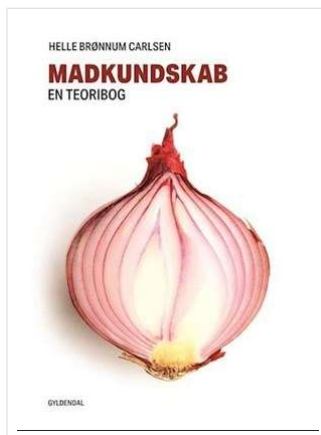


En madkundskabsbog fuld af lag

Af: Kathrine Roed

Første teoribog til madkundskab, som er skrevet til eleven for at få eleven til at opleve fagets mange lag.



Bogen "Madkundskab - En teoribog" af Helle Brønnum Carlsen er i A4-størrelse og indeholder 168 sider. Forsidens udtryk med en hel hvid baggrund og kun et overskåret løg giver et simpelt udtryk. I den første "Shrek"-film taler Æslet og Shrek om løget, der har flere lag, og hvis læseren af bogen i stedet for kigger på forsiden med psykologiske tanker, kan valget om netop at bruge et overskåret løg lede tankerne hen til, at faget madkundskab indeholder mange lag. Er det Helle Brønnum Carlsens forsøg på at fange læseren, så passer det rigtig godt med indholdet i bogen, der ud over et forord indeholder fire store afsnit. Hvert afsnit beskriver et af madkundskabsfagets fire kompetenceområder.

Helle Brønnum Carlsen er en af de førende skribenter inden for madområdet. Hun er forfatter til kokebøger, undervisningsmateriale til læreruddannelsen, hun er madanmelder og bestyrelsesmedlem i Københavns Madhus. "Madkundskab - En teoribog", som udkom 21. august 2021, kan anvendes af elever, der har madkundskab i folkeskolen. Både til eleverne i 5.-6. klasseset i den obligatoriske undervisning og til eleverne i valgfaget.

Noget særligt ved denne bog er, at den er skrevet til eleven og altså ikke til os undervisere i madkundskabsfaget. Forfatteren har dedikeret forordet til eleven, hvor hun skriver en kort intro. Hun fortæller, hvorfor bogen er skrevet, hvordan bæredygtige tanker ligger hende på sinde, og hvordan vi skal passe på vores jord. Hun kommenterer til sidst: "Mad er noget af det mest fundamentale, vi beskæftiger os med i skolen. Så lad os sammen gøre os umage med at gøre det godt". Hun formår her at vække elevens nysgerrighed og synliggøre sin holdning til, at netop mad er vigtig at behandle i folkeskolen.

Alle bogens afsnit starter med en helsides

introduktion til et af de fire kompetenceområder. Introduktionen er kort og præcis med stor overskuelighed. I afsnittet omkring fødevarerbevidsthed guides læseren gennem alsidige delemler som frugt, grøntsager, korn, mælkeprodukter, fisk, kød, fedtstoffer, bæredygtighed, miljø, fødevarer og varedokumentation. Delemlerne er krydret med små overskrifter, fremhævede vigtige ord og inspirerende relevante billeder både af fødevarer og af biologi og fysik/kemi. Hvert delemne beskrives på to til tre sider og indeholder alle en eller flere små opgaver til læseren. Bruges bogen som teoribog i folkeskolen, kan de små opgaver bruges som elevopgaver. Opgaverne kan løses i selve undervisningen eller hjemme som forberedelse eller afslutning på et tema eller emne og er udformet til at gøre eleven mere undersøgende, hvilket er en vigtig egenskab i dette fag.

Bogen har en stor teoretisk bredde, og eleven får i denne teoribog en stor baggrundsviden omkring fagets mange lag. I delemnet "korn" visualiseres bredden tydeligt, da eleven både erfarer definitionen på korn og oplever billeder og beskrivelse af forskellige korntyper med oprindelse, dyrkning og anvendelighed. Når delemnet ligger under kompetenceområdet fødevarerbevidsthed, berøres emner som historie, produktion, sæson og næringsindhold også.

Om der er økonomi i folkeskolerne til at indkøbe denne teoribog til eleverne i madkundskab, må være op til skolernes vurdering. Jeg vil anbefale, at bogen bliver lige så vigtig som dansk- og matematikbøger, for endelig er der en bog på markedet, som er tidssvarende med fagets udvikling. Bogen er utrolig nem at overskue, og som underviser kan man hurtigt læse op på et emne. Hvis ikke skolen kan indkøbe bogen, så vil jeg anbefale forældre at erhverve den. Helle Brønnum Carlsen har udarbejdet et værktøj, der via bogens mange lag lærer eleven madkundskabsfagets teoretiske base.

Fakta

Titel

Madkundskab

Forfatter

Helle Brønnum Carlsen

Pris

300

Sider

168

Forlag

Gyldendal