

Madlejr

Evaluering af et pilotprojekt

2014

Madlejr

Evaluering af et pilotprojekt

2014

Madlejr

© 2014 Danmarks Evalueringsinstitut

Citat med kildeangivelse er tilladt

Publikationen er kun udgivet i elektronisk form
på: www.eva.dk

ISBN (www) 978-87-7958-755-7

Indhold

1	Indledning	5
1.1	Baggrund	5
1.2	Evalueringsens formål	6
1.3	Evalueringsdesign	6
1.3.1	Præsentation af indsats teorien	7
1.4	Dataindsamling og datakilder	8
1.5	Rapportens opbygning	10
2	Madlejrens virkning	11
2.1	Forløbet op til lejren	11
2.1.1	Madlejrens fagpersoners møde med eleverne	11
2.1.2	Omfang, egnethed og anvendelse af undervisningsmaterialet	13
2.1.3	Forholdet mellem faste rammer og ansvaret for selv at fylde dem ud	14
2.1.4	Fastsættelse og opfølgning på mål for elevernes udbytte	15
2.2	Indhold og aktiviteter på lejren	16
2.2.1	Balancen mellem det nye og det kendte	16
2.2.2	Klarhed i forhold til rollefordeling	19
2.2.3	Forholdet mellem bredde og dybde	20
2.3	Elevernes motivation	21
2.3.1	At møde sin grænse og overvinde den	21
2.3.2	At følge en sammenhængende proces fra start til slut	23
2.3.3	At være en del af et ligeværdigt fællesskab	24
2.3.4	At opleve ansvar	25
2.4	Lærernes nye redskaber og lejrens efterliv på skolerne	26
2.4.1	Lærernes forhåndskendskab til innovationsdidaktikken	27
2.4.2	Lejren som en løsrevet oplevelse eller som en integreret del af hverdagen	28
2.5	Virkninger på sigt	29
2.5.1	Inddragelse af forældrene	29
3	Konklusion	31
3.1	Konkluderende bemærkninger om pilotforløbet	31
3.2	Opmærksomhedspunkter til den videre udvikling af madlejren	32
	Appendiks	
	Appendiks A: Interview- og observationsguides	34
	Appendiks B: Innovationsdidaktik	45

1 Indledning

Madkulturen og Arla Fonden er gået sammen om at udvikle et nyt lejrskolekoncept med mad og måltider som omdrejningspunkt. Visionen for dette lejrskolekoncept er at skabe en madlejr, hvor der arbejdes tværfagligt med mad og måltider på en måde, der styrker fagligheden og fremmer elevernes generelle madmod, madglæde og råvareforståelse, bl.a. så de får indblik i madens vej fra jord til bord.

På baggrund af erfaringerne fra de første madlejr, som blev pilottestet i efteråret 2013, vil Madkulturen og Arla Fonden arbejde for at videreudvikle og udbrede lejrskolekonceptet. De har derfor ønsket en evaluering af forløbet omkring lejrene. Denne publikation formidler resultaterne af EVA's eksterne evaluering.

1.1 Baggrund

Arla Fonden har taget initiativ til at skabe og udvikle en lejrskole, som tager udgangspunkt i maddannelse, madmod og nye læringsmetoder. Udviklingen af denne lejrskole, kaldet madlejr, sker i et partnerskab mellem Madkulturen og Arla Fonden. Madkulturens opgave har været at udvikle og tilrettelægge et koncept, program og undervisningsmateriale til madlejren. Dette undervisningsmateriale er udviklet i samarbejde med CFU, Center for Undervisningsmidler. Det har ligeledes været Madkulturens opgave at gennemføre en pilottest af lejren. Formålet med pilottesten er at samle erfaringer, der kan bruges til at videreudvikle madlejren inden etablering af egentlige madlejrskoler. Arla Fonden er projektejer.

Madlejr er et tværfagligt lejrskoleforløb, der handler om at skabe nye rammer, nye vaner og nye oplevelser for skoleklasser, som de kan bringe med sig videre i livet. Lejrens formål er at vise vejen til en sundere livsstil gennem oplevelser med naturens råvarer, madlavning, bevægelse i naturen og læring.

Madlejren består af tre faser og et tilhørende undervisningsmateriale med opgaver til før, under og efter et lejrskoleophold. Første fase, kaldet førliv, starter ude på skolerne, hvor elever og lærere arbejder med madlejr opgaver, inden klasserne tager af sted. Anden fase er selve lejrskoleopholdet, som er fem dage med et program med aktiviteter og øvelser faciliteret af henholdsvis madlejrens kok og klassens lærere. Sidste fase, kaldet efterliv, er det fortsatte arbejde hjemme på skolen, hvor elever og lærere arbejder videre med påbegyndte opgaver og processer, efter de kommer hjem fra deres madlejr ophold.

I efteråret 2013 pilottestede Madkulturen dette nye lejrskolekoncept. Fire forskellige folkeskoleklasser fra 4.-7. klassesetrin indtog på skift Røsnæs Naturskole, hvor madlejren blev holdt, og afprøvede i ugerne 38-41 madlejrens form og indhold. Det er erfaringerne fra disse fire madlejr, der formidles i denne evaluering.

Evalueringen er tilrettelagt og gennemført af evalueringskonsulent Thea Nørgaard Dupont (projektleder) og specialkonsulent Lluís Armangué (metode).

1.2 Evalueringens formål

I denne evaluering undersøger EVA det forløb, de deltagende klasser gennemgår, når de deltager i madlejren. Evalueringen har fokus både på madlejrens aktiviteter, den didaktiske tilgang til undervisningen på lejren og de fysiske rammer, som madlejren foregår indenfor – dog med mindst vægt på rammerne.

Formålet med evalueringen er at vurdere madlejrens virkning og identificere, hvad der hhv. hæmmer og fremmer, at madlejren fører til de ønskede resultater. Evalueringen er bygget op omkring tre overordnede evalueringsspørgsmål, som lyder:

- Om, og i givet fald for hvem og under hvilke omstændigheder, madlejren bidrager til at styrke elevernes personlige, alsidige udvikling, herunder give dem mulighed for at udvikle deres handlekompetencer
- Om, og i givet fald for hvem og under hvilke omstændigheder, madlejren bidrager til at give lærerne nye didaktiske redskaber, hvor mad og måltider indgår i en tværfaglig undervisnings-sammenhæng
- Om, og i givet fald for hvem og under hvilke omstændigheder, madlejren bidrager til at udvikle elevernes madmod, madglæde, råvarekendskab og giver dem lyst til at lave mad i dagligdagen.

Madlejren har som langsigtet mål at bidrage til, at eleverne bliver bevidste og kritiske forbrugere, som er i stand til at træffe beslutninger i overensstemmelse med deres viden om mad, sund livsstil og bæredygtighed, og at de bliver bevidste om sammenhænge mellem levevilkår og livsstil. Da det er et mål, der ligger flere år ude i fremtiden, er det uden for rammerne af denne evaluering at vurdere opfyldelsen heraf. Evalueringen har derfor fokus på at undersøge og vurdere forløbet op til, under og umiddelbart efter selve madlejren.

1.3 Evalueringsdesign

Evalueringen er tilrettelagt som en virkningsevaluering. En virkningsevaluering søger at identificere, hvad der virker for hvem og under hvilke omstændigheder. Dermed er formålet ikke kun at måle på lejrens endelige resultater, men i lige så høj grad at identificere de forhold, der undervejs har betydning for, om lejren virker efter hensigten eller ej.

Det centrale redskab i en virkningsevaluering er at opstille en model, der viser de begrundede antagelser, der ligger bag projektet, og som tilsammen illustrerer hvordan en indsats tænkes at virke. Vi kalder denne model for en indsats-teori. Indsats-teorien er en visuel fremstilling, og den tegner et billede af de forudsætninger og "trin på vejen", der forventes at skulle til, for at madlejren får den ønskede virkning på elevernes læring og udvikling. Indsats-teorien afbilder altså et ideal-forløb af en virkningskæde, der i virkelighedens verden kan variere mere eller mindre.

I en virkningsevaluering anvender man indsats-teorien systematisk til at belyse, om der i praksis er den forventede sammenhæng mellem de igangsatte aktiviteter, trinene på vejen og de ønskede resultater. Konkret betyder det, at vi følger virkningskæden nøje og led for led tester, om indsatsen i virkelighedens verden er forløbet, sådan som teorien foreskriver, eller om kæden så at sige er hoppet af. Herigennem afdækker vi de betydningsfulde forhold, der spiller en rolle for, om det forløb, indsats-teorien afbilder, rent faktisk finder sted, eller om der sker noget andet undervejs.

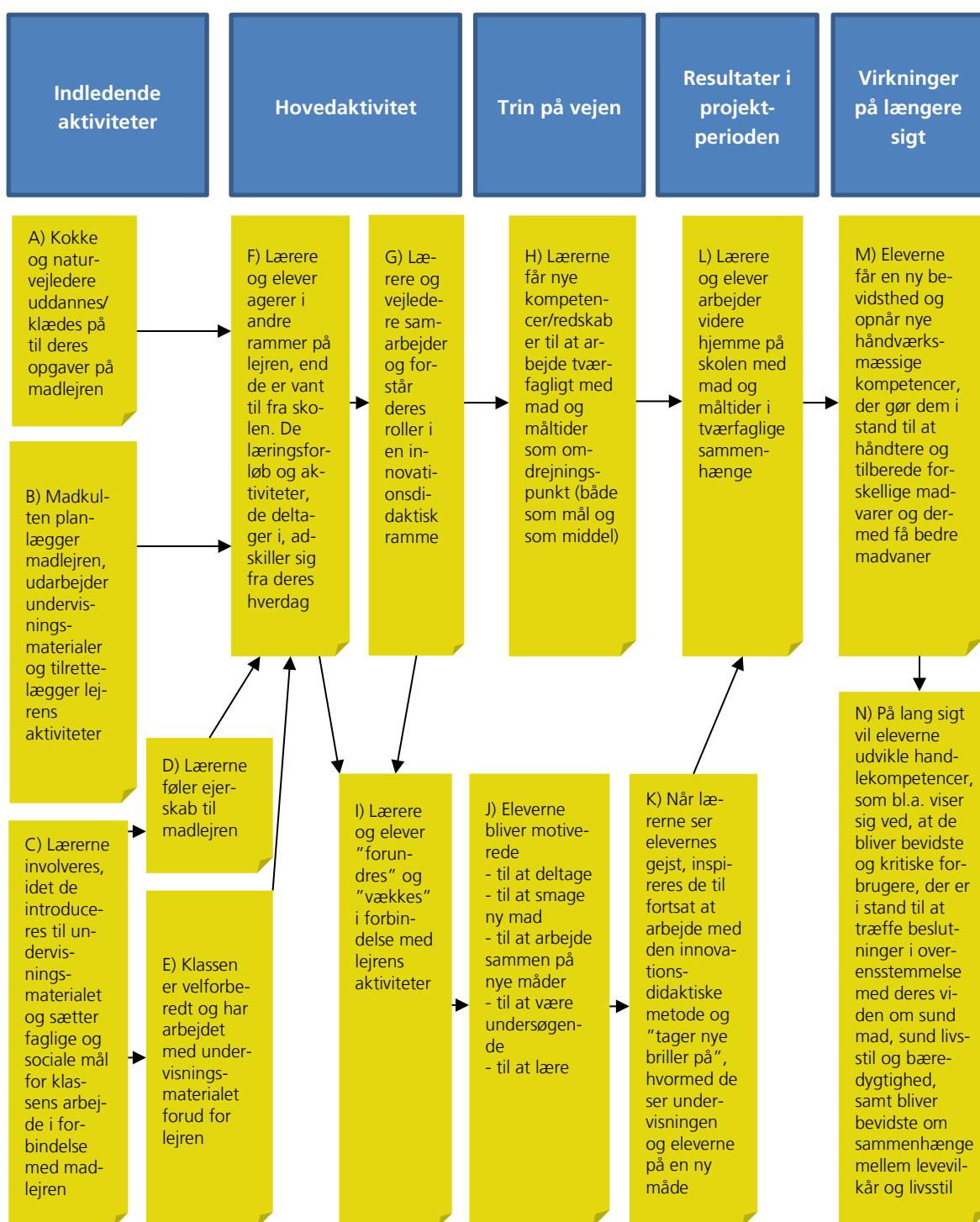
Kan det konstateres, at der er den forventede sammenhæng, taler man om, at indsatsen har haft en virkning. Tyder virkeligheden derimod på, at der ikke er den forventede sammenhæng, kan det skyldes, enten at antagelserne i indsats-teorien ikke holder i praksis, eller at forløbet har været ført ud i livet på en anden måde end planlagt. Erfaringer med sådanne "afvigelser" fra indsats-teorien er imidlertid værdifulde, når der som her er tale om en pilottest af et koncept.

Virkningsevaluering som evalueringsdesign er netop valgt, fordi denne tilgang kan indfange, om der på lejren i praksis sker dét, vi tror og dét, vi gerne vil have, at lærere og elever skal få ud af et ophold. Men tilgangen indfanger også hvilke forhold, der undervejs i forløbet omkring lejren har betydning for, om dette er tilfældet eller ej. Man kan sige, at det valgte evalueringsdesign både har fokus på de endelige resultater og på processen mod at nå resultaterne. Og netop viden om

begge dele er værdifuld, da der her er tale om en evaluering af et pilotforløb med det formål at blive opmærksom på eventuelle justeringer i konceptet og at få øje på udviklingsmuligheder, så den endelige version af madlejren kan blive styrket. Virkningsevaluering som tilgang gør også, at vi har fulgt indsatsteorien nøje og har struktureret evalueringen omkring denne. Dermed har vi, efter aftale med Madkulturen og Arla Fonden, fået viden om netop de elementer, der er beskrevet i indsatsteorien, men ikke om andre elementer, som eksempelvis børns generelle forståelse af sundhed.

1.3.1 Præsentation af indsatsteorien

Arbejdet med at opstille madlejrens indsatsteori tog afsæt i et møde mellem EVA og en gruppe involverede fra Madkulturen og Arla Fonden. Gennem deltagernes diskussioner fik EVA på mødet indsigt i, hvordan og hvorfor de enkelte elementer i projektet antages at føre til de ønskede resultater. Mødets diskussioner blev efterfølgende omsat til madlejrens indsatsteori, som vises i tilpasset form nedenfor. Bemærk, at kasserne i indsatsteorien er markeret med et bogstav. Dette bogstav henvises der løbende til gennem resten af rapporten.



1.4 Dataindsamling og datakilder

Evalueringen af madlejr inddrager følgende datakilder, som er valgt for at afprøve forskellige led i indsats teorien:

- Observationer på hver madlejr
- Interview med lærere, elever og kokke under lejren
- Fokusgruppeinterview med alle de deltagende lærere efter lejrens afslutning.

I det følgende beskrives de enkelte datakilder.

Observationer på madlejrene

For at få et dækkende billede af de aktiviteter og den undervisningspraksis, der fandt sted på lejren, besøgte EVA hver af de deltagende klasser i løbet af deres ophold på Røsnæs. Under besøgene observerede vi aktiviteter og aktører på lejren. Besøgene fandt sted mod slutningen af klassernes ophold, så både lærere og elever var faldet til på lejren og allerede havde mange oplevelser og erfaringer, de kunne referere til. Oplysninger om de enkelte observationer ses nedenfor.

Skole	Klasse	Dato	Varighed
Hedegårdenes Skole, Roskilde	6. klassetrin	19. september 2013	10 timer
Naur-Sir Skole, Holstebro	7. klassetrin	26. september 2013	6 timer
Ellebækskolen, Holstebro	5. klassetrin	3. oktober 2013	6 timer
Lynghøjskolen, Roskilde	4. klassetrin	10. oktober 2013	6 timer

Formålet med observationerne var at opnå en konkret og dybere viden om den undervisning, der fandt sted på madlejren. Observationerne er dermed en vigtig kilde til viden – ikke bare om hvad lærere og elever *siger* de gør, men om hvad det *rent faktisk* er for en praksis, der udspiller sig i undervisningen på madlejren. Observationerne i denne undersøgelse har flere funktioner, nemlig både at være en selvstændig datakilde og at kvalificere interviewene. Da observationer netop kan give indblik i tavs eller ikke-italiesat viden, giver de mulighed for i de efterfølgende interview at spørge mere konkret og detaljeret ind til begivenheder, vi har set i den observerede undervisning.

Den type observation, som vi har anvendt, er *fokuseret* i den forstand, at vi forud for observationerne udviklede en guide, der hjalp os til at prioritere vores opmærksomhed. Frem for at se overordnet på "hvad der sker på lejren", havde vi særligt fokus på en række forhåndsdefinerede elementer. Disse elementer var fx elevernes deltagelse og reaktioner under forskellige aktiviteter, rammesætning af og forskellige aktørers roller i undervisningen og kommunikation af mål med undervisningen.

På trods af en vis grad af struktur og fokusering har vi observeret med en åbenhed for uforudsete og ikke-kontrollable hændelser. En sådan åbenhed er nødvendig, idet observationerne fandt sted i såkaldt *naturlige omgivelser*. Det betyder, at vi trådte ind i en kontekst, der eksisterer uanset vores besøg, og at vi dermed befandt os i feltet på feltets egne præmisser.

Med tilladelse fra forældrene optog vi under observationerne dele af undervisningsaktiviteterne på video. Formålet hermed var at være i stand til at fastholde det, der udspillede sig på madlejren dels til brug i analysefasen og dels til brug ved den afsluttende præsentation af evalueringens konklusioner og hovedpointer.

