

D

FRA ET TAVST KØKKEN TIL ET TALENDE OG SKRIVENDE LÆRINGSRUM

Erfaringer fra forløbet på
Aarhus Tech/gastronomi

*Nina Hauge Jensen, VIA University College
i samarbejde med Tina Hvalsø Johansen, Aarhus Tech og
Esther Avnsbjerg Kjær, Tranbjergskolen*



I dette afsnit beskriver vi erfaringer fra det ene af to gennemførte undervisningsforløb på Aarhus Tech. I dette forløb er gastronomi i fokus, og arbejdsgruppen bestod af faglæreren Tina, pædagogen Esther og Nina fra VIA University College. Forløbet lå efter forløbene på henholdsvis Jordbrugets Uddannelsescenter og SOSU Østjylland og umiddelbart før det andet forløb på Aarhus Tech med fokus på byggeteknik. En del af de deltagende modtagelsesklasselever havde været med i et eller flere af de forudgående forløb, men der var også elever uden erfaringer fra tidligere forløb i erhvervsuddannelsern

Det tavse køkken

Da gastronomi var i fokus, blev madopskriften naturligt en central tekst i undervisningsforløbet. Den første morgen fik eleverne i grupper udleveret opskrifter på forskellige håndmadder og fik at vide, at de på samme måde ville møde en ny dansk madopskrift hver dag, som de skulle lave til retter i køkkenet, men at de så de sidste to dage skulle lave en ret fra hjemlandet efter eget valg, at opskriften skulle oversættes til dansk, og at retterne skulle stå klar til fælles spising på buffeten den sidste dag i forløbet:

	Mandag	Tirsdag	Onsdag	Torsdag	Fredag
Dagens ret	Håndmadder	Hjemmelavet pasta	Pizza	Ret fra hjemland	Præsentation og spising af retter
Arbejde med opskrift	Læse og forstå dansksprogede opskrifter på forskellige håndmadder og lave retten	Læse og forstå fælles dansksproget opskrift, lave retten og skrive om dagens madlavningsproces i padlet	Læse og forstå fælles dansksproget opskrift, lave retten og skrive om dagens madlavningsproces i padlet	Vælge en ret og finde en opskrift på eget sprog, lave retten og skrive om dagens madlavningsproces i padlet	Oversættelse af opskriften til dansk før spising

Madopskriftens opbygning og særlige ordforråd er genkendeligt for de fleste mennesker. Men for de ældste modtagelsesklasseelever kan det være anderledes. De er kommet til Danmark for nylig, kendte ikke nødvendigvis nogen danske retter, og deres kendskab til det danske sprog var begrænset. En anden udfordring var, at når man laver mad efter en opskrift i et skolekøkken, kan det i princippet foregå i stilhed - også selvom eleverne arbejder to og to. For enten læser man sig frem til, hvad man skal gøre og udfører det, eller også går man rundt hos hinanden og kigger eller får vist af læreren, hvordan man skal gøre. Eleverne her var ingen undtagelse. De kiggede på lærerens præsentation af ingredienser midt i lokalet, de hentede ingredienser hos hende, og derefter talte ganske få sammen på sprog, de havde fælles kendskab til fra deres hjemland. Så der viste sig at være et stort uudnyttet potentiale i at få sat sprog på elevernes møde med opskriften.

Følgende ordveksling fandt sted den første dag mellem Nina fra VIA University College og to elever, som vi her kalder Basir og Ibrahim. Eleverne lavede håndmadder på baggrund af en opskrift:

Olien tilsættes lidt ad gangen og mayo'en piskes indtil olien er optaget i blandingen, det er vigtigt at olie tilsættes langsomt og i en tynd stråle. Du vil nu langsomt kunne se hvordan blandingen bliver hvid og tykkere. Bliver den ved med at være tynd, er den skilt og du må desværre starte forfra.

Bliver mayonaisen for tyk undervejs piskes der nogle dråber vand eller eddike i smag til med salt, pebe sennep og eddike.

Nu er det tid til at samle din æggemad – se billede.

