

BISQUITfabrikkens Børnekogeskole 2016



Evaluering

Signe Ulrich

December 2016

Med støtte fra
TrygFonden

Indholdsfortegnelse

Intro	3
Fakta	5
Maden	7
Undervisningen	9
Børnene	11
De voksne	13
Måltidet	15
Benspændet	17
Fremtiden	19

Rapport og fotos af konsulent Signe Ulrich for

Farsø Have, Søvnøget 15, 2770 Kastrup, cvr 31 45 66 81





Intro

BISQUITfabrikken er en forening og kogeskole placeret i Jægersborggade; midt i Nørrebro's mangfoldige og pulserende hjerte. Det fungerer som et køkken, hvor kokke og andre madkvalifikanter uddanner sig indenfor madlavning og hvor private kan få udvidet deres kulinariske horisont under forskellige temaer og tilgange.

Foreningen har flere gange iværksat projekter, hvor mad har kickstartet nye møder mellem Nørrebro's mange forskellige etniciteter og kulturer og givet lokale kvinder fra mellemøsten større selvværd og nye kompetencer i forløb, hvor de har undervist i arabisk madkultur og madlavning.

På samme måde har BISQUITfabrikken gennem flere år lavet børnekogeskoler. De fungerer som ugentlige fritidstilbud, hvor lokale børn med forskellig etnisk og social baggrund har haft mulighed for at komme og lave mad fra hele verden sammen.

Alt det placerer BISQUITfabrikken i en kategori af sociale organisationer, der arbejder for at sætte fokus på det positive ved mangfoldighed og hvor man ser det, at have en anden etnisk baggrund end dansk, som en styrke i stedet for en svaghed. Det er der i høj grad brug for på Nørrebro og generelt, hvis vi gerne vil skabe byer, hvor forskellige etniske baggrunde og kulturer smelter sammen til dynamiske og inkluderende lokalsamfund, med plads til alle.

Denne evaluering koncentrerer sig om BISQUITfabrikkens børnekogeskole i 2016, som er gjort mulig gennem støtte fra Trygfonden. Formålet med evalueringen er at samle erfaringer fra 2016's forløb til inspiration for andre og at komme med forslag til, hvordan man med mindre justeringer kan gøre Børnekogeskolen endnu bedre.



Fakta

- BISQUITfabrikkens børnekogeskole har eksisteret siden 2012
- Projektet er i 2016 blevet muliggjort gennem støtte fra Trygfonden.
- I 2016 består forløbet af 20 undervisnings gange fordelt på et forårs- og et efterårsforløb.
- Hvert hold består af 15 børn i aldersgruppen 10-12 år
- Børnene kommer fra seks forskellige skoler på Nørrebro
- De to forløb har haft tre skiftende kokke og to faste pædagogiske medhjælpere tilknyttet
- Undervisningen er foregået mandag eftermiddag fra kl. 15.30 til kl. 18.00.
- Hver undervisningsgang består af en introduktion, madlavningen og afsluttende fællesspisning
- Der er i 2016 lavet ca. 40 hovedretter med tilhørende småretter inspireret af forskellige madkulturer



Maden

Over hele verden tilberedes, kombineres og serveres forskellige råvarer på næsten lige så mange forskellige måder, som vi er mennesker. Det gør madlavning til et universelt sprog, som vi alle taler, med varierende dialekter. Derfor kan mad samle mennesker og skabe fællesskab på tværs af etnicitet og kultur. Det gør madlavning til et godt og konstruktivt udgangspunkt for BISQUITfabrikkens børnekogeskole, hvor børn fra meget forskellige baggrunde på Nørrebro samles i nye fællesskaber og udfordres i deres syn på mad og hinanden.