Interview

Der er gennemført semistrukturerede kvalitative interview med elever, lærere og madlejrens kokke. Interviewene, der er gennemført under besøgene på madlejren, har ofte haft karakter af at være uformelle samtaler under og mellem de forskellige planlagte aktiviteter. Det overordnede formål med interviewene har været at få viden om, hvorvidt og hvordan madlejren virker i forhold til at give eleverne madmod, maddannelse og råvarekendskab, give lærerne nye redskaber til at

arbejde med mad og måltider hjemme på skolen samt understøtte elevernes udvikling af handlekompetencer i forhold til at blive kritiske og bevidste forbrugere. Interviewene med henholdsvis elever, lærere og kokke har dog haft forskelligt fokus og bidrager således med forskellige perspektiver i dataindsamlingen.

Eleverne er blevet interviewet i mindre grupper for at få dem til at føle sig trygge og have lyst til at fortælle om deres oplevelser før og under lejren. Elevinterviewene har bl.a. bidraget med viden om hvordan det opleves at flytte undervisningen ud fra de vanter rammer, på hvilke måder indholdet fanger dem og hvordan det adskiller sig fra deres normale skolegang.

Lærerne er blevet interviewet enkeltvis eller to og to sammen afhængig af muligheden for at tale med dem mellem lejrens aktiviteter. Lærerinterviewene har bl.a. bidraget med viden om hvordan de på madlejren konkret arbejder med at udvikle elevernes maddannelse, herunder undervisningsmaterialets og de anvendte metoders velegnethed i forhold til at sikre elevernes udbytte af madlejren. Interviewene har også belyst tilrettelæggelsen og organiseringen af undervisningen på madlejren og forløbet forud for lejren.

De to kokke, som skiftevis har deltaget i de forskellige lejre, er blevet interviewet hver for sig under vores besøg på lejren. Disse interview har bl.a. bidraget med viden om samarbejdet med de deltagende skoler, organiseringen af madlejren og deres rolle på lejren.

Naturvejlederen, der er tilknyttet naturskolen, spillede en mindre rolle på madlejren, og Madkulturen og Arla Fonden har derfor prioriteret interview med kokkene og ikke med naturvejlederen. Der er således ikke evalueret på naturvejlederens rolle i samme grad som kokkens.

Til interviewene med lærere og med kokke blev anvendt en spørgeguide, mens samtalerne med eleverne var mindre strukturerede og primært foregik samtidig med de aktiviteter, eleverne var i gang med. Dvs. vi kunne spørge til deres oplevelser og handlinger, mens de eksempelvis gik tur i området, tilberedte råvarer, spiste frokost, løste forskellige opgaver eller brugte tid med naturskolens dyr. Denne prioritering om ikke at tage elever ud af programmet til mere formelle interview skyldes Madkulturens og Arla Fondens ønske om at forstyrre elevernes mindst muligt under deres ophold på lejren. Madkulturen og Arla Fonden har ligeledes ikke prioriteret at samle elever til interview efter endt madlejrhold. Dette betyder, at lærerne gennem rapporten fremstår som den primære kilde til viden, om end elevernes perspektiver er skrevet frem, hvor det er muligt.

Fokusgruppeinterview med lærerne

EVA gennemførte i november 2013 et fokusgruppeinterview med alle de otte lærere, der har været med deres klasse på madlejr. Formålet med fokusgruppen var at diskutere lærernes forskellige erfaringer mht. madlejrens forløb, indhold, metoder og organisering. Fokusgruppeinterviewet lagde vægt på at skabe rum for refleksioner over, hvilke omstændigheder lærerne vurderer, har virket hhv. fremmende og hæmmende i forhold til at lykkes med at styrke elevernes alsidige udvikling, give lærerne nye didaktiske redskaber og metoder til at arbejde med mad og måltider som omdrejningspunkt og udvikle elevernes generelle maddannelse.

Fokusgruppeinterviewet, der havde en varighed på to timer og fandt sted på EVA, tog udgangspunkt i en semistruktureret spørgeguide med plads til at forfølge lærernes udsagn og fortællinger. Interviewet blev optaget med brug af *smartpen* (elektronisk kuglepen, der optager lyd samtidig med, at man tager noter).

Analysestrategi

Den anvendte evalueringsmodel, virkningsevaluering, har været udgangspunkt for den måde, hvorpå analysen er grebet an. Indsatsteorien har udgjort en grundstruktur for analysen af data med henblik på at undersøge sammenhængen mellem de forskellige led i kæden. I analysen har vi fokus på indsatsteoriens antagelser, og vi undersøger derfor de *virksomme mekanismer* bag de forskellige dele af indsatsen. En virksom mekanisme kan defineres som dét, der skal til for at aktivere eller optimere en sammenhæng mellem en aktivitet, der sættes i gang, og de resultater der kommer ud af det. Vi har med andre ord fokus på, hvad det er for forhold, der er med til enten at hæmme eller fremme, at et led i kæden fører til det næste.

Med afsæt i indsatssteoriens centrale antagelser har vi identificeret en række temaer og dilemmaer, der synes at være afgørende for, om rækken af led i kæden i virkelighedens verden virker efter hensigten, dvs. sådan som indsats teorien foreskriver, eller om kæden visse steder hopper af.

I det analytiske arbejde har vi både lagt mærke til indholdsmæssige mønstre på tværs af data fra de fire skoler og vi har lagt mærke til særlige variationer eller modsætninger, der bryder de identificerede mønstre og viser, at noget, der virker på én skole, ikke nødvendigvis virker på samme måde på en anden skole.

1.5 Rapportens opbygning

Rapporten består udover denne indledning af yderligere to kapitler.

Kapitel 2 analyserer, hvordan madlejrens forløb har virket i praksis. Kapitlet går med andre ord i dybden med de virksomme mekanismer mellem indsatssteoriens enkelte led og undersøger hvilke forhold, der har betydning for, om forløbet omkring lejren rent faktisk virker efter hensigten.

Kapitel 3 samler op på evalueringens hovedpointer og peger på en række opmærksomhedspunkter til Madkulturens og Arla Fondens videre arbejde med at udvikle og udbrede madlejren.

2 Madlejrens virkning

Indsatsteorien, der blev præsenteret i foregående kapitel, skitserer et ideelt forløb, som ikke støder på forhindringer undervejs, der kan bringe indsatsen ud af kurs eller besværliggøre, at et trin fører til det næste. I praksis er der naturligvis en række forhold, begivenheder og omstændigheder, der i højere eller mindre grad spiller en rolle for, om indsatsteoriens virksomme mekanismer, aktiveres eller ej. Vi har i datamaterialet identificeret en række forhold, der virker enten fremmende eller hæmmende i forhold til, om forløbet omkring lejren virker efter hensigten.

De betydningsfulde forhold, som præsenteres i det følgende, kan have – og har i praksis ofte haft – betydning flere forskellige steder i virningskæden. Fx har forhold som følelsen af ejerskab til lejren og lærernes oplevelse af den innovationsdidaktiske tilgang ikke kun betydning ét sted i forløbet. For overskuelighedens skyld optræder de enkelte forhold imidlertid dér, hvor deltagerne oplevede, at de havde størst betydning.

I analysen indgår desuden EVA's forslag til opmærksomhedspunkter. Disse forslag er skrevet i bokse, hvor det er relevant i forhold til analysens pointer.

2.1 Forløbet op til lejren

Ifølge indsatsteorien foregår der på de deltagende skoler og hos Madkulturen en række indledende aktiviteter, som tilsammen antages at være nødvendige for, at madlejren kan afholdes med succes. Som det er illustreret i indsatsteorien på side 6, antages det, at Madkulturen dels har klædt kokkene og naturvejlederen på til opgaverne på lejren (A), og dels har tilrettelagt en del af lejrens aktiviteter og udviklet det dertilhørende undervisningsmateriale, som bruges af klasserne før, under og efter lejren (B). Det antages videre, at undervisningsmaterialet faktisk er blevet anvendt hjemme på skolen, så klasserne ankommer forberedt (E) og at lærerne som følge af forudgående involvering/introduktion for det første føler et ejerskab til lejren (D) og for det andet har sat både faglige og sociale mål for klassens udbytte af lejren (C). Det antages med andre ord, at Madkulturen og de fire skoler har haft en dialog omkring klassernes deltagelse på lejren og at dette har medført en vis grad af ejerskab og forberedelse fra skolernes side, herunder refleksioner over mål og udbytte af lejren.

Sammenhængen mellem disse antagelser har vi efterprøvet og datamaterialet viser, at især fire forhold har betydning for, om de virksomme mekanismer mellem boksene aktiveres eller ej. De fire forhold, der behandles hver for sig nedenfor, er:

- Madlejrens fagpersoners møde med eleverne
- Omfang, egnethed og anvendelse af undervisningsmaterialet
- Forholdet mellem faste rammer og ansvaret for selv at fylde dem ud
- Fastsættelse og opfølgning på mål for elevernes udbytte.

2.1.1 Madlejrens fagpersoners møde med eleverne

I forhold til om kokkene og naturvejlederen var klædt på til deres opgaver på lejren peger empirien på, at især kokkene besad en ganske særlig kombination af kompetencer, der gjorde dem meget velegnede til at varetage deres funktion på lejren. De var begge vant til at arbejde i køkkenet med børn, de havde en kombination af pædagogiske, didaktiske og kokkefaglige kompetencer, og de havde en smittende glæde ved og kendskab til naturen og dens råvarer.

Af det empiriske materiale fremgår det, at både lærere og elever var glade for kokkene. Lærerne lægger især vægt på, at kokkene var dygtige til at organisere aktiviteterne i køkkenet, at de var

gode til at møde børnene på deres niveau og forklare om råvarer på en fængende og forståelig måde, at de havde en beundringsværdig ro og en autenticitet over sig, der var vigtig i forhold til at fange og fastholde elevernes opmærksomhed. Eleverne lagde især vægt på, at kokken var god til at fortælle og lære fra sig og at det var spændende at lære noget af en rigtig kok.

Under observationerne på lejren så vi mange eksempler på, hvordan kokkene kommunikerede i børnehøjde og var dygtige til at bruge eksempler fra elevernes egen hverdag i deres forklaringer, hvilket nedenstående uddrag fra feltnoterne illustrerer:

Eleverne skal filetere fladfisk. Inden de går i gang forklarer kokken, hvordan man skridt for skridt fileterer en fladfisk. Ind i mellem viser han konkret, hvad han gør med fisken. Efter demonstrationen skal børnene selv i gang med hver deres fisk rundt om ved bordene. De står klar med skærebræt, fisk og skarpe knive. "Er der nogen af jer, der spiller tennis?" spørger kokken pludselig eleverne. Nogle stykker tilkendegiver, at de enten går eller har gået til tennis. Andre fortæller, at de er glade for at spille bordtennis henne i skolen. "Jamen så skal I nok blive dygtige til at filetere, for det er ligesom en baghånd i tennis", får de at vide. Denne information får mange af eleverne til at lave bevægelsen af en baghånd med et karakteristisk vrid i håndledet. De efterligner bevægelsen nogle gange, inden det bliver tid til at forsøge sig på egen fisk.

- Uddrag af feltnoter.

Et andet eksempel på kokkenes måde at møde og inddrage eleverne i undervisningen er en seance tidligere på dagen, hvor hele klassen taler om forskellen på fladfisk og rundfisk. På en tavle kridter kokken to kolonner op og skriver alle de fisk ned, som eleverne nævner, enten i kolonnen for fladfisk eller i kolonnen for rundfisk. Via elevernes spørgsmål og den viden, de på forhånd besidder om forskellige fisk kommer de i samtalen rundt om fiskenes art, anatomi, føde, levesteder, yngelområder, fangst, fiskekvoter, de forskellige led i kæden indtil fisken kan købes i butikkerne, prisfastsættelse, smag og fordelene ved at spise fisk som en del af sin kost. I starten er især en håndfuld drenge meget aktive, men som samtalen udvikler sig er der mange fingre i vejret og elevernes spørgelyst er ifølge en af lærerne bemærkelsesværdig. Det var gennemgående, at kokkene var dygtige til at bringe elevernes allerede eksisterende viden i spil og forfølge deres spørgsmål og svar.

Derudover vidner samtalerne med kokkene om, at de undervejs udvekslede erfaringer med hinanden og reflekterede over eventuelle ændringer fra gang til gang. De var opmærksomme på behovet for at tilpasse aktiviteterne til den pågældende aldersgruppe, så filetering af fisk fx så forskellig ud fra 4. til 7. klassetrin. Kokkene havde så at sige målgruppeforståelse og kendskab til forskellen på elevernes styrke og motoriske kontrol og hvilke krav det stillede til dem som undervisere i køkkenet. De formåede alt i alt at bruge deres faglighed i børnehøjde.

Empirien tyder dog på, at netop ovenstående kombination af personlige egenskaber, faglige kompetencer og synet på opgaven var noget, kokkene i høj grad besad på forhånd og at Madkulturen dermed spillede en mindre rolle i forhold til at klæde dem på til arbejdet med klasserne. Den ene af kokkene har dog været med til at udvikle konceptet og undervisningsmaterialet sammen med Madkulturen, så der har været et tæt samarbejde gennem længere tid. Alligevel træder det tydeligere frem, at det at have kompetente fagpersoner til opgaven i høj grad har haft at gøre med kunsten at rekruttere, frem for Madkulturens arbejde med at klæde dem på til opgaven.

Endelig viser empirien, at naturvejlederen ikke i samme grad som kokkene lykkedes med at finde sin rolle og formidle sin store viden om området til eleverne. Lærerne fremhæver, at de kunne ønske sig at have fået mere ud af naturvejlederen, da han med sin store historiske og biologiske viden med en lærers ord er "guldet i området" og kan tilbyde ekstra dimensioner i undervisningen på lejren. Empirien tyder dog på, at naturvejlederen i højere grad formidlede sin viden til lærerne, end til eleverne, og at hans rolle dermed kan have været uklar.

Erfaringerne fra pilotforløbet viser vigtigheden af, at madlejrens fagpersoner er klædt på til deres opgaver og har de rette kompetencer. Erfaringerne fra pilotforløbet giver anledning til i det videre arbejde at være opmærksom på, at der ligger en større opgave i selve rekrutteringsarbejdet frem for i arbejdet med at klæde fagpersonerne på.

Hvis fagpersonerne "følger med" stedet, hvor madlejren skal afholdes, er det dog vigtigt at have særligt fokus på at definere klare roller og forventninger og klæde dem på til det at møde børnene dér, hvor de er.

2.1.2 Omfang, egnethed og anvendelse af undervisningsmaterialet

Datamaterialet vidner om, at flere forskellige omstændigheder har betydning, når lærerne skal anvende det undervisningsmateriale, Madkulturen har udviklet i forbindelse med madlejren. For det første peger lærerne på, at de var glade for, at der var et særligt undervisningsmateriale knyttet til madlejren, så de ikke skulle finde eller udvikle et passende materiale selv. I forlængelse heraf fremhæver de, at materialet kom i god tid i forhold til at nå at få det indarbejdet i årsplanen. Hvis materialet kommer for sent, kan det være vanskeligt for lærerne at få plads og tid til at inkorporere det i den allerede planlagte undervisning.

For det andet vidner empirien om, at det var uklart for en del lærere, hvordan og ikke mindst hvor meget det var meningen, at materialet skulle anvendes. Var det en slags inspirationskatalog, hvorfra man kunne vælge enkelte elementer, eller var det derimod meningen, at materialet skulle bruges mere systematisk som forberedelse frem til opholdet på lejren? Og i så fald var det da forventningen, at klasserne skulle nå at "komme igennem" det hele? Lærerne føler sig ikke sikre på ovenstående og flere af dem giver i forlængelse heraf udtryk for, at det ikke havde været muligt for dem at nå gennem materialet op til lejren. Det går igen, at de imidlertid har forsøgt at leve op til nogle forventninger, som de dog ikke var helt sikre på hvad indebar, men at de har måttet "give op undervejs", da det var "for stor en mundfuld":

Det var et kæmpe materiale, som vi så også måtte skære utrolig meget i. Jeg havde svært ved at se hjemmefra, hvad min rolle præcis var, når jeg kom på den her lejr og jeg havde alt det her materiale. Og der var et program i mappen, som jeg troede skulle følges. Og man fandt ud af allerede med det samme, at det var fuldstændig urealistisk.

- Lærer, fokusgruppeinterview.

Vi prøvede og gik i gang og har også nået noget. Men det har været umuligt for os at nå det hele. Man bliver helt forpustet og tænker 'nej, hellere nå lidt, men nå det godt'. Det er meget ambitiøst at ville nå alt det, mappen lægger op til. Og der må vi som lærere være ekstremt selektive.

-Lærer, interview på madlejren.

Ovenstående vidner om, at forventningerne til hvad det vil sige at ankomme velforberejdede til lejren og hvordan undervisningsmaterialet skulle anvendes, er uklare for en del af lærerne.

Det er desuden et synspunkt, der går igen blandt lærerne, at undervisningsmaterialet indimellem også var for abstrakt, og at brugen af materialet krævede tilpasning. Lærerne har taget de dele af materialet, som de vurderede passede til deres elever og selv justeret og tilrettet i opgaveformuleringerne. Samtidig med oplevelsen af undervisningsmaterialet som ambitiøst, omfattende og abstrakt eksisterer også en forståelse af materialet som for overfladisk. Det er et synspunkt blandt lærerne, at de kunne ønske sig et undervisningsmateriale, der var mere fokuseret og dermed gav mulighed for at undervise på et højere niveau. I den forbindelse fremhæver lærerne, at undervisningsmaterialet med fordel kunne fokusere på et færre antal fag, som der så var mulighed for at gå mere i dybden med. Derudover påpeger 7. klasses lærerne, at materialet ikke i tilstrækkelig grad egner sig til det faglige niveau og de fælles mål, der forventes i udskolingen.