Ægget og tomaten deles i skiver af ca. 3/8 cm.



Uddrag af opskrift på håndmadder


- Nina:** Hvad er det I laver?
Ibrahim: Det ved jeg ikke (*trækker på skuldre*)
Nina: Det er mayonnaise
Basir: Hvad er det?
Nina: Kender I McDonald's? (*drengene nikker*) Ja, ikke?
 Det er det, I finder i burgere
 (*Nina forklarer med kropssprog*)
Ibrahim og Basir: Hvad?
 (*de kigger nærmere på deres æggeblomme, som de er ved at piske med olie, lugter til det og laver grimasser*)
Nina: Vil I ikke smage på det?
Ibrahim: NEJ!

Som uddraget viser, var der for de to drenge ikke skabt en tydelig forbindelse mellem opskriften og det, de foretog sig i køkkenet, og de to havde svært ved at se forbindelsen mellem håndmadderne og deres egne erfaringer med mad. Det blev tydeligt i løbet af ugen, at det på ingen måde skyldtes manglende interesse for madlavning. Men det stod klart, at det krævede en indsats at skabe forbindelsen mellem den centrale genre madopskriften og de unge mennesker, som stod i et dansk skolekøkken for første gang.

Madopskrifters særlige mønster og ordforråd

De fleste opskrifter består af en *overskrift* og to typer tekst: *ingredienserne* og *fremgangsmåden*. De optræder i nævnte rækkefølge og med en kronologisk rækkefølge som illustreret nedenfor:

Pizzadej til 2 personer



Dej:

15	g. gær
2	dl. Lunkne vand
1	tsk. Salt
2	spsk. Olie
100 g.	Duznu mel
300-500	g. hvedemel

- Kom gæren i en stor skål og tilsæt det lunkne vand. Ælt med rene hænder til gæren er opløst. Tilsæt 1/3 af melet til vandet, efterfulgt af salt og olie.
 Ælt nu gradvist mel i dejen, til den er fast (det er ikke sikkert du skal bruge det hele)
 -når du tænker du har æltet den rigtig godt, så ælt den noget mere og når du så tænker "FØR" nu orker jeg ikke at ælte mere, så lad dejen hvile så længe som muligt under et fugtigt viskestykke, inden du ælter den lidt mere, til det bliver en blød elastisk dej.

Rul evt. dejen ud til en firkantet plade ca. 35 x 40 cm. eller lav to klassiske runde pizza og smør den med tomatbaser, inden du fylder den...

Første trin er målet

Andet trin er ingredienserne

Tredje trin er fremgangsmåden

Derudover er det karakteristisk for madopskrifter, at de handler om noget, der skal ske i fremtiden, og som skal munde ud i et produkt, som læseren af opskriften endnu ikke har gjort erfaring med. Endelig taler opskriften til læseren i bydeform – en sproglig form, som nyankomne elever ikke nødvendigvis har haft chancen for at møde ret mange andre steder. Så der er gode grunde til at dvæle ved opskriften som tekst, og det blev omdrejningspunktet for arbejdsgruppens tilrettelæggelse af forløbet på Aarhus Tech:

- Et fokuspunkt blev derfor **opskriften som faglig tekst**
- Et fokuspunkt blev, **hvordan man kunne udfordre det tavse køkken**
- Et fokuspunkt blev **oversættelse af opskrift fra elevernes eget sprog til dansk**

Særligt to typer af aktiviteter kom til at kendetegne forløbet. På den ene side øvelser i at afkode genren opskrift og tage afsæt i opskriftens sprog for at kunne (be)skrive og tale om madlavningsprocesser på dansk; på den anden side øvelser i at oversætte fra eget sprog til dansk – med alt, hvad det indebærer af erkendelser om fx genrens karakteristika og forskelle i genren på tværs af kulturer, men også med tanke på de muligheder, det giver for at skabe forbindelser mellem elevernes egne erfaringer med at lave og spise mad, hvor de kommer fra og har været hidtil og i en længere horisont investering i, hvad madlavning er i en dansk uddannelsesinstitution.

