

# Det historiske i hjemkundskab



## EKSAMENSRAPPORT

Af:

**Allan Gerner Knudsen 210286  
Anker Kim Christensen 210198  
Anna-Karina Madsen 210277**

Vejleder:

**Annelise Terndrup Pedersen**

**N. Zahles Seminarium**

**Den 2. maj 2005**

## **Indholdsfortegnelse**

Indledning	s. 3
Problemformulering	s. 3
Metode	s. 4
Begrundelser for arbejdet med det historiske i hjemkundskab	s. 4
Undervisningsforløb	s. 5
Oversigt over kostforandringer	s. 7
Lotte Holms 4 niveauer	s. 7
Jernalderen	s. 8
Middelalderen	s. 11
Nyere tid	s. 14
En madkulturel sammenligning mellem perioderne	s. 18
Værkstedsarbejde	s. 18
Fordele og ulemper ved værkstedsarbejde i hjemkundskab	s. 19
Konklusion	s. 21
Litteraturliste	s. 22

Bilag – Undervisningsforløb

## Indledning

Hjemkundskab er ofte blandt folkeskolens aktører mødt med en hvis ringe agtelse. I forlængelse af den seneste tids politiske faglighedsdebat er det for os tydeligt hvilke fag der i politikernes bevidsthed er høj og lavstatus fag. I denne sammenhæng er det interessant at vores nytiltrådte undervisningsminister Bertel Haarder er meget optaget af at styrke af de kulturbærende fag og at hjemkundskab i denne kontekst ikke nævnes. Derimod betegner han dansk og historie som værende dels kulturbærende, men i særdeleshed kulturbevarende. Og i de netop nedsatte kanonudvalg er det tankevækkende at man ikke har fundet plads til eksempelvis et ”måltidsudvalg”. Dette finder vi lidt påfaldende da netop måltidet og maden er en fælleskulturel institution hvor vi som mennesker per tradition er blevet socialiseret og fået vores almenmenneskelige behov for fællesskab tilgodeset. Vi finder faglighedsdebatten frugtbar og legitim, men en for ensidig fokusering på de målbare kundskaber og færdigheder udgør en risiko for at man nedtoner betydningen af de umålbare kompetencer så som handlekompetence etc.

Ud over at den politiske debat nedtoner vigtigheden af de praktisk-musiske fags betydning for elevens alsidige personlige udvikling, hersker der på baggrund af fagets eksisterende praksis, en efter vores vurdering, forståeligt negativt syn blandt skoleledelse, lærere, forældre og elever. Dette syn på hjemkundskabsfaget kunne muligvis afhjælpes ved, at Fælles Måls krav i højere grad efterleves og, at faget i tværfaglige forløb kunne eksistere, leve og virke i kraft af fagets egne kvaliteter og ikke fungere som støttfag. Faget skal altså benyttes i funktionelle tværfaglige forløb med udgangspunkt i emnet og heri inddrage netop de faglige begreber og metoder som er nødvendige hvis indsigt og erkendelse i det pågældende emne skal opfyldes. Det betyder, at faget eller dele af faget får betydning af redskab eller middel i situationen.<sup>1</sup>

I denne opgave vil vi belyse hjemkundskabsundervisningen med udgangspunkt i det historiske perspektiv. Grunden til dette er, at vi foruden hjemkundskab har historie til fælles som linjefag og med vores historiske fagfaglige indsigt ser vi nogle muligheder for at elementer fra historiefaget kan indgå i en undervisningssammenhæng til gavn for elevernes forståelse for madkulturens dynamiske udvikling. Vi mener, at denne forståelse for den kulturelle dynamik er en væsentlig opgave ikke alene for faget hjemkundskab men for skolen som helhed. Denne kompetence er essentiel for at kunne agere i et stadig mere komplekst samfund.

Dette bringer os frem til følgende problemformulering:

Hvorfor undervise i hjemkundskab med udgangspunkt i det historiske perspektiv? Hvad kan hjemkundskab bidrage med i forhold til elevens almene dannelse og hvordan kan det historiske perspektiv formidles i hjemkundskab?

---

<sup>1</sup> Kristensen, Hans Jørgen: *Pædagogik – Teori i praksis* s. 70.

## Metode

For at besvare ovenstående vil vi med udgangspunkt i Folkeskoleloven, Fælles Mål for hjemkundskab samt historiebevidsthedsbegrebet begrunde det historiske perspektiv i hjemkundskabsundervisningen. Efterfulgt af en beskrivelse af et tænkt undervisningsforløb med afsæt i den historisk/kulturelle dimension.

Derefter vil vi inddrage en analyse af følgende tre tidsepokers madkulturelle forhold; jernalder, middelalder og nutid, ved hjælp af Lotte Holms 4 niveauer. Endelig vil vi kort definere værkstedsarbejde og dernæst diskutere fordele og ulemper samt hvorledes en kvalificering af denne arbejdsform i hjemkundskab kan finde sted.

## Begrundelser for arbejdet med det historiske i hjemkundskab

Vi vil i dette afsnit redegøre for det lovmæssige grundlag bag inddragelse af historiske aspekter i hjemkundskab.

### I Folkeskolens Formålsparagraf står der:

*"Folkeskolen skal gøre eleverne fortrolige med dansk kultur og bidrage til deres forståelse for andre kulturer og for menneskets samspil med naturen".<sup>2</sup>*

### I formålet for faget står der:

*"Gennem undervisning fremmes elevernes forståelse af egen og andres kultur...".<sup>3</sup>*

### Slutmål efter 4./5./6./7. klassesettrin:

#### **Mad, måltider og livskvalitet**

- give eksempler på måltidets sociale, kulturelle og historiske aspekter.

I henhold til ovenstående citater er der i Folkeskoleloven og Fælles Mål for faget belæg for at arbejde med den historisk/kulturelle indfaldsvinkel i hjemkundskab.

Men hvorledes opnår man fortrolighed med og forståelse for egen kultur? Dette mener vi gøres bedst ved at skabe en forståelse og bevidsthed hos eleverne om at de i en madkulturel sammenhæng er historieskabte såvel som historieskabende. Dette kan belyses ved hjælp af nedenstående figur, der illustrerer principperne i begrebet historiebevidsthed:



kilde på: <http://www.klaremaal.uvm.dk>

<sup>2</sup> Folkeskolens Formålsparagraf § 1 stk. 3.

<sup>3</sup> Faghæfte 11 - Formål for faget stk. 3.

Ud fra dette begreb skal en madkulturel indsigt og forståelse opnås gennem en bevidstgørelse om, at menneskets madkulturelle nutidsforståelse er baseret på en belysning og tolkning af fortidens madkultur. Ydermere spiller fremtidsforventningerne ind på nutidsvalget af levnedsmidler, livsstil og lignende der dermed influerer på madkulturens udvikling. Eksempelvis er behovet for økologiske levnedsmidler skabt på baggrund af bekymring for miljøets fremtidige bæredygtighed.

### **Undervisningsforløb**

Det optimale for et hjemkundskabsforløb med et historisk perspektiv vil selvfølgelig være at drage på relevante ekskursioner. Dette kunne eksempelvis være Lejre Forsøgscenter, Middelaldercentret, Nationalmuseet samt producenter af functional food eller lignende. Her ville eleverne i de rette omgivelser og på egen krop opleve, hvilke vilkår eksempelvis et jernaldermenneske levede under. Dette kan dog af forskellige årsager ikke altid lade sig gøre og derfor har vi besluttet, at undervisningsforløbet foregår på skolens område underlagt de muligheder og begrænsninger dette medfører.