Med hensyn til at ankomme velforberedte kobler eleverne ikke nødvendigvis det at have forberedt sig til lejren med at være blevet undervist med udgangspunkt i Madkulturens undervisningsmateriale. Nogle elever fortæller om, at de har arbejdet med "Det gode liv" inden de kom på lejren, men det er kendetegnende for eleverne fra alle fire klasser, at det at føle sig velforberedt i lige så høj grad har at gøre med en forberedelse af mere praktisk karakter. Dvs. at have talt om hvad der skal foregå på lejren, at have pakket, at have fået brev med hjem eller holdt (forældre)møder om turen, at kende den gruppeinddeling, de skal arbejde i på lejren og hvem de skal sove sammen med og at have talt om den mad, de skal have at spise på lejren.

Erfaringerne fra pilotforløbet viser, at lærerne bruger undervisningsmaterialet forskelligt og at de oplever uklarhed omkring forventningerne til klassens forberedelse forud for lejren. Disse erfaringer giver anledning til i det videre arbejde at være opmærksom på at tydeliggøre og afstemme forventningerne i forhold til brugen af det undervisningsmateriale, der er udviklet i tilknytning til lejren. Desuden giver pilotforløbet anledning til at overveje, hvorvidt undervisningsmaterialet skal fokuseres, så det går mere i dybden med et færre antal fag. Og endelig giver pilotforløbet anledning til at sætte fokus på materialets egnethed til udskolingens faglige niveau.

2.1.3 Forholdet mellem faste rammer og ansvaret for selv at fylde dem ud

Lærer: Det kan være svært det med, at nogen laver et koncept, som andre så overtager.

Interviewer: Hvordan det?

Lærer: Jamen, det kan jo være svært at se sig selv i det. Hvad har de tænkt? Hvorfor er det sådan her? Hvorfor er det lige dét, vi skal lave og hvilke tanker er det, der ligger bag. Vi skal føre deres tanker ud i livet, men uden at kende til, hvorfor det ser ud, som det gør. Det er da svært at finde det gode liv ude midt på en mark, hvis underviserne ikke har hjertet med.

- Uddrag af interview på madlejren.

En grundlæggende udfordring, som lærerne kan opleve, er, at nogle (Madkulturen) har udtænkt lejren, skabt rammerne og udviklet en stor del af indholdet, men at andre (lærerne) efterfølgende skal udfylde disse rammer – uden nødvendigvis at føle tilstrækkeligt kendskab til baggrunden for og tilblivelsen af lejren. Alle lærerne fortæller om, at et informationsmøde blev holdt forud for lejren, og at dette møde fungerede godt i forhold til at møde kokken og høre lidt om lejren. Men ovenstående oplevelse vidner om, at et sådant møde ikke er nok i forhold til at sikre involvering og ejerskab.

Empirien vidner også om, at der eksisterer et dilemma mellem, at det på den ene side opleves som rart og nemt at have mulighed for at komme til en lejr, der er planlagt, men at det på den anden side forventes, at lærerne har taget styringen og ansvaret for en del af aktiviteterne på lejren. Hvilke aktiviteter, hvor mange og hvornår de ligger, har lærerne ikke alle følt sig sikre på. Der er flere eksempler på, at lærerne oplever det som en overraskelse, at der er elementer i løbet af dagen, som de har ansvaret for selv at udfylde, hvilket nedenstående citat illustrerer:

Vi har oplevet det sådan, at det lignede et fast program, men når vi så står der [på lejren], så stemmer det ikke overens. Så var det pludselig os, der skulle have planlagt noget. Og så fandt vi jo ud af det. Det var meget fleksibelt og de [kokken og naturvejlederen] var mægtig gode til lige at få det til at gå op. Men det var lidt overraskende, og du ved, ups, var det os, der skulle have sørget for noget dér?

- Lærer, interview på madlejren.

Omvendt var der en skole, hvor lærere havde oplevelsen af, at en stor del af tiden på lejren var afsat til undervisningsforløb, som de selv stod for at tilrettelægge og gennemføre og som de var fuldt informeret om og forberedt på inden selve lejren.

Datamaterialet vidner desuden om, at involvering ikke kun handler om, hvordan Madkulturen involverer klasserne/lærerne forud for lejren. Også forløbet omkring, hvordan den enkelte klasse er blevet udvalgt til at deltage og hvordan kommunikationen med skolens ledelse har været, har betydning for lærernes følelse af involvering og ejerskab. En af klasserne har oplevet at blive udvalgt forholdsvis kort tid før selve lejren fandt sted. Lærerne herfra har en følelse af at "blive sendt af sted" i stedet for selv aktivt at have valgt lejren til. Involveringsdelen og ens ejerskab til lejren handler altså også om, hvordan udvælgelsen foregår, og hvordan ledelsen er inde over beslutningsprocessen.

Erfaringerne fra pilotforløbet viser vigtigheden af, at lærerne føler sig involveret forud for selve afholdelsen af lejren, og at et kortere informationsmøde ikke for alle lærerne opleves som nok. Involveringen er vigtig i forhold til at føle sig i stand til at "fylde rammerne ud". Derfor er det vigtigt i det videre arbejde at være opmærksom på, at involvering af lærerne bør fylde mere og i højere grad formidle tanker bag udformningen af lejren. Desuden giver erfaringerne anledning til overvejelser over også at tænke skolens ledelse og udvælgelsesprocessen ind i de involverende processer.

2.1.4 Fastsættelse og opfølgning på mål for elevernes udbytte

Der er nogle meget fine mål, som Madkulturen har formuleret. Jeg har dem ikke lige i hovedet, men jeg kan finde dem til dig henne i tasken.

- Lærer, interview på madlejren.

Når det her er rigtig godt, så er det fordi, at det er undervisning med en klar intention. Vi vil noget med det her, vi har et mål og vi arbejder hele tiden hen mod det.

- Lærer, fokusgruppeinterview.

Ovenstående udtalelser fra to forskellige lærere illustrerer, at det varierer, hvorvidt man har sat egne mål for elevernes udbytte af lejren, eller om man i stedet har adopteret madkulturens mål med lejren. Spurgte mere direkte ind til lærernes tanker om formål og mål med madlejren er det kendetegnene, at især sociale mål for klassen fylder meget. De sociale mål gik eksempelvis på, at eleverne skulle blive bedre til at tage ansvar, til at arbejde sammen og til at hjælpe hinanden. De faglige mål, i de tilfælde hvor de er blevet formuleret, knytter sig særligt til et eller få fag. Man har her valgt at lade et enkelt fag fylde meget på lejren og taler om, at dette fag får et "boost". Især natur/teknik og hjemkundskab er de fag, som lærerne fremhæver, at det er meningsfuldt at booste på lejren. Det er dog kendetegnende, at der med denne opprioritering af et enkelt fag kan følge en snert af dårlig samvittighed over netop ikke at få arbejdet med de resterende fag. Der hersker usikkerhed blandt lærerne i forhold til, om det er ok i forhold til Madkulturens forventninger udelukkende at have en faglig målsætning i forhold til et enkelt fag.

Om eleverne generelt kender til målene med madlejren er uvist. Nogle elever fortæller, at formålet med lejren er, at de skal blive bedre til at tilberede mad, andre at de skal lære om sund mad i naturen, og atter andre elever fortæller, at de skal være sammen med lærere og klassekammerater i mange dage og lave ting i fællesskab. Empirien viser heller ikke, at lærere og elever tydeligt italesætter målene eller vejen til at nå målene i forbindelse med undervisningen eller andre aktiviteter på lejren.

Empirien peger videre på, at kokken og lærerne generelt ikke systematisk følger op på, hvordan det går med at nå målene for klassens udbytte af lejren under selve lejren. Både lærere og kokke fortæller, at de sammen løbende samler op på dagens aktiviteter og forholder sig til det kommende program. Disse opfølgninger har dog ifølge begge parter mere karakter af at være drøftelser af, hvorvidt de gennemførte aktiviteter giver anledning til, at noget bør justeres i morgendagens program. Var der nogle elever, der ikke var med, noget der var for svært, noget der tog længere tid, eller nogle processer det ville være bedre at gribe an på en anden måde? Opfølgning-

gen går således snarere på aktiviteter end eksplicit på arbejdet med at nå de mål, der er sat for elevernes udbytte.

Når det gælder de sociale mål, har lærerne den oplevelse, at der er tale om problematikker, man må arbejde kontinuerligt med, og som man derfor ikke kan forvente at komme i mål med i løbet af en lejr. Det at have fokus på at få en klasse til at fungere bedst muligt socialt, er således ikke noget der "ordnes" på en lejr. Men det at være af sted på madlejren tilbyder ifølge lærerne nogle gode rammer for at arbejde med klassens sociale sammenhold. Her fremhæves især det, at man på en madlejr har markant mere tid med eleverne, at man ser hinanden i andre sammenhænge, end man er vant til på skolen og at mad og måltider fungerer som et godt "sted" at møde hinanden ligeværdigt. Dette behandles nærmere i afsnit 2.3.3. De to første forhold, dvs. tiden og det at se hinanden i andre sammenhænge, er dog noget, lærerne gør opmærksom på, at man også kan få på andre typer af lejrskoleophold, og dermed ikke er noget, der fremstår særligt for madlejren.

Erfaringerne fra pilotforløbet viser, at lærerne i højere grad skal involveres og opfordres til at sætte mål for klassens udbytte af madlejren. Madkulturen og øvrige interesser kunne overveje, om det at have tydelige sociale mål for klassen er tilstrækkeligt. I forlængelse heraf giver erfaringerne fra pilotforløbet anledning til at overveje, hvad det er, madlejren kan tilbyde, som et andet lejrskolekoncept ikke også ville kunne tilbyde, når det handler om arbejdet med at styrke klassen socialt.

I de tilfælde i pilotforløbet, hvor faglige målsætninger fremstår mere eksplicit, handler det om at rykke eleverne markant i et fag, fx hjemkundskab eller natur/teknik. I den forbindelse giver erfaringerne anledning til i det videre arbejde at overveje forholdet mellem tværfaglighed og fokus på et enkelt fag.

2.2 Indhold og aktiviteter på lejren

Som beskrevet i indsatsteorien på side 6 antages det, at madlejren er kendetegnet ved dels at tilbyde andre fysiske rammer, end lærere og elever er vant til fra hverdagen, og dels at tilbyde en række læringsforløb, der også adskiller sig fra det vante (F). Læringsforløbene antages at være tilrettelagt og gennemført ud fra en innovationsdidaktisk tilgang, og lærere og kokke antages at være i stand til at samarbejde netop med udgangspunkt i innovationsdidaktikken (G). Ifølge indsatsteorien vækker de nye rammer og den anderledes undervisning elevernes gejst (I).

Det fremgår af det empiriske materiale, at især tre forhold har betydning for hvordan de nye rammer og de nye læringsforløb opleves, hvordan samarbejdet fungerer og hvorvidt elevernes gejst vækkes. Disse tre forhold, der beskrives hver for sig i det følgende, er:

- Balancen mellem det nye og det kendte
- Klarhed i forhold til rollefordeling
- Forholdet mellem bredde og dybde.

2.2.1 Balancen mellem det nye og det kendte

Vores materiale viser, at både børn og voksne har en oplevelse af, at de på madlejren møder andre rammer, end de er vant til hjemmefra. Helt overordnet fortæller eleverne, at madlejr ikke er skole, selvom der foregår undervisning en stor del af tiden på lejren. De fortæller, at madlejren mere minder dem om SFO/klub, koloni eller spejderlejr. De peger også på en række konkrete ting i de fysiske rammer, som de oplever, adskiller sig fra deres vante omgivelser, nemlig at der er en flot udsigt, at der er mange forskellige dyr, at der er vand tæt på og at de bor på en gammel gård. Især børnene fra de to skoler i Roskilde lægger vægt på, hvordan det at være tæt på naturen er en forandring for dem. Dette er ikke lige så udtalt for de jyske elever. Det at være væk hjemmefra i længere tid og at være tæt sammen med klassekammeraterne er derimod noget eleverne fra alle fire klasser fremhæver som en forskel fra hverdagen.

Det naturskønne område fremhæves også som noget særligt af lærerne. Derudover lægger lærerne vægt på, at mange ting omkring maden og undervisningens karakter er ny for eleverne. I forhold til undervisningen er det nye, der bliver vurderet meget positivt, at der er mulighed for at følge og arbejde med længerevarende processer. Lærerne nævner det at slagte en høne, undersøge den indeni, tilberede den for til sidst at spise den mad, der er kommet ud af det, som eksempel herpå. For lærerne ligger en stor del af det uvante netop i de muligheder, som madlejren tilbyder i forhold til at være uafhængig af skemastrukturen og kunne undervise på en måde, hvor sammenhænge træder tydeligt frem, hvilket nedenstående citat illustrerer:

Det absolut bedste er den proces, der er i forløbene. Der er jo nogle helt andre muligheder her for at ungerne oplever, hvordan de kan bruge noget fra tidligere på dagen og så bygge ovenpå og hele tiden bygge videre og bruge det vi lige har lavet. Der er vi mere begrænsede derhjemme, hvor vi har en time her og der i løbet af ugen. Der kan vi slet ikke det her. For mig er de her processer den helt store styrke ved lejren. Det er lige efter Antoinis hoved.

- Lærer, interview på madlejren.

Empirien peger på, at eleverne har samme oplevelse. De fremhæver dét at være i gang med noget sammenhængende over længere tid som positivt, hvilket fremgår af nedenstående citat:

Det er sjovt, når man kan se, at man kan bruge det, man har lavet, til noget. Vi har fx lavet bål med de sten, vi hentede nede ved stranden. Og de sten brugte vi så til at bage på, da de var blevet meget varme. Det var noget indbagt noget, som vi lavede ud af nogle af de rester, vi havde. Og efter ret lang tid kunne vi så få det at spise igen.

- Elev, 6. klasse.

Også den mad, der er omdrejningspunktet på madlejren, fremhæver både elever og lærerne som noget nyt og anderledes. Eleverne fortæller, at de på madlejren præsenteres for nye retter, nye ingredienser og nye måder at tilberede kendte madvarer på.

Jeg kender selvfølgelig godt havregrød, men jeg har aldrig fået de der knasende flager, lidt ligesom chips, ud af det, som vi har lavet ud af det sidste grød.

- Elev, 5. klasse.

Både det at tilberede maden og det at spise den til alle lejrens måltider er ifølge lærerne nyt for eleverne. Mange elever er vant til en helt anden type kost end den, der præsenteres for på lejren, og lærerne oplever, at det for eleverne kan være en stor udfordring at spise så anderledes, som de gør på madlejren. Også observationerne under frokosten vidner om, at der er elever for hvem den nye mad er en udfordring. Typisk så vi en mindre gruppe elever, som ikke spiste noget eller kun spiste ganske lidt under måltidet. Denne håndfuld elever fortalte, at maden var mærkelig, og at de ikke havde lyst til at spise den. I stedet fik de typisk boller, der var tilovers fra morgenmaden, til frokost, idet kokken havde det syn, at der altid skulle være et alternativ, som de kunne lide. Under observationerne så vi dog også mange elever, der spiste meget og varieret, tog flere gange, gav udtryk for at det smagte godt, og ind i mellem også at de var begyndt at kunne lide noget, som de ikke var vant til at spise. Dette var tilfældet for størstedelen af eleverne. Men ifølge lærerne var enkelte elever sultne og manglede som følge heraf energi i løbet af dagen. Især i en af klasserne var denne problematik udtalt.

På en enkelt skole fremhæver lærerne, at de var positivt overraskede over elevernes store lyst til at smage på mange forskellige retter og råvarer. Men på resten af skolerne peger lærerne alle på et behov for at ramme "den rigtige balance" mellem det nye og det kendte. Disse lærere taler om, at det kan "tippe over", "blive for helligt" og at "der er grænser for, hvor langt man kan gå". I nedenstående citater sætter to af lærerne ord på det "kulturchok", de oplevede, at lejren ind i mellem kunne være for eleverne:

For os var det også rigtig godt det her med at blive udfordret. Men det negative kan man så sige, det var, at der var for stor spændvidde i forhold til, hvad de kommer fra. I hvert fald for vores børn. Det var en alt for stor udfordring. Vi havde jo nogle, hvor vi var nødt til at køre op og hente noget andet mad. De gik fuldstændig ned på det. Og vi havde også nogle, der græd og var kede af det, fordi de simpelthen ikke kunne magte det. Og jeg havde en snak med dem i går om økologi. Lige nu er konklusionen for den her klasse, at økologi det er lig med mad, man ikke kan lide, fordi det var så grænseoverskridende for dem. Og jeg kunne virkelig ikke få dem fortalt, hvad det egentlig var. Så på den måde var det jo egentlig noget negativt, det der skulle have været noget positivt. Men det var altså for fremmed for den gruppe børn. Og hele tiden var der ikke noget, altså de kunne ikke lige finde noget, de faktisk godt kunne lide. Der var for stor spændvidde fra hverdagen derhjemme. Det er en hårdfin balance, hvornår det er nok og hvornår det bliver for meget for dem. Og de kunne jo godt lide udfordringerne, når det blev en succes for dem, så voksede de jo også. Men på et tidspunkt i nogle situationer, så kammede det over for dem. Både fordi de var sultne, fordi de jo ikke ville spise, og fordi programmet var for sammenpresset. Der var simpelthen ikke energi, og så blev det for meget. På tredje dagen der havde vi altså nogle, der havde det alt for svært.

- Lærer, fokusgruppeinterview.

