



Matkulturer och mattraditioner

En litteraturstudie om matvalens påverkan
på hem- och
konsumentkunskapsundervisningen

Nathalie Andersson, Magnus Eliasson och
Angelica Cederfeldt
Ämneslärarprogrammet med inriktning mot
årskurs 7–9 i hem- och konsumentkunskap



Uppsats/Examensarbete: 15 hp
Kurs: L9HK2G
Nivå: Grundnivå
Termin/år: VT2022
Handledare: Päivi Palojoki
Examinator: Helena Åberg

Nyckelord: Pedagogik, Undervisning, Hem- och konsumentkunskap, Matval, Mattraditioner

Abstract

Främjar undervisningen i hem-och konsumentkunskap en positiv syn på mat och de olika kulturer som finns hos de olika eleverna? Är lärarens inverkan på elever positiv, eller kan läraren ha en negativ inverkan på elevernas upplevelser eller tankar om mat? Elever från olika länder och kulturer har skilda uppfattningar om vad som är normativt i ett samhälle efter livserfarenheter som fås av släkt och närstående när det kommer till matkultur och mattraditioner. Som lärare i skolämnet hem- och konsumentkunskap behöver man säkerställa att eleverna får de bästa förutsättningarna för att aktivt kunna, men också vilja delta i undervisningen. Skolan kan därför agera en social mötesplats för elever där deras värderingar och kulturer under trygga former kan få växa och utvecklas. Således kan skolans verksamhet också ses som en plats som influerar elevers sociala och kulturella utveckling. I denna litteraturstudie undersöks hur elevers egenvalda matval påverkar de mattraditioner och matkulturer som eleven på olika sätt involveras i, både i hemmet, i skolan eller under andra tillfällen. Det kommer även lyftas hur dessa egenvalda matval bör hanteras i hem- och konsumentkunskapsundervisningen.

Förord

Som blivande lärare i hem- och konsumentkunskap, religion, historia samt svenska som andraspråk så har vi många gånger stött på elever från olika kulturer i skolmiljön. Deras olika erfarenheter och värderingar är något som kan påverka hur de tar sig till undervisningen. Man kan i den framtida rollen som lärare förvänta sig att möta elever av olika kulturella bakgrunder och i viss mån ska vi även undervisa om kultur utifrån olika infallsvinklar. Vi har också alla ett personligt intresse av kultur och hur den påverkar det samhället vi lever i. Vare sig det kommer till hur äldre generationer har levt eller hur vår uppväxt har haft en kulturell prägel på hur samhället påverkas av kulturella normer och hur dessa formar samhället och dess framtid så anser vi att det är av yttersta relevans att arbeta med. Med våra gemensamma erfarenheter har vi därför kommit till insikt om att skolans verksamhet behöver utvecklas i hur vi arbetar med kulturella frågor och aspekter i hem- och konsumentkunskap

Vi vill även passa på att tacka vår fantastiska handledare Päivi Palojoki för all den vägledning och hjälp som hon har bidragit med.

Arbetsuppgift	Procent utförd av Nathalie/Angelica/ Magnus
Planering av studien	33/33/33
Litteratursökning	33/33/33
Datansamling	33/33/33
Analys	33/33/33
Skrivande	33/33/33
Layout	33/33/33

Innehållsförteckning

1	Inledning	5
1.1	Syfte och frågeställningar	6
2	Bakgrund	6
2.1	Matkultur, mattraditioner och olika högtider	6
2.2	Mat och kost	7
2.3	Matval	7
2.4	Att undervisa och lära om andra matkulturer och mattraditioner	8
3	Metod	8
3.1	Datainsamling	8
3.1.1	Sökord och operatörer	8
3.1.2	Inklusions- och exklusionskriterier	9
3.2	Poängsystem och kvalitetsgranskning	10
4	Resultat	10
4.1	Mångkulturell skola och delaktighet	10
4.2	Att undervisa om olika mattraditioner	11
4.3	Att undervisa samtliga elever	11
5	Diskussion	12
5.1	Metoddiskussion	12
5.2	Resultatdiskussion	13
5.2.1	Läroprocessernas påverkan av exkluderade elever	13
5.2.2	Anpassning av undervisningen	13
5.2.3	Fortsättning av problemområde	15
6	Slutsats	16
	Referenser	17
	Bilagor	20
	Tabell över invandring Bilaga 1	20
	Sökhistorik Bilaga 2	21
	Flödesschema Bilaga 3	22
	Bedömningsmall artiklarnas kvalitet Bilaga 4	23
	Översikt artiklar kvalitet Bilaga 5	24

1 Inledning

Sen 1930-talet har Sverige haft en större invandring än utvandring som till stor del handlat om antingen flyktingar eller arbetskraftsinvandring (Migrationsverket, 2021). Under 2010-talet har invandringen ökat markant med toppåret 2016 när det anlände 163 005 invandrade i Sverige (se bilaga 1). Enligt Statistiska centralbyrån (2022) har det senaste århundradets invandring gjort att det i dagens Sverige finns en större andel av befolkningen som har ett annat kulturellt och etniskt ursprung än i övriga Nordeuropa. De människor som kommer till Sverige är människor som kan förväntas stanna. Barn som kommit eller fötts efter invandringen och därför kan förväntas växa upp i Sverige som andra generationens invandrare kan komma behöva extra stöttning av pedagoger för att kunna omfamna de olika kulturer som omringar dem (SCB, 2022).

Det svenska samhället har under de senaste åren genomgått en stor demografisk förändring, till stor del på grund av invandringen som under 2000-talet har ökat. Sverige har gått från att vara ett till största del homogent samhälle till ett allt mer multikulturellt samhälle. Samtidigt som den ökade invandringen är en underliggande faktor finns det redan sedan tidigare en del av svenska befolkningen som tillhör en form av minoritet. Bland de större minoritetsgrupperna finns romer, samer, sverigefinnar, judar och tornedalingar. Samtliga räknas som nationella minoritetsgrupper med ett eget kulturellt arv, språk och historia. Dessa barn har "en förstärkt rätt att utveckla sin kultur och sitt språk" enligt Socialstyrelsen (2019).

Det kan vara meningsfullt att inom hem- och konsumentkunskap arbeta med mattraditioner kopplade till högtider. Specifika måltider är vanligare än andra under dessa tidsperioder och de representerar och definierar ofta en viss matkultur. Genom att arbeta med de olika mattraditionerna och matkulturerna kan eleverna ges tillfälle för att få en ökad förståelse för livsmedel och olika typer av mattraditioner för att i förlängningen arbeta med eventuellt specifika matval.

Nu för tiden har internet en stor roll i samhället, speciellt när det kommer till spridning av information. Till följd av detta kan lärare stå inför en del utmaningar då skolan endast blir en liten del av informationsflödet som förser elever med kunskap och information. Vidare ökar lärarens utmaningar ytterligare då elevgrupperna ser annorlunda ut i dagens samhälle och har en större kulturell och etnisk mångfald än tidigare (Taar & Palojoki, 2022). Enligt "Läroplan för grundskolan, förskoleklassen och fritidshemmet (Läroplan för grundskolan, förskoleklassen och fritidshemmet [Lgr22], 2022)" ska skolan ses som en kulturell mötesplats och ge utrymme för att stärka individens förmåga att utveckla det egna och det gemensamma kulturarvet. Då skolan vilar på en demokratisk grund och ska syfta till att eleverna får inhämta samt utveckla kunskaper och värden bör denna förändring även finnas speglad i skolvärlden. Eftersom inte alla elever följer samma traditioner ska skolan bejaka elevernas okränkbarhet, frihet och integritet, där bland annat de flertalet traditioner och matkulturer som representeras inom den svenska skolan ska respekteras på ett värdigt sätt (Lgr22, 2022). Elever som av exempelvis kulturella, religiösa eller etiska anledningar gör avvikande egenvalda matval och därför äter en avvikande kost kan riskera att inte kunna, eller vilja, delta i samtliga praktiska undervisningstillfällen i hem- och konsumentkunskap där matlagning sker. I denna litteraturstudien definieras avvikande kost som att en elev äter en kost som är olik det som är normativt enligt majoriteten av elevgruppen. En förutsättning är att dessa matval är egenvalda, alltså att eleven anses kunna göra ett val i kontrast till när hälsoaspekt där eventuella allergier, sjukdomstillstånd och intoleranser är aktuella och påverkar matvalet.

1.1 Syfte och frågeställningar

Syftet med litteraturstudien är att kartlägga hur undervisningen påverkas av elevers egenvalda matval som gjorts baserat på elevers religiösa, etiska och kulturella uppfattningar inom ämnet hem-och konsumentkunskap.

- På vilka sätt kan elevers läroprocesser påverkas om de inte deltar i mattraditioner kopplade till specifika högtider på grund av sina *egenvalda* matval?
- På vilka sätt kan undervisningen anpassas för att inkludera samtliga elever och ändå täcka olika högtider med tillhörande mattraditioner?