Vi vil i dette afsnit redegøre og argumentere for vores undervisningsforløb, der er vedlagt som bilag. Forløbet er hypotetisk og tiltænkt en klasse på mellemtrinnet – vi forestiller os en 6. klasse. Forløbet tænkes gennemført på en skole med fleksibelt skema således, at der er mulighed for ”samle” lektioner. Temaet i forløbet er madkultur set i et historisk perspektiv. Vi har i denne forbindelse valgt, at eleverne skal arbejde værkstedorienteret med jernalder, middelalder og nutid. Vi har i tilrettelæggelsen af vores undervisningsforløb taget udgangspunkt i Hiim og Hippe`s didaktiske relationsmodel.<sup>4</sup>

Det er ofte forbundet med stor vanskelighed at undervise i hjemkundskab med afsæt i madens og måltidets kulturhistorie. Problematikken er som regel hvorledes der med udgangspunkt i skolens faciliteter skabes et tilnærmelsesvis autentisk historisk miljø, hvor eleven kan opnå erkendelse af menneskets livsvilkår i forskellige tidsperioder. Alt for ofte foregår undervisningen i madkulturelle samt historiske temaer ved at der tilberedes historiske retter uden kobling til de vilkår datidens mennesker var underlagt. Det er derfor glædeligt, at der just er udkommet et kulturhistorisk undervisningsmateriale *Alle Tidens Mad*. I materialet lægges der vægt på at forklare hvorfor madkulturen forandre sig – fremstillingsformen er i tråd med vores opfattelse af hvad der er væsentligt at formidle til eleverne. *Alle Tidens Mad* består af en cd-rom og dvd der indeholder 15 kortfilm, tekst og illustrationer der tilsammen skaber et indtryk af madens og måltidets historie de

---

<sup>4</sup> Hiim, Hilde & Else Hippe: *Læring gennem oplevelse, forståelse og handling* s. 93.

seneste 1000 år. I introduktionen til forløbet bruger vi materialet ved, at fremvise en kortfilm der beskriver madens og måltidets historie gennem 1000 år. I de øvrige tre moduler bruger vi cd-rom og dvd til henholdsvis at præsentere perioden og til indsamling af information. Materialet er efter vores vurdering anvendeligt da den kombinerer film, billeder og illustrationer med tekst indeholdende historiske fakta. Dette er glædeligt da der således sker en levendegørelse konkretisering af historien. Ydermere er programopsætningen og layoutet yderst elevvenligt og indbydende. I forløbet bruges programmet til at koble viden og praksis sammen for dermed at skabe grobund for varig erkendelse hos eleverne. En sådan vekselvirkning mellem teori og praksis gør det lettere for eleverne at kunne forstå, bruge og evaluere kundskaben. På denne måde opnår man altså, at kundskaben får betydning og relevans for elevens forestillingsverden.<sup>5</sup>

Vi har i vores undervisningsforløb ikke lagt stor vægt på kerneområdet kost, da det i denne sammenhæng er andre elementer i kulturhistorien vi finder væsentlig. Men dog ser vi oplagte muligheder i arbejde med dette kerneområde i et kulturhistorisk forløb ved at inddrage kostberegning og kostvurdering indenfor de tre tidsperioder. En sammenligning mellem fortids- og nutidsdanskernes kost kunne være en god indgangsvinkel til at samtale og arbejde med sundhedsbegreber.

---

<sup>5</sup> Hiim, Hilde & Else Hippe: *Læring gennem oplevelse, forståelse og handling* s. 81.

## Oversigt over kostforandringer

For at analysere fortidens kostvaner må vi gå til de kilder, der beskriver deres levevilkår og hente oplysninger der. For at belyse fortidsmenneskets kostvaner og levevilkår må vi hente viden i det arkæologiske arbejde og i de analyser, man kan foretage på baggrund af fundene. Her kan vi i arkæologiske udgravninger, grave og fund af f. eks. moselig danne os et billede af hvilke levnedsmidler der har indgået i kosten.

H.J. Teuteberg opstiller en grov inddeling af kostforandringens historie i Europa:

- Præhistoriske nomadefolk, jægere og samlere (før 800 f. Kr.).
- Transformation til ikke-nomadisk agerbrug og kvægavl (efter 800 f. Kr.).
- Intensivering af landbruget (800-500 e. Kr.).
- Middelalder (500-1300) forandringer af landbruget så som vekselbrug, kultivering og kolonisering af nyt land.
- Restrukturering af madproduktion grundet reduktion af befolkningstallet (den sorte død).
- Afslutningen på middelalderlige kostformer og begyndelsen på de forfinede spisevaner (1500-1680).
- Nye madvarer og luksusmad (1680-1770).
- Dele af overklassens spisevaner bliver almindelige også hos landbefolkningen f.eks. kartofflen. Det borgerlige køkken bliver et socialt ideal (1750-1850).
- Begyndelsen på masseproduktionens tidsalder (1850-).<sup>6</sup>

## Lotte Holms 4 niveauer

I den følgende analyse af tre udvalgte tidsperioder har vi valgt at benytte os af Lotte Holms 4 niveauer:<sup>7</sup>

1. Udviklingen i den samfundsmæssige produktion og distribution
2. Hverdagslivets organisering
3. Hverdagslivets kultur og bevidsthed
4. Udviklingen i den menneskelige subjektivitet

Lotte Holm bruger og har konstrueret disse 4 niveauer til at anskueliggøre, hvorledes samfundsmæssige forandringer har haft betydning for ændringerne i danskernes kostvaner. I denne

---

<sup>6</sup> Holm, Lotte: *Kostens forandring* s. 56-57.

<sup>7</sup> Holm, Lotte: *Faktorer af betydning for kostvaner i den danske befolkning* s. 183-184, fra *Menneskets Ernæring*.

sammen hæng handler det altså om, at makroplanet påvirker mikroplanet i sin udvikling<sup>8</sup> – dvs. at mad og hjem skal ses i forhold til natur, kultur og samfund. Ved brug af disse analytiske niveauer vil man opnå et billede af udviklingen i danskernes kostvaner igennem tiderne for derigennem at kunne belyse en sammenhæng samt en forandringsproces jf. historiebevidsthedsbegrebet. De tre perioder er valgt, idet vi finder disse repræsentative for madkulturens udvikling. Alle perioderne er karakteriseret ved, at være epoker som hver i sær tegnede sig for en markant udvikling samt være grundlag for vores samfund i dag både hvad angår fx organisering, religion samt videnskab. Analysens fokuspunkter vil primært være køn, samfundsklasse og alder. Desuden inddrager vi Maslows behovspyramide samt Habermas' teori om systemverdens kolonisering af livsverdenen som analyseredskaber. Årsagen til inddragelsen af førnævnte er, at de efter vores vurdering supplerer Lotte Holms meget samfundsvidenskabelige tilgang. Deres teorier tager afsæt i det enkelte menneske og dennes behov samt hvorledes individet reagerer på samfundsændringer. Ved hjælp af disse mener vi at kunne belyse og sammenligne kostvaneændringerne i de tre perioder gennem historien.