En anden lærer, der selv bor på et økologisk landbrug og som så madlejren som en god mulighed for at lære eleverne om fordele ved økologi, har en lignende oplevelse af, at det, der er ment som positive udfordringer, kan kamme over og få den modsatte effekt:

Hvis der er noget jeg går ind for, så er det økologi. Men det kan simpelthen også kamme over, så man skubber folk væk. Vi kan også blive for moralistiske i forhold til mad. Man kan faktisk gøre det så godt, at det ligger så langt væk. Nu bor I [henvendt til lærerne fra en af skolerne] så i et område med mysliboller. Der lå det ikke så langt væk for jeres elever. Men noget af det kan ligge så langt væk for eleverne, at de slet ikke kan koble det. Vi skulle jo gerne gå hen og gøre dem klogere. Men hvis det ligger for langt væk, så bliver det nærmest, at de får at vide, at det du plejer at gøre med din burger og dine pommes frites og din mayonnaise, det er forkert. Det var lige på grænsen til det. Man er nødt til at se mere nuanceret på det. Jeg synes, at det er fint med økologi og alle de ting, men det blev næsten for meget. Jeg synes, at det kunne have været sjovt, hvis man sagde 'burger'. Det elsker børn. Kunne man lave en sund burger? Kunne man også prøve at lave nogle ting, der lå tæt på børnenes hverdag? Så de rent faktisk kunne gå hjem og sige, når jeg laver madpakker, hvis jeg så ændrer på de her 2-3 ting, så vil min madpakke blive 50 % sundere, i stedet for at gå helt over til at sige, I skal spise vildt meget grovbolle og vildt meget grød. Vi vil gerne flytte noget, men hvis vi flytter helt derover, hvor det bliver for helse, så gør vi altså det modsatte.

- Lærer, fokusgruppeinterview.

Når lærerne har en oplevelse af, at madlejren er på grænsen til at "tippe over" og at det er nødvendigt i højere grad at tage udgangspunkt i det eleverne kender – også hvis det indebærer at nærme sig den kost, de kender hjemmefra – er det ifølge lærerne fordi, at eleverne er "udfordret hele vejen rundt". Hermed menes, at rigtig mange forhold omkring det at være på madlejr er nye for eleverne. For mange er det første gang, de er længere tid væk hjemmefra, idet de ikke har været på lejrskole eller koloni før. Især for de små klasser fyldte hjemve meget. Derudover adskilte de fysiske rammer sig som tidligere beskrevet fra det vante og læringsforløbene havde også en anden karakter, end eleverne var vant til fra skolen. Det at være sammen med lærere og klassekammerater hele tiden og konstant "være på" pegede lærerne også på som et forhold, der er udfordrende. Hertil kommer, at oplevelsen omkring bordet, hvor der blev lagt vægt på at sidde sammen, tale om maden, sætte ord på dens smag, tale om de oplevelser man har haft sammen i løbet af dagen og om hvordan man har det, ligeledes var uvant for nogle. Med andre ord var opholdet på madlejren på mange forskellige parametre nyt og anderledes for eleverne. For nogle elever, udgjorde det nye positive og tilpasse udfordringer, hvorved de voksede. For andre var alt det uvante en stor mundfuld, som til tider kunne resultere i et negativt syn på eksempelvis økologi. Med andre ord var alt det nye på en og samme tid både spændende og fuld af gode oplevelser for eleverne, men også med til at udfordre dem – nogle gange lige til grænsen.

Erfaringerne fra pilotforløbet viser, at madlejren – og særligt det mad der er på menuen – kan virke udfordrende for en del elever med den konsekvens til følge, at de i højere grad oplever maden som mærkelig og for fremmedartet end som sund, velsmagende og noget de har lyst til at spise hjemme. Disse erfaringer giver anledning til i det videre arbejde med madlejren at være opmærksomme på at møde eleverne der, hvor de er og udfordre dem derfra, så "kulturchokket" ikke er for chokkerende og risikerer at føre til modstand. Her er et større kendskab til eleverne fra de enkelte klasser sandsynligvis en fordel i forhold til at kunne ramme det rette niveau for udfordringer. Erfaringerne giver også anledning til at diskutere graden af udfordringer. Skal alt være nyt eller kan man i stedet fokusere på enkelte nye elementer? Og hvordan forbereder man bedst muligt eleverne på alt det nye, de vil møde på lejren? Erfaringerne giver også anledning til at diskutere hvordan der bedst muligt følges op på de udfordrende oplevelser efter lejren, så man undgår en kontra-effekt.

2.2.2 Klarhed i forhold til rollefordeling

Datamaterialet vidner om, at der generelt er en klar rollefordeling mellem kokken og lærerne forstået på den måde, at begge parter oplever, at de ved, hvilken rolle de forventes at spille under de forskellige aktiviteter. En lærer beskriver eksempelvis, at "alt det i køkkenet er [kokkens] og de andre ting er os". Både kokkene og lærerne giver udtryk for, at disse roller er forholdsvis faste og at der er enighed om dem. Begge parter fortæller også om, hvordan de forud for aktiviteterne i køkkenet taler sammen om aktivitetens forløb, og om hvem, der står for hvad. Alt i alt kan det konstateres at rollefordelingen mellem kokke og lærere virker tydelig og uproblematisk for alle parter. Lærerne fremhæver især det gode og lette samarbejde og kokkenes store fleksibilitet og åbenhed som årsag til, at rollefordelingen fungerer som den gør. Vores observationer viser, at der også ofte lærerne imellem er en klar rollefordeling, eksempelvis i forhold til hvem der har fokus på at hjælpe fagligt med den pågældende opgave og hvem der har fokus på elevernes reaktioner, deltagelse og at få dem godt igennem opgaven.

I forhold til om lærerne og kokkene forstod deres innovationsdidaktiske rolle, jf. boks G i indsats-teorien, er der forskellig praksis og forskellig forståelse af, hvad der ligger i en innovationsdidaktisk rolle. Vi så eksempler på, at nogle lærere indtog en rolle, der lignede elevernes og under en bestemt aktivitet fileterede fisk lige så undersøgende og eksperimenterende som dem. Andre lærere gik rundt mellem eleverne og hjalp, når noget var vanskeligt. Hos atter andre var hjælpen sat i system, idet en af lærerne var kyndig ud i filetering og klassens elever i høj grad havde brug for hjælp til det fysisk hårde arbejde med at filetere. Her kunne eleverne efter tur komme til læreren med de fisk, der skulle have skåret hovedet af.

Mht. de roller, som hhv. lærere og elever indtager, når der arbejdes innovationsdidaktisk, peger lærerne på, at innovationsdidaktikken for det første stiller krav til lærerne om at kunne guide eleverne til selv at søge efter relevante svar på netop deres spørgsmål. For det andet kræver innovationsdidaktikken ifølge lærerne, at eleverne er trænet i og kender til den særlige arbejdsform, hvor de undrer sig, opstiller hypoteser og afprøver dem. Om lærerne fandt det let eller vanskeligt at arbejde innovationsdidaktisk og hvilken rolle de i givet fald skulle indtage, synes at have at gøre med om de i forvejen arbejdede innovationsdidaktisk eller ej. Det var der imidlertid flere, der var vant til at gøre, og under observationerne så vi eksempelvis en klasse, hvor undervisningen i nogle naturvidenskabelige fag gennemførtes eksemplarisk ud fra et innovationsdidaktisk perspektiv. Her kom eleverne til lærerne med alger, biller eller et fundet kranie fra et rådyr og stillede spørgsmål, som blev mødt med nøgleord og kontraspørgsmål, hvilket gav eleverne et spor at følge i deres efterfølgende undersøgelser. Det var eleverne selv, der fandt frem til, at det var interessant at måle pH-niveau på algerne eller undersøge, hvad biller lever af.

Under interviewene giver lærerne udtryk for, at de forsøger at lade eleverne være så udførende og undersøgende som muligt. Lærerne gør sig dog også overvejelser om, hvorvidt de forskellige aktiviteter egentlig lægger op til at være innovative og eksperimenterende og hvad innovationsdidaktikken betyder for hhv. lærer- og elevrollerne. Mht. de aktiviteter, hvor der tilberedes mad, er det et synspunkt blandt lærerne, at der ikke blev lagt op til at arbejde innovativt. I hvert fald

ikke med den forståelse af innovationsdidaktik, som ligger til grund for undervisningsmaterialet og som hele konceptet hviler på. En forståelse, som bl.a. lægger vægt på, at eleverne og lærerne skal forholde sig undersøgende og eksperimenterende til det arbejde, de engagerer sig i, hvilket indebærer en stor grad af uforudsigelighed. Under fokusgruppeinterviewet blev der rejst en diskussion af, hvorvidt denne forståelse af innovationsdidaktikken også var udgangspunktet for de af Madkulturen organiserede aktiviteter under lejren. Aktiviteterne var nemlig på forhånd fastlagt og produktet af elevernes arbejde, dvs. retterne, var også forudbestemt. Lærerne gør opmærksom på, at man kunne overveje at lade eleverne være mere medbestemmende i forhold til hvilke retter, råvarerne kunne udvikles til, i stedet for blot at lade dem være udførende på opgaven.

Erfaringerne fra pilotforløbet viser, at lærere og kokke oplever en klar rollefordeling under de aktiviteter, der er planlagt af Madkulturen. De oplever, at samarbejdet under disse aktiviteter er godt og konstruktivt, idet de har en klar forståelse af hinandens roller, og af hvad de hver især forventes at bidrage med. Om de indtager en innovationsdidaktisk rolle eller ej, kommer dels an på, om de har erfaring med at arbejde innovationsdidaktisk, og dels om de oplever, at aktiviteten lægger op til at arbejde innovativt og undersøgende eller ej.

Erfaringerne fra pilotforløbet giver anledning til i det videre arbejde at overveje hvordan man kan understøtte, at også de lærere, der ikke på forhånd arbejder innovationsdidaktisk, formår at støtte eleverne i at arbejde innovativt og eksperimenterende. Erfaringerne giver også anledning til at overveje om de aktiviteter, der er på programmet egentlig lægger op til at arbejde innovationsdidaktisk og hvordan man evt. kunne give endnu mere plads til de udforskende og eksperimenterende elementer.

2.2.3 Forholdet mellem bredde og dybde

Om elevernes gejst vækkes eller ej, jf. boks 1 i indsats teorien, synes at hænge sammen med omfanget af det program, der er lagt for lejren. Det er et udpræget synspunkt blandt lærerne, at programmet var endog meget omfattende og ambitiøst i forhold til hvad man må forvente, at eleverne kan magte. Lærerne giver også udtryk for, at de oplevede, at eleverne var for pressede af det omfattende program, og de italesætter værdien af pauser i forhold til at opretholde elevernes gejst og motivation. Således har alle klasserne efter kortere eller længere tid på lejren vurderet, at det var nødvendigt at skære i programmet, så eleverne med en lærers ord ikke "kørte sur i det". Også kokkene giver udtryk for, at lejrens program er meget ambitiøst og at der er lagt op til, at eleverne skal være i gang med diverse aktiviteter og læringsforløb en meget stor del af tiden. De fortæller ligeledes om trætte elever – en træthed vi også lagde mærke til under en af observationerne, hvor elever ligefrem valgte at bruge pauser på at tage en hurtig lur.

Derudover går det igen blandt lærerne, at de ser et behov for fokusering i madlejrens program og indhold. De har et ønske om, at lejren ikke skal nå for mange ting halvt, men derimod hellere nå færre ting helt. En lærer udtrykker det således:

Der er så mange ting, der er i spil, og man vil det og det og det. Man kunne med fordel reducere i alle intentionerne. Og så kunne intentionen og målene blive mere tydelige. Hvis vi er mere tydelige i målene, så kunne vi blive mere målrettede i vores arbejde. Det blev sådan lidt bred fægtning af rigtig mange ting. Hvor hver eneste ting kunne faktisk være udfoldet til en hel uge (...). Jeg synes, at det er et vildt godt koncept. Det er rigtig, rigtig fantastisk. Men lige nu i den her fase, der har man villet for mange ting. Og så drukner det. Når man vil alt, så bliver alt også ligegyldigt. Så det man skal gøre nu, det er at sige nu selekterer vi, nu vælger vi ud, hvad var eksemplarisk og hvad var godt. Og så tror jeg simpelthen,

man skal sige 'det handler om mad'. Forberedelse af mad, ud at samle urter, med ned at købe fisk, slå hønen ihjel, et eller andet, alt det der ligger inden vi kommer i køkkenet. Og så er vi i køkkenet, hvad gør vi der. Og så spiser vi sammen. Jeg vil sige, det fokus kan sagtens fylde en hel uge ud.

- Lærer, fokusgruppeinterview.

Udover ønsket om at fokusere madlejrens indhold, så man kan gå mere i dybden, er det også et synspunkt blandt lærerne, at der skal være tid til at *mærke* det gode liv og *være i* det gode liv og ikke kun med en lærers ord "skrive om det, blogge om det og teoretisere over det". Dette synspunkt kommer til udtryk i nedenstående citat:

Den der teoretisering over det... Altså jo mere vi har kigget på de der opgaver og forholdt os til dem, vi har jo loyalt prøvet at gøre lidt af det, jo mere grotesk synes jeg, at det bliver, det der med at det er sådan pseudo. Altså beskriv det gode liv, film det gode liv, tag billeder af det gode liv, skriv til din Onkel Anders om det gode liv, blog om det gode liv. Det er aldrig noget med vær i det gode liv. Vær til stede her og nu, nærværet, fællesskabet, nyd det gode liv.

- Lærer, fokusgruppeinterview.

Dette synspunkt stemmer overens med en efterspørgsel fra eleverne, som vi bemærkede under observationerne, efter tid til at fodre eller kæle med Naturskolens mange forskellige dyr.

Erfaringerne fra pilotforløbet viser, at programmet på lejren var ambitiøst og meget omfangsrigt, og at lærerne alle vurderede, at det var nødvendigt at skære i det. Elevernes gejst og motivation blev udfordret af det omfangsrige program. Lærerne rejser konkrete forslag om at fokusere på færre elementer, men til gengæld gå mere i dybden med dem.

Erfaringerne fra pilotforløbet og lærernes vurdering af dem giver anledning til i det videre arbejde at diskutere forholdet mellem dybde og bredde og overveje om og hvordan man med fordel ville kunne udvælge og organisere lejrens indhold, så risikoen for at "køre eleverne flade" mindskes. Det bør derfor også diskuteres hvilke elementer af madlejren, det er mest hensigtsmæssigt at bevare og gå mere i dybden med og hvilke elementer, man ville kunne undvære eller mindske omfanget af.

2.3 Elevernes motivation

Ifølge indsats teorien antages det, at undervisningen og opholdet på madlejren virker motiverende på eleverne, så de får lyst til at deltage, til at smage ny mad, til at arbejde sammen på nye måder, til at være undersøgende og til at lære (J). Elevernes motivation og deres gejst er afgørende, idet den antages at hænge sammen med lærernes engagement i forhold til fortsat at ønske at arbejde med en innovationsdidaktisk tilgang i undervisningen om mad og måltider hjemme på skolen.

Vi har efterprøvet sammenhængen mellem disse antagelser og datamaterialet peger på, at især fire forhold har betydning for, om de virksomme mekanismer aktiveres, så eleverne motiveres. Disse fire forhold, der beskrives hver for sig i det følgende, er:

- At møde sin grænse og overvinde den
- At følge en sammenhængende proces fra start til slut
- At være en del af et ligeværdigt fællesskab
- At opleve ansvar.

2.3.1 At møde sin grænse og overvinde den

Noget af det, der træder tydeligt frem i observationerne og i samtalerne med eleverne under lejren, er, at de bliver stolte og glade over at have overvundet noget, de umiddelbart fandt grænseoverskridende og ikke troede, at de kunne klare. Observationerne under filetering af fladfisk, som er en af de grænseoverskridende aktiviteter for mange, vidner om, at der sker en form for transformation under selve aktiviteten, hvor eleverne går fra indledningsvis at finde opgaven meget

grænseoverskridende og for nogles vedkommende have svært ved at deltage til afslutningsvis at have gennemført fileteringen – måske endda med flere fisk. Et uddrag af feltnoterne beskriver denne transformation:

Et langt bord er stillet op på plænen bag huset og eleverne står alle klar rundt om bordet med hver sit skærebræt og kniv. Stemningen er let og positiv og eleverne taler og griner. I en plastickasse lidt derfra ligger 30 fladfisk og venter. De er stadig levende, men det ved eleverne ikke. Eleverne reagerer med lyde som uuakkk og eijiji og flere tager sig til hovedet, da de får at vide, at de om lidt efter en kort demonstration skal hente sig en fisk og starte med at skære hovedet af den. De flokkes om kassen med fisk og kommenterer, at fiskene stadig er i live. Flere taler om dyrplageri. Lidt efter lidt står eleverne igen klar med en fladfisk hver ved skærebrættene. Kokken fortæller og instruerer, og så er det elevernes tur. Nogle går direkte i gang med opgaven og har hurtigt fået adskilt hovedet og krop fra hinanden. Disse elever undersøger fiskene nøje og taler med kammeraterne om, hvordan fisken ser ud indeni og hvilke indvolde, de kan se. Fiskene spjætter fortsat, når de bliver skåret op, og børnene hviner. Der er nu en del blod fra fiskenes indre. For fem piger bliver det for meget. De går over mod bålpladsen, den ene grædende. De to lærere udveksler et hurtigt blik og kokken nikker over mod bålpladsen. Ingen af dem siger noget. Mens den ene lærer bliver ved bordet og sammen med eleverne arbejder sig gennem fileteringen, har den anden lærer samlet pigerne henne ved bålpladsen. De bliver siddende et stykke tid med armene om hinanden. Efter 15-20 minutter kommer de en efter en tilbage til aktiviteten. En af pigerne kommer slet ikke i gang med fisken, en anden sætter sig på en trappe lidt derfra, men lytter og kigger opmærksomt. I et stykke tid veksler hun mellem trappen og bordet. Jeg taler med hende om hvad det er, hun ikke kan lide. Det er det at dræbe fisken. Hun kan ikke lide følelsen og lyden af kvasende knogler. Henne ved bordet er nogle af eleverne nu langt med fileteringen. Disse elever har den sidste times tid gået undersøgende og eksperimenterende til værks og er stille og roligt blevet mere fortrolige med opgaven. De første filetter er nu ved at være klar. Pigen fra trappen spørger, om hun må være med igen og stiller sig ved siden af kokken. To andre piger, der er nået langt med deres egne fisk, foreslår, at de kan fjerne hovedet, så hun selv kan gå videre med fisken derfra. Lærerne bakker op om den aftale. Også når indvoldene skal pilles ud, hjælper pigerne hinanden. Jeg lægger mærke til, at flere af de elever, der til at starte med var meget skeptiske og næsten ikke kunne røre ved fiskene, nu undersøger dem indgående ved fx at studere indvoldene. De bliver ved bordet længe, også efter at andre elever er begyndt at pakke sammen og rydde op, og på nær én, ender alle med at gennemføre fileteringen – nogle endda med flere fisk.