2 Bakgrund

Bakgrunden kommer ta upp definitionen av de olika begreppen och teorierna *matkultur*, *mattradition* och *matval* som kommer att behandlas i litteraturstudien för att sedan koppla dessa till skolans verksamhet.

2.1 Matkultur, mattraditioner och olika högtider

Reid m.fl. (2019) lyfter att en definition av kultur är att det finns delade uppfattningar och förväntningar om fenomenet. Begreppet matkultur i sin tur definieras och används ofta i samtal om mat som inte handlar om själva näringsperspektivet utan snarare om religiösa attityder eller åsikter, genusrelaterade uppfattningar eller politiska eller ekonomiska villkor (Fjellström, 2009).

I det centrala innehållet för hem- och konsumentkunskap ska undervisningen ge elever förutsättningar att utveckla kunskaper om olika mattraditioner, deras ursprung och betydelse för gemenskap (Lgr22, 2022). En mattradition kan däremot vara utmanande att definiera. En definition kan vara ett specifikt matmönster kopplat till en specifik situation som i sin tur kan vara sociokulturell, religiös eller geografisk.

Högtider är typologiskt kopplade till olika religiösa och kulturella tidpunkter på året och har vanligtvis tillhörande mattraditioner som kan te sig olika trots att man anser sig tillhöra samma kultur. Detta på grund av att familjer ofta tenderar att ha egna versioner eller anpassningar av traditioner inom familjen när det kommer till måltider (Palojoki, 2009). Måltider är en del av kulturella värden och har ritualer och normer om vad som kan ätas och inte. Mat, kost och ätande är därmed laddade med symbolisk mening om kultur, religion och gruppsammanhållning (Sandström & Stier, 2020). Detta måste man alltså som lärare och pedagog ha en förståelse för samtidigt som att man behöver ge elever utrymme att kunna få representera sin matkultur och förklara vad den innebär. En lärare kan bjuda in till samtal med eleverna som får diskutera resultatet av ett praktiskt moment där matlagning har skett i en undervisningssal för hem- och konsumentkunskap och dra paralleller till sin kultur, eller så kan läraren planera lektioner utifrån klassiska och traditionsenliga maträtter från de kulturer och religioner som är representerade i klassen.

Higmore (2008) skriver om sensorisk pedagogik i förhållande till rasism och fördomar om måltider som upplevs som annorlunda mattraditioner jämfört med vad som är samhällsnormer. Framförallt nämns vad som uppfattas som gott respektive äckligt (good and disgusting) i doft och smak. De vanor och upplevelser som vi får kring mat och måltider som

barn är grundläggande för den kulturella och sociala erfarenhet vi har som vuxna. Genom skolan blir elever introducerade för nya livsmedel, smaker och dofter. Highmore (2008) beskriver det som en personformande pedagogik som bidrar till individens sociala förmåga.

2.2 Mat och kost

Mat och kost är ofta något som diskuteras och lyfts ur ett hälsoperspektiv både i skolan och i samhället. Detta är något som även speglas i undervisningen i hem- och konsumentkunskap då hälsoperspektivet är en av de tre byggstenarna i ämnet tillsammans med miljö och ekonomi. Elever ska enligt ämnets centrala innehåll (Lgr22, 2022) lära sig om individuella näringsbehov och hur måltider kan och bör skapas utefter olika behov, exempelvis om du är vegan, vegetarian, inte äter fläsk eller inte blandar mjölk och köttprodukter i samma måltid.

Ytterligare ett syfte och ett centralt innehåll i kursplanen är hur måltiden är viktig ur ett socialt och kulturellt perspektiv. I Läroplanen står det bland annat att undervisningen ska ge eleverna förutsättningar att utveckla kunskaper om kulturella variationer och traditioner i olika hushåll (Lgr22, 2022). Därmed bör undervisningen belysa hur måltiden utöver hälsoaspekten är betydelsefull för gemenskap och traditioner.

I en elevgrupp där olika kulturer och etiska val finns representerade är det därför tydligt att undervisningen påverkas i viss mån. Detta är något som uppkommit enligt erfarenheter i VFU-verksamheter samt under arbetslivserfarenheter. Fishler (1980) menar att det kan vara nödvändigt att ändra sitt intag av livsmedel för att anpassa sig efter nya standarder. Exempelvis för att anpassa sig till livet i ett nytt land, där mattraditioner är annorlunda kan ses som något väldigt jobbigt. Fishler (1980) lyfter att det förr i tiden kunde vara förenat med livsfara att äta okända livsmedel. Reid m.fl. (2019) lyfter att forskning visar att barns kulturella arv inte enbart definieras av familjens uppfattningar utan ska snarare ses som en utveckling som sker från de olika erfarenheter och kunskaper barnen tillägnat sig under uppväxten, både genom skola, familj och andra sociala situationer.

2.3 Matval

Fischler (1980) definierar människan som allätare, men menar vidare att hon till viss del har fria val och därför kan vara kräsen när det kommer till maten. Kraven som människan ställs inför är dock att födan behöver bestå av en viss uppsättning av näringsämnen som i sin tur fås genom att inta olika livsmedel. Däremot baseras inte dessa fria val, som i denna studie kallas egenvalda, bara på sensoriska- och hälsoaspekter utan också på sociala och kulturella preferenser, vilket innebär att människans egna uppfattningar kan bestämna vad som är tillåtet att äta i kontrast till vad människan biologiskt behöver. Dessa bestämmelser är dock inte alltid adekvata till människans näringsbehov menar Fischler (1980).

Bohm (2016) lyfter, som Fishler (1980) att matval kan grunda sig i många olika faktorer som etniska, kulturella och sensoriska preferenser, och Bohm (2016) sammanfattar matval som en kompromiss mellan ansvar, identitet och bekvämlighet. Hem- och konsumentkunskap är alltså ett ämne där måltiden och dess sociala, näringsmässiga, miljömässiga och kulturella betydelser belyses. I grunden går det att se mat och måltider som att endast ta in näring för att kunna överleva, då kroppen behöver näringen. Även om detta till viss del är sant skulle denna definition utesluta den psykosociala delen av en måltid. En måltid kan vara något som har en emotionell anknytning till exempelvis sällskap och sammanhang. Måltiden kan även vara en

tradition likt ett kulturellt arv som kan ha en koppling till ens identitet och ursprung. Då mat är en del av livet kan det bli en del av meningen med livet och detta skulle med andra ord kunna kallas matkultur (Fjellström, 2009). Man kan också se till hem- och konsumentkunskapsämnets ansvar att främja en hälsosam livsstil och att man därför behöver utveckla en typ av matpedagogik för att förhindra att många lever en allt mer ohälsosam livsstil när det kommer till mat. Park m.fl. (2009) menar att mat och kost kopplas ifrån exempelvis kultur och börjar snarare bli ett nödvändigt ont och ett resultat av snabba, bekväma och ofta ohälsosamma lösningar.

2.4 Att undervisa och lära om andra matkulturer och mattraditioner

Mat och matval är en stor del av varje kultur och att få möjligheten att dra paralleller mellan sina egna matval och familjens mattraditioner kan stärka bandet mellan mat och kultur för eleven (Pazzaglia & Williams, 2012). Sandström och Stier (2020) beskriver att lärare ofta använder sig av strategier och lyfter hållbarhetsperspektivet för att undvika problematiken i situationer där exempelvis halalkött diskuteras. Diskussion och reflektion kringgås genom att läraren förespråkar att en vegetarisk kost med grönsaker är mer hållbart än kött. Bohm (2016) lyfter däremot att lärare kan stöta på en del utmaningar då termen vegetarisk kan resultera i en del motstånd hos eleverna i undervisningen.

Höijer (2009) skriver i sin artikel om matlagningens komplexitet och att matlagningen i sig måste vara meningsfull för eleverna. Hon nämner dessutom fall när elever inte haft förståelse för eller känt igen det som lagats. Det är särskilt viktigt att inom hem-och konsumentkunskap ge eleverna en känsla av mening med matlagningen.

3 Metod

Syftet med litteraturstudien är, som tidigare har nämnts, att kartlägga hur undervisningen påverkas av elevers olika matval som gjorts baserat på deras etiska, kulturella och religiösa uppfattningar inom ämnet hem- och konsumentkunskap. I denna systematiska litteraturstudie har ett antal (11) artiklar lästs och analyserats med mål att finna vad som är känt inom ämnet för studiens frågeställningar och syfte. I referenslistan har dessa artiklar markerats med en trunkering (*).

3.1 Datainsamling

3.1.1 Sökord och operatörer

Bryman (2020) lyfter vikten av att använda nyckelord i sökningarna för att skapa relevans för det som definierats. Vi valde ut sökord som vi kände skulle ha en nyckelfunktion i det vi ville komma fram till i våra sökningar. Med dessa sökord som nyckelord har vi gjort olika sökningar där vi främst har använt oss av databasen ProQuest men har också gjort sökning i ERIC. Under våra första pilotsökningar testade vi dessutom databasen Scopus men konstaterade snabbt att ProQuest och ERIC gav bäst resultat för vårt syfte (se bilaga 3).

