

Grande, G. M. (2025). Samisk perspektiv i mat- og helsefaget: Å gjøre for å gjøre, eller å gjøre for å lære?. I G. M. Grande, L. Husjord & K. Ryslett (Red.), *Matkulturer i Norge: Samisk, kvensk/norskfinsk, skogfinsk, jødisk, romsk og romani/tater i fagområdet mat og helse i lærerutdanningene*. (s. 93–118). Fagbokforlaget. DOI: <https://doi.org/10.55669/oa580403>

Kapittel 3

## Samisk perspektiv i mat- og helsefaget

### *Å gjøre for å gjøre, eller å gjøre for å lære?*

Grete Modell Grande<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Nord universitet

**Sammendrag:** Hensikten med dette kapitlet er å frambringe kunnskap om hva som blir gjennomført under temaet «samisk matkultur» i faget mat og helse i grunnskolen. Det belyser også sider av samiske perspektiv som kan innlemmes i skolefaget.

Datagrunnlaget i kapitlet er basert på et digitalt spørreskjema besvart av 110 mat- og helselærere i grunnskolen våren 2023.

Matkultur og tradisjon kan forstås på ulike måter, og stedsdimensjonen vil ha betydning for innholdet i en matkultur. Slik er det også i samisk matkultur.

Samlet sett viser resultatene at det er retter av reinkjøtt som er mest brukt blant deltakerne. Det er også et stort ønske om gode, tilgjengelige læremidler om temaet samisk matkultur.

*Nøkkelord: samisk matkultur, samisk mat, tradisjonelt levevis, samisk perspektiv, didaktisk utfordring*

**Abstract:** The purpose of this chapter is to generate knowledge about what is carried out within the theme of «Sami food culture» in the (school) subject Food and Health in primary school in Norway. It also aims to illuminate aspects of the Sami perspective that can be incorporated in various contexts in the subject.

The data material in this chapter is based on a digital questionnaire answered by 110 Food and Health teachers in primary school in the spring of 2023.

Food culture and tradition can be understood in different ways. The geographical location is always of major importance for the content of a food culture. This is also the case in Sami food culture.

Overall, the results show that reindeer meat dishes are the most used among the participants. There is a great desire for good and accessible teaching aids about the topic of Sami food culture.

*Keywords: Sami food culture, Sami food, traditional way of life, Sami perspectives, didactic challenge*

## Innledning

Den samiske kulturarven er en del av den norske kulturarven. Læreplanen LK-20 legger vekt på at elevene skal få innsikt i samisk kultur og samfunnsliv, samt normer og verdier i samisk matkultur. Dette kan vi finne igjen i både overordnet del av læreplanen og under fagets relevans og sentrale verdier i læreplan for mat og helse. I tillegg er det klare kompetansemål der elevene skal samtale om måltidsskikker, fortelle om råvarene, utforske og presentere tradisjonelle samiske metoder for å konservere mat, og bruke råvarer og matlagingsmetoder fra samisk matkultur (Kunnskapsdepartementet, 2017; Kunnskapsdepartementet, 2019).

Matkultur er knyttet til handlingsmønster og rutiner i forbindelse med måltider i fortid, nåtid og framtid, der både naturen og kulturen er representert gjennom maten vi spiser (Amilien, 2019). I denne sammenhengen er det samisk matkultur som har fokus, og hvordan temaet blir presentert og forvaltet i mat- og helsefaget i grunnskolen. Selv om samisk mattradisjon ikke er nytt i læreplanen, er søkelyset på samisk kultur større og tydeligere i LK-20 enn i tidligere planer (Figenschou et al., 2023, s. 17).

Når en skal formidle kultur, tradisjoner og ritualer fra andre kulturer, er det viktig å utvise en form for kultursensitivitet. Formidlingen bør skje med kunnskap, respekt og verdighet, og ikke bare bli en «eksotifisert happening» vi kan hake av for gjennomført. Figenschou (2023, s. 61) viser til at det er lett å bruke stereotypier når lærestoff skal forenkles og presenteres kort og lettfattelig.

Mat og helse er et lite fag i grunnskolen, og tilgangen til læremidler i faget er begrenset (Djupegodt & Aadland, u.å.). Det er få læreverker å velge mellom, både digitalt og analogt, spesielt på barnetrinnet (Øvrebø & Engeset, 2020, s. 134). Utvalget av tilgjengelige opplegg og oppskrifter til bruk i skolen innenfor samisk matkultur kan derfor være begrenset. Svært mange av de som underviser i de praktisk-estetiske fagene mangler også relevant fagutdanning. Det lave utdanningsnivået i mat og helse gjelder for alle trinn i grunnskolen, og faget mat og helse har det laveste utdanningsnivået av alle de praktisk-estetiske fagene (Arnesen et al., 2023; Perlic, 2019).

Det er i liten grad gjort empiriske undersøkelser om innholdet i mat- og helsefaget i skolen generelt (Borgen et al., 2023, s. 18; Lassen, 2020, s. 2). Det er enda mindre forskning om samisk matkultur i faget. I starten av dette prosjek-

tet ble det gjennomført enkle søk etter tilgjengelig informasjon og kunnskap om samisk mat og matkultur til bruk i skolen, både i forskningslitteratur og i aktuelle læreverker for faget. Det var stort sett oppskrifter på bidos og gakko og lite annet som var lett tilgjengelig på det tidspunktet. Mer systematiske søk på samisk matkultur, og mat- og helsefaget hver for seg, blant annet gjennom Google Scholar, gir noen treff. Men *samisk matkultur i skolen* og *samisk matkultur i mat- og helsefaget* gir ingen relevante treff for prosjektet. Det er derfor et behov for forskning på området.

For å undersøke undervisningspraksis om samisk matkultur i grunnskolen, ble det våren 2023 gjennomført en spørreundersøkelse blant lærere i mat og helse. Problemstillingen for arbeidet var: Hva blir gjennomført av undervisning om samisk matkultur i faget mat og helse i grunnskolen?

Som forskningsspørsmål var det interessant å vite:

- Hvor finner lærerne aktuelt stoff om samisk matkultur?
- Hvilke samiskinspirerte retter lages i mat- og helseundervisningen?

## Samisk matkultur

Læreplanen i mat og helse legger vekt på verdsettingen av et kulturelt mangfold. Den framhever kunnskapen om samisk matkultur som en viktig del av faget, på alle årstrinn. En intensjon i læreplanen er at det skal være innholdsmessig sammenheng og progresjon mellom de ulike trinnene (Utdanningsdirektoratet, 2023b). Samisk matkultur er synliggjort gjennom konkrete kompetansemål både etter 4. trinn, 7. trinn og 10. trinn (MHE01-02).

Elevene skal:

- samtale om måltidsskikker fra norsk og samisk kultur og fra andre kulturer, og om verdien av å spise sammen med andre (kompetansemål 8, etter 4. trinn)
- utforske og presentere tradisjonelle norske og samiske metoder for å konservere mat og fortelle om råvarene som blir konservert (kompetansemål 9, etter 7. trinn)

- lage mat fra norsk og samisk kultur og fra andre kulturer, og sammenligne og utforske råvarer og matlagingsmetoder som brukes i ulike matkulturer (kompetansemål 7, etter 10. trinn)

Det samiske området er stort og strekker seg over deler av både Norge, Sverige, Finland og Russland. Området omtales gjerne som Sápmi. I Norge går det samiske området fra Finnmark i nord til nordre del av Hedmark i sør. Dette området består av ulike geografiske naturområder og dekker innland, høyfjell og kystområder. I tillegg er området inndelt i ulike språkområder. Innenfor Sápmi finnes det ti ulike samiske språk, mens i Norge har vi tre offisielle samiske (skrift-)språk: nord-, lule- og sørsamisk (Figenschou et al., 2023, s. 21). Alle disse tre språkene har særegne bokstaver som skiller seg fra hverandre og fra norsk språk. Flere av de ulike samiske språkene tilhører ulike språkfamilier og kan være vanskelig å forstå på tvers av språkene (Kommunal- og distriktsdepartementet, 2022).