- Uddrag af feltnoter.

Om det at overvinde noget, der er grænseoverskridende, fortæller eleverne, hvordan det er at opdage, at de faktisk kan noget, de ikke troede, at de ville kunne. Stolthed og at føle sig sej går igen i deres beskrivelser. Lærerne lægger desuden vægt på, at de ser, hvordan eleverne vokser, når de har mødt og overvundet deres grænse. En elev fortæller:

Først tænkte jeg 'nej det kan jeg ikke'. Det så ulækkert ud og det føles sikkert også ulækkert at røre ved indvoldene [i forbindelse med at filetere fisken]. Jeg fik også kvalme af lugten og af at se på al blodet. Men så gjorde jeg det. Drengene troede sikkert ikke, der var nogen piger, der turde gøre det. Så nu er det sådan lidt sejt at have gjort det. At have vundet lidt over drengene, for der er mange piger, der har gjort det.

- Elev, 5. klasse.

Derudover fortæller eleverne, at det ville være ærgerligt at være gået glip af øvelsen. En pige forklarer, at det var godt, at der var tid til at ombestemme sig, for ellers ville hun ikke have fået gennemført fileteringen. Det tog med andre ord et stykke tid at overkomme den udfordring, mange elever oplevede, at nogle af aktiviteterne udgjorde.

Eleverne fremhæver desuden det at få hjælp af andre og selv at kunne hjælpe som motiverende for at komme gennem det grænseoverskridende. Også det at kunne arbejde i sit eget tempo med opgaven og at der var rum for at gå til og fra opgaven lagde vi mærke til under observationerne

som noget, der fremmede elevernes deltagelse. Der var så at sige tid til at komme langsomt i gang med øvelsen og det var bemærkelsesværdigt, at der ikke blev skyndet på eleverne undervejs. Både kokkene og lærerne kom med opmuntrende kommentarer og roste elevernes indsats. Til gengæld virkede det hæmmende, når udstyret, som eleverne skulle bruge, ikke var optimalt til situationen. Nogle elever arbejdede med sløve knive og lærere og kokke fremhæver køkkenets indretning som en hindring, da bordopstillingen gjorde, at ikke alle kunne se kokkens indledende demonstrationer ved de indendørs aktiviteter.

Erfaringerne fra pilotforløbet viser, at nogle aktiviteter lykkes med at rykke ved elevernes grænser. For at lykkes med at overvinde det grænseoverskridende er det afgørende, at der er accept af og tid og rum til at gå til opgaven på det niveau, man magter. Erfaringerne giver derfor anledning til at diskutere, hvordan man fortsat bedst støtter elever, der finder aktiviteterne for grænseoverskridende, når nye skoler skal deltage i en madlejr. Kan det fx være relevant at skrive enkelte retningslinjer eller anbefalinger til de kommende lærere om, at det er muligt at deltage på flere niveauer, så som at kigge på, hvis det er det, man magter?

Også rammerne omkring de grænseoverskridende aktiviteter synes at være afgørende for motivationen. I den forbindelse giver erfaringerne fra pilotforløbet anledning til i det videre arbejde at være opmærksom på at sikre en hensigtsmæssig indretning af køkkenet samt køkkenudstyr af høj kvalitet.

2.3.2 At følge en sammenhængende proces fra start til slut

Noget af det lærerne meget entydigt fremhæver som den helt store styrke ved madlejren er, at der er mulighed for at tilrettelægge og gennemføre undervisningsforløb, der følger længerevarende processer og at eleverne er så udførende og aktive i disse processer. Det er ifølge lærerne motiverende og meningsfuldt for eleverne, når de kan følge en proces fra start til slut og ikke bare arbejde med en mindre, løsrevet del. Og det virker ligeledes motiverende, når det er eleverne, der er i gang, prøver sig frem og er undersøgende:

Jeg kan faktisk ikke rigtig pege på enkelte aktiviteter som dem, der var motiverende. For mig er det det med, at det er eleverne, der er aktive. Det var det vi så. At den aktive form for undervisning, det var motivationen på sin vis.

- Lærer, fokusgruppeinterview.

Det er især fraværet af den vante skemastruktur, lærerne forklarer som årsag til, at disse undervisningsforløb lader sig gøre på madlejren. Lærerne henviser til aktiviteterne, der omhandler slagting af høne, filetering af fisk og indsamling af krydderurter, når vi har bedt dem om eksempler på gode forløb med fokus på en længere sammenhængende proces.

I tråd med lærernes oplevelse, fortæller eleverne, at det er sjovt selv at lave al maden og at se resultaterne af ens arbejde forholdsvis hurtigt. Eleverne fremhæver også, at de godt kan lide, at ting fra den ene dag går igen den efterfølgende dag, eksempelvis at de brugte rester af havregrøden til at lave snack til næste dags festmiddag eller at de samlede sten på stranden, som de senere varmede på bålet for at bruge dem til bagning.

Det er et udtalt ønske hos lærerne, at holde fast i de læringsforløb, der følger en sammenhængende proces fra start til slut. Om muligt ønsker de sig mere af denne type undervisning og mulighed for endda at udvide/forlænge processerne yderligere med besøg på nogle madproducerende virksomheder. Dette ønske kommer til udtryk i nedenstående citat:

Det er fint nok at lave mad sammen, med det er ikke nok. Der skal ligesom noget mere til og det skal give nogle indgange til noget andet i fagene. Så skal de ud på et gartneri, en fiskeauktion, på en bondegård eller et slagteri. Det skal give nogle oplevelser, som man kan relatere til i nogle forskellige fag og i nogle forskellige sammenhænge. Også for at det

ikke skal være så ensartet. Vi laver mad, vi smager på mad. Så skal de også ud og opleve noget andet relateret til maden.

- Lærer, fokusgruppeinterview.

Erfaringerne fra pilotforløbet viser, at både lærere og elever sætter pris på de læringsforløb, der kan siges at følge en længerevarende og sammenhængende proces, idet de ser en værdi i de meget tydelige sammenhænge, der er fra start til slut. Disse erfaringer giver anledning til at overveje hvordan man kan udbygge og udvide netop denne type læringsforløb, så endnu flere sammenhænge bliver tydelige for eleverne. Denne type overvejelser kan kobles til det tidligere foreslåede opmærksomhedspunkt om i større grad at sigte mod dybden i stedet for bredden lejrers program.

2.3.3 At være en del af et ligeværdigt fællesskab

Både lærere og elever oplever, at madlejren giver mulighed for at føle sig som en del af et fællesskab. Eleverne lægger især vægt på, at det positive på lejren er at vågne op sammen, at spise alle måltider sammen, at lave andre ting med lærerne, end de er vant til og at holde festmiddag sammen. En elev beskriver det således:

Det bedste er, at jeg har alle mine venner rundt om mig hele tiden. Vi sover sammen, og de er der stadig, lige når man vågner. Og vi spiser morgenmad sammen og oplever alt muligt, vi ikke plejer at opleve sammen. Og mine lærere er der også, og det er lidt anderledes, for vi laver nogle andre ting sammen, end vi plejer, fx natløb.

- Elev, 4. klasse.

Det er et synspunkt blandt lærerne, at det at mødes om mad og måltider bidrager til at styrke fællesskabet i klassen, fordi man med en af lærernes ord "kan mødes mere ligeværdigt om maden". Aktiviteter omkring råvarer, tilberedning og nydelse af maden opleves af lærerne som gode ting at mødes om i forhold til at arbejde med klassens fællesskab og forskellige sociale kompetencer. Udover at arbejdet med maden ifølge lærerne åbner op for, at eleverne udvikler konkrete færdigheder i forhold til tilberedning og at de bliver bevidste om råvarernes kvaliteter og dyrkningen af dem, så medfører det at mødes om maden også nogle lidt mere u håndgribelige kompetencer og udviklinger hos eleverne. Lærerne fremhæver i den forbindelse, at det at mødes om maden kan være med til at styrke børnenes indbyrdes relationer, deres samarbejdsevne, deres omsorg for sig selv, hinanden og jordens ressourcer og deres almene dannelse. Derudover åbner maden ifølge lærerne op for at mødes på lige fod og lægger op til andre former for samvær, end eleverne er vant til fra skolen. Lærerne forklarer det således:

Det positive var netop, når vi sad ved måltidet og hele den der maddannelse, de snakker om. Altså der er bare en lighed. Vi er alle sammen lige og nu sidder vi og nyder det her måltid, som vi selv har lavet. Hele den proces fra vi starter med råvarerne og så til vi sad der og nød måltidet sammen, og talte om det og smagte på det. Alt det der, det synes jeg bare var så stort og det skulle have fyldt hele lejren (...) Vi har som så mange andre også et hierarki i klassen og nogle, der har stor status og nogle, der ikke har så meget. Her der kommer man ligesom lige, nøgne om jeg så må sige, til bords. Der har man de samme forudsætninger. Der er ikke nogen, der kan slå hinanden i hovedet med noget. Og faktisk er der nogle andre, der måske er lidt modigere i forhold til at smage noget og prøve noget og blive respekteret på en anden måde. Det er et sted, hvor man på en ærlig og redelig måde kan være lige omkring et måltid. Det synes jeg er et godt udgangspunkt for et fællesskab.

- Lærer, fokusgruppeinterview.

Der var et fællesskab omkring det at lave mad. Eleverne oplever, at vi faktisk har en fælles madkultur, når man sidder ved et bord (...) Man får en vis respekt for hinandens måde at være på og spise på og for det man spiser også, i forhold til at maden bliver koblet med den præsentation, man har fået. Det synes jeg var rigtig, rigtig godt.

- Lærer, fokusgruppeinterview.

Udover det at mødes om maden peger lærerne på, at det at have meget tid med eleverne og se dem i andre sammenhænge end de vante er særdeles gavnlige. Lærerne ser andre sider af eleverne og taler om at de "ser dem i et nyt lys". Lærerne beskriver, hvordan elever, som normalt har det vanskeligt i skolen, pludselig er de dygtige, der får mulighed for at brillere. Det har både betydning for elevens selvværd, men lærerne forklarer, at det også har betydning og giver nogle muligheder for hvordan de fremadrettet kan arbejde med elevens læring. En af lærerne fremhæver netop denne pointe med en fortælling, som på illustrativ måde opsamler fokusgruppens diskussion og opbakning til denne pointe:

Vi har en dreng i 7. klasse, som hedder Rasmus (opdigtet navn). Og Rasmus kan ikke skrive i dansk. Han skal skrive indenfor forskellige genre og han siger 'jeg ved ikke, hvad jeg skal skrive, for jeg har ingen fantasi'. Og faren siger det samme: 'Jamen han kan jo ikke gøre for det. Jeg har det på samme måde, jeg har heller ingen fantasi'. Så kommer drengen på madlejr, og Rasmus træder i karakter fra første dag. Han organiserer en masse i køkkenet. Han vasker op, så man tror, det er løgn. Og så begynder Rasmus at fortælle. Han har nogle naturvidenskabelige oplevelser, som han kan formulere. Han kommer hjem til mig og fortæller, hvad han har oplevet på strandet. Nu skal han ikke bruge sin fantasi og digte et eventyr, som han ikke kan uden fantasi. Det har han kæmpet med i skolen og han oplever, at han er ringe i skolen, fordi jeg kan ikke digte. Og det er der så mange opgaver, der ligger op til. Og nu kan han. Han kunne skrive en hel rapport om det her. Fordi det var konkret. Han kunne måle og han kunne veje. Prøv at tænk hvordan han kom på banen. Og den succesoplevelse han fik. Hvorfor må han ikke skrive sin næste stil i dansk om et naturvidenskabeligt emne? Der kan han også sætte kommaer og formulere sig. Ellers kan vi dunke ham i hovedet hele hans skolegang med, at han ikke har fantasi. Han trådte i karakter der. Han lærte noget.

- Lærer, fokusgruppeinterview.

Når eleverne oplever et mere ligeværdigt fællesskab på lejren og i arbejdet med maden, har det at gøre med, at de vante roller udfordres. Elever, der normalt har svært ved skolearbejdet, kan vise sig at være de dygtige på lejren, og de får pludselig erfaring med at være den, der kan hjælpe de andre. At eleverne ses på nye måder og i nye roller på madlejren fremgår også af kokkenes fortællinger om at have svært ved at udpege hvilke elever, der har de diagnoser, lærerne tidligere har fortalt om.

Erfaringerne fra pilotforløbet viser, at det at mødes om og arbejde med mad, opleves som en mulighed for dels at udvikle et mere ligeværdigt fællesskab i klassen, og dels at styrke forskellige sociale kompetencer hos eleverne. Disse erfaringer giver anledning til i det fortsatte arbejde at være bevidst om at fastholde disse elementer og evt. overveje om der er mulighed for også i tiden efter lejren at understøtte arbejdet med at udvikle ligeværdigheden, de sociale kompetencer og elevernes almene dannelse.

2.3.4 At opleve ansvar

På lejren havde eleverne et stort ansvar for de praktiske ting. De var med i alle processer omkring morgenmad, frokost og aftensmad, og i grupper varetog de forskellige opgaver relateret til måltiderne. Ifølge lærerne var dette praktiske ansvar nyt for mange af eleverne. Lærerne syntes desuden at kunne se eleverne vokse og blive motiverede ved at få det ansvar. Eleverne selv fremhævede også det at "få lov til det hele i køkkenet" som noget, de var glade for ved lejren, hvilket kommer til udtryk i nedenstående citat:

Vi er i nogle grupper, som skal hjælpe med alt nede i køkkenet. Og nogle gange skal man tidligt op og lave morgenmad klar til de andre kommer. Men når man så er der, er det rigtig sjovt, for vi må også bruge knive, selvom de er skarpe, og han [kokken] retter ikke sådan på én. Man må rimelig meget selv i forhold til derhjemme.

- Elev, 6. klasse.

I nedenstående uddrag fra samtalen under fokusgruppen fortæller lærerne om, hvordan eleverne tog ansvaret alvorligt:

Rigtig mange af vores fagligt svage drenge de er som forvandlet, når de arbejder i et køkken (...). De har fået nogle kompetencer. Nu har de stået sammen med en kok i køkkenet, der har lært dem nogle ting. Derhjemme er det nemmere at sige 'ej, det gider jeg ikke, jeg vil ikke skrælle kartofler'. Nogle skrællede jo kartofler i over en time. Hvor de blev presset og der var ikke nogen kære mor. Vi havde én, der vaskede gulvet om tre gange. Hvis hans forældre havde været der, hvis de havde set det... Det var det hårdeste, han nogensinde havde prøvet. Der havde aldrig nogensinde været nogen, der stillede krav på den måde. Og det var sådan en sejr. Så de får nogle kompetencer og lærer nogle ting, de kan bruge og så kan de gøre det derhjemme.

- Lærer, fokusgruppeinterview.

Der er nogle processer, som de er tvunget med i omkring maden (...). De er vant til, at det er mor, men nu skulle de selv tvinges. Altså tvinges lyder så negativt, men det er positivt i den her sammenhæng.

- Lærer, fokusgruppeinterview.

Vi oplevede i hvert tilfælde en meget større ansvarlighed, synes jeg. Altså, man kunne komme ud i køkkenet og spørge eleverne 'ku' du ikke lige det?'. Og så blev man mødt med 'jeg skal lige lave det her færdigt'. Altså sådan et ansvar for, at det her store bord skulle lige være fint inden maden. Der var en opgave, man var i gang med og den skulle lige være færdig. De følte ansvarlighed overfor det, de var i gang med.

- Lærer, fokusgruppeinterview.

Samme ihærdighed og lyst til at hjælpe med det praktiske observerede vi under vores besøg på lejren. Her meldte en halv klasse sig fx frivilligt til at hjælpe med oprydning efter frokosten, hvilket lærerne fandt bemærkelsesværdigt og atypisk for klassen. Der tegner sig i empirien et billede af, at det især er det at blive vist tillid til, at man formår at løse opgaven, og at der er god tid til, at eleverne arbejder praktisk i køkkenet, der har en positiv virkning i forhold til elevernes motivation. Det tyder altså på, at oplevelsen af at få ansvar, vokse med opgaven og mærke at man er nødvendig virker fremmende på elevernes motivation for at deltage.

