort det siden. Han bruger nogle af ting, han lærte på psykologistudiet i sit arbejde med børnene.

ler, hvad de skal have at spise, og hvordan maden er tilberedt.

Pia Heidi Nielsen, formand for Kost- og Servicesektoren i FOA, ser gerne, at de køkkenansatte kommer mere på banen i forhold til at lave pædagogiske aktiviteter med maden i centrum.

”De har viden om råvarerne og kan med deres faglighed støtte de pædagogiske ansatte ved madaktiviteter,” siger Pia Heidi Nielsen.

Hun opfordrer ledelser og kommuner til i højere grad at prioritere de køkkenansatte og deres faglighed i de pædagogiske aktiviteter med børnene.

”Mad og måltider fylder meget i dagligdagen i institutionerne og for børnene, så derfor er det vigtigt at dyrke tværfagligheden,” siger hun. ★

HUSASSISTENT MARCO PERSOONS:

HER VED BØRNENE, HVAD DER ER PÅ MENUEN

”Thorbjørn! Hej. Vi mangler lidt kylling til maden i dag, så jeg tænkte, at vi kunne bruge dig i stedet,” joker husassistent Marco Persoons, da Thorbjørn og hans far siger godmorgen i det åbne køkkenvindue i daginstitutionen Væksthuset i Aarhus V.

Der er dog hverken kylling eller børnekød på menuen i dag, men tomat-

og linsesuppe med bulgur til. Hver morgen, når børnene bliver afleveret, går de forbi vinduet ind til Marcos køkken. Her står to mælkekasser, så børnene kan se over karmen, hilse på og måske smage lidt på råvarerne. En tradition, Marco sætter stor pris på.

”Jeg gemmer mig ikke bare i køkkenet. Det giver mig en stor arbejdsglæ-

de at være en del af børnenes hverdag. Det er godt for børnenes forståelse af maden, at de ved, hvem der laver den, og at den ikke bare bliver rullet ind på et bord. Morgenritualet gør, at jeg er en del af huset,” siger Marco Persoons.

”Og så er det vigtigt, at forældrene får et godt indtryk af køkkenet. De er jo de egentlige kunder i butikken.”

Marco-mad

I entréen hænger billeder af de råvarer, som måltidet er lavet af, så de børn, der ikke når forbi køkkenvinduet, kan se, hvad der er på menuen. Og når Marco Persoons har kokkereret dagens ret, som børnene kalder ’Marco-mad’, spiser han med på stuerne.

”Der er så mange aspekter af at spise sammen. Det er ikke kun at stikke mad i munden, men også en social situation, hvor man lærer at være høflig, at ven-

te, at beherske sig og ikke at snakke med mad i munden,” siger han.

”Og i enhver god restaurant spørger kokken gæsterne, om de kan lide maden. Så det gør jeg også.”

Bålmad og juletraditioner

Samarbejdet om maden mellem Marco og de pædagogiske kolleger fungerer godt. De laver snobrød over bål, når der er tid til det, julegodter til jul, og så har de haft en snak om, hvor vig-

tig pædagogernes kropssprog er i spisesituationen.

”Vi har dagligt fem til seks kroner til mad pr. barn, så det er ikke store bøffer, vi serverer. Derfor er det vigtigt, for eksempel når vi spiser grød, at pædagogerne tydeligt viser, at de kan lide maden, så børnene kan se det. De læser tegn og kropssprog, og begejstringen smitter,” siger Marco Persoons. ★

IDBO@FOA.DK