Det kan være lett å tenke at samisk mat og matkultur primært er knyttet til reindrift og reinkjøtt. Men matkultur er gjerne knyttet til geografiske variasjoner og hvilke naturområder som finnes. Tilgangen til ulike råvarer i området, påvirkninger utenfra, tiden vi lever i, og ulike familietradisjoner påvirker også matvalgene våre. Stedsdimensjonen vil ha betydning for innholdet i matkulturen, da tradisjonsrik mat gjerne lages av lokale og kortreiste råvarer (Amilien & Hegnes, 2019). Det har derfor vært vanlig å dele samefolket inn etter bosetning og levevis: sjøsamer, elve- og innsjøsamere, skogsamer og fjellsamer (Berg-Nordlie & Gaski, 2023). Det er også forskjell i mattradisjoner blant reindriftssamer og bofaste samer (Aakervik, 2010).

Det finnes altså ikke én samisk kultur, eller én måte å være samisk på. Av den grunn kan det være utfordrende å finne en enkel definisjon på hva den samiske maten er, og hva den samiske matkulturen innebærer. Men det som er likt og sentralt i samisk matkultur, er kunnskap om og forståelse for naturen og naturens årssyklus. Kunnskapen er ofte ikke nedskrevet, men innbakt i språket, arbeidsmåtene og skikkene, som overføres fra generasjon til generasjon gjennom arbeid, erfaringsdeling eller muntlig fortelling.

Tradisjonelt har samer overlevd gjennom årtusener ved å sanke og høste fra naturen der man befinner seg. Dette er likt mange andre kulturer som har drevet selvbergingshushold. Det handler om utnyttelse av tilgjengelige naturressurser til eget forbruk av mat, klær og utstyr, med minimal bruk av

ikke-nedbrytbare stoffer (Hætta, 2002, s. 235). Også tradisjonell norsk matkultur var preget av selvbergingshushold, med høsting fra naturen gjennom jakt, fangst, fiske og sanking, samt dyrking av mat til eget forbruk. Det var vanlig å konservere råvarer i sesong for å holde seg med mat gjennom året.

Etter hvert ble byttehandel med ulike varer vanlig for å få tilgang til varer man selv ikke hadde muligheten til å dyrke eller utvinne av naturen der man bodde. Samene byttet et bredt spekter av varer med både nordmenn, svensker, finner og russere. Reinsdyrprodukter og skinn fra vilt ble byttet mot for eksempel mel, smør, jern, fiskeutstyr, lær og tykke ulltøyer (Larsson & Sjaunja, 2022). Selv om mange samer fremdeles har et tradisjonelt levesett, er også samisk livsstil preget av en mer moderne og teknologisk livsstil i dag (Andersen, 2020).

Utdanningsdirektoratet har utarbeidet støttemateriell til arbeid med samisk innhold i fagene i skolen. For mat og helse kan vi lese:

Tradisjonelt har samene brukt det som naturen gir i reindrift, jordbruk, fiske, jakt, fangst og høsting. Det finnes mange slags retter av kjøtt og innmat fra rein, sau, geit, ku og okse og fra vilt som hare, elg, rype, sjøfugl, hval og sel. Samene har også brukt melk til ost og smør. Ulike fiskeretter av både saltvanns- og ferskvannsfisk har vært vanlige i kostholdet, og flere sorter bær og spiselige planter er vanlige matvarer. (Utdanningsdirektoratet, 2023a, s. 22).

Med dette som utgangspunkt vil det være et stort handlingsrom med mange muligheter for å jobbe med samisk matkultur og det samiske perspektivet i mat- og helsefaget.

## **Samisk mat**

Det tradisjonelle samiske kostholdet består av rene råvarer og lite prosessert mat. Det er fett- og proteinrikt, med lavt innhold av karbohydrater (Utdanningsdirektoratet, 2023a). Reinkjøtt inneholder høyere verdier av viktige næringsstoffer, blant annet vitaminer og mineraler, sammenlignet med annet kjøtt. Reinkjøttet inneholder like mye flerumettede omega-3-fettsyrer og andre essensielle fettsyrer som fisk og sjømat. Samtidig er fettinnholdet lavere i reinkjøtt enn i storfe og lam (Mattilsynet & Helsedirektoratet, 2022; Meld. St. 32, 2016–2017).

Som tidligere nevnt har årstidene tradisjonelt påvirket råvaretilgangen gjennom året. For å kunne forlenge smaken og holdbarheten på bær, fisk, melk, kjøtt, blodmat og innmat slik at det kunne spises året rundt, har konserveringsmetoder som tørking, røyking, salting, syrning og fermentering blitt tatt i bruk (Asp & Ståhl, 2019, s. 25; Utdanningsdirektoratet, 2023a). Vekster med syrnende eller konserverende egenskaper ble gjerne brukt i konserveringsprosessen. Tettegras, kvann, fjellsyre, engsyre, melkeurt, marikåpe, einer og furu er noen vanlige arter som har blitt brukt for å forlenge holdbarheten i mat.

Multer og tyttebær har høyt innhold av benzosyre, og er på det viset nærmest selvkonserverende. Koking forlenger holdbarheten på disse bærene, men de kan også blandes med andre typer bær eller vekster for å forlenge holdbarheten på blandingen. I læreplanen legges det vekt på norske og samiske måter for å konservere mat og historiene rundt råvarene som blir konserverert, i kompetansemål 9 etter 7. trinn (Kunnskapsdepartementet, 2019).

### **Tradisjonelt levevis**

Reindrift regnes som en samisk næring (Hansen et al., 2016). Den utgjør livsgrunnlaget og er en grunnleggende forutsetning for tradisjonell samisk kultur og samfunnsliv for mange samer. Reindriften er en nomadisk næring basert på helårsbeiting i utmark og fjellområder. Reinen flyttes mellom ulike beiteområder i de ulike årstidene. Nesten 40 prosent av Norges landareal er reinbeiteområde, og det foregår reindrift i nærmere 140 av landets kommuner (Meld. St. 32, 2016–2017, s. 6). Hos reindriftssamene er måltidene ofte ikke fastsatt, men må tilpasses arbeidsdagen. Man spiser når man har anledning til det (Aakervik, 2010).

Men ikke alle samer har drevet med reindrift. Mange har vært bofaste og drevet andre næringer som tradisjonelt jordbruk og fiske i sjøen, i elver eller ferskvann. I dag er det bare et fåtall av den samiske befolkningen som er tradisjonelle reindriftsutøvere, bønder eller fiskere, og de har andre yrker som levevei (Andersen, 2020; Hansen et al., 2016; Meld. St. 32, 2016–2017).

Samene deler året inn i åtte årstider, der skillene er litt omtrentlige og styres av naturen, været, reinens liv og flytting mellom årstidsbeitene. Skillene mellom årstidene kan derfor variere litt fra år til år. Reinen trekker mot fjellene før kalvingen. Reindriftsåret starter når kalvene blir født i mai. Slakting foregår på senhøsten, etter brunsttiden, og på vinteren. Tilgangen til ferskt

kjøtt er størst i denne perioden. Kjøttet blir konservert gjennom røyking og tørking for vårens og sommerens forbruk (Utdanningsdirektoratet, 2023a).

I tillegg er vinterfiske, elfefiske, sanking av sennagress, soppstaking og høsting av spiselige planter og bær aktiviteter som er knyttet til de ulike årstidene og de ulike områdene samene befinner seg i. Flytting mellom ulike beiter i de ulike årstidene er bærebjelken i økologisk og økonomisk matproduksjon i reinbeiteområdene (Regjeringen, 2017).

Også sjøsamene som driver tradisjonelle næringer har egne gjøremål knyttet til de ulike årstidene. Om vinteren drives fjøsdrift og vinterfiske av torsk. Våren preges av lammings, isfiske og eggsanking. I vårsommeren er våronna, laksenotfiske og eggsanking hovedaktivitetene. Så kommer sommeren med høyonn, laksefiske i elv, laksenotfiske, multebærplukking og seifiske. Gjennom høstsommeren er seifiske, sildefiske, flyndre/kveitefiske, bærplukking og potetopptak aktuelle aktiviteter. Så kommer høsten med sanking og klipping av sauer, slaktning og fiske av torsk, hyse og sei. Utover høstvinteren blir det fjøsdrift og småviltjakt. I tillegg sankes emner som brukes til samisk håndverk – duodji – gjennom høsten og vinteren (Båhl, 2010).