Erfaringerne fra pilotforløbet viser, at det store ansvar, som gives til eleverne om at få de praktiske ting til at fungere, opleves positivt af både elever og lærere. Dette giver anledning til i det videre arbejde at overveje om der er andre dele af madlejren, hvor eleverne kan få mulighed for at udvikle samme ansvarsfølelse.

2.4 Lærernes nye redskaber og lejrens efterliv på skolerne

Ifølge indsats teorien vil elevernes tidligere beskrevne motivation og gejst føre til, at lærere og elever arbejder videre hjemme på skolen med mad og måltider (L). Rationalet er, at når lærerne er vidne til elevernes positive reaktioner, ser de potentialerne i innovationsdidaktikken og anvender deres nye kompetencer og redskaber i egen undervisning (K). I den forbindelse er det centralt, at der også for lærerne har fundet læring sted i at deltage på madlejren. Det antages nemlig, at lærerne får nye kompetencer og/eller redskaber til at arbejde tværfagligt med mad og måltider som omdrejningspunkt, og at de kan tage disse redskaber og værktøjer med hjem på skolen og anvende dem i undervisningen der (H).

Vi har efterprøvet sammenhængen mellem disse antagelser og datamaterialet peger på, at især to forhold spiller en rolle for, om indsatssteoriens virksomme mekanismer aktiveres eller ej, og dermed for, om lærerne tilegner sig nye redskaber og tager dem med hjem for at arbejde videre med mad og måltider hjemme på skolen. De to forhold, der beskrives hver for sig i det følgende, er:

- Lærernes forhåndskendskab til innovationsdidaktikken
- Lejren som en løsrevet oplevelse eller en integreret del af hverdagen

2.4.1 Lærernes forhåndskendskab til innovationsdidaktikken

Helt overordnet oplever lærerne ikke at få nye redskaber med hjem fra lejren, som de kan bruge hjemme på skolen i deres undervisning. Datamaterialet tyder ikke på, at de vil ændre praksis derhjemme og begynde at arbejde med mad og måltider på skolen i et større omfang grundet opholdet på madlejren. Både under interviews på lejren og til fokusgruppeinterviewet gør lærerne opmærksom på, at læringen på lejren er rettet mod eleverne og ikke mod dem selv:

Jeg tror, at som lærer er du helt naturligt åben efter også selv at lære og hele tiden at blive bedre til at ramme plet med din undervisning. Men egentlige redskaber mener jeg ikke, at jeg har fået. Jeg lægger mærke til gode fif og jeg kan også godt blive inspireret af kokken, for han er dygtig med børnene, men jeg tænker ikke, at jeg kommer hjem med nye redskaber i værktøjskassen. Jeg synes egentlig heller ikke, at det er det, lejren har lagt op til.

- Lærer, interview på madlejren.

Lærerne giver udtryk for, at det at have set eleverne i et nyt lys så at sige varer ved hjemme på skolen, men at deres undervisningspraksis ikke som sådan ændres af at have deltaget i madlejren. De fortæller, at hvis de på forhånd har arbejdet innovationsdidaktisk med denne eller andre klasser inden madlejren, forestiller de sig også at fortsætte med dette. Hvis den innovationsdidaktiske tilgang derimod var ny, er der ikke tegn i datamaterialet på, at lærerne vil bringe denne tilgang med hjem. Enkelte lærere sætter ord på, at det at have en lang erfaring som lærer gør, at man har mange ting at trække på, men at man måske ikke ændrer sin praksis så let. Et sidste synspunkt blandt lærerne er en form for skepsis i forhold til, om innovationsdidaktikken blot er et nyt buzzword, som fylder lige nu, men som med en lærers ord "er overstået om et par år".

Erfaringerne fra pilotforløbet viser, at lærerne ikke har oplevelsen af at få nye kompetencer og redskaber til at arbejde med mad og måltider eller til at arbejde innovationsdidaktisk ud af opholdet på madlejren. De oplever ikke, at lejren lægger op til læring og kompetenceudvikling for lærerne. Dette giver anledning til i det videre arbejde at diskutere, hvordan Madkulturen konkret forestiller sig, at lærerne kan få nye kompetencer og redskaber med hjem. Hvilke forhold og aktiviteter på lejren er det, der bidrager til lærernes læring? Og er der processer forud for og efter lejren, som er nødvendige for at sikre lærernes udbytte?

Derudover indeholder den innovationsdidaktiske tilgang, som vejer tungt i undervisningsmaterialet, en teoretisk vinkel, som man som lærer kan have en distance over for. Enten fordi den enkelte lærer ikke nødvendigvis abonnerer på tilgangen, eller fordi man faktisk abonnerer på det overordnede syn og arbejder ud fra det i praksis, dog uden at koble det til en bestemt pædagogisk terminologi, som synes at være på mode. Disse erfaringer giver anledning til at diskutere, hvordan den didaktiske tilgang til undervisningen på lejren bedst muligt præsenteres til lærerne, så distanceringen minimeres.

2.4.2 Lejren som en løsrevet oplevelse eller som en integreret del af hverdagen

Ifølge indsatsteorien er lærernes videre arbejde hjemme på skolen helt centralt. Grunden til, at det er et centralt punkt, er, at madlejren forstået som en enkelt uges lejrskoleophold ikke i sig selv kan forventes at medføre de langsigtede virkninger. Med andre ord er det nødvendigt at integrere madlejren som en længerevarende del af elevernes hverdag og ikke blot som en løsrevet oplevelse, hvis man vil nå i mål. Imidlertid tyder datamaterialet på, at lærerne netop oplever lejren som forholdsvis afkoblet fra deres normale hverdag og den undervisning, de gennemfører hjemme på skolen. Der er flere eksempler på denne forståelse blandt lærerne.

For det første er der det faktum, at da lærerne et (relativt kort) stykke tid efter selve lejren mødtes til fokusgruppen, havde de ikke arbejdet hjemme på skolen med at integrere lejrens indhold i den normale skoledag. Enkelte havde hængt plakater op på skolen og talt med kolleger om lejren, men at den fik et egentligt efterliv i undervisningen, træder ikke frem i empirien.

For det andet bruger lærerne ord om lejren som at det er en "særlig oplevelse", at den "skiller sig ud" og at den er "overstået". Der er en oplevelse af at skulle hjem og videre med alt det allerede planlagte. Med andre ord eksisterer der en forståelse af madlejren netop som noget, der fandt sted på Røsnæs og ikke som en integreret del af elevernes hverdag og af den almindelige undervisning.

Lærerne giver udtryk for, at de ser det som positivt at have fået en sådan oplevelse, der kan udgøre en god fælles reference for lærere og elever. De forestiller sig, at der er situationer, hvor det vil være meningsfuldt at bruge madlejren som en fælles reference senere hen, hvilket kommer til udtryk i nedenstående citat:

Jeg synes, at madlejren kan bruges som reference til den positive historie for de elever, der normalt har svært ved det. Det kommer nu her, når vi skal til at have forældresamtaler. Der er ingen tvivl om, at jeg vil fremhæve nogle af eleverne fra madlejren for at fortælle, hvor godt de har fungeret, hvor godt de har taget ansvar og deres selvværd håber jeg kan få et løft. Det er den type elever, der altid får den samme smøre til de samtaler. Her har vi en fælles oplevelse, hvor jeg kan sige 'kan du huske på madlejren, dér tog du ansvar, det kan du også godt nu, det er dét, jeg vil se. Jeg kan fortælle ham, at det var det jeg så, og at det er det, jeg gerne vil se.

- Lærer, fokusgruppeinterview.

Ovenstående oplevelse af lejren går igen blandt lærerne. Snarere end at bringe lejren med hjem som noget, der kan fortsætte i undervisningen, bliver den bragt med hjem som en afsluttet hændelse, der kan trækkes på i forskellige sammenhænge fremover. Lærerne ser dog kvaliteter ved denne afsluttede hændelse. Som eksempel på hvordan lærerne forestiller sig senere hen at kunne trække på oplevelserne fra lejren, fremhæver de, at eleverne gjorde sig erfaringer med at overvinde sig selv, rykke grænser, tage ansvar og hjælpe hinanden. Det er alle eksempler på erfaringer, som lærerne finder positive og som de ønsker at fremme yderligere hos eleverne. I den sammenhæng er det meningsfuldt for dem at have konkrete eksempler herpå fra lejren, som de kan italesætte overfor eleverne og evt. trække på i skole-hjem samarbejdet. Men at lejren får et egentligt efterliv og bliver en integreret del af undervisningen, synes ikke at være tilfældet efter pilotforløbet.

Erfaringerne fra pilotforløbet i forhold til lejrens efterliv viser, at det er vanskeligt at integrere madlejren i undervisningen hjemme på skolerne og at det ikke sker i det omfang, Madkulturen ønsker.

Disse erfaringer giver anledning til i det videre arbejde at diskutere hvordan man bedst muligt sikrer lejrens efterliv rent undervisningsmæssigt for at styrke elevernes læring. Er der strukturelle forhold, der hindrer lejrens efterliv, som man ville kunne imødekomme? Er der en særlig kultur på skolerne, der gør det vanskeligt at integrere madlejren i den daglige undervisning? Mere viden om hvorfor madlejren så at sige stopper ved afgang fra Røsnæs

ville være brugbar for Madkulturen i forhold til bedre at kunne understøtte lejrens efterliv på skolerne.

Derudover giver erfaringerne anledning til at overveje, om madlejren kan knyttes tættere til årsplanlægningen og målene med undervisningen, så lærerne i højere grad kan se koblingen mellem undervisningsmaterialet og deres undervisningsforløb op til lejren, under selve lejren og efter lejren.

2.5 Virkninger på sigt

Madlejrens langsigtede virkninger antages at være, at eleverne udvikler sig til bevidste og kritiske forbrugere, der er i stand til at træffe beslutninger i overensstemmelse med deres viden om sund mad, sund livsstil og bæredygtighed, og at de bliver bevidste om sammenhænge mellem levevilkår og livsstil (N). For på sigt at nå dertil antages det, at eleverne får en ny bevidsthed og opnår nye håndværksmæssige kompetencer, der gør dem i stand til at håndtere og tilberede forskellige madvarer og dermed få bedre madvaner (M).

Som tidligere nævnt falder det uden for rammerne af denne evaluering at vurdere en eventuel målopfyldelse med hensyn til indsatsens langsigtede virkninger, da de ligger ude i fremtiden. Lærerne og kokkene har imidlertid peget på et forhold, de anser som betydningsfuldt i arbejdet for at nå de langsigtede målsætninger, nemlig hvordan forældrene bør inddrages i højere grad, end det har været tilfældet.

2.5.1 Inddragelse af forældrene

Ifølge insatsteorien spiller forældrene ikke en rolle i forløbet omkring madlejren. Det foreslår lærerne, at de fremover kommer til, hvis de langsigtede målsætninger skal nås og hvis madlejren skal leve videre hos eleverne:

Størstedelen af måltiderne foregår jo derhjemme med forældrene. Så hvis man fra Madkulturens side vil gøre noget, så skal man... Altså selvfølgelig er det vigtigt, hvad vi laver i hjemkundskab, men det er jo endnu vigtigere, hvad børnene og familierne laver derhjemme. Så man skal måske rette noget materiale eller nogle ting hjemad. Fx bare at de kunne få opskrifterne. Børnene spurgte om de kunne få opskrifterne, men det kunne de ikke. Altså du (henvendt til lærerkollegaen) spurgte og fik nogle papirer med pletter og kaffe, som du kunne kopiere fra. Men bare det ville være en god ide. Altså dem der har fået en god oplevelse med fiskefrikadellerne, de kunne gå hjem og lave det igen derhjemme. Så i hvert fald at køre sådan en to-strengs model, så man satser ikke bare på hvad der skal ske i skolen, men også hvad der skal ske hjemme i familierne.

- Lærer, fokusgruppeinterview.

Af samtaler med eleverne under lejren fremgår det, at det varierer, hvor ofte de er med i køkkenet derhjemme, men det fremgår også, at de godt kan lide at lave mad og at de har lyst til at deltage i madlavningen hjemme. Nogle elever giver udtryk for, at de gerne må være med derhjemme, men at de ikke får lov til lige så meget, som de gør på lejren.

Under observationerne så vi desuden, hvordan eleverne talte om gerne at ville prøve de nye retter derhjemme, og flere skrev opskrifter af i deres notesbøger. Det var imidlertid tidskrævende for nogle at skrive længere opskrifter af og de efterspurgte, om de kunne få alle opskrifterne kopieret eller lagt op på skoleintra, så de eksempelvis kunne bage til deres familie, når de kom hjem.

Blandt lærerne går det igen, at de vurderer, at det ville styrke udbyttet af lejren, hvis forældrene spillede en rolle og blev inddraget i højere grad, end det er tilfældet nu, hvor eleverne får en surdej med hjem, som familien sammen kan dyrke og holde ved lige. Det er lærernes indtryk, at mange forældre gerne vil bakke op om madlejren. Eksempelvis fortæller lærerne om, hvordan forældre i perioden efter madlejren talte om hvordan de passede surdejen og udvekslede erfaringer med hinanden, hvis surdejen døde.

På en af skolerne havde madlejren inspireret forældrene til efterfølgende at planlægge og afholde en "krydderurtedag", et trivselsarrangement hvor familien en søndag mødtes for at samle urter i naturen og efterfølgende anvende dem i en fælles madlavning. "Men interessen ebber hurtigt ud", fortæller læreren, "hvis ikke de holdes til ilden". Lærerne kunne derfor ønske sig flere lignende aktiviteter, der kunne inddrage hele familien, gerne som en integreret del af forløbet omkring madlejren.

Erfaringerne fra pilotforløbet viser, at eleverne har lyst til at fortsætte aktiviteter omkring mad og måltider sammen med deres familie. Også lærerne ser en værdi i at inddrage forældrene i forløbet og aktiviteterne omkring madlejren, hvis de langsigtede målsætninger skal nås. Desuden har forældrene på forskellig vis selv vist interesse og lyst til at være mere deltagende. Disse erfaringer giver derfor anledning til i det videre arbejde at overveje, hvordan forældrene kan inddrages undervejs og hvordan de efterfølgende inspireres til fortsat opbakning. Trivselsarrangementer synes at være et oplagt forum, hvor madlejren kan kobles til hjemmet. Under alle omstændigheder giver dette anledning til at udforske rammerne for yderligere samarbejde mellem skolen og hjemmet og diskutere i hvilken grad eller på hvilken måde Madkulturen skal påvirke elevernes private domæne.

3 Konklusion

3.1 Konkluderende bemærkninger om pilotforløbet

Med denne evaluering har vi søgt at samle systematisk op på de erfaringer, fire klasser i efteråret 2013 gjorde sig i forbindelse med pilottesten af Arla Fondens og Madkulturens nye lejrskolekoncept, madlejr. Analysen i det foregående kapitel har peget på en række forhold, der alle spiller en rolle i forhold til at nå de langsigtede mål med madlejren, enten fordi de virker fremmende eller fordi de virker hæmmende i forhold til at få lejren til at forløbe efter hensigten.

Denne række af forhold, der hhv. hæmmer og fremmer indsatsen, siger også noget om de tre overordnede evalueringsspørgsmål, nemlig om madlejren bidrager til 1) at styrke elevernes personlige, alsidige udvikling og deres udvikling af handlekompetencer, 2) at give lærerne nye didaktiske redskaber til at arbejde tværfagligt med mad og måltider, og 3) at udvikle elevernes madmod, madglæde, råvarekendskab og give dem lyst til at lave mad i dagligdagen.

I forhold til om madlejren bidrager til at styrke elevernes personlige, alsidige udvikling, er der flere ting, der peger på, at dette faktisk sker. Som kapitel 2 viste peger datamaterialet på, at madlejren giver mulighed for, at eleverne fx mødes ligeværdigt, udvikler respekt for hinandens forskelligheder, får kendskab til vores kultur omkring mad og måltider, bliver bevidste om og evt. rykker ved egne grænser, hjælper hinanden, udfordres, får succesoplevelser, oplever at være nødvendige og værdifulde i forhold til at få lejren til at fungere, finder undervisningen meningsfuld, prøver sig frem på forskellige måder, møder autentiske voksne, bliver vist tillid og får ansvar m.m. Alt dette må antages at være med til at understøtte elevernes personlige, alsidige udvikling. Når dette lykkes ser det især ud til at skyldes, dels at mad og måltider opleves som særligt givtigt at arbejde med og mødes om og dels at undervisningsmiljøet kendetegnes af accept, opmuntring og anderkendelse.

I forhold til om madlejren bidrager til at give lærerne nye didaktiske redskaber til at arbejde tværfagligt med mad og måltider, når de kommer hjem på skolen igen, er evalueringen mere kritisk. Som vist i kapitel 2 peger datamaterialet på, at lærerne ikke oplever at få nye redskaber med hjem. De har ikke en oplevelse af, at der på lejren er lagt op til decideret læring for lærerne, blot for eleverne. Derfor tager de højst inspiration med hjem og ikke egentlige nye arbejdsmåder og -metoder, som de kan bruge i den videre undervisning hjemme på skolen. Dermed bliver lejren også snarere en løsrevet og afsluttet oplevelse, der sidenhen kan refereres til, end den bliver en integreret del af elevernes hverdag. Dette punkt er af afgørende betydning, idet det jf. indsatsteorien spiller en helt central rolle i forhold til at nå de langsigtede målsætninger med madlejren. Når det ikke lykkes at give lærerne nye didaktiske redskaber med hjem, så de kan arbejde videre med mad og måltider hjemme på skolen, så er der grund til at antage, at kæden så at sige hopper af indsatsteorien, idet lejren som en enkeltstående oplevelse uden noget videre efterliv ikke kan forventes alene at kunne medføre de langsigtede virkninger. Der bør derfor rettes opmærksomhed mod dette punkt i Madkulturens videre arbejde.