Menuerne i undervisningen er sammensat, så der hver gang er et tema, der skaber sammenhæng og så børnene bliver præsenteret for både velkendte og nye råvarer og retter. Det giver mulighed for at børnene kan øve sig i mange forskellige tilberednings teknikker og får kendskab til råvarer, som de på forskellig vis giver udtryk for, at de normalt ville undgå. Børnene får en vis frihed i forhold til at vælge, hvilken ret de vil arbejde med, men de får ikke mulighed for at ændre på menuen. På den måde får fx. børn der normalt ikke spiser rejer, mulighed for at lave noget andet i deres gruppe, men rejerne indgår stadig i det arbejde, der foregår ved det fælles bord.

Et element som bliver prioriteret meget forskelligt hos kokkene er den fælles introduktion. Nogen gange handler det om gennemgang af opskrifterne, nogen gange om at dufte til og undersøge råvarerne og andre gange bliver der talt om, hvor råvarerne kommer fra. Det element kunne med fordel forstærkes og ensrettes, så alle kokkene i planlægningsfasen taler om introduktionens funktion og bliver enige om en fælles model. Dels for at skabe genkendelighed for børnene fra gang til gang. Dels for at give noget af den kærlighed til mad og gode råvarer, som alle kokkene tydeligvis har, videre til børnene og dels for at udfordre børnene, gøre dem mere kvalitetsbevidste og give dem indblik i, hvor råvarerne kommer fra.



Undervisningen

Undervisningen var i 2016 fordelt på 20 undervisningsgange mandag eftermiddag i tidsrummet 15.30 til 18.00. Til hver undervisningsgang var der tilknyttet en kok og to pædagogiske medhjælpere.

Kokken havde på forhånd planlagt menuen, gjort opskrifterne klar og handlet ind. Undervisningen starter med en fælles introduktion, hvor kokken fortæller om menuen og alt efter hvem der er ansvarlig for dagens undervisning, tales der om teknik, der smages og duftes til råvarer eller noget helt tredje. Fra tidligere forløb har man erfaret, at det er vigtigt, at der er en voksen fast tilknyttet hver børnegruppe. Derfor er forløbet nu sådan, at man efter den fælles introduktion deler børnene op i tre grupper med ca 5 børn i hver og den enkelte gruppe går med kokken eller en medhjælper ud og finder sin arbejdsstation.

For det meste forløber selve madlavningsdelen godt og uden for meget uro. Uroen opstår ofte til sidst, hvor enkelte grupper bliver tidligere færdige end andre og derfor bliver 'arbejdsløse'. Det betød i flere tilfælde, at der blev dannet små nye børnegrupper, der løb rundt og forstyrrede de børn, der stadig var igang med maden. I efterårsforløbet blev der afprøvet en model, hvor den eller de grupper, der blev først færdige med for- og hovedret, fik ansvaret for desserten og det viste sig at fungere godt.

For at minimere en eventuel uro blandt de 'arbejdsløse' til sidst under madlavningen kunne der også sættes større fokus på anretning, oprydning og borddækning som en vigtig del af måltidet. Det er dog vigtigt at det - ligesom tilberedning af dessert - bliver præsenteret som noget positivt og ikke en straf og at de voksne har overskud til at styre flere forskellige børnegrupper på en gang.



Børnene

Intentionen med Børnekogeskolen er at sammensætte børnegruppen på tværs af etnisk og social baggrund og med en lige fordeling af drenge og piger.

Forårsforløbet bar dog præg af, at der var en stor gruppe børn med mellemøstlig baggrund som på forskellig vis var i familie med hinanden. De etnisk danske børn kendte også hinanden på forhånd. Det gav den fordel, at der var tryghed for børnene, fordi der altid var nogen, de kendte, tæt på. Det gav dog også den udfordring, at forskellige vant adfærdsmønstre hjemmefra og fra skolen, blev gentaget i undervisningen. Forårets børnegruppe var også præget af, at der kun var få drenge tilmeldt og at de, der var med, kom sjældent og ofte for sent.

