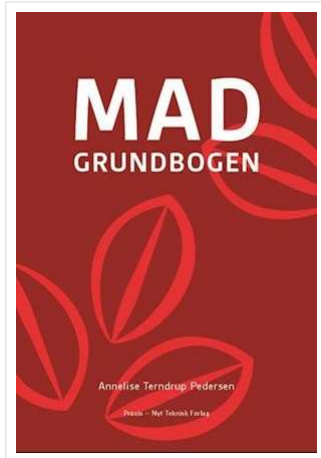


Er der brug for endnu en grundbog til madkundskab?

Af: Kathrine Roed

Grundfagligheden inden for vores undervisningsfag skal være på plads, for at vi kan give vores elever det ultimative. "Madgrundbogen" er en god hjælp.



Jeg har mødt lærere, der har det gamle fag hjemkundskab som linjefag, som har sagt, at de tog faget som fjerde linjefag, fordi det var et let fag. Sådan er faget madkundskab ikke, hvilket denne knap 700 sider lange grundbog også antyder.

Forfatteren, Annelise Terndrup Pedersen, er uddannet civilingeniør i kemi og har arbejdet i over 30 år som lektor på Læreruddannelsen Zahle, hvor hun underviser både lærere og studerende i madens naturvidenskabelige, praktiske, etiske og kulturelle aspekter. Samtidig har Annelise Terndrup Pedersen skrevet en ph.d. om fødevarernes madlavningsmæssige egenskaber og udgivet flere bøger og artikler om fødevarer.

"Madgrundbogen" er ikke bare endnu en kogebog på markedet, for ud over opskrifter og forklarende anvisninger beskæftiger den sig med industrielt fremstillet mad og varedeklarationer. Bogen indeholder naturligtvis madlavningens grundmetoder og viden om, hvad der sker med fødevarer under tilberedning, men forfatteren inviterer os også ind i de naturvidenskabelige begreber, for at læseren opnår forståelse for de fysiske og kemiske processer.

Som læser af bogen kan man ved første øjekast blive intimideret af bogens tykkelse, men har man interesse i madens store eventyr, er den klart værd at orientere sig i.

Jeg er selv udlært folkeskolelærer med linjefag i madkundskab, og bogen ville have været en rigtig informativ og lærerig lærebog i uddannelsen. Min faglighed inden for faget stammer yderligere fra min køkkenlederuddannelse og mine mere end 20 års erfaring i bagerforretning.

Bogens målgruppe er ifølge forlaget alle med interesse i mad og madlavning, men bogen er også særligt velegnet som lærebog for

mennesker, der arbejder med mad og madlavning i professionelle sammenhænge, for eksempel studerende på erhvervsskoler, erhvervsakademier og professionshøjskoler og lærere i folkeskolen. Man skal dog være opmærksom på, at det akademiske niveau er højt, og hvert emne bliver grundigt forklaret med både relevante opskrifter og nødvendig teori.

Jeg vil anbefale, at folkeskolelærere bruger bogen som et opslagsværk, da det ikke er realistisk at komme gennem alle næsten 700 sider. Skulle man være madkundskablærer med uddannelsen til hjemkundskab og gerne vil have et større teoretisk grundlag, så kan bogen klart anbefales til at forberede sig - særligt til det nye og spændende obligatoriske valg- og prøvofag madkundskab i udskolingen, som ikke bare kræver forståelse for mad og madlavning, men lige så meget for fysik/kemi, biologi, bæredygtighed, æstetik, sundhed og produktionsformer. Vi skal ikke længere kun lære eleverne at lave frikadeller, så de kan blive klar til at flytte hjemmefra.

På Øster Starup Skole i Vejle Kommune, hvor jeg arbejder som madkundskabslærer, har faget heldigvis høj status blandt både lærere og elever, og det er en fornøjelse med min baggrund som blandt andet køkkenleder at være ansat til at højne faget endnu mere. I nylig planlægning af et forløb til min 5. klasse omkring æg har jeg brugt "Madgrundbogen" som inspiration. Afsnittet på hele 61 sider udstråler overblik og behandler, ud over æggets opbygning, et væld af velbeskrevne tilberedningsmetoder og et emne som dyrevelfærd. Bogen giver god mulighed for at læse op på æggets opbygning, hvad legering betyder, hvordan en perfekt mayonnaise piskes og meget mere.

For at svare på overskriften, så er der altid plads til flere grundbøger inden for mad og madlavning for at dygtiggøre os inden for emnet, for madlavning vil altid være en dynamisk udvikling, hvor vi kan blive ved med at opdage noget nyt. Lige meget om bogen bliver brugt som opslagsværk eller som lærebog på lærerstudiet, er den en berigelse til madkundskabens eventyr.

Fakta

Titel
Madgrundbogen

Forfatter
Annelise Terndrup Pedersen

Pris
577

Sider
670

Forlag
Praxis