I forhold til om madlejren bidrager til at udvikle elevernes madmod, madglæde, råvarekendskab og give dem lyst til at lave mad i dagligdagen, har kapitel 2 vist, at råvarekendskabet ser ud til at blive styrket, mens udviklingen af madmod og madglæde ser ud til at afhænge af, om lejren så at sige "kammer over" eller ej i forhold til de børn, der er af sted. Nogle børn havde fx stor lyst til at smage nyt og kaste sig ud i specielle retter og udfordrende tilberedninger, mens andre var meget udfordret af i en uge at leve og spise markant anderledes i forhold til deres vante kost. Datamaterialet har som vist peget på, at madlejren i nogle tilfælde er for langt fra elevernes udgangspunkt

og at Madkulturen derfor med fordel kan tænke i at udfordre eleverne med udgangspunkt i noget kendt, snarere end at give dem noget, der kan opleves som kulturchok. Kulturchok eller ej, giver eleverne udtryk for, at de godt kan lide at lave mad og gerne vil lave mad i dagligdagen. Her synes forældrene imidlertid at spille en vigtig rolle og kan derfor med fordel tænkes ind i videreudviklingen af madlejren.

Udover ovennævnte punkter har kapitel 2 også vist, at lærernes ejeskab og involvering forud for lejren og programmets omfang har betydning for forløbet. Når lærerne skal "fylde rammerne ud" uden selv at have planlagt og udviklet dem, oplever de et behov for at have et større kendskab til tankerne bag lejren og hvorfor den ser ud, som den gør. Ligeledes har det omfangsrige program betydning. Både fordi tiden opleves presset og eleverne bliver for trætte, og fordi lejren vil favne bredt i stedet for at fokusere og gå i dybden. I den forbindelse efterspørger lærerne flere pauser og tid til at nyde at være til stede på lejren og et materiale, der vil nå noget mindre, men til gengæld nå det bedre.

3.2 Opmærksomhedspunkter til den videre udvikling af madlejren

Undervejs i analysen har vi præsenteret bokse med opmærksomhedspunkter, der knyttede sig til de forskellige dele af indsats teorien. Nogle af opmærksomhedspunkterne kan siges at pege i retning af samme generelle udfordringer. I dette afsluttende afsnit trækkes en række opmærksomhedspunkter frem igen, denne gang tematiseret i tre forskellige grupper. Temaerne er:

- De mennesker, der vækker lejren til live
- Det indhold der gør madlejren særlig og af høj kvalitet
- Det arbejde der ligger i at sikre lejrens efterliv

De mennesker, der vækker lejren til live

EVA's analyse lægger, som vi har set i forrige kapitel, op til flere opmærksomhedspunkter. En del af punkterne knytter sig til en overordnet problemstilling, som handler om de mennesker, der tilsammen er afgørende for, hvordan lejren bliver. I forrige kapitel opstillede vi følgende punkter inden for dette tema:

- Der ligger en større opgave i rekrutteringen af fagpersoner frem for i arbejdet med at klæde dem på. Hvis fagpersonerne "følger med" stedet, hvor madlejren skal afholdes, er det dog vigtigt at have særligt fokus på at klæde dem på til det at møde børnene dér, hvor de er
- Involvering af lærerne bør fylde mere og i højere grad formidle tankerne bag udformningen af lejren. Det kan overvejes at tænke skolens ledelse og udvælgelsesprocessen ind i de involverende processer
- Der er brug for at tydeliggøre og afstemme forventningerne og mulighederne i forhold til brugen af det undervisningsmateriale, der er udviklet i tilknytning til lejren.

Opmærksomhedspunkterne ovenfor peger på en mere generel udfordring, der handler om, at lejren er udviklet og udtænkt som et koncept af andre end de personer, der i sidste ende er til stede på lejren, gennemfører dens aktiviteter og læringsforløb og fører det planlagte ud i livet. Dette stiller dels krav til valget af de folk, der skal varetage funktioner på lejren og dels til den involveringsproces, der skal ligge forud for forløbet omkring madlejren.

Det indhold der gør madlejren særlig og af høj kvalitet

En anden del af opmærksomhedspunkterne i analysen knytter sig til temaet om det særlige og kvalitetene ved madlejren. I kapitel 2 opstillede vi følgende opmærksomhedspunkter inden for dette tema:

- Overvej hvad madlejren kan, som andre lejrskoler ikke kan i forhold til det sociale
- Diskuter hvordan man kan styrke fokus på at tydeliggøre læringsmålene for eleverne
- Overvej forholdet mellem tværfaglighed og fokus på et enkelt fag
- Overvej forholdet mellem dybde og bredde og hvordan man med fordel ville kunne udvælge og organisere lejrens indhold, så risikoen for at "køre eleverne flade" mindskes
- Diskuter hvilke elementer af madlejren, det er mest hensigtsmæssigt at bevare og gå mere i dybden med og hvilke elementer, man ville kunne undvære eller mindske omfanget af

- Overvej hvordan man kan udbygge og udvide en type læringsforløb der har fokus på en længere proces, så endnu flere sammenhænge bliver tydelige for eleverne
- Diskuter graden af udfordringer eleverne møder på lejr, hvordan man fortsat bedst støtter elever, der finder aktiviteterne for grænseoverskridende og hvordan der bedst muligt følges op på de udfordrende oplevelser efter lejren, så man undgår en kontra-effekt.

Opmærksomhedspunkterne ovenfor peger på en mere generel udfordring, der handler om, at finde det rigtige niveau for indholdet og udfordringerne på lejren. Lærerne efterspørger et mere fokuseret indhold, idet det nuværende program både pegede i for mange retninger (manglede fokus) og var for omfangsrigt (tog for lang tid). Men hvad skal da fylde på lejren? Hvordan skal forholdet mellem dybde og bredde være? Og hvordan sikrer man tydeliggørelsen af og opfølgning på mål for udbyttet af lejren?

Det arbejde der ligger i at sikre lejrens efterliv

Analysen viser, at madlejren opleves som adskilt og afsluttet i forhold til undervisningen hjemme på skolen og elevernes normale hverdag. Der ligger derfor et arbejde i at sikre lejrens efterliv. I kapitel 2 opstillede vi følgende opmærksomhedspunkter inden for dette tema:

- Diskuter hvordan Madkulturen konkret forestiller sig, at lærerne kan få nye kompetencer og redskaber med hjem. Hvilke forhold og aktiviteter på lejren er det, der bidrager til lærernes læring? Og er der processer forud for og efter lejren, som er nødvendige for at sikre lærernes udbytte?
- Diskuter hvordan man bedst muligt sikrer lejrens efterliv rent undervisningsmæssigt for at styrke elevernes læring. Er der strukturelle forhold, der hindrer lejrens efterliv, som man ville kunne imødekomme? Er der en særlig kultur på skolerne, der gør det vanskeligt at integrere madlejren i den daglige undervisning?
- Overvej hvordan forældrene kan inddrages undervejs og hvordan de efterfølgende inspireres til fortsat opbakning.

Opmærksomhedspunkterne ovenfor peger på en mere generel udfordring, der handler om, at finde måder, hvorpå lejren kan lykkes med at blive en integreret del af den undervisningspraksis, der finder sted på skolen og det liv, eleverne lever hjemme med forældrene. Når lejren fremstår som en oplevelse løsrevet fra hverdagen, er der stor sandsynlighed for, at eleverne ikke får så meget ud af madlejren, som de kunne have fået, hvis den havde et længerevarende efterliv. Madkulturen kan derfor med fordel rette fokus herpå i det videre arbejde med at udvikle og udvide madlejr.

Der er flere måder at arbejde videre på med ovenstående punkter. Vi vil afslutningsvis pege på to, som vi forestiller os kunne være hensigtsmæssige for det videre arbejde og for at styrke den fremtidige madlejr.

For det første kunne Madkulturen sammen med involverede interessenter holde en workshop eller en anden form for proces, hvor opmærksomhedspunkterne blev diskuteret og mulige løsningsforslag skitseret. På den måde kunne konceptet strammes op, der hvor pilotforløbet har synliggjort ikke realiserede muligheder.

For det andet kunne opmærksomhedspunkterne fungere som rammen for en forventningsafstemning med de nye deltagende skoler. På den måde ville den enkelte skole være mere inddraget i udformningen af lige præcis deres madlejr. At være med til at udforme den lejr, der i fremtiden vil udgøre et referencepunkt i forhold til gode og grænseoverskridende oplevelser, der forventes at fylde meget i elevernes bevidsthed, må alt andet lige ses som et plus.

Appendiks A

Interview- og observationsguides

Elever

Navn på informant:

Interviewer:

Dato:

Overordnet formål med interview og observationer:

- At identificere de forhold, som hhv. hæmmer og fremmer forløbet skitseret i indsats-teorien for Madlejren
- At få viden om informanternes oplevelser af og ageren på Madlejren

OBS: Introducer eleverne til hvem du er og at du er på besøg for at blive klogere på hvad en madlejr er og hvordan man arbejder/bliver undervist der.

Tema: Elevernes oplevelse af tiden op til lejren

Delmål:

- At få beskrevet tiden op til lejren - herunder kendskab til forberedelsen og elevernes forventninger

Spørgsmål

- Hvordan forberedte I jer inden I skulle af sted til Madlejren?
- Hvilke emner arbejdede I med? (Det gode liv, livsstil, trivsel, mad, bæredygtighed m.m.)
- Hvad glædede I jer mest til?
- Havde I nogle særlige forventninger til lejren?

Observationer

Det er ikke muligt at observere dette tema, men vær opmærksom på hvordan der fortælles om det.

Tema: Elevernes oplevelse af at komme til lejren

Delmål:

- At få kendskab til elevernes umiddelbare reaktioner på lejren – herunder hvad de synes skiller sig ud

Spørgsmål

- Hvad var det første I tænkte, da I kom hertil?
- Hvad gjorde indtryk på jer?
- Hvad var I glade for/overraskede over?
- Hvordan er det anderledes end tidligere lejrskoler/hytteture/kolonier?
- Hvad skete der, lige da I var ankommet?

Observationer

- Det er ikke muligt at observere dette tema, men vær opmærksom på hvordan der fortælles om det.

Tema: Lejrens indhold og aktiviteter

Delmål:

- At få viden om elevernes deltagelse i og oplevelse af lejrens forskellige aktiviteter – herunder deres oplevelse af hvad der begejstrer dem og hvordan det adskiller sig fra hjemme på skolen

Spørgsmål

- Hvad handler lejren om? Hvad laver I?
- Hvad har I bedst kunnet lide? Hvorfor det?
- Er der noget I aldrig har prøvet før/smagt før?
- Hvordan er det at prøve/smage noget nyt?
- Er det sjovt at lave mad her på lejren? Hvorfor?
- Hvordan er det anderledes fra derhjemme?
- Er der noget I ikke har kunnet lide at være med til?

Observationer

- Fokus på hvilke aktiviteter eleverne deltager i og hvordan de deltager (alene, i grupper, koncentreret, højlødt, i bevægelse, brug af remedier, brug af voksnes hjælp, brug af hinandens hjælp).
- Fokus på hvordan de reagerer på nye smage/nye opgaver
- Fokus på hvis der er noget de ikke vil deltage i

Tema: Undervisningen på lejren

Delmål:

- At få viden om elevernes oplevelse af at blive undervist på lejren – herunder hvordan lejrens undervisning adskiller sig fra det, de er vant til

Spørgsmål

- Hvordan er undervisningen heroppe?
- Er det anderledes end I er vant til? Hvordan?
- Har I en anden "rolle" i undervisningen heroppe?
- Kunne I tænke jer noget lignende hjemme på skolen?
- Hvad lærer I heroppe?
- Lærer I det på en anden måde her? Hvordan?
- Er det skole eller fri at være på lejrskole?

Observationer

- Fokus på hvordan undervisningen bliver rammesat og gennemført og på hvordan eleverne reagerer og deltager
- Fokus på om der gælder andre normer/koder, rækker de fx fingeren op
- Fokus på lærere og elevs roller
- Fokus på om eleverne giver udtryk for aha-oplevelser, om de undrer sig, om de begejstres

Tema: Effekten af lejren/påvirkning af eleverne

Delmål:

- At få kendskab til om eleverne forestiller sig at ændre adfærd efter lejren

Spørgsmål

- Er der noget af det, I lærer her, som I kan tage med hjem og bruge derhjemme (både i hjemmet og på skolen)?
- Vil I spise nye madvarer derhjemme (i madpakken og til aftensmaden)?
- Vil I tænke anderledes på madvarerne, hvis I handler?
- Har lejren givet jer mere lyst til at lave mad/være med i køkkenet?

Observationer

Det er ikke muligt at observere dette tema, men vær opmærksom på hvordan der fortælleres om det.

Lærere

Navn på informant:

Interviewer:

Dato:

Overordnet formål med interview og observationer:

- At identificere de forhold, som hhv. hæmmer og fremmer forløbet skitseret i indsats-teorien for Madlejren
- At få viden om informanternes oplevelser af og ageren på Madlejren, arbejdet forud for lejren og perspektiverne på lejrens efterliv på skolen

OBS: Præsentation af dig selv og din rolle/evalueringen

Tema: Lærernes oplevelse og involvering forud for lejren

Delmål:

- At få kendskab til lærernes arbejde/forberedelse og grad af involvering/ejerskab

Spørgsmål

- Hvordan har I oplevet at blive involveret forud for lejren?
- Har I brugt undervisningsmaterialet inden lejren? Hvordan? Hvorfor ikke?
- Hvordan har I arbejdet med at sætte mål for jeres klasse i forbindelse med læringen/udbyttet af lejren?
- Hvilke faglige og sociale mål har I sat?
- Er der noget, der har hæmmet eller fremmet jeres involvering?
- Er der sket noget forud for lejren, der har betydning for din/jeres oplevelse?

Observationer

Det er ikke muligt at observere dette tema, men vær opmærksom på hvordan der fortælles om det.

Tema: Lærernes oplevelse af at komme til lejren

Delmål:

- At få kendskab til lærernes umiddelbare reaktioner på lejren – herunder hvad de oplevede som særligt

Spørgsmål

- Hvad mødte jer, da I ankom?
- Hvordan var det anderledes end andre lejrskoler/ Hvad gjorde det specielt?
- Hvordan reagerede lærere og elever?

Observationer

Det er ikke muligt at observere dette tema, men vær opmærksom på hvordan der fortælles om det.

Tema: Lejrens indhold og aktiviteter

Delmål:

- At få viden om lærernes oplevelse af lejrens indhold og forskellige aktiviteter – herunder elevernes deltagelse, elevernes rolle i undervisningen og udbyttet af undervisningen

Spørgsmål

Om aktiviteterne:

- Beskriv aktiviteterne på lejren
- Hvad laver eleverne?
- Er der nogen særlige aktiviteter, der skiller sig ud? Hvilke? Hvordan?
- Hvad er det bedste på lejren/Hvad gør størst indtryk?

Om elevernes deltagelse:

- Hvordan deltager eleverne i aktiviteterne? Er det anderledes end I er vant til?
- Er de aktive? Hvordan?
- Hvad deltager de særligt i? Hvorfor/ikke?
- Hvad vækker elevernes gejst?
- Prøver eleverne nye ting? Smager de ny mad? Samarbejder de med andre, end de plejer? Kaster de sig ud i nye ting?
- Er der nogle særlige elevgrupper, der især rammes?

Om arbejdet med målene og elevernes læring:

- Hvordan oplever du som lærer at arbejde med de mål, som I har formuleret?
- Hvordan har du evt. justeret planen?
- Er de faglige og sociale mål, du satte for klassen, opnået? Er der sket noget andet i stedet?
- Er du tilfreds med det, I har opnået?
- Er læringen anderledes i den nye kontekst?
- Hvilke temaer/aktiviteter vurderer du fylder mest/er mest betydningsfulde for elevernes læring?
- Hvilken rolle har eleverne i undervisningen?
- Hvordan ser du eleverne her i forhold til hjemme på skolen?
- Beskriv hvad det gør ved dig at se eleverne heroppe og deres måde at arbejde og agere på.
- Hvad sker der med fællesskabet heroppe?

Observationer

- Fokus på hvilken type aktiviteter der foregår og hvordan de taler om andre aktiviteter, end dem vi ser
- Fokus på hvordan eleverne deltager, og om der er forskel på dem, hvad de særligt viser interesse for, hvordan de taler om aktiviteterne og arbejder med opgaverne
- Fokus på reaktioner på nye ting/om de tydeligt prøver noget nyt
- Fokus på om der overfor eleverne tales om hvad de skal arbejde med og hvorfor, hvad målet med undervisningen er og hvad det skal føre til/hvad de skal lære (om det er tydeligt for eleverne)
- Fokus på elevernes og lærernes roller, hvem spørger man om hjælp/om noget man ikke forstår
- Fokus på aha-oplevelser og tegn på læring

Tema: Samarbejdet med kokken/naturvejlederen

Delmål:

- At få viden om lærernes oplevelse af samarbejdet – herunder hvad det giver og hvad der evt. er vanskeligt

Spørgsmål

- Hvordan er samarbejdet med kokken/vejlederen?
- Hvad er jeres indbyrdes roller? Er de klare?
- Ved du præcis hvad du skal stå for og hvad de skal stå for?
- Følger I løbende op på hvordan klassen arbejder/om de mål, der er sat for klassen, indfries?
- Får du noget ud af dette samarbejde, som du kan bruge som lærer?
- Hvad tror du, at du modsat giver tilbage til kokken/vejlederen?