De første gange i forårsforløbet blev der taget hensyn til børnenes egne ønsker om inddeling af grupper. Det betød dog, at der nærmest ingen interaktion var mellem de børn, der ikke på forhånd kendte hinanden. Derefter blev det besluttet, at en af medhjælperne fik til opgave at sammensætte grupperne, efter den fælles introduktion, så de blev mere blandede. Det skabte mange positive situationer, hvor børnene i højere grad dannede nye fællesskaber efter hvilke arbejdsopgaver de syntes var interessante end hvem de gerne ville løse opgaven sammen med.

Efterårsforløbet var mere vellykket i forhold til at sammensætte en børnegruppe, med lige mange drenge og piger og hvor børnene i mindre grad kendte hinanden på forhånd. Derudover strammede både kokkene og medhjælperne op i forhold til at sige fra overfor brug af mobiltelefoner i undervisningen, at reagere på fravær og afsætte tid til at børnene kunne lære hinandens navne og historier at kende fra starten. Tilsammen skabte det et mere vellykket forløb.

Fremover vil det være en fordel på forhånd at sikre en god sammensætning af børnegruppen til hvert forløb, så sociale problematikker ikke får lov at skabe for meget uro, som det var tilfældet enkelte gange i forårsforløbet.



De voksne

De voksne er opdelt i kokke og pædagogiske medhjælpere. Hver undervisningsgang har en kok og to medhjælpere tilknyttet. Kokkenes rolle er at planlægge den enkelte undervisningsgang, lave opskrifter, instruere en af de tre børnegrupper og vejlede de to andre grupper løbende, når børn eller medhjælpere har spørgsmål til fremgangsmåde eller fortolkning af opskrifterne.

Medhjælpernes rolle er i højere grad at sørge for, at det sociale lag også fungerer og at grupperne er hensigtsmæssigt sammensat. Kokkene skiftede fra gang til gang, mens de to medhjælpere var med til alle undervisningsgange. På den måde lærte de børnene bedre at kende og de fik en særlig rolle som forankringspunkter og forbilleder hos børnene. I tidligere forløb har hver børnegruppe ikke haft en voksen der var kontinuerligt til stede under madlavningen. Det har haft en stor positiv effekt, at dette er blevet prioriteret i 2016s forløb.

Kokkens overblik og pædagogiske kompetencer var forskellige og børnegruppen fungerede bedst i de tilfælde, hvor menuen ikke var for ambitiøs, da det gjorde både kokkene og medhjælperne mere nærværende og fik det sociale samvær til at glide bedre hos børnene.

I efterårsforløbet blev der sat større fokus på kommunikationen udenfor undervisningen mellem kokke og medhjælpere omkring sociale temaer og planlægningen generelt, hvilket var positivt. Denne del kunne der sættes endnu mere fokus på, så de enkelte kokke får større ejerskab for at forløbet som helhed bliver godt og ser sig selv som mere end konsulenter, der skal løse en afgrænset opgave.



Måltidet

Maden bliver spist i fællesskab ved et langbord. De tre grupper børn laver alle de samme retter efter de samme opskrifter, men der bliver alligevel stor variation. Da al maden bliver serveret ved samme bord, giver det en fin mulighed for at tale om det og sætte ord på, hvilken forskel fx. anretning har.

Til afslutningen på forårsforløbet var forældre og søskende inviteret med og forskellige børn præsenterede forskellige retter for gæsterne. Der kunne man se, hvor stolte børnene var af deres frembragte retter. Den stolthed kunne man med fordel inddrage i måltidet efter alle undervisningsgange. Hvis hver gruppe bliver bedt om at præsentere en ret og eventuelt sætte ord på, hvad der var let, svært, sjovt eller udfordrende ved dagens menu, ville det sætte en ramme om de til tider lidt kaotiske måltider og give et solidt grundlag for en fælles samtale om bordet.

I efterårsforløbet blev der brugt tid på at tale om bl.a. børnenes og de voksnes forskellige etniske baggrunde. Det nuancerede billedet af, at Børnekogeskolen kun handler om at børn med mellemøstlig baggrund skal møde etnisk danske børn og gav et interessant perspektiv for børnene og et fint grundlag for at tale om forskellighed både i forhold til mennesker og mad.