### **Samisk perspektiv**

For å forstå samisk matkultur må en også ha kunnskap om samiske perspektiv og samisk pedagogikk. Det handler om takknemlighet og respekt for naturen, i fortid, nåtid og framtid. Fra langt tilbake har samer utviklet skikker, sedvaner og verdisyn for naturen, som kommer til uttrykk i tradisjonelle måltidsritualer, gjennom språk, stedsnavn, eventyr, hendelser, ordtak, overtro og aktiviteter (Buljo, 2020, s. 66). Å ha respekt for, og takke for maten og tilgjengelige ressurser og råvarer, er sentralt.

Råvarene hentes fra fjellet, sjøen eller skogen. Rein, elg, rype, tiur, orrfugl, ørret, røye, sik og harr er eksempler på arter som har vært tilgjengelige i det sørsamiske området (Asp & Ståhl, 2019, s. 30). Å spise og utnytte hele dyret er en vesentlig del av samisk matkultur. Samer har alltid brukt blod, tarmene og innmat i matlagingen, ikke bare av rein, men også fra andre dyr. Tarmene brukes for å lage pølser. Magesekken kan brukes til oppbevaring, for eksempel av blod. Tungen kokes eller tørkes, og kan brukes i kaffen. Klovene på reinen, sener, skinn, horn og bein kan brukes til ulike håndverksprodukter. For eksempel brukes skinn for å lage klær og sko. Horn blir brukt til å lage knapper, og sener

for å lage sytråd. Slik er det også med husdyr, fugler, fisk og annet jaktutbytte (Buljo, 2020, s. 69). Det å utnytte matvarer og ha et bevisst forhold til matforbruk handler også om bærekraft, klima, miljø og matsvinn, og kan knyttes til flere av kompetansemålene i mat og helse (Kunnskapsdepartementet, 2019).

Samisk naturforståelse og tradisjonskunnskap har fra gammelt av blitt overført fra generasjon til generasjon. Barn og unge lærer gjennom språk og konkrete erfaringer. De deltar aktivt i praktiske gjøremål, gjerne sammen på tvers av generasjoner og i nær kontakt med naturen der de vokser opp (Andersen, 2020, s. 43). Det å ordne med ved og lage bål er også en del av samisk kultur. Å ha kunnskaper om ulike typer tresorter som kan brukes som brensel og ulik oppbygging av bålet, alt etter om det skal brukes til matlaging, røyking eller for å varme føttene, kan knyttes til livsmestring i praksis.

Måtehold, ydmykhet, takknemlighet og verdighet er stikkord for bruk og forvaltning av vekster og dyr i naturen. Også sporløs ferdsel kan relateres til samiske kulturer. Ikke forurense eller forsøple. Ikke hugge/høste/plukke mer enn nødvendig, og ikke dra opp vekster med røttene (Buljo, 2020).

Kunnskap om og forståelse for sammenhengene i samisk kultur kan være nødvendig for å kunne gi elevene mulighet til å utvikle dybdelæring i temaet samisk matkultur, i tråd med gjeldende læreplan (Kunnskapsdepartementet, 2017). Det å ha kunnskap om ulike samiske perspektiver utover bare enkelte oppskrifter på samiske retter, er viktig for muligheten til å oppleve dybden i temaet samisk matkultur i mat- og helsefaget.

Figenschou (2023, s. 59) hevder at språkene, kunnskap om kulturen, kontakten med naturen og politiske aspekter er viktige tilleggskomponenter i samisk pedagogikk. Slik læring kan plasseres innenfor rammen av sosiokulturelle og kulturhistoriske kunnskapssyn.

### **Didaktisk utfordring**

Den didaktiske utfordringen ligger i hvordan man skal formidle tradisjonell samisk mat og kultur i det moderne samfunnet. Hvor mye og hvor ofte eller sjelden kan eller bør en ivareta samisk matkultur og det samiske perspektivet i undervisningen i faget, uten at det blir en stereotypisk eller forenklet framstilling av kulturen? Dreier det seg bare om mulig eksotifisering knyttet til høytid og fest lagt til en økt rundt samenes nasjonaldag 6. februar, eller er det en tematikk som kan gå igjen gjennom hele året?

## Metode

### Utvalget

Utvalget ble rekruttert gjennom to Facebook-sider relatert til mat- og helse-lærere som faggruppe. Gruppen «Mat- og helselærerne – vi deler undervisningstips» og gruppen «Mat og helse i skolen» gir omtrent 7000 medlemmer til sammen. Medlemsmassen kan være noe overlappende i de to gruppene. Lenken til nettskjemaet var tilgjengelig i to uker i mars 2023, sammen med informasjon om at undersøkelsen var frivillig og anonym. Utvalget betraktes som strategisk, da det er knyttet til en spesifikk faggruppe (Johannessen et al., 2016, s. 117). Deltakerne har selv valgt å besvare undersøkelsen, og sannsynligvis er svarene levert av deltakere som har en eller annen interesse for samisk mat og kultur. Hensikten med undersøkelsen var å få kunnskap om fenomenet *samisk matkultur i mat- og helsefaget*.

En anonym, elektronisk spørreundersøkelse ble utviklet og administrert gjennom verktøyet Nettskjema.no (Universitetet i Oslo, u.å.). Verktøyet ivaretar retningslinjer om anonymitet i henhold til *Lov om behandling av personopplysninger*. Undersøkelsen ble designet med en kombinasjon av åpne og lukkede spørsmål. Den inneholdt både bakgrunnsspørsmål og spesifikke spørsmål om deltakernes praksis knyttet til samisk matkultur i faget mat og helse.

### Analyse av dataene

For å oppnå en dypere forståelse av fenomenet i lys av problemstillingen og forskningsspørsmålene, ble det anvendt en kombinasjon av ulike analysemetoder. Dette er også kjent som metodetriangulering (Johannessen et al., 2016, s. 424). Røykenes (2008) hevder metodetriangulering innen profesjonsforskning er et godt redskap til å studere flere og ulike sider ved et fenomen.

De kvantitative dataene ble i utgangspunktet bearbeidet ved hjelp av deskriptiv statistikk generert av innsamlingsverktøyet. Analysen av de åpne svarene er inspirert av både summativ og konvensjonell innholdsanalyse. Dette er en velegnet metode for å klassifisere og identifisere mønstre i data (Fauskanger & Mosvold, 2014). Innholdet i de åpne svarene ble meningsfortettet (kondensert) i flere omganger, for så å bli systematisert i ulike kategorier. Deretter ble innholdet i kategoriene sortert og manuelt plassert i tabeller.

Den summative analysen ble brukt som utgangspunkt for å finne kategoriene i den konvensjonelle analysen. Informasjonen ble senere sammenholdt på tvers av svar for å undersøke eventuelle sammenhenger mellom faktorer som bostedsområde, alder, utdanningsnivå og respondentens kunnskap om samisk matkultur. Deretter ble informasjonen summert og analysert for å forstå fenomenet bedre og finne svar på problemstillingen og forskningsspørsmålene.

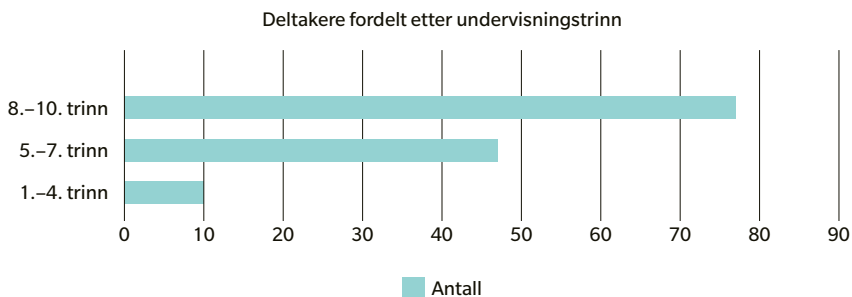
Funnene er også holdt opp mot de fem nivåene i Goodlads læreplanteoretiske begrepsapparat fra 1979 (Garmannslund et al., 2011). Dette beskriver veien fra læreplanidéer til dens virkeliggjøring i opplærings situasjonen.