Fra læsning af en opskrift til at skrive om madlavning

Det blev hurtigt tydeligt for arbejdsgruppen, at det var nødvendigt at gå på jagt efter, hvordan madopskriften kunne gøres tilgængelig for en mere aktiv sproglig deltagelse i køkkenet. En af udfordringerne var, at når opskriften var uddelt, var elevernes trang til at kaste sig over selve madlavningsprocessen stærkere end behovet for at forstå opskriften. Den danske opskrifts mængdeangivelser viste sig fx at være en kilde til misforståelser. Derfor forsøgte vi os med en hultekst, hvor eleverne to og to skulle diskutere sig frem til, hvilke mængdeangivelser i pizzaopskriften, der skulle stå på hvilke tomme pladser. Men motivationen her kunne slet ikke måle sig med engagementet, når vi stod i køkkenet med decilitermål eller teskeer og pegede på opskriftens angivelse af mængde. Derfor gik vi nye veje og udviklede mere fleksible måder at arbejde skriftligt med madlavningsprocesser på, og introducerede det digitale værktøj padlet (se da.padlet.com/ og skoletubeguide.dk/project/padlet/), hvor eleverne kunne bruge deres mobiltelefoner. Vi bad eleverne om at tage billeder af deres pastaret med deres mobiltelefoner, og de skulle så udvælge to af deres billeder og i en padlet skrive om, hvad de havde lavet den dag:



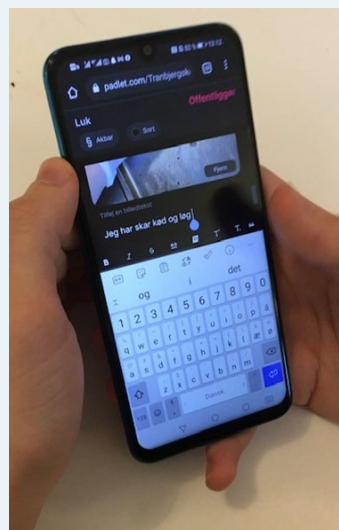
Pasta

I dag vi arbejder alene
 Jeg lært at lave pasta alene
 Jeg laver pasta sauce
 Jeg laver dejen af pasta
 Til sidste jeg lavede en godt
 tallerken pasta med sauce



Jeg lavede pasta i dag. I
 learned how to make pasta
 dough (aluat de paste). De var
 ret gode. Jeg kunne godt lide
 saucen. Saucen var god!

Det viste sig hurtigt, at de fleste af modtagelsesklasseeleverne var vant til at skrive med hjælp fra Google Translate, og vi bemærkede, at flere indsatte hele tekster på deres stærkeste sprog. Da vi opdagede det, bad vi dem først undlade at bruge Google Translate, hvilket vi senere justerede til en opfordring om at nøjes med at lade Google Translate oversætte enkeltord frem for hele tekster. Som det fremgår, lå der ingen på forhånd fastlagt strategi bag, men snarere et ønske om, at eleverne dvælede mere ved processen som aktive skrivere på dansk. Mange fremmedsproglærere fraråder i disse år brug af Google Translate. Vi ville gerne give eleverne frihed til at strække deres sprog, så vi forbød ikke Google Translate, men forsøgte at finde en balance, hvor eleverne på den ene side kunne få nødvendig hjælp og på den anden side blev tvunget til aktivt at strække deres danske sprog.



Næste dag bad vi eleverne lave en billedbeskrivelse af alle etaper af deres arbejde med at lave pizza. Vi instruerede dem mundtligt i at tage et billede for hver del af processen og gav eksempler på, hvad de dele kunne svare til i en opskrift, hvor fremgangsmåden er delt i trin. Vi opfordrede dem til at bruge tidsudtryk som *først*, *bagefter* og *til sidst*. Denne stilladsring afspejlede sig tydeligt i elevernes padlet-tekster, som nu havde mere til fælles med opskrifts-genren end de første padlet-tekster.



Dej
Jeg laver en godt dej



Først, jeg skiver ingrediens.



Efter, vi sætte pizza i ovn. Efter, vi spis pizza.

