



Fakta:

Fif til tværprofessionelt samarbejde i madordningen

- Se dit arbejde som en brik i en større helhed, der skal påvirke børnenes spisevaner i en sundere retning. Her kan de forskellige kompetencer, som de kostfaglige og pædagogerne besidder, hver især bidrage.
- Vær bevidst og stolt af din egen faglighed, men åben overfor, at andre kan bidrage til at gøre din faglighed endnu bedre.
- Brug tid i begyndelsen af samarbejdet på at tale om, hvilke ord der bliver brugt, og hvad de betyder for den enkelte medarbejder. Alle har et forhold til mad, og det kan være et godt afsæt til at tage en diskussion om mad og madkultur og samtidig sikre, at der bliver arbejdet mod et fælles mål.

KILDE: METTE MIKKELSEN, PH.D. MEAL SCIENCE AND PUBLIC HEALTH NUTRITION, AALBORG UNIVERSITET.

ARTIKEL:

Tina Juul Rasmussen | TEKST |

Kissen Møller Hansen | FOTO |

Vi sår nogle frø hos børnene

Holdspil: Et forbilledligt samarbejde mellem køkken og pædagoger i Børnehuset Lille Dalby i Hedensted skaber både madglæde, læring og sundhed hos børnene i vuggestue og børnehave.

Høns og får. Krydderurtehøj og 200 kvadratmeter køkkenhave med alskens grøntsager, børn i køkkenet og erfaring med både chokolademynte og bronzefennikel.

Sådan er mad, køkken og børn et fælles hele i hverdagen i den integrerede institution Lille Dalby i Hedensted Kommune. Takket være et tæt samarbejde mellem den kostfagligt eneansvarlige, Anne-Mette Johansen og pædagogerne har både vuggestue- og børnehavebørn i bogstaveligste forstand hænderne i frøposen, muldjorden og bolledejen.

– Børnene lærer råvarerne at kende og ved, hvordan en gulerod smager, når den lige er hevet op af jorden. Grøntsager er ikke noget, man bare henter på hylden i Brugsen. Og jeg tror på, at det giver dem madglæde. For eksempel har vi får, og vi får slagtet vores lam, som vi spiser til høstfesten. Sidst kom en af børnene hen til mig og sagde: "Mette, hvor smagte det lam godt! Men vi har også været gode ved det, siden det blev født."

Fælles planer

Anne-Mette Johansen, i daglig tale bare Mette, har svært ved at skjule sin begejstring over sin arbejdsplads. Samarbejdet mellem hende, pædagogerne og børnene er så velfungerende, at hun får leveret friske grøntsager ind af køkkendøren direkte fra børnenes spande: gulerod, kartofler, pastinak, græskar, rødbede, ærter, bønner, løg og hvidløg samt mindst 35 forskellige krydderurter fra den økologiske køkkenhave.

– Lasse, en af pædagogerne, og jeg sætter os sammen om efteråret, hvor vi evaluerer sæsonens afgrøder og planlægger næste års køkkenhave. Vi taler os ind på, hvilke ønsker vi har i køkkenet, og sammenholder det med de ønsker, børnene og (1)



Læs mere
www.frida.plan.aau.dk

- » Lasse har. Om foråret er børnene med til at så, de vander og luger henover sommeren, og de er med til at høste fra august og så længe, der er grøntsager i haven, fortæller Mette Johansen.

Hjertet i huset

– Køkkenet er noget af hjertet i huset, og fordi økologi, bæredygtighed og natur er stedets værdigrundlag, er maden gradvist blevet en større og større del af vores samarbejde, siger Lasse Thorndal, der er pædagog og har ansvaret for køkkenhave og krydderurter.

– Jeg er ikke i tvivl om, at det pædagogiske arbejde med maden smitter af på børnenes interesse for den mad, der bliver lavet i køkkenet. Mange børn har som rutine at spørge Mette: "Hvad skal vi have i dag?"

Konkret har Mette Johansen og Lasse Thorndal en løbende snak ugen igennem, og står menuen på bålmat, lægger Lasse Thorndal vejen forbi køkkenet og hører, hvad Mette Johansen har af input.

– Hun har en anden faglighed og tænker for eksempel på, hvilke vitaminer vi skal have, så hendes kostfaglige viden får også indflydelse på vores bålmat. Jeg er taknemmelig for, at hun har blik for den sunde kost, for det har stor betydning for børnenes humør og energi. Tænk, hvis det hele var sukker og kager ...

Lasse Thorndal erkender samtidig, at samarbejdet om køkkenhaven kræver fleksibilitet.

– Det er jo nemmere med vakuumpotter end dem, som kommer ind med jord på, så det kræver, at Mette er indstillet på, at det er en del af profilen her i huset. Og det er hun – hun har altid en løsning på tingene.

Tager hensyn til særlige behov

– Vi starter aldrig med at sige, at "nej, det kan vi ikke", bekræfter Mette Johansen og sukker, når hun alligevel må indrømme, at tiden ikke altid rækker til at indfri alle ambitionerne, trods en fast hjælp i køkkenet.

– Men der er samarbejde og respekt hele vejen igennem, så vi taler om, hvad der kan lade sig gøre. Og det er vigtigt altid at give en god begrundelse. Vi taler også om børnene, og om der er særlige behov. Hvis et barn har det lidt svært hjemme, så skal der ikke også være konflikter om maden. På den måde har jeg også lært meget af pædagogerne i de 25 år, jeg har arbejdet i institution. Jeg er sikker på, at det smitter af på børnene, når de mærker, at vi samarbejder godt.