Benspændet

Teamet bag Børnekogeskolen gav sig selv det benspænd at lægge tre ekstra undervisningsgange ind i forårsforløbet, hvor flygtningebørn fra Asylcenter Kongelunden blev inviteret med i undervisningen. Det var dels en reaktion på den massive flygtningestrøm, Danmark oplevede i foråret og dels en interessant øvelse i forhold til at se, om børnene med mellemøstlig baggrund ville vokse med det ansvar, det er, at formidle og inkludere arabisk talende flygtningebørn i en undervisning, der ellers kun foregår på dansk.

Det viste sig af forskellige årsager at være svært at få de samme flygtningebørn med hver gang, så det blev tre undervisningsgange hvor personalet fra Kongelunden tog nye børn på forskellige alderstrin med hver gang.

Før de tre ekstra undervisningsgange blev de danske børn og deres forældre informeret og især børnene med mellemøstlig baggrund, var meget optagede af deres nye rolle. Hvor det tidligere i undervisningen blev betragtet som et problem, når de udtrykte sig på arabisk, blev deres tosprogethed nu en styrke. I praksis viste det sig også at fungere godt og i de situationer, hvor der opstod konflikter, handlede det mest om almindelige sociale udfordringer, som børn kan have med andre børn og mindre om sproglige og kulturelle barrierer. Forsøget var en succes og ændrede dynamikken i en børnegruppe med etnisk danske børn og børn med mellemøstlig baggrund på en interessant og nyskabende måde.

I efterårs forløbet var flygtningestrømmen aftaget og det var derfor ikke muligt for Asylcenter Kongelunden at finde nye flygtningebørn, der kunne inviteres med på Børnekogeskolen. Det er dog en fin idé, som man sagtens kunne medtænke i kommende forløb.



Fremtiden

Der er for tiden meget fokus på at give børn oplevelser med mad. I flere tilfælde bliver det dog serveret på linie med andre kulturelle tilbud og det er tvivlsomt, hvor stor betydning det har i forhold til at løfte børnenes kendskab til madlavning og gode råvarer generelt.

I BISQUITfabrikkens Børnekogeskoler er der en kontinuitet, der giver mulighed for at børnene kan fordybe sig i madlavning og på den måde se det som både en sjov, social aktivitet og et håndværk. Børnene bliver udfordret på deres smagsløg, den madkultur de bringer med sig hjemmefra og deres syn på mennesker, der kommer fra andre etniske og sociale baggrunde end deres egen.

Hvis man ønsker at give Børnekogeskolens elever endnu mere udbytte af undervisningen, kunne man give dem små hjemmeopgaver imellem undervisningsgangene. Det kunne fx. være at lave retter fra menuen til eller sammen med sin familie, at opklare små madmysterier a la 'hvor kommer råvarerne fra', eller at tage billeder af mad, man enten kan lide eller ikke kan lide og forklare hinanden, hvorfor man har valgt netop dem. Den slags opgaver kunne samtidig være en mulighed for at lade børnegruppen bruge deres telefoner og interagere omkring undervisningen på sociale medier som fx. instagram. Det er en naturlig del af de fleste børns hverdag og måde at kommunikere med hinanden og verden, men da mobiltelefonerne skabte for meget distraktion i undervisningen, blev der lavet en regel om, at de skulle lægges væk.

At udvide Børnekogeskolen til også at gælde tiden mellem undervisningen ville dog kræve en forældreopbakning og ekstra tid i planlægningsfasen. Til gengæld ville der være større sandsynlighed for, at Børnekogeskolen har en reel positiv effekt på børnenes forhold til mad i dagligdagen, da det i endnu højere grad ville skubbe til madkulturen i deres hjem, hvor de indtager størstedelen af deres måltider.