## **Jernalderen<sup>9</sup>**

### Den samfundsmæssige produktion

Jernalderen er en del af Danmarks oldtid, der strækker sig over en periode på knap 1300 år fra 500 f. Kr. til år 800 e. Kr. Kendetegnende for denne tidsperiode er en ændring af landbrugsmetoderne, øget arbejdsspecialisering, en begyndende urbanisering, ændret magtstruktur samt en spirende samhandel og kulturudveksling dels mellem danske jernalderlandsbyer og dels i forhold til Romerriget.

Selvforsyning er et af kendetegnene ved jernaldermenneskets livssituation. Man var fastboende kvægavler og agerbruger. Kvæget spillede en vigtig rolle, her fik man mælk, smør, ost, kød, horn og huder. Agerdyrkningens øgede betydning har naturligvis også kunnet aflæses i jernaldermenneskes kostvaner, idet kornprodukter og olieholdige frø kogt til grød eller vælling blev et hovednæringsmiddel. Dette kan vi blandt andet aflæse i Grauballe- og Tollundmandens maveindhold. Udover kornsorterne byg, hvede, havre og rug dyrkede man også en hel del nytteplanter som dodder, spergel, ærter, pileurt, gåsefod og hør. I den omliggende natur indsamlede man næringsrige ukrudtsplanter, bær, svampe, frugt, nødder og honning til vinterforråd. Ligeledes

---

<sup>8</sup> Haastrup, Lisbeth: *Maden på bordet!* – Strukturel kulturanalyse af husarbejde, mad og måltider.

<sup>9</sup> Analysen af jernalderen er skrevet ud fra følgende bøger: Jensen, Jørgen: *Oldtiden i Danmark – Bronzealderen* s. 182-186 samt Hvass, Lone: *Oldtiden i Danmark – Jernalderen* kapitel 3.



slagtede man om efteråret både køer, grise og får og det der skulle gemmes blev saltet og røget. Desuden har man suppleret kødet med jagt på vildsvin og råvildt. I affaldsbunker fra tiden omkring Kristi fødsel finder vi spor af knogler fra høns, ænder og gæs i en sådan mængde at vi må antage at det er tamfugle. Havde bopladsen beliggenhed i nærheden af hav og fjord, en sø eller et vandløb vil spor efter fisk og skaldyr forefindes i affaldslagene. Herudover kan vi også finde tegn på brygning af mjød og øl samt bagning af brød.

Den førømtalte begyndende urbanisering betød samtidig et øget behov for styring af samfundet. Dette indebar at der i landsbyerne blev skabt et hierarkisk samfundsmønster med høvdingen og smeden som de centrale figurere. Høvdingen havde til opgave sammen med landsbyens stammeråd at sikre en fredelig sameksistens mellem den voksende befolkning. Ud fra tolkninger af arkæologiske fund, eksempelvis i grave, formodes det at kvinderne har haft ansvaret for madlavningen i hjemmene samt mange andre funktioner såsom indsamling af bær, nødder og frugter samt i perioder, hvor mændene var fraværende, et ansvar overfor agerdyrkningen. For at sikre familiens overlevelse har det været nødvendigt at alle ydede en arbejdsindsats. Derfor har børn og unge indgået i arbejdsfællesskabet på lige fod med de voksne. Produktionen af livets fornødenheder undergik også en ændring i form af en begyndende arbejdspecialisering. Dette betød at der inden for landsbyens arbejdsfællesskab opstod en dygtiggørelse inden for særlige områder såsom pottemagere, smede, kurvemagere og tømrere. Dette havde den betydning at den enkelte familie ikke selv kunne dække alle produktionsområder og således måtte de bytte sig frem til de redskaber og råvarer de ikke selv producerede. Hele denne naturalieøkonomiske udvikling var også medvirkende til at konsolidere nødvendigheden af magtstrukturen.

### Hverdagslivets organisering

Hverdagslivets organisering lader sig vanskeligt adskille fra den samfundsmæssige produktion da jernaldermennesket indrettede sin hverdag således at det på bedst mulig vis understøttede den produktion der fandt sted i de nære omgivelser. I denne sammenhæng er det interessant at inddrage Abraham Maslows behovspyramide:



**Figur 1:** <http://www.lederne.dk/Ledelse/Medarbejderudvikling/Motivation/FIG4.jpg>

I forhold til denne er det vigtigt at pointere at jernaldermennesket var fuldt optaget af at få opfyldt de basale behov, der altså er forudsætning for opfyldelse af de øvrige menneskelige behov. De havde derfor ikke tid eller energi til at stræbe efter at selvrealisere sig selv som individ. Denne individualistiske tankegang har efter alt sandsynlighed ej heller været et tema for datidens menneske som har opfattet sig selv som værende en del af et større fællesskab.

### Hverdagslivets kultur

Med baggrund i gravfund og den nordiske mytologi kan kødets højere koststatus begrundes. I forbindelse med gravlægninger har man fundet rester af større kødstykker og hele offerslagtede dyr og det er sandsynligt at der ligger forskellige tanker og forestillinger bag disse handlinger.<sup>10</sup> Ligeledes er det symptomatisk, at de afdøde krigere i Valhalla blev beværtet med uendelige mængder svinekød og mjød. Man må antage at det har været forbundet med høj status at spise kød qua den mytologiske og religiøse placering kødet indtager i et jernaldersamfund. Desuden er det forbundet med store omkostninger at producere kød hvilket netop må betyde at jævnlig kødspisning var forbeholdt landsbyens rigeste.

### Mad og subjektivitet

Vi ser gravmåltidet som et udtryk for jernaldermenneskets cykliske livsopfattelse, er døden således ikke en afslutning, men en ny begyndelse. Denne tro på et liv efter døden skabte tryghed og mening i jernaldermenneskets liv og gøremål, idet det perspektiverede det slidsomme liv de førte og de mange tab de oplevede såsom stor børne- og kvindedødelighed, fejlslagen høst og plyndringer.

<sup>10</sup> Hvass, Lone: *Oldtiden i Danmark – Jernalderen* s. 72-73.