– Det pædagogiske arbejde flyder jo sammen med køkkenets, når børnene lærer, at der er noget, som hedder chokolademynthe, deres yndlingskrydderurt. Eller de råber lakrids, når de smager på bronzenfennikel. De lærer at nyde et godt måltid mad, at være opmærksomme på, hvordan dyrene har det, og er med til at passe på dem.

– De oplever også, at vi som pædagoger og køkken har en klar holdning til maden, og jeg tror, vi sår nogle frø hos dem, som bliver til en bevidsthed om tingenes sammenhæng, siger Lasse Thorndal.



Foto: Scapnik

Fakta:

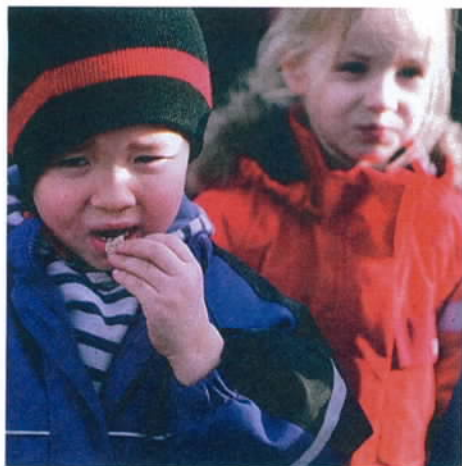
Spil på samme hold

Offentlige og private institutioner har fået øjnene op for perspektiverne i at få professionerne til at arbejde sammen på tværs – både for at effektivisere, men også for at udvikle nye og bedre løsninger til gavn for borgerne.

Kost-, ernærings- og sundhedsfaglige skal samarbejde med både sygeplejersker, social- og sundhedsassistenter, fysioterapeuter, ergoterapeuter og pædagoger. Det udfordrer kernefagligheden og kræver, at man orienterer sig på tværs af sektorer og på tværs af fagkultur, fagsprog og metode. Det skaber nye og krævende arbejdsituationer, men bidrager samtidig til faglig og personlig udvikling.

– Flere øjne på en opgave giver forskellige perspektiver, fagligheder og værktøjer, fordi man bruger og deler faglig viden i langt større grad. Det kan kun løfte kvaliteten for dem, som 'behandles', sagde Martin Bayer, lektor og leder af Institut for Kultur og Identitet på RUC i den første af en række artikler om tværprofessionelt samarbejde:

Samarbejde kan redde liv: Kost, Ernæring & Sundhed nr. 1, 2014



Læring før, under og efter frokost

Tværfprofessionelt samarbejde mellem kostfaglige og pædagoger kan skabe både læring og sundhed hos børnene fra treårsalderen, hvis man inddrager dem i og oplyser dem om sund mad, siger forsker.

Hvordan hænger børns maddannelse, læring og sundhed sammen? Hvad betyder det, at kost-, ernærings- og sundhedsfaglige og pædagoger inddrager børnene i at lave mad og viderebringer viden om mad til de små?

Det er Mette V. Mikkelsen fra Aalborg Universitet ved at skrive en ph.d. om som et led i et større forskningsprojekt: FRIDA – frokostordninger i daginstitutioner.

Maddannelse

– Det er vigtigt, at børnene allerede i børnehaven får grundlagt sunde spisevaner og i begrebet 'maddannelse', som vi i Danmark beskæftiger os meget med, indgår komponenter som viden og opførelse i relation til mad, sproget om maden, viden om madens oprindelse, madmod og madlavningskompetencer hos børnene.

Flere af disse komponenter har også en sundhedsfremmende virkning og kan derfor med fordel fremhæves i det tværfprofessionelle samarbejde, siger hun.

– Ud fra et læringsmæssigt perspektiv kan man basalt sige, at mennesker lærer at spise på to forskellige måder: Den ene er ubevidst og sker, når de kostfaglige laver mad, og den bliver serveret for bør-

nene. I fagsprog kalder vi det eksponering for noget nyt, og efterhånden som retterne bliver mere kendte for børnene, lærer de, at dét kan de godt lide.

Mod på mad

Mette Mikkelsen peger på, at madordninger kan være et godt sted at udvide børnenes madvariation og mod på mad, fordi der er andre ting på spil end hjemme i familien, der ofte laver mad, de ved børnene kan lide.

– Dermed bidrager pædagoger og kostfaglige i fællesskab til den anden måde at lære at spise på – en mere kognitiv og bevidst form for læring, der aktiverer hjernen på en anden måde. Det sker, når Lasse (pædagog i Lille Dalby, side 27, red.) forklarer børnene om grøntsagerne eller krydderurterne og gør læringen mere sammenhængende, end hvis der 'bare' bliver serveret mad eller 'bare' bliver snakket om grøntsager, uden at børnene ser eller smager på dem.

Selvtilid hos børnene

Det giver også god mening at inddrage børnene i 'madprocessen', når det handler om at udvikle børnenes selvtilid og oplevelse af kontrol over eget liv, mener Mette V. Mikkelsen.

– Det er måske lidt store ord at bruge, men inddrages børnene giver det dem en oplevelse af anerkendelse, at de har noget at skulle have sagt i forhold til, hvad de putter i munden. Og det giver dem en følelse af, at de er vigtige. Det kan give selvtilid og en følelse af kontrol over eget liv.

Det at pædagoger og kostfagligt personale arbejder sammen skaber også læring og udveksling af viden på tværs af professionerne, bekræfter Mette V. Mikkelsen.

– De får indblik i hinandens overvejelser og en større anerkendelse af deres profession. Pædagogerne ser, at maden ikke bare er noget, som foregår i køkkenet, men tilberedes og serveres og har en sundhedsfremmende virkning på børnene. Og de kostfaglige lærer noget af pædagogernes måde at arbejde og tænke på. (C)