## Resultater

Spørreskjemaet ble besvart av 110 mat- og helselærere i grunnskolen, og alle landets fem regioner er representert. Deltakerne har ulik undervisnings erfaring i mat og helse. Størst andel av deltakerne jobber på ungdomstrinn (Figur 3.1).

**Figur 3.1**

*Fordeling av deltakerne i antall, etter undervisningstrinn*



De fleste (82 %) som har besvart undersøkelsen har minst fire års høyere utdanning eller mer. 40 % av deltakerne har 30–59 studiepoeng i mat og helse, mens 28 % har 60 studiepoeng eller mer. Det er gitt tilbakemelding fra

et relativt voksent utvalg. Flest svar er fra personer i alderen 40 år og eldre. Omtrent 25 % av utvalget er under 39 år.

60 personer (54,5 %) har svart at de har annen relevant erfaring i tillegg til å undervise i mat og helse. 19 av disse har kokkeutdanning, mens andre har tilegnet seg ekstra kunnskap gjennom studier, videreutdanning eller gjennom arbeid og erfaring i skolen. Noen har tilegnet seg kunnskap om samisk mat gjennom familie eller ved å bo i samisk område, mens andre har lest seg opp eller blitt kurset av samiske veivisere. 25 prosent av utvalget er fra samisk kjerneområde, som omfatter Trøndelag, Nordland, Troms og Finnmark.

Mange (48,1 %) har tilegnet seg kunnskap om samisk matkultur på egen hånd, gjennom å være spesielt interessert i dette temaet. Det er også deltakere i undersøkelsen som gir tilbakemelding om at de har lite kunnskap og erfaring i temaet (16 %).

### **Hva gjennomføres i faget?**

Det er mest vanlig å jobbe med temaet *samisk matkultur* 1 til 2 ganger i løpet av året (79 svar). 22 personer rapporterer at de har samisk fokus 3–4 ganger i året. To personer har dette fokuset 5–6 ganger. Ingen gjennomfører 7–8 leksjoner med samisk fokus, mens det er totalt tre personer i undersøkelsen som gir tilbakemelding om at de gjennom året bruker det samiske perspektivet ni ganger eller mer. Fire personer rapporterer at de ikke jobber med samisk matkultur.

Ved å sammenholde dataene kan vi undersøke om det er samsvar mellom bostedsområde og antall ganger samisk fokus finner sted i mat- og helsetimene (Tabell 3.1).

**Tabell 3.1**

*Oversikt over prosentvis fordeling av antall ganger samisk matkultur gjennomføres i mat- og helseundervisningen*

Antall ganger det jobbes med samisk matkultur	Lands-gjennomsnitt i prosent %	Samisk kjerneområde	Vestlandet	Østlandet	Sørlandet
0	3,6	3,57	2,94	2,22	50
1–2	71,8	64	67,65	82,22	0
3–4	20	21,43	26,47	13,3	50
5–6	1,8	3,57	2,94	0	0
7–8	0	0	0	0	0
9+	2,7 %	7,14 %	0 %	2,22 %	0 %

Det er flest fra Østlandet som underviser om samisk matkultur 1–2 ganger i løpet av året. I det samiske kjerneområdet, som omfatter Trøndelag, Nordland, Troms og Finnmark, er det litt flere som underviser om samisk matkultur 3 ganger eller mer. Generelt sett er det små variasjoner mellom landsgjennomsnittet, det samiske kjerneområdet og Vestlandet. Sørlandet er en liten region, med bare Agder som nedslagsfelt. Her er det få svar, der halvparten ikke har undervisning om samisk matkultur, mens halvparten gjennomfører 3–4 ganger. En person fra Østlandet rapporterer at de ikke lager samisk mat, med denne begrunnelsen:

*Det er vanskelig å finne råvarer. Underviser på en skole med stor andel av minoritetsspråklige elever. Lager ikke samiske retter på grunn av allergi og religiøse hensyn.*

101 personer (92 prosent) knyttet samisk matlaging til tiden rundt samenes nasjonaldag, 6. februar, og de aller fleste valgte bidos i den forbindelse. Noen av lærerne knyttet det samiske perspektivet til mat- og helseundervisningen gjennom hele året. Flere har søkelys på samisk matkultur på høsten, og noen få på våren. Det er ikke spesifikt spurt hvordan lærerne/skolene gjennomførte

markeringen av samenes nasjonaldag, om dette er ritualiserte praksiser som berører hele skolen og som gjennomføres på regelmessig basis, eller om det bare er en markering i faget mat og helse.

### Hvilke retter lages?

Gjennom fortetting av svarene utkrystalliserte det seg fem avgrensede kategorier og en litt mer åpen kategori for å sortere rettene (Tabell 3.2). Disse kategoriene ble kalt: reinkjøtt, fisk, blodmat, sanket fra naturen, bakverk og annet. Retter med reinkjøtt er brukt 165 ganger blant deltakerne, mens fiskeretter er nevnt 13 ganger. Matretter som kan relateres til råvarer høstet fra naturen er nevnt 62 ganger. Vanskelig tilgang til råvarer og høy pris på reinkjøtt er svar som går igjen blant deltakerne som begrunnelse for hvor mange eller få ganger det er aktuelt å ha samisk matkultur som fokusområde.

85 av deltakerne lagde bidos, som er kjent som samenes «nasjonalrett», eller den mest vanlige festmaten (i Finnmark). Bidos er en slags mellomting mellom lapskaus og suppe. Den består vanligvis av kjøtt (ofte rein eller elg), poteter, løk og gulrøtter. Det kan være geografiske forskjeller i bruk av råvarer og tilberedningsmåter. I sjøsamiske områder er reinkjøttet byttet ut med lam. Denne retten har litt ulike navn på de ulike samiske språkene, men innholdet er stort sett det samme. På nordsamisk heter retten bidus, mens en variant av denne retten på sørsamisk er joptse (Jonsson, 2020, s. 122). Finnbiff er en annen rett med reinkjøtt som ofte er nevnt (44 ganger).

Det bakverket som er nevnt flest ganger, er ulike varianter av gáhkko, ghakku eller laejpie-gahkut. Dette er en tradisjonell samisk «klappakake» eller glokake som kan stekes på bål, på elektrisk takke eller i vanlig stekeovn. Brødet finnes i forskjellige versjoner. For noen er det vanlig å bruke sirup i deigen, mens andre tilsetter anis eller fennikel. Noen bruker reinkraft i deigen, mens andre ikke bruker noen av disse ingrediensene (Andersen, 2020, s. 43). Det lages også varianter med bruk av blod i deigen. Blodmat ellers har fått 11 omtaler i denne undersøkelsen, og da er blodpannekaker den mest omtalte retten. Blod er mest tilgjengelig i forbindelse med slakting, men blod kan fryses og dermed brukes gjennom hele året.

Flere nevner bruk av bær, der trollkrem, multekrem, tyttebærsyltetøy, blåbærsuppe og konservering generelt er nevnt flest ganger. Men også det å tilberede krydder, soppstuing, tyttebærrømme, saft eller te er med i svarene.

Matvaner og matretter endres stadig. Noen komponenter forsvinner, og nye ingredienser eller tilberedningsmåter blir lagt til. Slik er det også i de samiske kulturene. Undersøkelsen viser at flere lærere benytter seg av tradisjonelle ingredienser, som reinskav eller kjøttdeig av rein, i nyere retter. Eksempler på dette er wraps med skav, reinskav i pitabrød og reinsdyrtaco.