## **Middelalderen**

### Den samfundsmæssige produktion

Middelalderen er en europæisk betegnelse for tidsalderen mellem antikken og renæssancen. Denne tidsperiode varer i næsten 500 år fra ca. 1050-1536 (reformationen). Helt frem til den tidlige middelalder havde bondegården udelukkende en selvforsynende produktion. Man dyrkede lidt korn, men det var meget besværligt og arbejdskrævende. Derfor var den animalske produktion den vigtigste faktor for bondens opretholdelse af livet. Den animalske produktion var mindre arbejdskrævende end kornproduktionen, til gengæld krævede den mere plads. Nye redskaber, dyrkningsmetoder og viden kom dog til Danmark fra resten af Europa, og disse kom til at betyde en regulær revolution indenfor det danske landbrug.<sup>11</sup> Dette skabte grundlaget for den befolkningsekspllosion, man oplevede op gennem 1100-tallet. Landbrugsrevolutionen var i virkeligheden også forudsætningen for at feudalsamfundet, hvor befolkningen inddeles hierarkisk med kongen i spidsen herefter adelsmænd og til sidst fæstebønder, blev en realitet i Danmark. I forhold til kosten var der enorme forskelle mellem overklassen og bønderne. Mens bønderne måtte nøjes med en kost sammensat af de levnedsmidler som de selv producerede eller eventuelt kunne købe/bytte sig til såsom korn, ærter, grønkål, saltet kød og sild, tørfisk samt diverse røgvarer.<sup>12</sup> I det hele taget var mængden af kød i bondens måltider stor. Overklassens kostvaner derimod påvirkedes kraftigt af det nære udland såsom Frankrig, hvor man begyndte at tilberede retter med hakket kød (som krævede stor forarbejdning) og æggeretter. Ligeledes indføres og udbredes frugttræer og grøntsager.<sup>13</sup> Men det der virkelig kom til at forny retterne i Middelalderen skyldtes den katolske kirkes korstog i 1100-tallet, som havde til formål at drive muslimerne ud af Det Hellige Land og især Jerusalem. I Mellemøsten mødte korsfarerne en helt anden madkultur og nye råvarer. Det var først og fremmest brugen af krydderier, der medførte af en import kom i stand. Krydderierne var bl.a. muskatnød, safran, kanel, ingefær, peber og spidskommen.

### Hverdagslivets organisering

Men det var ikke kun landsbyer der skød op, der kom også mere handelsbetonede byer til, nemlig de byer som fik torverettigheder, altså retten til at have et torv, hvorfra der kunne foregå handel. Disse byer kom til at betyde en omvæltning i bondens hverdag. På torvet kunne bonden bytte sine produkter, mod til gengæld at få redskaber, som håndværkerne i byen producerede. Men i løbet af

---

<sup>11</sup> Scocozza, Benito & Grethe Jensen: *Danmarkshistoriens hvem, hvad og hvornår?* s. 50-51.

<sup>12</sup> *Alle Tiders Mad*: cd-rom, afsnittet om middelalder – Kogekunsten i middelalderen.

<sup>13</sup> Nielsen, Geert A. m.fl.: *Din kulturhistorie* s. 78-79.

1200-tallet blev mønter et mere udbredt betalingsmiddel, og snart fik det også stor betydning for bonden, da hans økonomi delvis gik fra en naturalieøkonomi til en penge-/kapitaløkonomi. Hvad enten man var beskæftiget i landbruget eller i håndværksfagene var arbejdet karakteriseret ved at være hårdt fysisk og det krævede nogle solide måltider. Man spiste typisk tre måltider: Ved 4-5 tiden stod den på varmt øl og brød, ved 10-tiden kom det andet måltid og ved 17-tiden blev aftensmåltidet indtaget. Den geografisk afstand mellem arbejde og hjem var kort og dette kunne foranledige til at tro, at det daglige fødeindtag bestod af flere måltider end de tre nævnte. Dette er dog ingenlunde ikke tilfældet. Dette skyldes uden tvivl dels økonomiske årsager og dels det faktum at kvinden også var beskæftiget i landbruget og ikke bare køkkenet. Det var blandt andet også kvindens opgave at sørge for brænde til det åbne ildsted, hvor rettere enten blev tilberedt ved stegning over en rist eller kogning i en ophængt gryde.<sup>14</sup> I lighed med jernalderen var børn og unge ligeledes involveret i opretholdelsen af familiens liv qua deres deltagelse i familiens arbejde. I forhold til tidligere omtalte behovspyramide(jf. figur 1) af A. Maslow ser vi i middelalderen en påbegyndende selvrealiseringstendens blandt de bedst stillede. Derimod var bondestanden i lighed med jernaldermennesket primært optaget af at få dækket de basale behov.

### Hverdagslivets kultur

Ligesom i alle andre europæiske lande, så spillede den danske middelalderkirke en stor rolle i samfundet. Det var det den der bestemte hvordan man levede, og hvilke samfundsregler der blev fulgt. Religion er en måde at tænke på som menneske, så kristendommens indførelse fik stor betydning for det individuelle menneske og samfundet som helhed. Det påvirkede synet på ægteskabet, livet, døden og ikke mindst maden samt måltiderne. Der blev indført 180 fastedage og det var skik og brug at man takkede Gud inden måltidet. Man skulle fordybe sig i religionen og ikke kun interessere sig for verdens fornøjelser som fx mad.<sup>15</sup> Vi kan hér således tale om kulinariske og kulturelle regler i forhold til mad. For middelaldermennesket blev fisken et vigtigt levnedsmiddel, idet fasten dikterede kødforbud. Fasten kom således til at betyde en livlig handel med fisk. Særligt de saltede og tørrede fisk fra torskefamilien (torsk, lange og sej) blev en eftertragtet vare. Fisken kom altså til at være en betydelig proteinkilde i middelalderen. Det at man i større grad begyndte at spise store mængder af fisk er således et udtryk for sociale, politiske og kulturelle forandringer i datidens samfund.

---

<sup>14</sup> *Alle Tidens Mad*: cd-rom, afsnittet om middelalder – Hvor maden kom fra.

<sup>15</sup> *Alle Tidens Mad*: cd-rom, afsnittet om middelalder – Hvor maden kom fra.

## Mad og subjektivitet

Som beskrevet i ovenstående hersker der i middelalderen et feudalt system, hvor vi således har forskellige samfundsklasser. Dette faktum bevirker, at man fx via den nye pengeøkonomi begynder at kunne hævde sig i forhold til andre. Det viste sig i overklassens madvaner, der som sagt var inspireret af fransk madkultur. Derudover spiste de ferskvandsfisk samt havde lov til at gå på jagt og dermed spiste vildt.<sup>16</sup> Maden blev derfor en måde, hvorpå man viste hvem man var; altså signalerede man via måltidet status, tilhørsforhold samt identitet. Adelen adopterede og indførte desuden etikette omkring måltidets form ex. Indføres borddækning med flere lag duge samt brug af kniv og ske. Efter indførelsen af service blev det således anset for ukultiveret at bide af maden. Derimod bliver det gjort til en speciel færdighed at kunne smøre sit brød med tommelfingeren. Man begynder endvidere at skylle fingrene i rosenvand før og under måltidet. Det bliver således via kvaliteten af ens bordmanere man viser sit sande adel over for omverdenen. Maden bliver altså stærkt knyttet til menneskets identitet og individualitet. Ydermere blev adelen under måltidets indtagelse underholdt af hofnarre og prægtige skueretter. Grunden hertil var, at man her ikke mente, at man blev ordentlig mæt, hvis ikke alle sanser var blevet berørt og tilfredsstillet.<sup>17</sup>

---

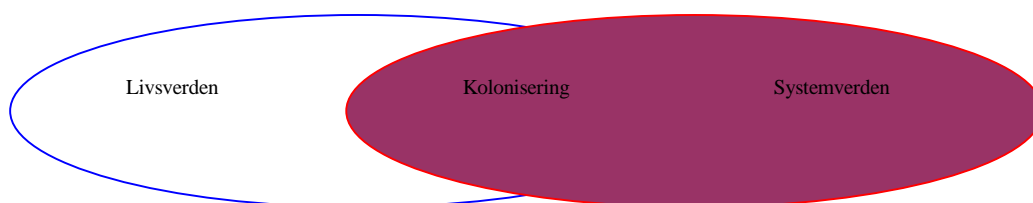
<sup>16</sup> *Alle Tidens Mad*: cd-rom, afsnittet om middelalder – Hvor maden kom fra.