Oversættelse fra eget sprog over engelsk til dansk

Allerede da eleverne på forløbets første dag fik at vide, at ugens sidste dage skulle gå med at finde og oversætte en selvvalgt opskrift, sporede vi nysgerrig begejstring blandt eleverne. Basir, som første dag ikke var klar over, at han piskede æg til mayonnaise, var nu særdeles opsat på at lave en nationalret fra Afghanistan, Kabuli Pulao. Han havde fået besked om at møde torsdag med en opskrift, vi kunne printe ud, eller som var håndskrevet. Hjemme havde han fundet en YouTube-video med engelske undertekster.



I videoen var ingredienser og fremgangsmåde ikke skilt ad, hvilket man også kan se i hans egen håndskrevne udskrift af videoen, som han mødte op med. Han havde selv regnet sig frem til minuttal, hvilket ikke fremgik af videoen.

Som eksemplerne herunder viser, skulle nogle af ordene staves eller vises for Basir, før han kunne skrive dem, og det hjalp at referere til tidligere handlinger:

- 1** **Nina:** Wash rice... Skulle ris... Det betyder putte vand på, forstår du?
Basir: Ja, ok (*han begynder at skrive "skyl" i venstre kolonne nederst*)
Nina: Nej, det er dér: Du skal gøre (*peger på anden kolonne*)
- 2** **Nina:** Ja, hvad skal vi putte det i? Kan du huske, at vi kiggede på en gryde
(*Nina tegner med hånden i luften*)
Basir: Gryde? (*han smager på ordet og nikker*)
- 3** **Nina:** I skiver... Kan du huske, da vi skar i skiver?
(*Nina fortæller om dagen før, hvor han skar gulerødder i skiver*)
Basir: Ja! (skriver "i skiver")

Uddragene giver et indblik i, hvor stor en opgave det er for Basir at skrive fagligt om en kendt og elsket ret på dansk, men også hvor vigtigt det er for ham at nå målet om, at der ligger en opskrift skrevet på dansk ved ugens slutning.



Der er langt fra omdeling af en printet dansk opskrift, som de ser ud i de fleste skolekøkkener og erhvervsuddannelser, til faglig og sproglig forståelse – det kræver en grundig stilladsering at åbne teksten for eleverne og gøre dem til aktive brugere af madlavningssproget

Når madlavning giver mening

Basir stod den første dag i forløbet og vidste ikke, at han lavede mayonnaise og uden at se forbindelsen mellem opskrift og handling. På ugens sidste dag havde han skrevet sin egen opskrift på sin yndlingsret på et sprog, der er nyt for ham, og som han er i gang med at lære at kende. Han lærte i løbet af ugen, hvordan en opskrifs genremarkører ser ud, og ved både at skrive opskriften og lave retten lærte han at forbinde ordene for ingredienserne og processen. I sin padlet den sidste dag skrev Basir ”jeg nød”, hvilket også strålede ud af ham, da han præsenterede sin ret og opskrift for resten af holdet.

Vores uge i køkkenet på Aarhus Tech viste os, at der er stort potentiale i det praktiske læringsrum i køkkenet for nyankomne modtagelsesklasselever, som nok i forskellig grad har erfaring med madlavning, men ikke nødvendigvis ser madlavning

som en faglig og professionel proces, som man kan uddanne sig indenfor. Men vi oplevede også, at der var langt fra omdeling af en printet dansk opskrift, som de ser ud i de fleste skolekøkkener og erhvervsuddannelser, til faglig og sproglig forståelse. Madopskriften kan for denne elevgruppe være en lumsk genre, som vi forestiller os, at alle kender til fra hverdagslivet, men som kan være udfordrende, når man er ny på dansk og i et dansk uddannelsessystem. Det kræver således en grundig stilladsering at åbne teksten for eleverne og gøre dem til aktive brugere af madlavningssproget – en pointe, som ikke alene gælder for madlavning på Aarhus Tech, men for instruerende faglige tekster i en række forskellige sammenhænge.



Hej I dag har jeg lært at lave mad
Kabuli pulao jeg nød