**Tabell 3.2** Oversikt over antall ganger ulike typer retter ble nevnt av deltakerne

Kategori	Reinkjøtt – 165	Fisk – 13	Blodmat – 11
Ulike retter, med antall ganger retten ble nevnt	Bidos – 85	Fiskeretter på bål – 3	Blodpannekake – 8
	Finnbiff – 44	Fiskekaker – 2	Blodpudding – 1
	Reinskavgryte – 9	Fisketunger – 1	Gumpus (blodklubb) – 1
	Kebab – 6	Kokt torsk – 1	Blodbrød – 1
	Viltkjøtt på bål – 3	Mølja – 1	
	Buljong – 3	Fisk i folie – 1	
	Lapskaus – 2	Rognbollesuppe – 1	
	Reinskav i moderne retter – 2	Samisk fiskesuppe – 1	
	Reins/kjøttsuppe – 2	Røkt fisk – 1	
	Wraps med skav – 2	Kokt fisk – 1	
	Tørka reinkjøtt – 1		
	Stekt hjerte – 1		
	Reinskav i pita – 1		
	Salting av kjøtt – 1		
	Reinhjerte – 1		
	Reinsdyrtaco – 1		
	Kjøttkaker – 1		

Kategori	Sanket fra naturen – 62	Bakverk – 87	Annet – 7
Ulike retter, med antall ganger retten ble nevnt	Trollkrem – 29	Gakko/Pannebrød	Sjøsamiske retter med sauekjøtt – 2
	Multekrem – 8	/glokaker – 69	Elg – 2
	Sanking – 5	Festbrød – 10	Rislapper – 1
	Tyttebærsyltetøy – 4	Lefse – 3	Samisk grøt – 1
	Konservering – 3	Laipieh/ Laibi – 2	Samisk smør – 1
	Blåbærsuppe – 3	Tynnbrød – 1	
	Krydder – 2	Urtebrød – 1	
	Soppstuing – 2	Bakverk – 1	
	Tyttebærrømme – 1		
	Safting – 1		
	Blåbærkake – 1		
	Blåbærkrem – 1		
	Saft/te – 1		
Pesto – 1			

### **Hvor finner deltakerne lærestoff?**

Deltakerne ble spurt om hvor de finner aktuelt stoff til undervisningen om samisk matkultur. Gjennom kategorisering av svarene i analysearbeidet ble *digitale ressurser og nettsteder* en kategori (Tabell 3.3). Generelle søk på Google og andre søkemotorer er det mange som benytter. Informasjon og oppskrifter fra nettsteder som matprat.no, ndla.no og mhfa.no er brukt. NRK-serier som «Hvis jeg var deg» og dokumentarer fra NRK, TV2 og Elevkanalen er nevnt. Det samme gjelder digitale læringsressurser/læreverk som Matopedia, Skolestudio, Salaby og Skolen.cdu.no. Også sosiale medier og diskusjonsfora som Facebook-grupper er på lista over svar.

*Trykte ressurser* ble en annen kategori, som inneholder bøker, kokebøker, pensumlitteratur og oppskrifter.

*Interaksjon og muntlige ressurser* ble en tredje kategori. Samtaler med kolleger, bekjente og eldre i bygda, erfaringsdeling i kollegiet, kurs, undervisning og foredrag fra andre kommer inn i den kategorien. Lokale historiefordlere og bygdemuseet er også brukte kilder.

Det kommer fram av undersøkelsen at 69 av deltakerne (63 %) ønsker seg kompetanseheving i temaet samisk matkultur. Av de 25 personene som oppgir at de ikke har behov for kompetanseheving, er det tre som har gått av med pensjon eller skal gå av med pensjon i løpet av året. Fem personer er usikre på det med kompetanseheving, og åtte personer foretrekker en annen prioritering av ressursene.

Det etterspørres gode og tilgjengelige læringsressurser til bruk i undervisning om samisk matkultur gjennom de åpne svarene. Dette gir grunnlag for videre arbeid og forskning. En deltaker uttrykker at det «[...] kunne vært kjekt med et hefte som ble sendt ut eller lagt digitalt med mer samlet kunnskap om samisk matkultur». Mens en annen uttrykker at det hadde vært fint «[...] å hjelpe skolen og tenke forenkling (hvorfor gjør vi det vi gjør, og hva skal elevene sitte igjen med etter undervisningen? Hvordan får man dem til å reflektere og se sammenhenger osv.) uten å være redde for at det svekker kvaliteten». Dette viser at lærerne ønsker støtte i arbeidet med samisk matkultur.

**Tabell 3.3***Oversikt over deltakernes svar om hvor de finner lærestoff*

Kategori	Digitale ressurser og nettsider – 121 svar	Trykte ressurser – 77 svar	Interaksjon/muntlige ressurser – 13 svar
Undervisningsressurser:	Internett/digitale ressurser – 73 (Matopedia – 21) NDLA – 13 Elevkanalen/TV2 – 6 NRK – 5 Skolestudio – 4 Salaby – 3 Læringsplattformer i skolen – 3 Matprat – 3 SNL – 2 MHFA – 2 Youtube – 2 Dokumentarer – 1 Nettressurser fra forlag – 1 Tverrfaglig med naturfag – 1 Matriket Midt – 1 Facebookgruppa – 1	Bøker – 19 Oppskrifts-/kokebøker – 15 Lærebøker/læreverk – 10 + 21 Pensum fra studiet – 7 Samisk litteratur – 2 Hefter – 2 Artikler – 1	Samtaler med andre – 3 Lokale samer/formidlere – 3 Samlet gjennom år – 2 Kolleger – 2 Familie – 2 Egen oppgave – 1

## Diskusjon

Mat og helse er skolens minste fag, med få timer og få gjentakelser i løpet av grunnskolen. Eleven har krav på totalt 197 timer i faget, fordelt på 114 timer undervisning på barnetrinnet med kompetansemål etter 4. trinn og 7. trinn, og 83 timer undervisning med kompetansemål etter 10. trinn (Utdanningsdirektoratet, 2023). Med så få timer til undervisning er det ekstra viktig at innholdet i faget blir godt forvaltet. Elevene har rett til å få undervisning i samiske perspektiv, og læreplanverket legger opp til en innholdsmessig

sammenheng og progresjon i faget. Progresjonen kommer til uttrykk gjennom kompetansemålene, som til sammen skal være med å gi elevene dybdelæring (Kunnskapsdepartementet, 2017; Kunnskapsdepartementet, 2019).

Likevel er det ikke alle lærere som gjennomfører undervisning om samisk matkultur. Blant begrunnelsene for ikke å undervise om samisk matkultur er blant annet allergi eller religiøse hensyn oppgitt som grunn. Det er også svar som lite tid, dårlig økonomi og lavt kunnskapsgrunnlag. Lien (i Eriksen & Sajjad, 2015, s. 244) hevder at kunnskapen om mat som ernæring i dag er mye større enn kunnskapen om mat som sosiokulturelt fenomen. Slik kan mangel på kunnskap være et hinder for implementering av samiske- og urfolksperspektiver i mat.

Lærernes praksis i gjennomføring av samisk matkultur kan knyttes til «den gjennomførte læreplanen» i Goodlads klassifisering av læreplanforståelse. Valgene påvirkes både av rammefaktorer og den enkeltes syn på undervisning og gjennomføring (Garmannslund et al., 2011). Spesielt er det de selvrapporterte rammefaktorene tid, tilgang til råvarene, oppskrifter og pris som styrer valgene til deltakerne.

Lærerne i denne undersøkelsen representerer hele spekteret fra 1.–10. trinn. Førti prosent av deltakerne oppgir at de har 30–59 studiepoeng i mat og helse, mens tjuette prosent har 60 studiepoeng eller mer. Andre undersøkelser viser at bare tjuetre prosent av lærere som underviser i mat- og helsefaget har 30–59 studiepoeng i faget, og omtrent fjorten prosent har 60 studiepoeng eller mer (Arnesen et al., 2023; Perlic, 2019). Totalt har deltakerne i undersøkelsen høyere matfaglig utdanning og flere studiepoeng i faget enn gjennomsnittet i norsk skole. Mange rapporterer om spesiell interesse for samisk matkultur.