<sup>17</sup> *Alle Tidens Mad*: cd-rom, afsnittet om middelalder – Borddækning og bordskik.

## Nyere tid

### Den samfundsmæssige produktion

Nyere tid er kendetegnet ved at være funderet på et kapitalistisk-demokratisk grundlag. Det danske samfund har udviklet sig kolossalt de sidste 40-50 år. Denne udvikling er især blevet til på baggrund af en øget velstand i den vestlige verden. Dette har medført at de velhavende samfund så som det danske, har opbygget et socialt system der tager ansvar for borgerens livssituation og hvis nødvendigt griber ind. Denne samfundsudvikling beskriver Habermas ved hjælp af følgende model:



Modellen eksemplificerer hvorledes et moderne samfunds systemverden i højre grad end tidligere overtager funktion som tidligere hørte til i livsverdenen. Det gør sig eksempelvis gældende ved at dele af ansvaret for omsorgen for vores børn og ældre er lagt ud til systemverdenen.

Aldrig har danske køkkener bugnet med så mange forskellige varianter af levnedsmidler som tilfældet er i dag. Men upåagtet af et stigende forbrug af madvarer, har den danske families udgifter til netop denne del af husholdningen været faldende set i forhold til den disponible indkomst.<sup>18</sup> Der har siden 2. verdenskrigs afslutning været en enorm vækst i antallet af tilgængelige levnedsmidler. Fødevarer der fra producenterne, i mindre eller større omfang, er blevet forarbejdet, har sammen med nye spisevaner vundet indpas hos danskerne. Vi lever i en globaliseret verden; én global landsby om man vil og verden er i den sammenhæng blevet mindre. Råvarer, halv- og helfabrikata fra alle verdenshjørner er i dag ikke længere et særsyn hos danske supermarkeder. Årsagerne til denne udvikling er flere; *faldende priser, øget velstand, lavere fragtrater, nye fremstillingsmetoder, forandringer hos detailhandlen, ændret arbejdsfordeling mellem kønnene, faldende energibehov samt ikke mindst inspiration fra en stigende rejseaktivitet og herboende mennesker med anden etnisk baggrund.*<sup>19</sup>

Den teknologiske udvikling har ændret traditionelle levnedsmidler samt fremstillingsmetoder. Det har betydet lancering af utallige nye produkter, som har medført brugen af nyudviklede produktionsprocesser samt tilsætningsstoffer. De nye produktionsprocesser har medført, at fødevarer i dag i langt højere grad end tidligere er behæftet med en sundhedsmæssig risiko ved indtagelse. Det stigende antal fødevarerfremkaldte allergi- og salmonella infektioner er bare et

<sup>18</sup> *Den danske madkultur*, Kulturprofilen s. 13.

<sup>19</sup> *Den danske madkultur*, Kulturprofilen s. 14.

eksempel på dette. Distributionssystemet og danskernes indkøbsmønstre er i dag betydeligt ændret. Distributionen er i dag systematiseret og centraliseret således, at effektiviteten er så høj som mulig. Dette betyder også at de varer vi i dag finder i butikkerne, i modsætning til tidligere tider, ikke nødvendigvis er produceret i ens eget nærområde. Den længere transport, centraliseringen af distributionen og en voksende brug af køleteknikker samt konserveringsformer har populært sagt gjort de friske levnedsmidler ældre. Dette gælder eksempelvis varer som mælk, fisk, grøntsager, frugt m.fl. Derimod er, varer, der før i tiden havde en forholdsvis lang lagringstid blevet yngre. Dette gælder varer som oste, spegepølser, marinerede sild m.fl. Landsbykøbmanden er for størstedelens vedkommende blevet udkonkurreret af store landsdækkende kapitalstærke butikskæder, der oftest befinder sig i eller omkring større byer. Men selv om mange mindre detailbutikker ikke har kunnet konkurrere med de større butikskæder, er danskerne det land i verden, der har det højeste antal m<sup>2</sup> levnedsmiddelsbutik pr. indbygger.<sup>20</sup>

### Hverdagslivets organisering

Arbejdsfordelingen mellem kønnene i familien har undergået en forandring fordi kvinderne i højere grad er kommet ud på arbejdsmarkedet. Dog er der i undersøgelser blevet påvist at 70 % af de danske kvinder stadigvæk føler sig ansvarlige for madlavningen i hjemmet.<sup>21</sup> Dette og det forhold at den geografiske afstand mellem bolig og arbejdsplads er blevet længere, har medført at hverdagslivets organisering i dag er betydeligt ændret. Dette giver sig bl.a. udslag i, at det moderne måltidsmønster typisk er ændret til et tre-måltidssystem. Dette faktum har konsekvenser på flere områder. Det sociale rum hvor måltidet tidligere udspillede sig har flyttet sig fra primært at være i familiens privatsfære til at man indtager sine måltider alene eller sammen med arbejdskolleger pga. af en øget intensivering og effektivisering af arbejdsdagen. Familiefællesskabet bekræftes derfor oftest i og under aftensmåltidet, der i øvrigt er reduceret fra to til én ret. Måltidet har også undergået en forandring i og med, at typiske kogeretter er blevet fortrængt af hurtige stegeretter evt. med inddragelse af hel- og halvfabrikata for at nedbringe arbejds- og tilberedningstiden. Ligeledes har den køkkenteknologiske udvikling fx elkomfur, køleskab og diverse køkkenmaskiner, bidraget til at lette tilberedningen af måltidet. Ud fra et sundhedsperspektiv er der uhensigtsmæssigt, at stegeretter og et større forbrug af kød foretrækkes frem for retter hvori fisk og grove grøntsager indgår idet, at et sådant måltidsmønster efter gældende anbefalinger typisk har et for højt indhold af

---

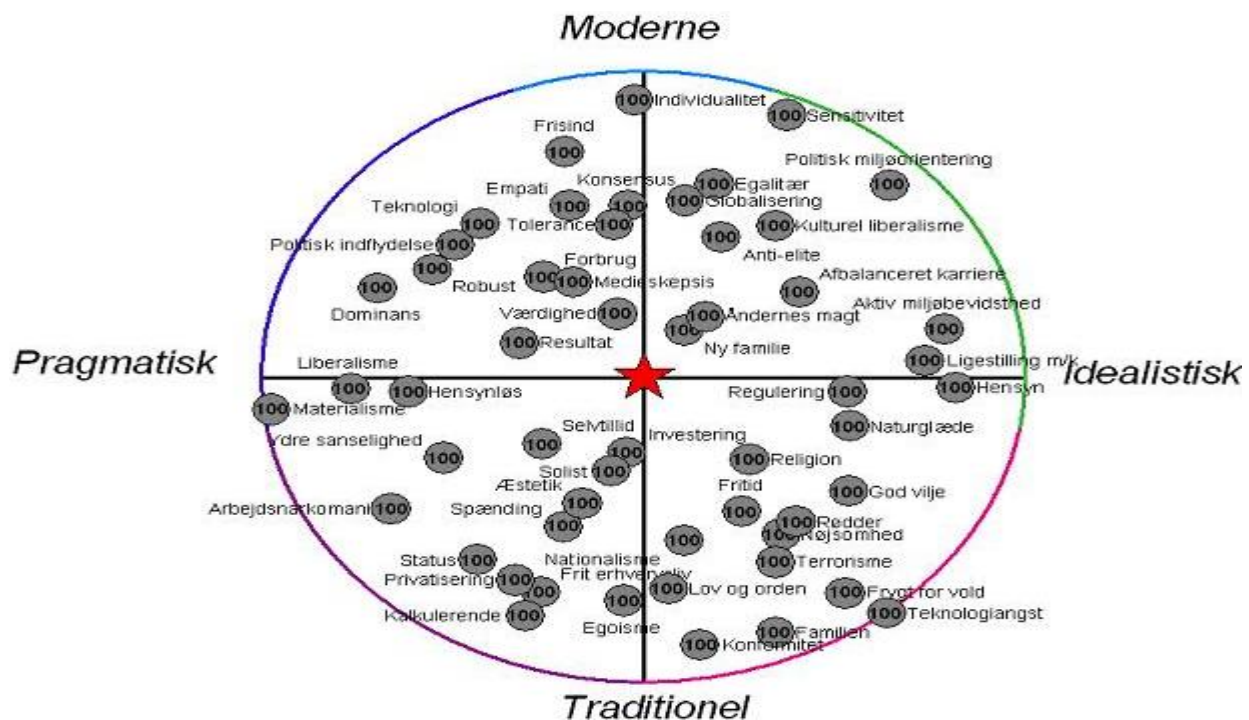
<sup>20</sup> *Den danske madkultur*, Kulturprofilen s. 14.