En speciellt relevant artikel hittades under sökningen i databasen ERIC. Artikeln var skriven av svenska författare och av nyfikenhet sökte vi vidare bland författarnas andra artiklar och insåg att dessa var ytterst intressanta för oss. Vi valde då att kontakta artikelförfattarna som svarade med att skicka önskat material till oss som vi har använt oss av i resultatet.

Efter ett antal pilotsökningar där vi testade olika sökord och booleska operatörer kom vi fram till följande nyckelord som var relevanta vid våra olika sökningar; food, culture, pedagogy, education, multicultural och home economics. Den booleska operatör som vi har använt oss av är AND (se bilaga 2) då andra booleska operatörer inte gav önskvärda resultat.

Under processens gång har det förts löpande anteckningar och analyser på vad som behandlats, vilket skiljer kvalitativa undersökningar från kvantitativa där bearbetning och analys av material sker först efter att all information är insamlad (Patel & Davidsson, 2019). Bryman (2020) nämner att formella protokoll bör användas för att beskriva viktiga aspekter som genomförande, datainsamling och huvudsakliga resultat. Detta är också något som vi har använt oss utav i vår studie.

När analysen och bearbetningen av artiklarna var gjorda insåg vi att vissa av de artiklar vi initialt godkänt blev mindre relevanta än vi först trott, och att vissa i efterhand inte uppfyllde samtliga inklusionskriterier då en av artiklarna var för gammal och några var reviewartiklar, alltså inte baserade på empiriska data. Det fanns därför ett behov av att komplettera litteraturstudien med ytterligare artiklar. Sökfunktionen ändrades då till "pedagogy AND food AND multicultural" i databasen ProQuest för att kompensera för de informationshål vi insåg fanns efter att ha gått igenom artiklarna från den tidigare sökningen. I samband med denna sökningen hittades ytterligare en relevant artikel som kunde användas i resultatdelen och vi gick då från 12 artiklar i vårt resultat till 11. De artiklarna som inte kunde användas till resultatet användes istället i bakgrunden för att kunna göra ytterligare djupdykning inom ämnesområdet.

3.1.2 Inklusions- och exklusionskriterier

För att få fram relevanta artiklar ur de relativt höga antal sökträffar som uppkom i sökningarna (se bilaga 2) som gjordes diskuterades inklusions- och exklusionskriterier fram. Dessa kriterierna applicerades efter att eventuella dubletter tagits bort. De inklusionskriterierna som togs fram var följande;

- Skrivna på språk vi behärskar, svenska och engelska, för att undvika eventuell informationsbortfall från översättningar.
- Peer reviewed.
- Baserade på empiriska data.
- Tillgängliga som fulltext.
- Skrivna inom det senaste decenniet.

De exklusionskriterier som då användes var om de inte uppfyller ovan nämnda kriterier eller som på andra sätt inte är relevanta för litteraturstudiens syfte eller frågeställningar. Detta var något som togs ställning till efter att titel och/eller abstract lästes.

3.2 Poängsystem och kvalitetsgranskning

Efter samtliga artiklar blivit lästa poängsätts de utifrån ett system som undersöker artiklarnas relevans baserat på en rad frågor (se bilaga 4). Ju högre poäng artiklarna har desto mer relevanta kan de ses vara i litteraturstudiens sammanhang. Frågornas antal baseras på vilken typ av artikel som är aktuell och därför kan maxantalet poäng skilja sig mellan olika artiklar. Vår ambition var att ha så höga poäng som möjligt (se bilaga 5).

4 Resultat

I resultatdelen sammanfattas relevanta delar i artiklarna och artiklarnas svar på frågeställningarna ställs i kontrast till varandra.

Syftet med litteraturstudien är att kartlägga hur undervisningen påverkas av elevers egenvalda matval som gjorts baserat på elevers religiösa, etiska och kulturella uppfattningar inom ämnet hem- och konsumentkunskap. Frågorna som arbetats med är; på vilka sätt kan elevers läroprocesser påverkas om de inte deltar i mattraditioner kopplade till specifika högtider på grund av sina egenvalda matval, och på vilka sätt kan undervisningen anpassas för att inkludera samtliga elever och ändå täcka olika högtider med tillhörande mattraditioner?

4.1 Mångkulturell skola och delaktighet

Dewilde m.fl. (2018) lyfter att man historiskt har försökt identifiera fenomenet kulturell identitet genom olika kriterier som exempelvis språk och landstillhörighet. Men Dewilde m.fl. (2018) lyfter vidare att kulturell identitet snarare först blir påtaglig vid sociala möten där man inte anser sig tillhöra samma kultur. Undervisningen i hem- och konsumentkunskap ger elever möjligheten att tillsammans uppleva och arbeta med olika aspekter av relationer och kulturella identiteter i klassrummet. Skillnaderna i dessa kulturella identiteter och relationer skulle i andra ämnen kanske inte vara lika påtagliga. Höijer m.fl. (2013) diskuterar relationer utefter ett klassrums perspektiv där de olika relationernas skillnader blir mer synliga. Relationer som sker mellan föräldrar och barn, elever, elever och lärare och också mellan olika kulturer blir mer påtagliga. Eleverna kan alltså ha en viss relation till en klasskamrat på rasten men relationen förändras helt när de kliver in i klassrummet. Lärares relation till eleverna kan därför påverkas av olika kulturella skillnader (Höijer, 2013).

Höijer m.fl. (2013) lyfter att vissa lärare medvetet vill förändra elevers invanda konsumtionsmönster genom sin undervisning och exempelvis förespråka en vegetarisk kost på grund av miljö- eller hälsoperspektiv. På så sätt kan läraren eventuellt ändra elevernas tidigare associationer av olika livsmedel. Undervisningen i sig tenderar dessutom att i den svenska skolan vara värdemässigt och språkligt homogen (Schwartz, 2013). När svenskheten står i centrum i skolans undervisning och verksamhet, bidrar det till exkludering och en strukturell diskriminering. Schwartz (2013) beskriver att elever med mångkulturell bakgrund påverkas negativt när deras vardag och traditioner lämnas utanför skolans kontext, samt att dessa elever visar motstånd när deras erfarenheter inte får ta plats i verksamheten och undervisningen. Bland det som elever förmedlar som viktigt och betydelsefullt i undersökningar om skolmiljön nämns lärarens ledarskap, förståelse och respekt för vilka de är (Schwartz, 2013). Cefai m.fl. (2015) skriver att genom uppmuntran av social delaktighet och engagemang hos elever kan en känsla av tillhörighet, värde och trygghet främjas. Hos

nyanlända elever kan uppmuntrandet även bidra till minskad stress och ge en positiv upplevelse till lärande och den sociala gemenskapen i skolan (Cefai m.fl., 2015).

4.2 Att undervisa om olika mattraditioner

För att kunna analysera mattraditioners påverkan på matvalen så behövs det ta hänsyn till vad de olika traditionerna innebär för att sedan kunna belysa hur matvalen eventuellt skiljer sig från varandra inom dessa traditioner. Tanken med denna studien är dock inte att tydliggöra eller förklara de olika traditionerna i sig, utan mer att påvisa att det finns skillnader och likheter i kulturernas olika mattraditioner.

Dewilde m.fl. (2018) undersökte konsekvenserna av en internationell temavecka på en skola i Norge. Både föräldrar och elever uppmuntrades att delta i veckans aktiviteter. Planen var att öka förståelsen av skolans representerade kulturer genom att skapa en gemensam arena för dessa kulturella möten. Studien visade att kulturella skillnader kunde bli mer påtagliga när man belyser de olika kulturella gränserna som fanns och att klyftan mellan dessa kunde öka, Men det visades också att det kunde bidra till att höja elevers närvaro och prestation, speciellt de eleverna med lägre närvaro och betyg (Dewilde m.fl., 2018).

I en intervjustudie av Benny (2012) visas det hur mycket det kulturella arvet av invandring influerar synen på mat och hur valet av livsmedel påverkas. En deltagare som identifierar sig som italiensk-australiensk nämner vikten av pasta som bas till maten med förklaringar som att personen äter mycket pasta eftersom hen kommer från Italien. En annan deltagare ser inspirationen till sin matkultur som engelsk arbetarklass med motiveringen att hen äter kött, och tre grönsaker, men uppger även att hen lär sig matkultur från Sri Lanka av sin styvson och ser detta som ett sätt att lära sig om och förstå nya traditioner. Intervjupersonerna i Bennys (2012) studie länkar mycket av sin nuvarande matkultur med erfarenheter från barndomen som lever vidare i deras matlagning än idag.