Med det som bakteppe kunne en kanskje forvente en stor variasjon i hva de ulike deltakerne formidler av samisk matkultur og samiske matretter overfor elevene. Dette gjelder både i vanskelighetsgrad og med bruk av ulike råvarer, teknikker og metoder. Det kom inn svar på flere ulike retter i undersøkelsen, men det er i hovedsak retter av rein det legges vekt på. De aller fleste lager retten bidos. Selv om kompetansemålene bruker begrepene «tradisjonelle samiske metoder», vil det ikke være feil å lage en tradisjonsrett som bidos. Men hvis bidos er den eneste retten, eller reinkjøtt er den eneste råvaren fra samisk matkultur som elevene blir kjent med i løpet av grunnskolen, vil bredden og variasjonen i samisk matkultur underkommuniseres.

Som tidligere omtalt er deltakerne i hovedsak voksne lærere med høyere utdanningsnivå i mat og helse enn gjennomsnittet, med en god del matfaglig erfaring. Gruppen samlet sett ønsker å utvikle kunnskap om samisk matkultur som tema, og om lag to tredjedeler av utvalget ønsker seg kompetanseheving i temaet.

På spørsmål om hvor deltakerne finner aktuelt stoff om samisk matkultur, kan en tydelig se at spørsmålet kunne vært stilt mer presist for å få mer presise svar. For eksempel kunne man spurt om *hvilke* bøker som er i bruk. Mange gir tilbakemeldinger om at de har behov for gode og konkrete læringsressurser som er lett tilgjengelige, til støtte og bruk i undervisning om samisk matkultur. Deltakerne etterspør også oppskrifter på samiske retter uten reinkjøtt, til matlaging utendørs og om bruk av naturen som spiskammer. Mangel på gode og tilgjengelige læringsressurser for skole og utdanning i samiske tema kommer også fram hos Olsen og Sollid (2019, s. 121), og hos Figenschou et al. (2023, s. 24).

Blant ressursene som i dag finnes, er noe tilgjengelig *kun* på ulike samiske språk, noe som gjør kunnskapen vanskelig tilgjengelig for mange lærere. Men det finnes eksempler på ressurser som har både samisk og norsk tekst. Máret og Bongo sin bok *Sápmi biepmut, Samisk mat* (2021) er en kokebok som har både nordsamisk og norsk tekst. Heftet *Samisk kulturforståelse i barnehage og skole* (Baal et al., 2020) er utgitt i en kombinasjon av samisk og norsk tekst. Det finnes i tre ulike samiskspråklige versjoner, med en norsk del i hvert av heftene. AnnaKarin Lántas bok *Samisk matkultur* (2015) er også på flere språk: svensk, nord-, lule- og sørsamisk.

I tillegg finnes det flere ulike samiske sentre som tilbyr kjøp eller lån av bøker. Ovttas.no (Sámi allaskuvla, u.d.) er for eksempel et nettsted for mange ulike samiske læremidler. Men det er ikke så mye som er tilpasset bruk for mat- og helsefaget i skolen. Senter for Nordlige folk har laget en portal for og om sjøsamene (Sjøsamene, u.å.), der det blant annet finnes en oppskriftsbank med ulike tradisjonelle matretter fra området. Ingen av disse læringsressursene er oppgitt av deltakerne. Heller ikke Utdanningsdirektoratets *Støtte til arbeid med samiske tema i skolen* (2023 a) virker kjent blant deltakerne, selv om dette materialet var digitalt tilgjengelig på tidspunktet undersøkelsen ble gjennomført.

Sametinget (2016, s. 21) har ambisjoner om å gjøre samisk tradisjonskunnskap mer tilgjengelig og anerkjent gjennom å etablere Senter for tradisjonell kunnskap, men det er foreløpig ikke realisert. Hansen et al. (2016,

s. 15) har anbefalt Sametinget at det bør innføres en egen støtteordning for læreres deltakelse i kurs om tradisjonell kunnskap og samisk utmarksøvelse. Det bør også legges større vekt på tradisjonell samisk bruk og forståelse av utmarksområdet i lærestoff i skolen. Dette vil kunne gjøre lærerne i større grad i stand til å formidle en bredde i samisk matkultur.

Samer er opptatt av å ta vare på naturen, og det har både en økologisk og en kulturell betydning. Men samene er ikke alene om å bruke naturen. Det kan være nyttig å lære alle barn og unge om kortreist mat og hvordan vi kan høste bærekraftig. Samtidig kan vi øke kunnskapen om våre matressurser i nærmiljøet og regionen. Å spise sesongens mat fra eget område kan også være et bidrag til å øke selvforsyningsgraden i landet vårt. Flere av vekstene som er vanlig å bruke i samisk kultur er tilgjengelige i mange nærmiljøer.

Vi kan se fra svarene at deltakerne bruker råvarer som tyttebær, blåbær og multe i undervisningen. Kanskje kan vi i større grad lære å høste og bruke de ressursene vi har tilgjengelig rundt oss? Å lære barn og unge om sporløs ferdseil og hvordan man forvalter naturen, er nyttig både for naturens egen del og for alle som ønsker å bruke den. Læring gjennom praktiske aktiviteter i nær kontakt med naturen er viktige verdier å videreføre til nye generasjoner som skal være framtidens naturbærere, slik Figenschau beskriver i boka *Ávdnet* (2023). Dette er også viktig kunnskap i et globalt perspektiv.

Eriksen & Sajjad (2015, s. 249) hevder mat har mange kombinasjonsmuligheter. Derfor har arbeid med mat også rike og nyanserte uttrykksmuligheter. Det å jobbe med samisk mat og matkultur kan fremme forståelse og respekt for matkulturelle forskjeller. Arbeid med matkultur kan også gjøre oss oppmerksom på likheter innenfor ulike kulturer. Dette støttes av både Figenschou (2023, s. 67) og Andersen (2020, s. 41).

Flere av deltakerne viser til ulike rammefaktorer som begrunnelse for hvorfor samisk matkultur er lite vektlagt i egen undervisning. Tidsperspektivet er viktig med tanke på valg av retter. Reinkjøtt er forholdsvis dyrt og kan være vanskelig tilgjengelig i innkjøp. I tillegg er ulike religiøse hensyn en begrensning. Samene har tradisjonelt levd nær naturen, der bær og urter, vilt og fjell- eller sjøfisk var og er en sentral del av det samiske kostholdet. Selv om noen av rettene og matlagingsprosessene i *Sápmi* kan ta tid å lage, er mange av råvarene både billigere og tar kortere tid å tilberede enn retter med reinkjøtt. Det er et overraskende funn at fisk og sjømat i så liten grad knyttes til samisk matkultur i mat og helse.

Overordnet del av læreplanverket (Kunnskapsdepartementet, 2017, s. 6) legger vekt på at «Elevene skal lære om mangfold og variasjon innenfor samisk kultur og samfunnsliv». Sentrale verdier i læreplanen for mat og helse er å vektlegge mangfoldet av måltidsskikker og råvarer (Kunnskapsdepartementet, 2019). Å ha tilgang til variert og mangfoldig kunnskap vil være vesentlig for muligheten til å utvikle dybdelæring. Bare én deltaker oppga «mangfold» som en faktor for valg av retter til arbeid med samisk matkultur.

De aller fleste (101 av 110) knytter arbeidet med samisk matkultur til samenes nasjonaldag. Samenes nasjonaldag ble innstiftet i 1992, og ble offisiell flaggdag i 2003 (Andreassen & Olsen, 2020). Det er derfor en forholdsvis ny dag, uten bestemte måter og etablerte tradisjoner for å gjennomføre dagen. Det er i hovedsak skoler og barnehager som har blitt arenaer for markeringer og feiringer av dagen (Andreassen & Olsen, 2020, s. 150).