<sup>21</sup> *Den danske madkultur*, Kulturprofilen s. 15.

fedt – ikke mindst mættet fedt.<sup>22</sup> Yderligere er det ud fra et forbrug, miljø og ressourceperspektiv betænkeligt, at forbruget af kød er steget i takt med dettes højere status i en måltidssammenhæng.<sup>23</sup> Dilemmaet for de moderne mennesker er at de dels eftertrækker et intensivt familiefællesskab og dels er optaget af deres personlige realisering via aktiviteter, der mestendels foregår uden for hjemmet jf. figur 1. Nutidens danske velfærdssamfund giver, i modsætning til de to tidligere analyserede perioder, mulighed for at den enkelte kan realisere alle niveauer i Maslows behovspyramide. I denne forbindelse er det også værd at hæfte sig ved, at det moderne samfund som udgangspunkt i klassisk forstand er klasseløst. Dette betyder at alle borgere i princippet har de samme livsvilkår og dermed også de samme muligheder for selvrealisering. Børn og unge har i dag betydelig anderledes livsbetingelser og indgår ej heller i familiens forsørgelsesgrundlag. Derimod er de af samfundet pålagt at uddanne sig både personligt og fagligt.

### Hverdagslivets kultur

Forskelligheden i forståelsen og betydningen af måltidet kan belyses ved hjælp af Henrik Dahls Minerva værdikort:<sup>24</sup>



Figur 2: <http://www.textanalyse.dk/Minerva%20Vaerdikortet.htm>

<sup>22</sup> Holm, Lotte: *Kostens forandring* s. 25.

<sup>23</sup> *Bøf, bil & bolig – om dine miljøvalg* – Forbrugerstyrelsen s. 12-13.

<sup>24</sup> Dahl, Henrik: *De danske madkulturer* s. 5.



I ovenstående kort opdeles befolkningen ud fra fastlagte karakteristika i fire segmenter: I det blå segment har måltidet sin berettigelse i kraft af den prestige det giver, hvilket betyder at menneskerne i dette segment tillægger retternes udtryksform og indholdet af gode råvarer stor betydning især når man er i sociale situationer. I det grønne segment lægges der vægt på de gode råvarer og vejen fra jord til bord. Mændene i dette segment er også mere deltagende i husholdningen og madlavningen i forhold de andre segmenter. Det rosa segment tillægger måltidet og dets struktur stor værdi. Nye retter og madkulturelle tendenser mødes med skepsis, og måltidet ønskes opretholdt som traditionen foreskriver det. I dette segment er det primært kvinderne der står for alt det huslige arbejde. Det violette segment er nært sammenligneligt med det rosa segment mht. det madkulturelle aspekt, bortset fra at måltidsvalget ofte vil være præget af en lethed i tilberedningen fx produkter hvor forbrugeren kun skal tilsættes ingen eller få ingredienser. I en parallel hertil er det interessant at nævne Lotte Holms to grupper af måltidsmønstre. I det ene er samhørighed og fællesskab vigtigst for måltidet mens der i det andet handler om at signalere ”mestring” af kompetence og/eller udvisning af individualitet. Dog er det i denne sammenhæng betydningsfuldt at pointere, at begge disse to teorier i deres form er generaliserende og kan derfor ingenlunde opfattes som værende fuldstændige. Eksempelvis finder vi det bemærkelsesværdigt, at Lotte Holm tilsyneladende kun opererer med to befolkningskategorier nemlig: *arbejderfamilier og middelklassefamilie*.<sup>25</sup>

### Mad og subjektivitet

Fra livets begyndelse er mad forbundet med lyst, nærvær og tryghed. Derved kan maden benyttes som en kompensation for andre mere psykologiske medmenneskelige behov. Samfundets stadig stigende kompleksitet skaber i denne forbindelse flere mennesker med forskellige typer af psykologiske problemer. Dette menes at være en af årsagerne til den store stigning i spiseforstyrrelse såsom bulimi, anoreksi samt trøstespisning.<sup>26</sup> Endvidere kan afvisning af føde være eksempel på demonstration af selvdisciplin og kontrol. Således forsøger man at genvinde egenkontrollen af sit liv gennem afståelse af føde eller overdrevet indtag. Dette hænger udmærket sammen med Habermas teori om, at systemverden langsomt er ved at overtage dele af livsverden og, at vi derved fralægger os visse dele af vores livsansvar. Mad er derved blevet et subjektivt betydningsladet område i vores samfund og kultur.

---

<sup>25</sup> Holm, Lotte: *Faktorer af betydning for kostvaner i den danske befolkning* s. 190, fra *Menneskets Ernæring*.

<sup>26</sup> Holm, Lotte: *Faktorer af betydning for kostvaner i den danske befolkning* s. 191, fra *Menneskets Ernæring*.

## En madkulturel sammenligning mellem perioderne

I de tre perioder kan vi se en progression i omverdenens påvirkning på danskernes kostvaner. I jernalderen var udefrakommende påvirkninger minimale og kosten bestod derfor primært af råvarer dyrket eller indsamlet i de nære omgivelser. I middelalderen forekommer der indflydelse fra andre lande fx i form af import af krydderier og vin. Udbredelse af kristendommen har været en af faktorerne der har bragt nye kostvaner til landet. Nutiden er præget af globalisering, en industrialiseret produktionsform samt den køkkenteknologiske udvikling og alt dette peger på en dynamisk udvikling i madkulturen - man kan således ikke tale om en statisk madkultur.

Vi ser en kontinuerlig udvikling i individets muligheder for at selvrealisering i henhold til Maslows behovspyramide. I jernalderen og blandt middelalderens dårligst stillede var mennesket udelukkede optaget af at opfylde de fire nederste niveauer. Derfor betød behovet for at udtrykke sig selv, være skabende samt udvikle sin personlighed mindre for disse mennesker. Derimod var der blandt middelalderens overklasse og nu hos det moderne menneske en lyst og ikke mindst et overskud til at realisere sig selv som menneske.