I en annan intervjustudie gjord av Bruselius-Jensen m fl. (2017) där deltagarna var elever från Danmark och Kenya fick eleverna diskutera med varandra gällande mat, kultur och sysslor i hemmet. Studien visade att de hade många likheter i mat de tyckte om såsom pommes frites och friterad kyckling, men även inom andra kulturella preferenser som exempelvis film och musik som de konsumerade. Detta hävdar Bruselius-Jensen m fl. (2017) visar på att de existerar inom en global ungdomskultur där elever kan finna likheter oberoende av kulturell eller etnisk tillhörighet. I studien framgår det att eleverna kunde identifiera och förstå likheter och olikheter och att de hade ett intresse av att läsa sig om dessa. Det finns även en vikt att eleverna kan finna likheter i andra kulturer, men även lära sig någonting nytt av andra kulturer som de kan använda i sina egna liv (Bruselius-Jensen m fl. 2017).

4.3 Att undervisa samtliga elever

Oljans m.fl. (2017) lyfter att mat påverkar både individer och grupper i olika sammanhang och att den sociala betydelsen av måltider är viktig för livsstil och välmående. Kunskap och undervisning om mat är inte bara relevant för näring och hälsa utan är nära kopplat till traditioner, kultur och samhällsfrågor både lokalt och globalt. Oljans m.fl. (2017) skriver vidare om mat som ett verktyg för lärande i ett socialt och kulturellt perspektiv där elever lär sig att värdera en måltids sociala samt ekologiska potential; att leva hållbart inkluderar även andra människor samt den naturliga miljön.

I Fernandes m.fl. (2021) studie om flickors livsmedelsval undersöks bland annat hur många av livsmedelsvalen görs baserat på de valen deras föräldrar gör. Livsmedelsvalen som

flickorna säger sig göra är speglade på socioekonomiska faktorer, och författarna diskuterar med studiens deltagare om hur, och om de analyserar sina val och utefter vilka faktorer detta i så fall görs. I en interventionsstudie gjord av Johnston och Baumann (2021) diskuterades köttkonsumtion i brett perspektiv från olika aspekter där studien belyser intag av kött i relation till olika matval som grundas i religiösa, etiska och kulturella ställningstaganden. Dessutom utmanar studien, som kommer från Canada, västerländsk matkultur då de även lyfter och påvisar insekter som en källa till protein. Studien ger deltagarna möjligheter och förutsättningar att under kontrollerade former utmana sina smakpreferenser när de kommer till proteinkällor och deltagarna i studien verkar få ytterligare förståelse för varandras matval.

Höjjer m.fl (2014) nämner att den kost som tillagas i undervisningssalen för hem- och konsumentkunskap ses som basal samt traditionell och att undervisningen kretsar kring “riktig” mat. Den synen på kost som förmedlas inom undervisningen och som även klassas som den riktiga maten förkortas med kött, potatis och sås inom Sverige. I andra kulturer finns det andra begrepp för detta så som engelskans “meat and two vegetables with gravy” och som i grunden förmedlar samma syn. Höjjer m.fl (2014) skriver att det inte finns någon specifik mat som måste läras ut i hem- och konsumentkunskap, men att det å andra sidan finns en underliggande kulturell tanke om vad som är “riktig” mat.

I Kadafars (2021) studie om turkiska secondary school (högstadiet och gymnasiet) beskrivs hur det kulturella arvet bevaras och förmedlas till kommande generationer genom skolväsendet. Artikeln delar in fenomenet kultur i två kategorier; *Culture and heritage* som innefattar byggnader, museer, gravplatser och barnlekar som kultur och härkomst samt *Culture Connection* som innefattar mat, kläder, och andra spel som kulturella kontakter. Detta visar på att det finns olika saker som kan ha en kulturell inverkan i klassrummet, bland annat mat (Kadafar, 2021). Artikeln lyfter att elevernas redan har en förståelse för det kulturella arvet, men lyfter även vilja att förstå och bevara det kulturella arv som existerar och att de såg skolan som en viktig plats att göra detta. Det är någonting som lyfts i skolans läroplan men att det finns ett ansvar att lärare, i samverkan med hemmet och övriga samhället, lyfter de kulturella aspekterna i undervisningen (Kadafars, 2021).

5 Diskussion

5.1 Metoddiskussion

Initialt var det svårt att hitta rätt sökord för att få fram information om det som skulle undersökas då det finns lite forskning om matvalens påverkan på undervisningen i hem-konsumentkunskap. I databassökningen användes tillslut begreppen food AND culture AND pedagogy för att senare kunna använda detta för att koppla till ämnet hem-konsumentkunskap. Vid försök att översätta skolämnet hem- och konsumentkunskap till engelska användes ordet “Home economics” som gav ett urval från många länder som exempelvis Kanada, Turkiet, England och Norge. Dessvärre visade sig denna sökning vara irrelevant då innehållet av *Home economics* inte var likvärdigt med ämnet då det centrala innehållet kunde skilja sig. Av denna anledning ansågs det bättre att använda sökord som “education” och “pedagogy” för att på så sätt öka chansen att få mer relevant information.

I litteratursökningen visade det sig tidigt att begreppet *matkultur* är tvetydigt och att det har en relativt bred och till viss del svårdefinierad innebörd. Dessutom saknas även vetenskaplig bredd inom ämnet då litteraturen som lästs ofta refererar till samma källor. Vidare resulterade begreppet matkultur (*food culture*) i flertalet utländska studier som inte handlade om kultur inom skolans värld. Dessa studier hade kunskap från andra perspektiv som författarna av

litteraturstudien behöver analysera separat och tillika dra slutsatser om och ta ställning till ämnet baserat på annan forskning, samt egna erfarenheter. Detta resulterar i att det kan bli skillnader i resultatet baserat på författarnas tolkning av information skriven i artiklarna.

När processen fortlöpte insåg vi att några av artiklarna inte gick att räkna med i resultatdelen då de inte uppfyllde de förbestämda kriterier för denna litteraturstudie. Därför fick dessa användas i bakgrunden och vi fick gå igenom de tidigare sökresultaten och dubbelkolla de artiklar vi inledningsvis sållat bort. Vi beslutade oss för att djupläsa några av de tidigare artiklarna och fann relevanta delar som vi kunde använda oss av, trots att de dömts ut från början.

5.2 Resultatdiskussion

I det här avsnittet diskuteras resultaten av litteraturundersökningarna och ställs i relation till varandra och till våra två frågeställningar och vårt syfte. Inom rubriken tas det viktiga från artiklarna för att kritiskt granskas, analyseras och bearbetas.

5.2.1 Läroprocessernas påverkan av exkluderade elever

På vilka sätt kan elevers läroprocesser påverkas om de inte deltar i mattraditioner kopplade till specifika högtider på grund av sina egenvalda matval? Inom läroplanen, både Lgr 11 och Lgr 22, finns det inga direktiv om vilket typ av livsmedel eller mat som ska tillredas inom ämnet menar Höijer (2014). Detta skapar en viss frihet inom professionen, men också utmaning om att skapa en undervisning som kan passa alla. Lärare i hem- och konsumentkunskap måste ta hänsyn till elevers egenvalda mattraditioner som grundas i religiösa, etiska och kulturella uppfattningar, lika mycket som läraren behöver ta hänsyn till hälsorelaterade matval, t ex diabetes. Man måste dock undervisa om andra matkulturer, och även lära sig av andras kultur genom matlagning (Benny, 2012). Detta är nödvändigt för att alla elever ska känna sig inkluderade i undervisningen. Om en elev inte känner sig inkluderad och integrerad i undervisningen inom hem- konsumentkunskap kan det påverka elevens förmåga att dra paralleller till matvanor samt traditioner inom sin familj och kultur. Detta kan leda till att eleven känner sig alienerad i matlagningssituationer i klassrummet.

5.2.2 Anpassning av undervisningen

Undervisningen är kärnan i skolans verksamhet. Ofta behöver man ta ett steg tillbaka från de invanda rutinerna man har som lärare och ställa sig frågan vad syftet och målet med det man undervisar är och om det finns andra sätt att nå målet än den banan man för närvarande är på. Läraren ska inte enbart försöka påverka elevernas konsumtionsval som Höijer m.fl. (2013) skriver om utan också hitta sätt att anpassa undervisningen för att inkludera samtliga elever och ändå täcka olika högtider med tillhörande mattraditioner. Under vissa tidpunkter på året faller religiösa högtider in. Ett exempel är ramadan inom Islam där de som följer tron ska fasta och inte får lov att inta föda eller vätska under dagtid. Detta kan påverka undervisningen som för elever är obligatorisk, men samtidigt måste deras kultur få ta plats i skolans verksamhet. Det kan även påverka andra skolämnen som exempelvis idrott när elever under fastan inte får lov att dricka vatten efter kraftigt fysisk ansträngning. Fortsättningsvis påverkar det hela skoldagen då fastande elever inte får äta skollunch och därmed inte kan prestera utefter bästa förmåga. Detta är utmanande som konstaterats ovanför.