En markering av samenes nasjonaldag kan være en inngang til å lære mer om samisk kultur og samfunn i videre forstand. Mangel på kunnskap kan imidlertid begrense muligheten til å bli kjent med en mer mangfoldig samisk kultur. Om formidling av samisk matkultur bare blir presentert gjennom et ensidig søkelys på reindriftssamiske tradisjoner, kan det føre til en stereotypisk forenkling av samisk kultur. Dette kan resultere i at andre samiske kulturer og tradisjoner blir underkommunisert (Olsen & Sollid, 2019, s. 150).

Selv om lærerne har et handlingsrom i operasjonaliseringen av læreplanen, bør vi kanskje stille spørsmål om hvilken progresjon og hvilket nyansert og mangfoldig læringsutbytte elevene vil ha om samiske råvarer og matlagingsmetoder etter endt opplæring i faget. Hvis samisk matkultur bare er noe en snakker om en eller to ganger i løpet av året, og det lages bidos og gakko både på småtrinn, mellomtrinn og på ungdomsskolen, kan det være problematisk. Skal søkelys på samisk matkultur være noe vi kan hake av å ha gjennomført i mat og helse rundt andre uka i februar, eller kan samisk matkultur knyttes til et større læringsperspektiv gjennom hele året?

Biente (2023) foreslår å jobbe med samiske tema og kunnskapsoverføring gjennom praktisk arbeid gjennom hele året, gjerne med søkelys på biologisk mangfold og respekt for naturen. Samarbeid mellom årstrinn, der eldre elever samhandler og lærer bort kunnskap og ferdigheter til yngre elever, er også noe som kan øke læringen til flere parter.

## Etisk vurdering

Denne undersøkelsen har både styrker og svakheter. Selv om det er 110 svar, med deltakere fra alle fem regioner i landet, er ikke dette et helhetsbilde av hvordan samisk matkultur blir formidlet og forvaltet i faget mat og helse i skolen. Undersøkelsen gir imidlertid en verdifull innsikt i situasjonen.

En del av spørsmålene i spørreskjemaet hadde prekodete svar, der ikke alle finner sitt svaralternativ helt nøyaktig. For økt reliabilitet i prosjektet burde noen av spørsmålene vært mer presise. For eksempel spørsmål om hvilket lærestoff eller kilder deltakerne bruker i undervisningen. Der ble mange av svarene veldig generelle.

Noen av svarene fra deltakerne er gitt med samiske/lokale navn på rettene, og kan være vanskelige å kategorisere for den som ikke behersker samisk språk. Forfatteren har likevel bestrebet seg på å legge fortettingen og tolkningene så tett opp mot de gitte svarene som mulig. Metodetriangulering kan være med på å øke troverdigheten og påliteligheten til analysen.

## Oppsummering

Så hva blir faktisk gjort i tilknytning til samisk matkultur i mat og helse i grunnskolen?

Deltakerne speiler i stor grad reindriftsamisk perspektiv i sin undervisning. Det eksisterer et stort mangfold av samiske perspektiver og bruk av råvarer, avhengig av hvor i Sápmi en befinner seg. Bærekraftperspektivet, med utnyttelse av hele dyret og høsting av naturen, men ikke høste mer enn vi bruker, slik blant annet Buljo (2020) uttrykker, er viktige verdier man kan dra veksler på i arbeidet gjennom hele året. Det er også et stort potensial i å innlemme sjøsamiske perspektiver i formidlingen av samisk matkultur i større grad, og bruke mer fisk og naturens råvarer i oppleggene.

Erfaringskompetanse og erfaringsbasert kunnskap er sentralt i samisk kultur. Flere av deltakerne forteller at de har tilegnet seg kunnskap om samisk matkultur på egen hånd, gjennom familie eller ved at de bor i et samisk område. Men ikke alle har den muligheten. Her er det muligheter for en sterkere satsing på å formidle samisk matkultur, i tillegg til å utvikle konkret,

teoretisk lærestoff til bruk i mat og helse. Om tiltakene som er skissert gjennom Sametingsmeldinga (Sametinget, 2016) og rapporten fra Hansen et al. (2016) realiseres, vil det imøtekomme noen av lærernes ønsker og behov for mer kunnskap om samisk matkultur.

Fysiske kurs med erfaringsbasert læring om hvordan samiske emner kan inkluderes i undervisningen er aktuelt. Dette vil gjøre lærerne bedre rustet til å gi elevene egne, konkrete erfaringer gjennom praktiske aktiviteter. Slik kan formidling av kunnskap om samisk matkultur, samisk tradisjonskunnskap og tradisjonelle ferdigheter bli tilgjengelig også for kommende generasjoner. Perspektivet kan endres fra å *gjøre (for å gjøre)* noe rundt samisk nasjonaldag, til å *gjøre for å lære* mer om samisk matkultur i et videre perspektiv.

## Referanser

- Amilien, V. (2019). Om det norske matkulturelle landskapet. I V. Amilien & E. Krogh, *Den kultiverte maten. En bok om norsk mat, kultur og matkultur* (s. 17–44). Fagbokforlaget.
- Amilien, V. & Hegnes, A. (2019). Mellom konserverende og innoverende: Om begrepet tradisjonsmat. I V. Amilien & E. Krogh, *Den kultiverte maten. En bok om norsk mat, kultur og matkultur* (s. 135–157). Fagbokforlaget.
- Andersen, B. (2020). Samisk blikk i barnehagen. I B. A. Baal, L. Baal & K. Pedersen, *Samisk kulturforståelse i barnehage og skole* (s. 40–44). Nasjonalt senter for kunst og kultur i opplæringen; Nasjonalt senter for samisk i opplæringa.
- Andreassen, B.-O. & Olsen, T. A. (2020). Undervisning om urfolk og nasjonale minoriteter – utfordringer og muligheter. I B.-O. Andreassen & T. A. Olsen (Red.), *Urfolk og nasjonale minoriteter i skole og lærerutdanning* (s. 141–164). Fagbokforlaget.
- Arnesen, H. S., Steffensen, K., Foss, E. S., Lervåg, M.-L. & Keute, A.-L. (2023). *Lærerkompetanse i grunnskolen. Hovedresultater 2021/2022*. Statistisk Sentralbyrå. [https://www.ssb.no/utdanning/grunnskoler/artikler/laererkompetanse-i-grunnskolen.hovedresultater-2021-2022/\\_/attachment/inline/12e55903-5648-405c-b8f4-51b12f15f866:8d9d5a-b98a629f8fcfef48756297a5a2ad7995bc/RAPP2022-50\\_NY%20VERJSON%20feb23.pdf](https://www.ssb.no/utdanning/grunnskoler/artikler/laererkompetanse-i-grunnskolen.hovedresultater-2021-2022/_/attachment/inline/12e55903-5648-405c-b8f4-51b12f15f866:8d9d5a-b98a629f8fcfef48756297a5a2ad7995bc/RAPP2022-50_NY%20VERJSON%20feb23.pdf)
- Asp, E. & Ståhl, A. B. (2019). *Självklatr. Sydsamisk mat tolkad av Elaine Asp*. Boktryckarna.
- Berg-Nordlie, M. & Gaski, H. (2023, 15. februar). Samer. Store Norske Leksikon. <https://snl.no/samer>
- Biente, M. K. (2023). Å komme i gang med samisk formidling i skolen. I B. Fonnebø, A. L. Johnsen-Swart & H. M. (Red.), *Samiske stemmer i skolen*. Cappelen Damm Akademisk.
- Borgen, J. S., Murtnes, Å., Bergsland, J. E., Bottolfs, M., Carlsen, K., Husebø, Ø. & Ørbæk, T. (2023). *De praktiske og estetiske fagene – fagtradisjoner, fornyelse og endringer i læreplaner for fagene frem mot LK20*. <https://hdl.handle.net/11250/3097401>
- Buljo, M. R. (2020). Samisk mat og tradisjon – med samisk tradisjonell tankegang inn i fremtiden? I B. A. Baal, L. Baal & K. Pedersen (Red.), *Samisk kulturforståelse i barnehage og skole* (s. 65–70). Nasjonalt senter for kunst og kultur i opplæringen; Nasjonalt senter for samisk i opplæringa.
- Båhl, E. S. (2010, 19. februar). Samene, åtte årstiders folk. Tre stammers møte. [http://www.trestammersmote.no/les\\_mer.asp?id=222](http://www.trestammersmote.no/les_mer.asp?id=222)
- Baal, B. A., Baal, L. & Pedersen, K. (2020). *Samisk kulturforståelse i barnehage og skole*. Nasjonalt senter for kunst og kultur i opplæringen og Nasjonalt senter for samisk i opplæringa.
- Djupegodt, I. L. & Aadland, E. K. (u.å.). *Læremidler i mat- og helse – Hva finnes og hvordan velge?* Nasjonalt senter for mat, helse og fysisk aktivitet. <https://mhfa.no/skole/mat-og-helsefaget/larings-og-undervisningsressurser/laeremidler-i-mat-og-helse/test-laremidler-i-mat-og-helse-hva-finnes-og-hvordan-velge-hva-som-skal-brukes/>
- Eriksen, T. H. & Sajjad, T. A. (2015). *Kulturforskjeller i praksis. Perspektiver på det flerkulturelle Norge*. Gyldendal Akademisk.
- Fauskanger, J. & Mosvold, R. (2014). Innholdsanalysens muligheter i utdanningsforskning. *Norsk Pedagogisk Tidsskrift*, 98(2), 127–139. <https://doi.org/10.18261/ISSN1504-2987-2014-02-07>