## Værkstedarbejde

Hans Jørgen Kristensen indkredser værkstedsarbejde som følgende:<sup>27</sup>

1. Et skriveværksted hvor eleverne producerer mindre tekster og hvor arbejdsformen er åben og bygger på elevernes forestillingsverden.
2. Værkstedarbejde der tager udgangspunkt i lærer- eller elevformulerede opgaver der tager udgangspunkt i materialer og teknikker hentet fra de praktisk-musiske fag.
3. Værkstedsarbejde der udøves i til feltets indrettet værksted, eksempelvis skolekøkkenet. Her produceres et visuelt sanseligt produkt som indgår i undervisningen.

Kendetegnene ved ovenstående værkstedsundervisning er orientering mod et produkt forbundet med tilhørende elevrefleksion.<sup>28</sup>

---

<sup>27</sup> Kristensen, Hans Jørgen: *Pædagogik – Teori i praksis* s. 97-98.

<sup>28</sup> Kristensen, Hans Jørgen: *Pædagogik – Teori i praksis* s. 98.

## **Fordele og ulemper ved værkstedsarbejde i hjemkundskab**

Ifølge folkeskolens formålsparagraf har skolens virke til hensigt at udvikle eleverne til selvstændige demokratiske medborgere. Dette kræver at hele folkeskolens undervisning tager udgangspunkt i åndsfrihed, ligeværd og demokrati.<sup>29</sup> Hvis dette mål med skolens undervisning skal opfyldes er det vigtigt, at eleverne er aktive og opøves i medbestemmelse samt samarbejde i et virkelighedsnært læringsrum. Forskellige former for oplevelsesorienteret værkstedundervisning indebærer åbenbare muligheder for at opøve eleverne i medbestemmelse og samarbejde. I denne sammenhæng er det interessant at pege på at meget af den læring, der finder sted i værkstedssammenhæng er en unik virkelighedsnær indførelse i, hvorledes medbestemmelse og samarbejde håndteres ude i samfundet. I dette forum får eleverne mulighed for i fællesskab, at virkeliggøre deres idéer, således at produktfremstillingen skabes/udføres af dem selv med baggrund i deres bevidsthed og under indflydelse af gruppens demokratiske spilleregler. Igennem denne fællespraktiske proces gør eleven nogle erfaringer med sig selv og sin omverden. Herved udvikles og tilegnes demokratisk dannelse samt handlekompetencer som eksempelvis vilje og evne til samarbejde.<sup>30</sup> Hjemkundskab er her i en unik situation i og med, at der i forhold til andre praktisk-musiske fag er tale om et praksisfællesskab. Dette betyder at hver elev er ansvarlig for og afhængig af gruppen samt, at deres arbejdsindsats har afgørende betydning for om, hvorvidt det fælles mål opfyldtes eller ej. Samtidig vil den enkelte her have en mulighed for gennem anerkendelse af sin indsats, at opnå erkendelse for vekselvirkningen mellem fællesskabet og individet.

For ikke at værkstedsarbejde ender med at være ”frikadellesløjde” er det vigtigt at have fokus på, hvorledes man kan koble praksis og teori. Argumentet imod værkstedsarbejde i de praktisk-musiske kredse har ofte været funderet på en opfattelse af, at denne arbejdsmetode er mere form end indhold. De er således bange for om fagenes faglighed forsvinder i arbejdsformen. Denne udlægning er efter vores vurdering et alt for snævert perspektiv at vurdere værkstedsarbejde ud fra. Værkstedsarbejde er ikke kun form men i lige så høj grad indhold og disse to elementer skal sammentænkes i tilrettelæggelsen af undervisningen. Dog er vi, i forhold til diskussionen, som kommende hjemkundskabslærer enige i, at fagligheden ikke må drukne i det praktiske arbejde. Men styrken er jo netop, at vekselvirkningen mellem teori og praksis i værkstedsarbejde, i henhold til Hiim og Hippe, gør det lettere for eleven at opnå kundskabs erkendelse.<sup>31</sup> Dog er det klart at værkstedsarbejde i sin form og indhold skal have mening samt aktualitet for eleven. Vi har i vores

---

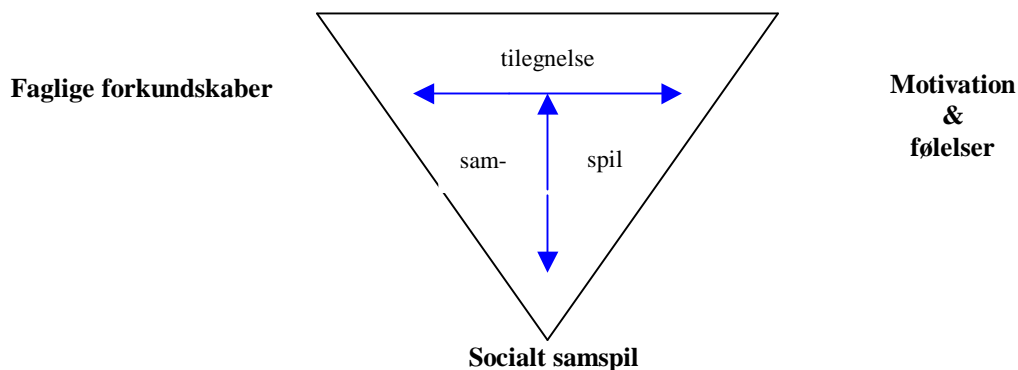
<sup>29</sup> Folkeskoleloven - § 1 stk 3 s. 9.

<sup>30</sup> Kristensen, Hans Jørgen: *Pædagogik - Teori i praksis* s. 99.

<sup>31</sup> Hiim, Hilde & Else Hippe: *Læring gennem oplevelse, forståelse og handling* s. 80-81.

undervisningsforløb da også peget på at en gennemgang af teoretiske kundskaber, der efterfølgende afprøves i praksisfeltet øger elevernes lyst, motivation samt mulighed for læring. Denne sammenkobling mellem teori og praksis skaber enhed i elevens intellektuelle, handlingsmæssige og emotionelle bevidsthed.<sup>32</sup>

Dette understøttes af nedenstående figur, der illustrerer læringens tre dimensioner:



Figur 3: kilde: Bruun, Birgit mfl. - Moderne psykologi s. 178.

I en hjemkundskabsundervisning der benytter sig af værkstedarbejde som metode er der dog visse problemer med denne undervisningsmetode, der skal tages hensyn til. Alt for ofte opleves det at værkstedsarbejdet ikke knyttes til en egentlig kundskabsdel og/eller, at en refleksion over samspillet mellem kundskabs- og værkstedsdelen ikke tilvejebringes. Dette medfører at eleverne ikke opnår en sammenhængsforståelse mellem kundskab og praksis, hvilket er uheldigt da de ikke er noget værd uden hinanden.

Dette illustreres af følgende figur:



Tidsrammen i hjemkundskab spiller en afgørende rolle for undervisningens gennemførelse og kan være en medvirkende årsag til, at lærere i værkstedundervisning forfalder til at afbryde og overtage elevernes arbejdsproces i større eller mindre grad. Herved fratages eleven en oplagt mulighed for at erfare og reflektere over egen læring, fx. i processer der er ved at mislykkes.<sup>33</sup>

<sup>32</sup> Hiim, Hilde & Else Hippe: *Læring gennem oplevelse, forståelse og handling* s. 80.