Enligt det centrala innehållet i hem- och konsumentkunskap (Lgr22, 2022) är det viktigt att belysa den gemensamma måltidens betydelse samt vilka faktorer som ingår i en måltid. En måltid är mer än bara intag av näring och kan vara förknippat med både känslor, minnen och identitet. På grund av skolämnets utformning så kan det i vissa fall ändå vara nödvändigt att skala bort dessa faktorer ur måltiden då man ibland behöver fokusera på näringsaspekter och presentera olika sätt för eleverna att uppnå näringsintaget baserat på eventuella matval. Dessutom finns det begränsningar i ämnet som resulterar i att man inte alltid kan genomföra den undervisningen man vill, exempelvis ekonomiska och tidsmässiga faktorer. På grund av detta kan läraren tvingas till mer basala undervisningsformer och kanske därmed inte har möjlighet genomföra matlagningen som läraren önskar i de praktiska undervisningsmomenten.

Matvalen i sin tur är en arena i sig som behöver få ta mer plats i hem-konsumentkunskapklassrummet. Forskningen visar på fall där individer valt att ta avstånd från vissa livsmedel som annars intas av personer i deras närhet baserat på de kulturella bestämmelserna (Johnston & Baumann, 2021). När detta fenomen sker hos unga elever är det viktigt att säkerställa att eleverna får och innehar kunskap om hur de ska variera sin kost så näringsbehovet täcks då detta kanske inte fås hemifrån, vilket också lyfts i det centrala innehållet i hem- och konsumentkunskap (Lgr22, 2022). Det är viktigt att man uppnår sitt näringsbehov i samtliga åldrar, men ansvaret kan inte ligga på skolan när det kommer till vuxna individer. Det är dock viktigt att lägga en grund för de elever man undervisar och ansvarar för som lärare, så att dessa kan göra välinformerade val som vuxna i framtiden samt att de får förutsättningarna att analysera och balansera komplexiteten i sina matval. Förståelsen för andras val och att kunna försvara sina egna är viktigt att besitta kunskaper om. Vissa väljer att undvika livsmedel av religiösa skäl, och andra kan välja bort samma livsmedel av helt andra skäl (Johnston & Baumann, 2021). Kontentan är att man inte äter ett specifikt livsmedel, men anledningarna kan vara helt motsatta varandra. Exempelvis ser en muslim fläskkött som ett orent livsmedel som inte är tillåtet att äta medan en vegetarian eller vegan kan ha etiska anledningar och ser grisen som lika mycket värd som människan.

När man som individ valt en speciell kosthållning som avviker från det normativa i individens sociala kretsar finns det risk för olika grader av social alienation. Bohm (2016) skriver att många identifierar sig genom vad de äter och inte och detta kan bli speciellt påtagligt under matrelaterade högtider. Om man däremot delar matval med majoriteten omkring sig, eller om man följer den kosten som bestämts inom en viss kultur som delas av många andra, är detta inte kanske inte direkt påtagligt. Exempel på detta är om man följer den muslimska tron och kommer till ett traditionellt svenskt julbord där julskinkan är höjdpunkten och individen inte äter fläsk, eller att man som vegan inte får en smula på fettisdagen på sin arbetsplats. Bruselius-Jensen m.fl. (2017) lyfter vikten av att man kan lära sig om andra kulturer och att dessa kulturella kunskaper kan implementeras i livet. Att andra kulturer kan gynna i hur man ser till sin kultur och hur man förstår den. Dewilde m.fl. (2018) lyfter att kulturundervisning kan öka intresset för skolan hos eleverna inom olika skolämnen, men att de bör göras med försiktighet för att inte skapa större klyftor mellan elever som då kan se sina olikheter som hinder. I undervisning bör då läraren lyfta olika kulturella aspekter, men lägga fokus på att bygga broar mellan elever och vara varsam över att inte skapa en känsla av alienation mellan elever.

Benny (2012) menar att det är huvudsakligen kvinnor som har förmedlat matkultur och mattraditioner vidare genom generationer då det normativt har setts som kvinnors uppgift att utföra det arbete som görs i hemmet. Om det finns brister i detta är det kvinnan i hemmet får skulden, speciellt när det handlar om att barnen inte får en fullvärdig kost. Johnston och

Baumann (2021) beskriver också ett fall i sin studie där en kvinna berättar om den skuld och avsky hon upplevt när hon förväntats tillaga kött trots att hon själv är vegetarian, just för att hon som kvinna förväntas laga maten i sin kultur. Fernández m.fl. (2021) lyfter i sin studie hur specifikt flickor resonerar kring mat. Många använder mat som en form av belöning eller ett sätt att må bra och då är det specifika smaker, lukter eller texturer på maten som är av största vikt. Fokuset i studien är på socker och hur söta snacks är en stor del av de unga flickornas kost. I förlängningen kan man i undervisningssituationer som lärare stöta på individer som tycker att vissa sysslor i hemmet är *kvinnogöra* som Benny (2012) nämner ovan på grund av att det är så verkligheten i deras kulturer ser ut.

Många matsituationer, som exempelvis grillkvällar, där mannen förväntas sköta grillning av kött till perfektion är exempel på manlig matkultur. Eventuella avvikande matval, framförallt där mannen inte äter kött, kan göra att mannen känner sig utanför eller mindre manlig än andra män som inte avviker från den normativa kosten (Johnston & Baumann, 2021).

Det går också att se olikheter mellan könen i andra situationer, exempelvis som en flicka i Kenya poängterar att vara den äldsta dottern betyder att man förväntas göra de sysslor som mamman i hemmet gör, speciellt när mamman inte är hemma. Detta syftar huvudsakligen på matlagning, städning och barnavård i hemmet. Bruselius-Jensen m.fl. (2017) lyfter i sin artikel att detta är något som flickorna i Danmark inte upplever på samma sätt, då de istället känner en större frihet i sin fritid hemma. Här måste man som pedagog i den svenska skolverksamheten hitta en balans i undervisningen och få eleverna att acceptera att samtliga sysslor kan och bör göras oberoende vilken könstillhörighet man har. Detta är däremot något som framför allt dessa elevers familjer kan motsätta sig eftersom det i deras kultur fortfarande finns sysslor som ses vara "kvinnogöra".

I den svenska kursplanen är mat en central del av utbildningen och syftet är att göra eleverna medvetna om samspelet mellan faktorer som kan ha effekt på hälsa och miljö genom mat. Oljans m.fl. (2017) lyfter att mat påverkar både individer och grupper i olika sammanhang och att den sociala betydelsen av måltider är viktig för livsstil och välmående. Kunskap och undervisning om mat är inte bara relevant för näring och hälsa utan är nära kopplat till traditioner, kultur och samhällsfrågor både lokalt och globalt. Oljans m.fl. (2017) skriver vidare om mat som ett verktyg för lärande i ett socialt och kulturellt perspektiv där eleven lär sig att värdera en måltids sociala samt ekologiska potential; att leva hållbart och inkluderar även andra människor samt den naturliga miljön.

5.2.3 Fortsättning av problemområde

Den här forskningsöversikten tar endast upp matval som på ett eller annat sätt är *egenvalda*, förutsatt att man definierar religiösa, etiska och kulturella matval som *egenvalda*. Ett fortsatt område att studera skulle därför kunna vara matval som inte anses vara frivilliga, utan snarare nödvändiga utifrån hälsoskäl. Hur påverkas en elevs sociala situation av att behöva specialkost på grund av exempelvis mjölkproteinallergi eller diabetes? Känner sådana elever utanförskap vid högtider? Vad händer om läraren inte besitter kompetensen som krävs för att hantera denna situation? Hos vem ligger ansvaret att verksamheten ska kunna anpassa sig utifrån eventuella allergier eller andra sjukdomstillstånd?

6 Slutsats

Baserat på resultatet dras slutsatsen att läraren behöver ha, och förmedla en acceptans i hem-konsumentkunskapsklassrummet. Skolan har ett ansvar att undervisa och instruera elever hur de får ett fullgott intag av näringsämnen utifrån olika livsmedel. Elever som under sin skolgång väljer att avvika från normativa matval kan behöva näringsmässig stöttning av skolämnet för att säkerställa att eleven förstår innebörden av sitt matval. I den praktiska undervisningen kan relativt enkla anpassningar göras för att inkludera elevernas matval. Att byta ut fläskkött mot exempelvis kyckling eller något vegetariskt alternativ är ett enkelt sätt att underlätta för de som inte äter fläsk. Att sedan använda sig av vegetabiliska fetter underlättar också för de som inte vill inta animaliska produkter.

Gällande måltiden som ett socialt fenomen måste läraren ge olika matkulturer plats i undervisningen och elever behöver få chansen att utforska olika matval inom dessa kulturer under lärarens vägledning och kompetens. För att ge elever chansen att lära sig om olika matkulturer så måste man som lärare också göra plats för dem och inte se sin egna planering om matlagningen som enväldig. Istället finns vikt i att ge utrymme för eleverna att delta i planeringen för att lyfta deras erfarenhet och bakgrund. Detta är även något som skapar tolerans och förståelse mellan eleverna och är grundläggande för elevernas framtida sociala och kulturella erfarenheter då diskussioner leder till ökad förståelse bland elever – att diskutera är också att vilja förstå andra infallsvinklar.