- Figenschou, G. (2023). Hvordan i alle dager skal jeg våge å jobbe med samiske temaer i utdanningen? I G. Figenschou, S. S. Karlsen & H. C. Pedersen (Red.), *Ávdnet - samiske tema i skole og utdanning* (s. 53–69). Universitetsforlaget.
- Figenschou, G., Pedersen, H. C. & Karlsen, S. S. (2023). Ávdnet – samiske tema i skole og utdanning – et postkolonialt prosjekt. I G. Figenschou, S. S. Karlsen & H. C. Pedersen (Red.), *Ávdnet – samiske tema i skole og utdanning* (s. 17–29). Universitetsforlaget.
- Garmannslund, P. E., Andresen, B. B. & Neset, T. (2011). *Økt kompetanse – bedre læring*. Utdanningsdirektoratet. [https://www.udir.no/globalassets/upload/5/videreutdanning\\_ramboll.pdf](https://www.udir.no/globalassets/upload/5/videreutdanning_ramboll.pdf)
- Hansen, S. H., Porsanger, N., Hætta, J. I., Sigvald Persen, Henriksen, J. E. & Fjellheim, U. (2016). *Meahcci – et grunnlag for identitet, kultur og birgejupmi*. Sametinget. [https://sametinget.no/\\_f/p1/idb459017-01b8-4fda-8b5a-e1dd0b406518/meahcci-rapport\\_norsk\\_endelig-2.pdf](https://sametinget.no/_f/p1/idb459017-01b8-4fda-8b5a-e1dd0b406518/meahcci-rapport_norsk_endelig-2.pdf)
- Hætta, O. M. (2002). *Samene. Nordkalottens urfolk*. Høyskoleforlaget.
- Johannessen, A., Tuft, P. A. & Christoffersen, L. (2016). *Introduksjon til samfunnsvitenskapelig metode* (5. utg.). Abstrakt forlag.
- Jonsson, A. (2020). *Smak på Sápmi. Samisk mat – tradisjon, innovasjon og framtid*. Slowfood Sápmi.
- Kommunal- og distriktsdepartementet. (2022, 29. april). Fakta om samiske språk. Regjeringen. <https://www.regjeringen.no/no/tema/urfolk-og-minoriteter/samepolitikk/samiske-sprak/fakta-om-samiske-sprak/id633131/>
- Kunnskapsdepartementet. (2017). *Overordnet del av læreplanen – verdier og prinsipper for opplæringen. Fastsatt som forskrift ved kongelig resolusjon. Læreplanverket for Kunnskapsløftet 2020*. Udir.no. <https://www.udir.no/lk20/overordnet-del/>
- Kunnskapsdepartementet. (2019). *Læreplan i mat og helse (MHE01-02). Fastsatt som forskrift ved kongelig resolusjon. Læreplanverket for Kunnskapsløftet 2020*. Udir.no. <https://www.udir.no/lk20/mhe01-02>
- Larsson, J. & Sjaunja, E.-L. P. (2022). *Self-Governance and Sami Communities. Transitions in Early Modern Natural Resource Management*. <https://doi.org/10.1007/978-3-030-87498-8>
- Lassen, K. (2020). *Skolekjøkkenets hemmeligheter. En kvalitativ studie om lærernes matlægingsundervisning på ungdomsskolekjøkkenet* [Doktorgradsavhandling, Universitetet i Sørøst-Norge]. Universitetet Sørøst-Norge Open Archive. <https://openarchive.usn.no/usn-xmlui/handle/11250/2674007>
- Länta, A. (2015). *Samisk matkultur*. Sameskolstyrelsen.
- Måret, H. & Bongo, M. G. (2021). *Sápmi biepmud. Samisk mat*. Reinkjøtt-Marked.
- Mattilsynet & Helsedirektoratet. (2022). *Kostholdsplanleggeren*. <https://www.kostholdsplanleggeren.no/>
- Meld. St. 32. (2016–2017). *Reindrif, lang tradisjon – unike muligheter*. Landbruks- og matdepartementet. <https://www.regjeringen.no/no/dokumenter/meld.-st.-32-20162017/id2547907/>
- Nordlige Folk. (u.å). *Sjosamene*. <https://nordligefolk.no/sjosamene/mat-og-opskrifter-2/>

- Olsen, T. A. & Sollid, H. (2019, 17. desember). Samisk nasjonaldag i skolen: Mellom feiring og markering. *Tidsskrift for religion og kultur*, 2, 113–138. <http://ojs.novus.no/index.php/DIN/article/view/1719/1701>
- Perlic, B. (2019, 21. juni). *Lærerkompetanse i grunnskolen: Hovedresultater 2018/2019*. Statistisk Sentralbyrå. [https://www.ssb.no/utdanning/artikler-og-publikasjoner/\\_attachment/391015?\\_ts=16b93d5e508](https://www.ssb.no/utdanning/artikler-og-publikasjoner/_attachment/391015?_ts=16b93d5e508)
- Regjeringen. (2017). *Opplevingar for ein kvar smak*. <https://www.regjeringen.no/contentassets/95ba7af6a5894bd69c30f204fe53b549/strategi—opplevingar-for-ein-kvar-smak-2017.pdf>
- Røykenes, K. (2008). Metodetrangulering – et metodisk minefelt eller en berikelse av fenomener? *Forskning*, 2008(3), 224–226.
- Sametinget. (2016). *Nu guhká go mis leat eatnamat. Sametingsmelding om areal og miljø*.
- Sámi allaskuvla. (u.d.). *Samiske læringsressurser på nett*. <https://ovttas.no/nb>
- Universitetet i Oslo. (u.å). *Nettskjema*. <https://nettskjema.no/>
- Utdanningsdirektoratet. (2023). *Ordinær fag- og timefordeling*. <https://www.udir.no/regelverkstolkninger/opplaring/Innhold-i-opplaringen/tidligere-rundskriv/udir-1-2023/vedlegg-1/2.-grunnskolen#2.2ordinar-fag-og-timefordeling>
- Utdanningsdirektoratet. (2023a, 31. januar). *Støtte til arbeid med samisk innhold i fagene*. <https://www.udir.no/laring-og-trivsel/lareplanverket/stotte/stotte-til-arbeid-med-samisk-innhold-i-fagene/samisk-i-mat-og-helse/#main-content>
- Utdanningsdirektoratet. (2023b, 15. august). *Hvordan bruke læreplanene?* <https://www.udir.no/laring-og-trivsel/lareplanverket/stotte/hvordan-ta-i-bruk-lareplanen/>
- Øvrebø, E. M. & Engeset, D. (2020). *Fagdidaktikk i mat og helse*. Cappelen Damm Akademisk.
- Aakervik, G. (2010). *Dahl eller lapskaus? Matkulturer fra mange land i Norge*. Pensumtjeneste AS.