<sup>33</sup> Hermansen, Mads: *Når tværfagligheden bliver fragmentarisk – eller hvordan gode intentioner bliver til lønarbejde* s. 140-141.

## Konklusion

Vi må konstatere at folkeskolens virke er til diskussion. Dette er ansporet af en i visse henseender rimelig debat om kvaliteten af fagenes faglighed. Dette udgangspunkt har betydet, at folkeskolens arbejde primært vurderes ud fra et naturvidenskabeligt orienteret udgangspunkt. Denne vurderingsform har medført, at de praktisk-musiske fag bliver betragtet som ufaglige og dermed mindre betydningsfulde. Denne indstilling til fag som hjemkundskab finder vi desværre velbegrundet, da fagets praksis i mange år har haft mangel på faglighed. Faget er i stedet udelukkende kommet til at dreje sig om det håndværksmæssige uden kobling til teorien. Dette bør og skal der gøres noget ved hvis faget stadigvæk skal optræde på elevernes skoleskema.

En veltilrettelagt og velgennemført undervisning i hjemkundskab med udgangspunkt i det historiske perspektiv åbner mulighed for faglig fordybelse, indsigt samt en positiv påvirkning af elevens almene dannelse og identitet. Hjemkundskabsundervisning med et historisk perspektiv, hvor eleverne er beskæftiget i en refleksiv proces<sup>34</sup>, der skaber sammenhængsforståelse og indsigt i gensidigheden mellem den ”store” og ”lille” historie, har i henhold til historiebevidsthedsbegrebet stor betydning for identitetsdannelsen. Ydermere er en sådan tilrettelagt undervisning medvirkende til, at eleverne opnår en erkendelse af, at madkulturen er en dynamisk proces i tiden og, at de er handlende mennesker funderet i historiebevidsthed. Dette skulle gerne medføre, at de opnår forståelse for, at de er madkulturskabende såvel som madkulturskabte. Denne subjektive bevidsthed om madkulturens udvikling er en væsentlig indsigt at have for den bevidste kritiske forbruger. Bevidstheden om sammenhængsforståelsen kvalificerer dermed eleven til at blive bevidst om egne valg og konsekvenser af disse.

Ved formidling af det historiske perspektiv er det vigtigt, at fagligheden i faget ikke forsvinder i arbejdsformen. Derfor er det af essentiel betydning, at eleverne opnår en teoretisk viden, der kan danne grundlag for en kobling mellem teori og praksis. Dernæst finder vi det signifikant, at man forsøger at skabe nogle tilnærmelsesvis autentiske rammer, der gør det muligt for eleven at identificere sig med historien. Det er ikke optimalt at tilberede historiske retter i et moderne skolekøkken, da en forståelse og indsigt i levevilkår kan gå tabt til fordel for en fokusering på retterne.

Det er altså efter vores opfattelse i samspillet mellem faglighed og almen dannelse, at faget har mulighed for at finde og legitimere sin berettigelse i folkeskolen.

---

<sup>34</sup> Ordet betyder ”spejling” og det drejer sig om at vi læringsmæssigt ”spejler” os selv i en bestemt sammenhæng, f.eks. en tekst vi læser eller diskuterer, en samtale eller et fællesskab vi deltager i.

## Litteraturliste

### Primær litteratur

#### **Bøger:**

Astrup, Arne m.fl. (red.): *Menneskets Ernæring – fra molekylærbiologi til sociologi*, 1. udgave, 2. oplag, Munksgaard, 1997.

(Kapitel 18. Holm, Lotte: *Faktorer af betydning for kostvaner i den danske befolkning*).

Breiting, Søren (red.): *Undervisning ku' være et alternativ – om tværfaglig undervisning i folkeskolen*, Kroghs Forlag A/S, 1992.

(Kapitel 4. Hermansen, Mads: *Når tværfagligheden bliver fragmentarisk – eller hvordan gode intentioner bliver til lønarbejde*).

Bruun, Birgit og Anne Knudsen (red.): *Moderne psykologi – temaer*, 1. udgave, 2. oplag, Billesø & Baltzer, 2002.

Hiim, Hilde & Else Hippe: *Læring gennem oplevelse, forståelse og handling*, 1. udgave, 1. oplag, Gyldendal Undervisning, Nordisk Forlag, 1997.

Holm, Lotte: *Kostens forandring*, Akademisk Forlag, 1991.

Hvass, Lone: *Danmark i oldtiden – Jernalder*, Forlaget Sesam, 2001.

Haastrup, Lisbet: *Maden på bordet! – Strukturel kulturanalyse af husarbejde, mad og måltider*, Institut for ernæring og biokemi DLH, 1990.

Jensen, Jørgen: *Danmark i oldtiden – Bronzealder*, Forlaget Sesam, 2001.

Kristensen, Hans Jørgen: *Pædagogik – Teori i praksis*, 1. udgave, 2. oplag, Gyldendal, Nordisk Forlag, 1992.

Nielsen, Geert A.: *Din kulturhistorie*, Forlaget Åløkke a/s, 1991.

Scocozza, Benito & Grethe Jensen: *Danmarkshistoriens hvem, hvad og hvornår*, 2. udgave, 1. oplag, Politikens Forlag A/S, 1999.

**Pjece:**

*Bøf, bil & bolig – om dine miljøvalg*: Pjece nr. 3/november 96, Statens Husholdningsråd, Forbrugerstyrelsen.

**Lovstof:**

Folkeskoleloven, 2. udgave, 1. oplag, UVM, 1993.

Fælles Mål, faghæfte 11 – Hjemkundskab, UVM, 2004.

**Undervisningsmateriale:**

*Alle Tiders Mad* – Madens og måltidets kulturhistorie, Nexus Kommunikation A/S, 2005 – cd-rom og dvd.

**Internet:**

Lejre Forsøgscenter: [www.lejre-center.dk](http://www.lejre-center.dk)

Nationalmuseet: [www.natmus.dk](http://www.natmus.dk)

Middelaldercenteret: [www.middelaldercentret.dk](http://www.middelaldercentret.dk)

**Sekundær litteratur****Bøger/tidsskrift:**

Carlsen, Helle og Annelise Terndrup Pedersen: *Bogen til hjemkundskab – bid for bid*, 1. udgave, 2. oplag, Gyldendal Uddannelse, Gyldendalske Boghandel A/S, 1998.

Holm, Lotte: *Mad, mennesker og måltider*, 1. udgave, 2. oplag, Munksgaard, 2003.

Nielsen, Kayser, Niels: *Madkultur – Opbrud og tradition*, 1. udgave, Forlaget Klim, 2003.

Skaarup, Bi og Henrik Jacobsen: *Middelaldermad*, Gyldendalske Boghandel, Nordisk Forlag A/S, 1999.

*Teori og praksis*: Kvan – Tidsskriftet for læreruddannelse og skole, november, 2004, 24. årgang.

**Kompendier:**

*Den danske madkultur.*

*Hjem, husholdning, familie, køn – hjemkundskab før, nu og i fremtiden.*

*Mad, kultur, historie i Danmark.*