Slutligen är det viktigt att lyfta komplexiteten inom området och svårigheten med att ge exakta svar på frågorna som ställts. Från svårigheter i att definiera "matkultur" till att ge ett exakt svar på hur det ska implementeras i undervisningen. Det har starka kopplingar till uppväxt och identitet som kan vara djupt personlig och variera från person till person. Således bör en lärare inom hem- och konsumentkunskap svara tillmötesgående och flexibel i sin planering och förståelse om att alla elever har olika uppfattningar inom detta område.

Referenser

Resultatartiklarna har markerats med en trunkering * i referenslistan.

*Benny, H. (2012). *When traditions become innovations and innovations become traditions in everyday food pedagogies*. Australian Journal of Adult Learning Volume 52, Number 3, November 2012

Bohm, I. (2016). "We're made of meat, so why should we eat vegetables?" *Food Discourses in the School Subject Home and Consumer Studies*. (Act 1960:729) [Doktorsavhandling, Umeå universitet]. UmU-tryckservice, Umeå University Umeå. <http://umu.diva-portal.org/>

*Bruselius-Jensen M, Renwick K, Aagaard-Hansen J. (2016). *Cross-cultural school-based encounters as global health education*. Health Education Journal. 2017;76(3):349-361. doi:10.1177/0017896916676209

Bryman, A. (2016). *Samhällsvetenskapliga metoder* (Tredje upplagan ed.). Liber.

*Cefai, C., Cavioni, V., Bartolo, P., Simoes, C., Miljevic-Ridicki, R., Bouilet, D., Pavin Ivanec, T., Matsopoulos, A., Gavogiannaki, M., Assunta Zanetti, M., Galea, K., Lebre, P., Kimber, B. & Eriksson, C. (2015). *Social inclusion and social justice*. Journal for Multicultural Education; Bingley Vol. 9, Iss. 3: 122-139. DOI:10.1108/JME-01-2015-0002

Davidsson, B., & Patel, R. (2019). *Forskningsmetodikens grunder - Att planera, genomföra och rapportera en undersökning*. Författarna och Studentlitteratur.

*Dewilde, J., Kolbjørn Kjørven, O., Skaret, A., & Skrefsrud, T-A. (2018). *International Week in a Norwegian School. A Qualitative Study of the Participant Perspective*. Scandinavian Journal of Educational Research, 62:3, 474-486, DOI: 10.1080/00313831.2017.1306800

*Fernández, E., Kitching, K., & Horgan, D. (2021). *Young girls' experiences of 'good' food imperatives in a working class school community: rethinking food desire?*. Cambridge Journal of Education, 51:5, 543-561, DOI: 10.1080/0305764X.2021.1877618

Fischler, C. (1980). *Food habits, social change and the nature/culture dilemma*. *Social Science Information*, 19(6), 937–953. <https://doi.org/10.1177/053901848001900603>

Fjellström, C. (2009). *Food's cultural system of knowledge – meals as a cultural and social arena*. I H. Janhonen-Abuquah & P. Palojoki (red.), *Food in Contemporary Society* (s.19-22). Universitets press.

Highmore, B. (2008). *Alimentary Agents: Food, Cultural Theory and Multiculturalism*. *Journal of Intercultural Studies*, 29:4, 381-398, DOI: 10.1080/07256860802372337

Höijer, K. (2009) *Exploring cooking in the classroom: what needs to be considered?* I H. Janhonen-Abuquah & P. Palojoki (red.), *Food in Contemporary Society* (s.93-98). Universitets press.

*Höijer, K., Hjalmskog K., & Fjellström, C. (2014). *The Role of Food Selection in Swedish Home Economics: The Educational Visions and Cultural Meaning, Ecology of Food and Nutrition*, 53:5, 484-502, DOI: 10.1080/03670244.2013.870072

*Höijer, K., Hjalmskog K., & Fjellström, C. (2013). *Learning space for food: exploring three Home Economics classrooms*, *Pedagogy, Culture & Society*, 21:3, 449-469, DOI: 10.1080/14681366.2013.809374

Ideologi. (u.å) I *Nationalencyklopedin*. Hämtad 2022-03-10 från <https://www.ne.se/uppslagsverk/encyklopedi/l%C3%A5ng/ideologi>

*Johnston, J. & Baumann, S. (2021). *Eating animals: exploring the “meat paradox” in a food studies classroom*, *Food, Culture & Society*. 24:5, 731-737, DOI: 10.1080/15528014.2021.1898140

Kafadar, T. (2021). “Cultural Heritage in Social Studies Curriculum and Cultural Heritage Awareness of Middle School Students”*International Journal of Progressive Education*, Volume 17 Number 2. 10.29329/ijpe.2020.332.16

Läroplan för grundskolan, förskoleklassen och fritidshemmet: Reviderad 2022. (2022). Hämtad från URL <https://www.migrationsverket.se/Om-Migrationsverket/Migration-till-Sverige/Historik.html>

*Oljans, E., Elmståhl, H., Mattsson Sydner, Y. & Hjalmskog, K. (2017). *From nutrients to wellbeing identifying discourses of food in relation to health in syllabi*. *Pedagogy, Culture & Society*, 26:1, 35-49, DOI: 10.1080/14681366.2017.1345974

Palojoki, P. (2009). *Food is not only nutrition; an introduction*. I H. Janhonen-Abreuquah & P. Palojoiki (red.), *Food in Contemporary Society* (s.7-8). Universitets press.

Park, S.J., Yeatman, H., Russell, J., MacPhail, C. (2022). *Food pedagogy-key elements for urban health and sustainability: A scoping review**Appetite*, Volume 168, 1 January 2022 <https://doi.org/10.1016/j.appet.2021.105672>

Pazzaglia, G. and Williams, C. (2012), *Bring Food and Culture to the Classroom*. *Journal of School Health*, 82: 577-580. <https://doi-org.ezproxy.ub.gu.se/10.1111/j.1746-1561.2012.00739.x>

Reid, J, L., Kagan, S, L., & Scott-Little, C. (2019). *New understandings of cultural diversity and the implications for early childhood policy, pedagogy, and practice*, *Early Child Development and Care*, 189:6, 976-989, DOI: 10.1080/03004430.2017.1359582

Sandström, M. & Stier, J. (2020). *Managing the Symbolic Power of Halal Meat in Swedish Preschools: Food for Thought in Discussions on Diversity*. *Journal of Intercultural Communication*; Iss. 52 Göteborg

SCB (2022). *Sveriges befolkning*. Statistikmyndigheten. Hämtad 2022-03-01 från URL <https://www.scb.se/hitta-statistik/sverige-i-siffror/manniskorna-i-sverige/sveriges-befolkning>

*Schwartz, A. (2013). *The significance of place and pedagogy in an urban multicultural school in Sweden*. *Education Inquiry* Vol. 5, No. 2, June 2014, pp. 247-264 DOI:10.3402/edui.v5.23924

Socialstyrelsen. (2019). *Nationella minoriteter*. Hämtad 2022-03-01 från URL <https://www.socialstyrelsen.se/om-socialstyrelsen/nationella-minoriteter>

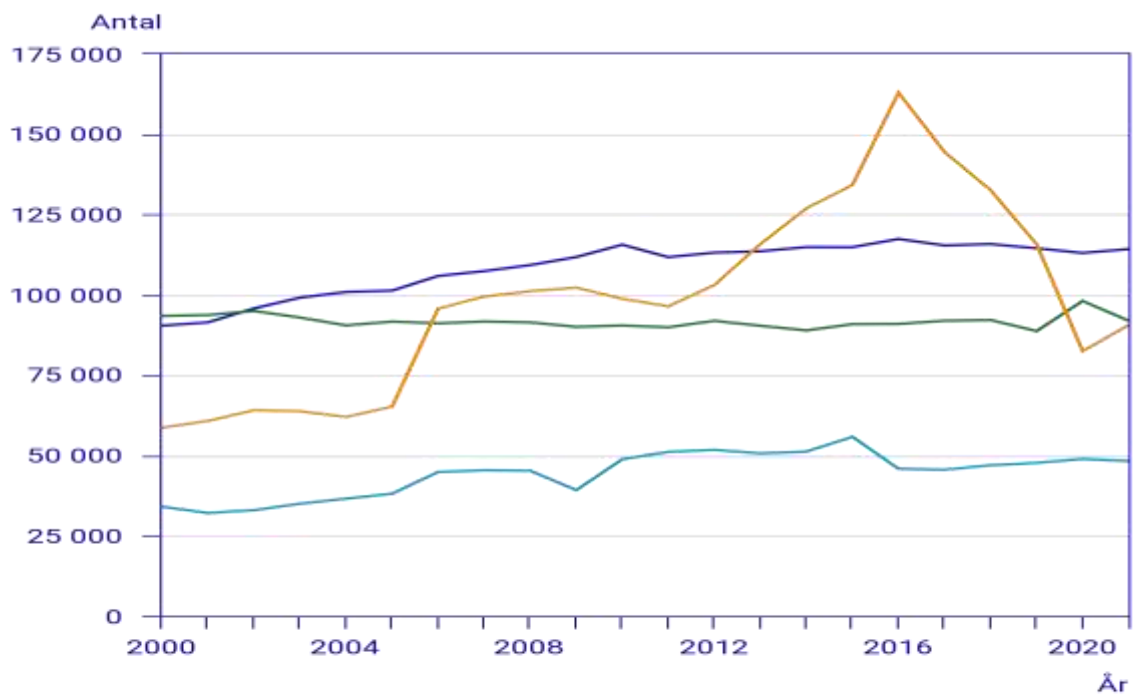
Taar, J. & Palojoki, P. (2022). *Applying interthinking for learning 21st-century skills in home economics education*. *Learning, Culture and Social Interaction*, Volume 33.
<https://doi.org/10.1016/j.lcsi.2022.100615>.