Observationer

- *Obs: skab et fortroligt rum til dette punkt*
- Fokus på deres roller, hvem der har ansvar for hvad, hvordan der kommunikeres mellem dem

Tema: Nye kompetencer/redskaber og den innovationsdidaktiske tilgang

Delmål:

- At få kendskab til lærernes oplevelse af at få nye kompetencer og arbejde med en ny tilgang – herunder deres forventninger til og syn på lejrens efterliv

Spørgsmål

Om nye kompetencer og redskaber:

- Får du nye kompetencer og redskaber ved at deltage i lejren, som du kan bruge i din undervisning? Hvilke? Kom med flere eksempler.
- Hvad er det, der giver dig de nye kompetencer?
- Hvad hæmmer og fremmer, at du får nye kompetencer ud af opholdet her?
- Vil du tage dem med hjem og bruge dem på skolen?
- Hvis du skal kunne bruge det lærte/de nye redskaber bagefter, hvordan skal lejren da være – dvs. hvad skal lejren tilbyde, for at du skal kunne bruge det i din praksis hjemme?

Det er ikke muligt at observere dette tema, men vær opmærksom på hvordan der fortælles om det.

Om innovationsdidaktikken:

- Hvad er din oplevelse af den innovationsdidaktiske tilgang, som kendetegner undervisningen her?
- Skal du agere/undervise anderledes end du plejer, når du arbejder innovationsdidaktisk? Hvordan? Er det let/svært?
- Kan du give eksempler på hvordan du arbejder innovationsdidaktisk her på lejren?
- Vil du bringe disse metoder/den tilgang med hjem?

Fokus på hvordan eleverne inddrages i undervisningen

Om lejrens efterliv:

- Hvordan ser du lejrens efterliv derhjemme? Hvad skal der til, for at der kan blive et efterliv?
 - Hvordan kan I arbejde videre?
 - Hvilke fag kan inddrages?
 - Hvad skal der til, for at de nye redskaber får et liv efter lejren?
 - Hvad kræver det derhjemme at arbejde med de nye metoder/den nye tilgang, I har brugt heroppe?
 - Hvad virker hæmmende og fremmende i forhold til at arbejde sådan derhjemme (tværfagligt med mad som omdrejningspunkt)
-

Kok

Navn på informant:

Interviewer:

Dato:

Overordnet formål med interview og observationer:

Overordnet formål med interview og observationer:

- At identificere de forhold, som hhv. hæmmer og fremmer forløbet skitseret i indsats-teorien for Madlejren
- At få viden om informanternes oplevelser af og ageren på Madlejren

OBS: Præsentation af dig selv og din rolle/evalueringen

Tema: Betydningsfulde aktiviteter

Delmål:

- At få viden om informanternes oplevelse af hvad der betyder mest for eleverne på lejren – herunder hvad der får eleverne til at deltage og lære

Spørgsmål

- Beskriv dit møde med klassen (eleverne og lærerne).
- Hvad fungerede godt/mindre godt?
- Hvad er din oplevelse af hvad der betyder mest for eleverne på lejren?
- Hvilke aktiviteter virker bedst/vækker elevernes interesse i forhold til at prøve nyt/udvikle sig/få nye handlekompetencer?
- Hvad er det ved den aktivitet, der virker?
- Hvad får eleverne til at deltage?
- Er der noget, de ikke vil være med til?
- Er der bestemte børnegrupper, der særligt rammes af undervisningen og aktiviteterne på lejren?
-
- Eleverne skal i allersidste ende udvikle sig til bevidste forbrugere, der er i stand til at træffe sunde valg for dem selv og deres omverden. Hvad er det egentlig I gør her, som fører til, at eleverne bliver bevidste forbrugere?
- Hvad tror du eleverne tager med sig hjem herfra?

Observationer

- Se observationer i elevguiden
- Fokus på om eleverne viser særlig interesse for bestemte typer aktiviteter
- Fokus på hvad kokken gør for at skabe interesse og deltagelse
- Fokus på relationen til og kommunikationen med eleverne

Tema: Samarbejdet med lærerne**Delmål:**

- At få kendskab til informanternes oplevelse af samarbejdet – herunder rollefordeling, arbejdet med mål og innovationsdidaktikken

Spørgsmål

- Beskriv dit samarbejde med lærerne
- Hvad har hæmmet og fremmet dette samarbejde? Var der noget, der var svært i jeres samarbejde?
- Er der klare roller? Hvad er din rolle? Er den tydeligt afgrænset?
- Du er blevet præsenteret for en bestemt tilgang til undervisningen (innovationsdidaktikken). Er det en tilgang, der er anderledes, end den måde du plejer at arbejde på?
- Drøfter I klassens mål sammen og hvordan går det med at nå dem?
- Er det din oplevelse, at lærerne tilegner sig nye kompetencer/redskaber, de kan bruge derhjemme?
- Giv dit bud på hvad der fremmer og hæmmer, at lærerne får nye kompetencer med hjem.

Observationer

Se lærer-guiden

Tema: Forløbet forud for lejren**Delmål:**

- At få viden om informanternes oplevelse af forløbet forud for lejren

Spørgsmål

- Hvordan var forløbet forud for lejren?
- Havde du en rolle i planlægningen?
- Følte du dig klædt på til opgaven?
- Har du haft kontakt med/samarbejdet med lærerne fra klassen forud for lejren? Hvad gik det ud på? Har I forventningsafstemt?
- Kender I klassens mål? Også inden lejren startede?
- Har du været inddraget i hvordan der skal arbejdes med målene?

Observationer

Det er ikke muligt at observere dette tema, men vær opmærksom på hvordan der fortælles om det.

Fokusgruppe med lærere

Navn eller nr. på informanter:

Institutioner:

Interviewer:

Referent:

Dato:

Overordnet formål med fokusgruppen:

Fokusgruppen skal overordnet bidrage til at besvare:

- Om, og i givet fald for hvem og under hvilke omstændigheder, madlejren bidrager til at styrke elevernes personlige, alsidige udvikling, herunder give dem mulighed for at udvikle deres handlekompetencer
- Om, og i givet fald for hvem og under hvilke omstændigheder, madlejren bidrager til at give lærerne nye didaktiske redskaber, hvor mad og måltider indgår i en tværfaglig undervisningssammenhæng
- Om, og i givet fald for hvem og under hvilke omstændigheder, madlejren bidrager til at udvikle elevernes madmod, madglæde, råvarekendskab og giver dem lyst til at lave mad i dagligdagen
- Derudover skal interviewet komme omkring alle indsatsteoriens bokse/pile og dermed give data om lærernes oplevelse af sammenhængene i teorien.

Intro: Velkommen og tak, kort præsentation bordet rundt (navn, skole, klasse, fag), kort præsentation af projekt/evaluering, fokusgruppens formål: rammerne, forskellige oplevelser, ikke konsensus

Tema: Icebreaker og øvelse

Delmål:

- At få kendskab til lærernes umiddelbare indtryk af hvad der virkede bedst ved lejren og hvad der med fordel kunne justeres. Vi søger variation/hele paletten.

Undertema/dimension

Øvelse der åbner op og giver stikord til emner der kan udforskes yderligere

Lærerne får 5 minutter til hver for sig at skrive tre ting ned, som de var særligt glade for ved lejren/som der skal holdes fast i og tre ting, som de ikke synes fungerede så godt/som bør videreudvikles.

Lærerne byder herefter ind med det de har skrevet. Vi spørger evt. ind her, men kan også vende tilbage til punkterne senere i interviewet.

Argumentation

Skabe tillid, åbne ufarligt op, indstille tankerne på madlejren.

Tema: Madlejrens bidrag til elevernes alsidige udvikling og mulighed for at udvikle handlekompetencer på sigt (især boks M og N i indsats teorien)

Delmål:

- At afdække lærernes overordnede oplevelse af madlejrens bidrag til elevernes alsidige udvikling
- At identificere de aktiviteter/delelementer, lærerne oplever giver mulighed for udvikling af elevernes handlekompetencer

Undertema/dimension

Madlejrens overordnede bidrag til den personlige, alsidige udvikling

- Ekstern henvisning: Præsentation af de ambitiøse langsigtede mål (fra indsats teorien)
- Vi vil gerne høre jeres overordnede oplevelse af hvad det er madlejren gjorde/kunne, som I sidste ende kan føre til målene (eller nogle tegn på at madlejren er et rigtig godt skridt på vejen)?
- Har I efter madlejren (ikke lang tid) kunnet se en forskel hos eleverne sammenlignet med før lejren, når det gælder deres alsidige udvikling og handlekompetencer (indenfor mad, råvare, sundhed).
- Andre forskelle/udviklinger hos eleverne, som I har lagt mærke til, at madlejren har medført?
- Har I selv haft en ny erkendelse eller bevidsthed i forhold til elevernes handlekompetencer, som I ikke havde før? Giv gerne ægte eksempler.
- Hvis I ikke har set noget, hvad skulle der til, for at en madlejr kunne føre frem til målet?

Argumentation

Boks M og N i indsats teorien illustrerer at det langsigtede mål er, at eleverne får både bevidsthed og kompetencer til at blive bevidste og kritiske forbrugere, der foretager sunde valg.

Det er især læringsforløbene hvor der arbejdes innovationsdidaktisk/undersøgende med mad og måltider, der tænkes at motivere eleverne og som i sidste ende vil føre til målet.

Det er interessant at vide hvad lærerne oplever som det der overordnet virker i forhold til de langsigtede mål.

Identifikation af lejrens vigtigste elementer i fht. alsidig udv./handlekompetencer

- Hvilke specifikke aktiviteter/elementer/forhold oplevede I hhv. hæmmede og fremmede arbejdet med elevernes alsidige udvikling og udvikling af handlekompetencer? Hvad gjorde netop disse ting gode og dårlige? Uddyb og få konkrete eksempler på hvad der skete.
- Obs på boks J – Hvis ikke lærerne af sig selv kommer ind på indholdet i denne boks, skal vi aktivt spørge ind til hvad der virkede motiverende for eleverne i forhold til:
 - at deltage
 - at smage ny mad
 - at arbejde sammen på nye måder
 - at være undersøgende
 - at lære

Tema: Madlejrens bidrag til at give lærerne nye didaktiske redskaber, hvor mad og måltider indgår i en tværfaglig undervisningssammenhæng

Delmål:

- At få kendskab til lærernes oplevelse af innovationsdidaktikken og arbejdet med den, herunder hvorfor det er svært/let at arbejde med denne didaktik
- At få kendskab til hvordan de er blevet præsenteret for den
- At få kendskab til deres oplevelse af mulighederne for at arbejde videre/have fået nye didaktiske redskaber, de kan tage med hjem på skolen

- **Undertema/dimension**

- **Lærernes introduktion til den nye, innovationsdidaktiske tilgang**

- Hvornår? Før lejren vs. på selve lejren
- Hvordan? Undervisningsmaterialet vs. drøftelser med kokken
- Var det til at forstå? Abstrakt vs. konkret, nyt vs. Kendt

- **Arbejdet med innovationsdidaktikken på lejren**

- Oplevede I at I arbejdede innovationsdidaktisk på lejren? Forklar hvordan/eksempler?
- Adskiller den tilgang sig fra hvordan I til dagligt arbejder/underviser? Hvordan?
- Hvordan virker det på eleverne, når der undervises med udgangspunkt i innovationsdidaktikken?

- **Efterliv på skolen/tage nye redskaber med hjem**

- Har I brugt nogle nye redskaber i undervisningen hjemme?
- Hvad hæmmer og fremmer at I bruger nye redskaber fra lejren hjemme på skolen?
- Har I brugt undervisningsmaterialet?
- Tidsperspektiv ved brug af undervisningsmaterialet – før og efter madlejren
- Har I arbejdet videre med mad/måltider efter lejren?

Argumentation

Det er tanken, at lærerne via arbejdet på lejren skal få nye redskaber og en ny didaktisk tilgang, de kan tage med hjem.

Besøg i felten indikerer dels, at nogle lærere allerede oplever at undervise på den måde (intet nyt), andre ikke forstår den tilgang eller bruger den aktivt, og atter andre finder det svært at lade børnene være undersøgende og ikke gå ind og tage over.

Tema: Madlejrens bidrag til at udvikle elevernes madmod, madglæde, råvarekendskab og give dem lyst til at lave mad i dagligdagen

Delmål:

- At få viden om hvilke tegn lærerne evt. har oplevet – både på selve lejren og hjemme på skolen – i forhold til ovenstående

Undertema/dimension

Tegn som lærerne observerede på selve lejren

[Vi giver dem 5 min. til at notere/forberede en fortælling]

- Fortællinger/beskrivelser hvor eleverne udviklede madmod/madglæde
- Fortællinger om hvad der gav eleverne råvarekendskab (hands-on, kokken, lærernes egen undervisning)

Tegn som lærerne har observeret hjemme på skolen

Taler anderledes/mere nuanceret om mad, bruger mere præcise begreber

Argumentation

Det er tanken, at lejren skal bidrage til, at eleverne får styrket deres madmod, madglæde og kendskab til mad generelt. Ved at få lærerne til at danne korte fortællinger kan vi få viden om elevernes udvikling mod større madglæde m.m.

Afrunding: Noget I brænder inde med? Den videre proces. Tak for nu.

Appendiks B

Innovationsdidaktik

Dette bilag er en præsentation af innovationsdidaktik i lyset af madlejr udviklet af Center For Undervisningsmidler på University College Lillebælt til Madkulturen og Arla Fonden.

Introduktion

I udviklingen af undervisningsmaterialet til madlejr før, under og efter har vi ladet os inspirere af innovationsdidaktikken, og brugt elementer derfra i samspil med andre tilgange for at skabe de bedst mulige rammer for madlejr.

Innovation handler om at være i stand til at nytænke og se muligheder. Skal udviklingen af innovationskompetence være et centralt element i uddannelse kræver det, at vi tilrettelægger en undervisning, der understøtter udviklingen af handlekompetence. Det stiller krav til læringsrummet. Vi ser, at madlejr kan skabe det rum.

Innovation i skolen

Når vi arbejder med innovation i grundskolen, handler det om at tilrette en pædagogisk praksis, der kvalificerer eleverne til at skabe og omsætte nye idéer, handle på baggrund af deres erhvervede viden, bryde med vaneforestillinger, kombinere forskellige fagområder på tværs og samarbejde i forpligtende netværk.

Det sker gennem en faciliteret undervisning, der understøtter udviklingen af innovative kompetencer, hvor eleverne drage nytte af:

- deres viden hentet fra hverdagspraksis
- deres interesser og erfaringer fra livet
- deres faglige basisviden
- elementer fra det lokale og globale samfund.

Det er uhyre vigtigt, at eleverne stimuleres til at arbejde med metoder og processer, som fordrer og udvikler deres selvstændighed og kreativitet. Det er endvidere væsentligt, at eleverne føler medejerskab til det, de beskæftiger sig med i, og at der bliver pirket til deres nysgerrighed og undren.

Innovationskompetence

Når der arbejdes med innovative aktiviteter anvendes didaktiske modeller, der med strukturerende kraft styrer processen fra idé til handling. Til processen anvendes varierende metoder og værktøjer, der understøtter udviklingen af innovationskompetence.

Innovationskompetence er evnen til at:

- samarbejde i netværk
- formidle et budskab
- være foretagsom
- navigere i ukendte landskaber
- turde tage en risiko
- agere kreativt.

Materialet er lavet med afsæt i KIE-modellen, udviklet af Ebbe Kromann-Andersen og Irmelin Funch Jensen, 2009.

Det er et pædagogisk, didaktisk redskab til innovativ læring, og består af tre trin og tre rammesættende læringsrum; Det kreative, det innovative og det entreprenante.

Innovationsdidaktik

Intentionen med at anvende innovationsdidaktik som pædagogisk ramme for madlejr:

Konceptet, der indrammer visionen med madlejr, er det ideelle læringsrum for en eksperimenterende, undersøgende og legende tilgang. Et læringsrum, der understøtter udvikling af innovationskompetence.

Madlejr skaber fysisk mulighed for at arbejde med aktiviteter uden for "skolens normale rammer", inddrage det lokale (og globale) samfund og koble andre fagligheder på forløbet.

Madlejr arbejder med et centralt emne, som alle elever kender – kan forholde sig til og har en mening omkring.

De konkrete kompetencer eleverne udvikler gennem madlejr sigter dels mod udviklingen af:

- det almen dannende - både fagligt og socialt
- maddannelse
- et innovativt mindset.

Underviserrolle

Underviserens rolle i innovationsprocesser er at:

- guide eleverne gennem de forskellige opgaver – dvs. være facilitator
- skabe rammer, hvor eleverne selv søger efter svar eller viden til at kunne løse udfordringerne undervejs
- skabe rum for anerkendende relationer – herunder teamdannelse
- skabe et lærende rum, hvor teori og praksis kobles tæt sammen.

Innovationer opstår i mødet mellem mennesker med forskellige fagligheder, der supplerer hinanden i (lærings)- processerne, hvorfor materialet er designet, så forskellige fagligheder mødes og kvalificerer undervisningen, når det giver mening. Derfor bruges ordet underviser og ikke lærer – det er opgaven i forløbet, der er central for valg af fagperson(er).

**DANMARKS
EVALUERINGSINSTITUT**

Østbanegade 55, 3.
2100 København Ø

T 35 55 01 01
F 35 55 10 11

E eva@eva.dk
H www.eva.dk

Danmarks Evalueringsinstitut udforsker og udvikler kvaliteten af dagtilbud for børn, skoler og uddannelser. Vi leverer viden, der bruges på alle niveauer – fra institutioner og skoler til kommuner og ministerier.

Læs mere om EVA på vores hjemmeside, www.eva.dk.
Her kan du også downloade alle EVA's udgivelser
– trykte eksemplarer kan bestilles via en boghandler.