Bilagor

Tabell över invandring

Bilaga 1

Födda, döda, invandringar och utvandringar per år från år 2000

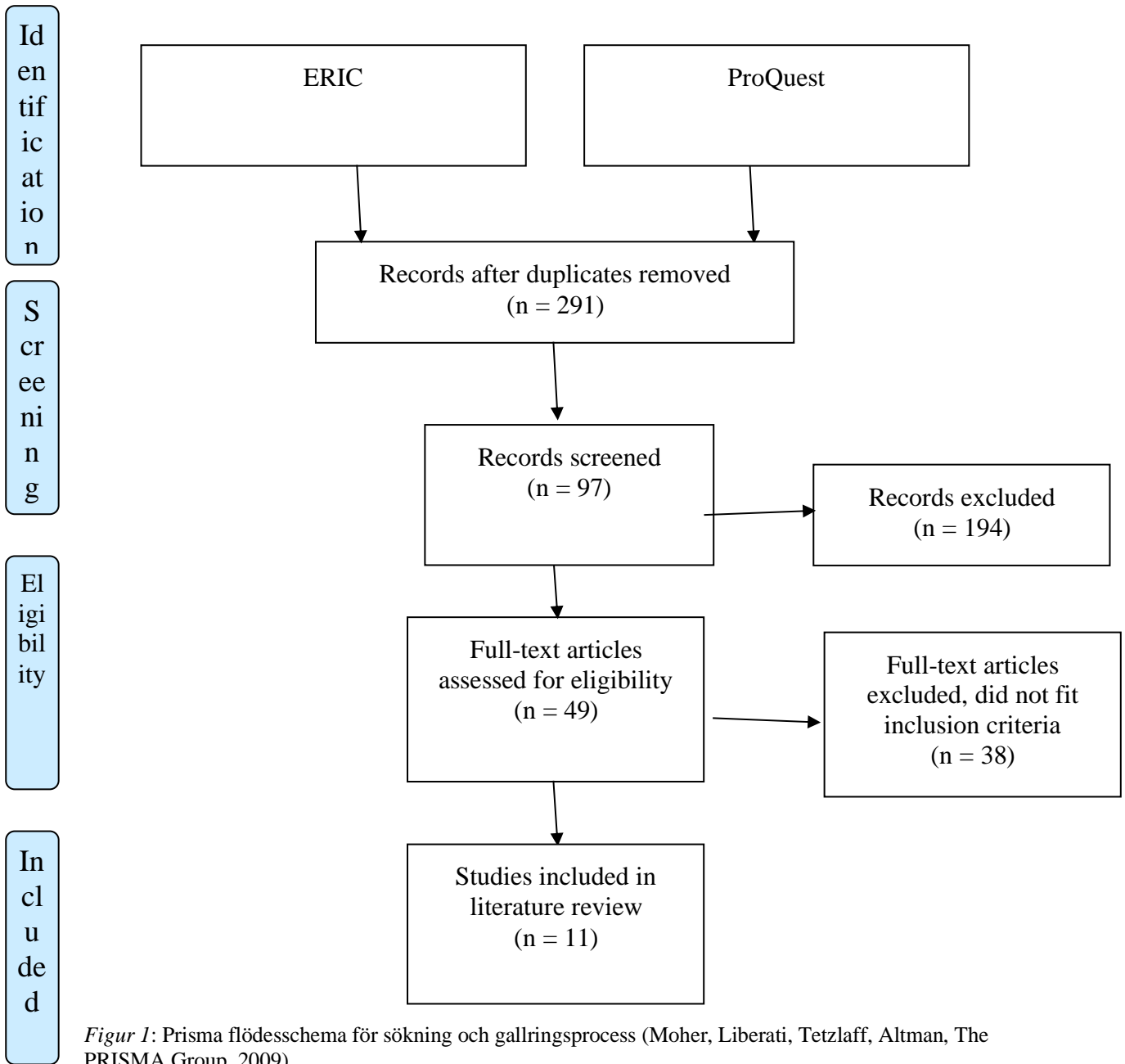


Diagramförklaring

- Födda
- Döda
- Invandringar
- Utvandringar

Källa: SCB

Datum	Databas	Sökord/Limits/Booleska operatorer	Antal träffar	Lästa abstract	Urval
220201	ProQuest	Food AND culture AND Pedagogy Limits: peer reviewed	146	73	4
220201	ERIC	Food AND culture AND "home economics"	34	13	3
220210	ProQuest	multicultural AND sweden AND school	28	5	2
220310	ProQuest	noft(multicultural) AND noft(school) AND noft(food) Limits: peer reviewed, full text, last ten years	83	5	1



Figur 1: Prisma flödesschema för sökning och gallringsprocess (Moher, Liberati, Tetzlaff, Altman, The PRISMA Group, 2009).

Bedömningsmall artiklarnas kvalitet

Bilaga 4

1. Är hypoteser, syfte och/eller eventuella frågeställningar klart beskrivna?	Ja/Nej
2. Är problemet och rationalen för studien tydligt beskrivet?	Ja/Nej
3. Är väsentliga begrepp definierade?	Ja/Nej
4. Kvalitativ artikel: Får vi kunskap om forskarens förförståelse/perspektiv?	Ja/Nej
5. Var urvalsstrategin lämplig med tanke på syftet? För att svara ja bör det framgå tydligt varifrån undersökningsgruppen valdes, vilka som valdes och varför samt hur de valdes ut och varför? Tydliggörs eventuella inklusions- och exklusionskriterier?	Ja/Nej
6. Kvantitativ artikel: Framgår det tydligt utifrån vilka grunder urvalets storlek bestämdes?	Ja/Nej
7. Är egenskaperna/karaktäristika hos de deltagare som ingår i studien tydligt beskrivet?	Ja/Nej
8. Interventionsstudie: Är försökspersonerna randomiserade till interventionsgrupp(er)?	Ja/Nej
9. Interventionsstudie: har interventionen (programmet/en ny form av undervisning etc.) som ska jämföras beskrivits tydligt?	Ja/Nej
10. Har studien använt en adekvat datainsamlingsmetod?	Ja/Nej

Översikt artiklar kvalitet

Bilaga 5

Författare/ Publiceringsår/ nation	Titel	Syfte	Design/Metod/ Urval	Slutsats	Poäng
Karin Höjjer,Christina Fjellström & Karin Hjälmeskog 2013 Sweden	Learning space for food: exploring three Home Economics classrooms	Syftet med denna artikel är att utforska hur ett klassrum kan förstås och utforskas när man studerar barns lärande om mat i hemkunskap.	Kvalitativ	Författarna utforskar i denna uppsats vilka faktorer som tillsammans konstruerar hemkunskapsklassrummet som en inlärningsplats för mat. föräldrars förutsättningar kunde påverka grunden av relation man som lärare ville lägga på personliga relationer och eventuellt undvika läxor. Eller om eleverna hade förutsättningar för det så kunde man använda hemläxor som ett pedagogiskt verktyg.	14/15
Eluska Fernández, Karl Kitching & Deirdre Horgan 2021 UK	Young girls' experiences of 'good' food imperatives in a working class school community: rethinking food desire?	Syftet med artikeln är att undersöka hur de nationella programmen mot fetma i skolorna fungerar, och resultaten av dessa.	Kvalitativ	Flickorna som deltog i studien ansåg att maten de åt var höjdpunkten med livet, och de identifierade sig med maten de åt. De ansåg dock att de fanns bestämmelser om vad som var - och inte var tillåtet att äta ur ett hälsoperspektiv. Flickorna ifrågasatte de politiska insatser som gjorts för att förbättra hälsotänket i skolan och	13/17

				berättelserna ger en starka skäl att kritiskt granska pedagogiken att lära om matkonsumtion.	
Josée Johnston & Shyon Baumann 2021 Canada	Eating animals: exploring the “meat paradox” in a food studies classroom,	Målet med studien var att få klassen att tänka på varifrån proteiner (framför allt kött) kommer från samt olika mönster av socialt beteende som tillåter människor att vanemässigt skilja sig från köttets ursprung.	Kvalitativ	Artikeln belyser de kulturella och politiskt ekonomiska strukturer som tillåter nordamerikaner att äta kött i så stora kvantiteter, trots växande kunskap hos allmänheten om köttets miljörisker, hälsokonsekvenser och djurskyddsfrågor. Forskare har observerat uthålligheten av en "köttparadox": att konsumenter har en motvilja mot att skada djur, men tycker också om att äta kött och är ovilliga att ta bort det från sin kost.	15/15
Joke Dewilde, Ole Kolbjørn Kjørven, Anne Skaret & Thor-André Skrefsrud 2018 Norway	International Week in a Norwegian School. A Qualitative Study of the Participant Perspective	Artikeln utforskar faktorer kring den internationella veckan som skolan valt att ha och undersöker de olika deltagarnas betydelse och perspektiv för veckan.	Kvantitativ	Studien visar att deltagarna både bekräftar och utmanar tidigare forskning kring litteraturens kritiska hållning. Resultaten visar att skolans internationella vecka kan bidra till att forma klyftor mellan deltagarna genom att förstärka språkliga och kulturella gränser när man söker efter en gemensam plattform för de som önskar organisera och förstå kulturer. Däremot betonar också de olika aktörerna den positiva potentialen med en sådan vecka.	12/15
Anneli Schwartz 2013	The significance of place and pedagogy	Denna avhandling bygger på en	Kvalitativ	Det handlar om hur en viss utbildningsmodell har använts i en era	13/15

Sweden	in an urban multicultural school in Sweden	etnografisk studie i en förortsskola, som i en tid präglad av stark fokusering på elevprestationer och kriser i skolan, valt en särskild pedagogik, för att hantera och genomföra sitt uppdrag.		av reformer i en mångkulturell förortsskola som svar på en prestationskris, som ett sätt att göra skolan mer framgångsrik.	
Cefai, C., Cavioni, V., Bartolo, P., Simoes, C., Miljevic-Ridicki, R., Bouilet, D., Pavin Ivanec, T., Matsopoulos, A., Gavogiannaki, M., Assunta Zanetti, M., Galea, K., Lebre, P., Kimber, B. & Eriksson, C. 2015 England	<i>Social inclusion and social justice</i>	Syftet med studien är att presentera utvecklingen av en läroplan för motståndskraft under tidiga år och grundskolor för att förbättra social integration, jämlikhet och social rättvisa bland europeiska samhällen, särskilt bland missgynnade och utsatta, genom kvalitetsutbildning.	Kvalitativ	Denna studie syftar till att främja jämlikhet, social integration och social rättvisa i ett mångkulturellt europeiskt samhälle som för närvarande står inför olika utmaningar i detta avseende. Det syftar till att ta itu med detta genom att utrusta barn med de viktiga psykologiska resurser som krävs för att övervinna hinder i sina liv och att trivas kognitivt, socialt och känslomässigt, alltså minska frånvaro, skolavhopp i förtid, utanförskap, skolmisslyckande och psykisk ohälsa.	12/15
Oljans, E., Elmståhl, H., Mattsson Sydner, Y. & Hjalmskog, K 2017	<i>From nutrients to wellbeing identifying discourses of food in</i>	In this article, a discourse analytic approach combined with a didactic perspective are used as the theoretical frame. The aim	Kvalitativ	De läroplaner inom hem- och konsumentkunskap som analyserats i denna studie erbjuder specifika dominerande diskursiva betydelser	10/15

Sweden	<i>relation to health in syllabi.</i>	is to explore how food in relation to health has been constructed within the syllabus of HE.		samtidigt som andra betydelser mer eller mindre är uteslutna. De tre diskurserna som identifieras i kursplanerna är den medicinska diskursen, konsumentdiskursen och den mänskliga ekologiska diskursen, som var och en representerar olika sätt att konstruera mat i relation till hälsa.	
Karin Höjjer, Christina Fjellström & Karin Hjalmeskog 2014 Sweden	<i>The Role of Food Selection in Swedish Home Economics: The Educational Visions and Cultural Meaning, Ecology of Food and Nutrition,</i>	Den här artikeln utforskar livsmedel som talats om och valts i utbildningen för svensk hem-och konsumentkunskap som en relation mellan strukturella processer och agentur. Tre datamängder från observationer och fokusgruppsintervjuer med lärare och elever analyserades för livsmedels klassificeringar. Dessa var relaterade till en kulinarisk triangel av motsägelser, som visade faktorer som identitet, bekvämlighet och ansvar.	Kvalitativ	Maten som denna grupp lärare och elever talade om som en del av svensk hem-och konsumentkunskaps utbildning sorterades in i kategorier som visade sig spegla faktorer som identitet, bekvämlighet och ansvar. Lärare betraktade ämnens identitet och sig själva genom att tala om mat som grundläggande, idealisk, traditionell och sympatisk. Mat som talades om som snabbt gjord, prisvärd, pedagogisk och mångsidig återspeglade bekvämlighets faktorer. Två kategorier relaterade till ansvar: hälsosam och miljövänlig mat. Resultaten av denna studie tyder alltså på att även om det inte finns några specifika riktlinjer som anger vilken mat som ska ingå i svensk hemkunskapsutbildning så finns det fortfarande kulturella strukturer som påverkar vilken mat man pratar om och väljer. Våra resultat visar också att matvalet görs av lärare och att de inom en kulturell ram har mer handlingskraft än elever. Vi drar slutsatsen att mat i svensk hemkunskapsutbildning kan	14/15

				tolkas som mat mellan utbildningsvisioner och kulturell mening.	
Kafadar, T. (2021). Turkey	<i>Cultural Heritage in Social Studies Curriculum and Cultural Heritage Awareness of Middle School</i>	Denna studie syftar till att fastställa kulturarvsobjekten i alla samhällskunskapsläroplaner (4:e, 5:e, 6:e och 7:e klasserna) och medvetenheten hos mellanstadieeleverna i 5:e, 6:e och 7:e klasserna om kulturarv. I studien analyserades alla samhällskunskaper på alla årskurser i Turkiet. Följande forskningsfrågor fastställdes således. - Vilka kulturarvsmoment som ingår i alla årskurser (4:a, 5:e, 6:e och 7:e klass) i samhällskunskapen läroplaner? Enligt elever i 5:e, 6:e och 7:e klass, - Vad betyder kulturarv? - Vilka är beståndsdelarna i kulturarvet? - Varför är kulturarvet viktigt? - Vad ska göras för att bevara kulturarvet?	Kvalitativ	Analysen av alla betygsprestationer i samhällskunskapens läroplaner visade att prestationerna var otillräckliga på kulturarvsmoment. Ytterligare prestationer kan inkluderas i kursplanerna för samhällskunskap i framtida revideringar. Vidare skulle betoningen av denna fråga kunna förbättras i läroböcker i samhällskunskap. Lärare skulle kunna låta eleverna genomföra fler aktiviteter i detta ämne under undervisningen i samhällskunskap; därmed öka elevernas medvetenhet om denna fråga. Framtida studier skulle kunna analysera medvetenhet om kulturarv med elever i andra årskurser. Vidare skulle läroböcker kunna revideras för att fastställa bristerna och förbättra innehållet om kulturarv i det extra kursmaterialet. För att öka medvetenheten hos små barn om denna fråga skulle ytterligare och mer rikhaltigt innehåll kunna inkluderas i media. Sålunda kan inte bara det pedagogiska innehållet utan även flera medier tillgängliga för eleverna innehålla element som skulle öka medvetenheten om kulturarvet.	14/15
Benny, H. (2012).	<i>When traditions become innovations and innovations</i>	Den här artikeln undersöker hur det är viktigt att lära sig laga mat för att upprätthålla "etniska" mattraditioner och hur dela matkunskap spelar	Kvalitativ	Familjer, skolor, resor, arbetsplatser, grannskap och blandäktenskap kan alla betraktas som "pedagogiska utrymmen" där långlivade, kulturellt distinkta kulinariska färdigheter fortsätter att utövas	14/15

Australia	<i>become traditions in everyday food pedagogies</i>	en roll i interkulturellt utbyte.			
Bruselius-Jensen M, Renwick K, Aagaard-Hansen J. (2016) Denmark	<i>Cross-cultural school-based encounters as global health education.</i>	Med utgångspunkt i begreppen den kosmopolitiska personen och demokratisk hälsoutbildning utforskar den här artikeln fördelarna med grundskolebaserade, tvärkulturella dialoger för global hälsoutbildning.	Kvantitativ	Resultaten visar fördelarna med tvärkulturella dialoger som ett sätt att utbilda studenter till att bli globala hälsoagenter med en kosmopolitisk syn.	12/14