

Sandvik, C. & Sem, L. (2025). Komparativ analyse av læreplan i mat og helse og læreplan i mat og helse, samisk plan: Matkultur i spenn mellom tradisjon og nyskaping. 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. 147–173). Fagbokforlaget. DOI: <https://doi.org/10.55669/oa580405>

## Kapittel 5

# Komparativ analyse av læreplan i mat og helse og læreplan i mat og helse, samisk plan

## *Matkultur i spenn mellom tradisjon og nyskaping*

Camilla Sandvik<sup>1</sup> og Leiv Sem<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Nord universitet

**Sammendrag:** I dette kapitlet skal vi gjennomføre en komparativ analyse av læreplanen i mat og helse og læreplan i mat og helse, samisk plan. Vi tar for oss læreplaninnhold og kompetansemål. Vi sammenlikner formuleringer og begrepsbruk for fagets relevans og sentrale verdier, kjerneelementa, tverrfaglige temaer og grunnleggende ferdigheter. I tillegg analyserer vi kompetansemåla i de to læreplanene og ser på likheter og forskjeller.

Gjennom ei diskursanalytisk orientert, komparativ nærlesing søker vi å avdekke læreplanenes underliggende meningsdimensjoner, og undersøke deres didaktiske implikasjoner. Med et kulturteoretisk og fagdidaktisk blikk undersøker vi likheter og forskjeller mellom de to planene. Vi ser på åssen det samiske omtales, forstås og kommer til uttrykk i samisk læreplan. Vi ser au på hva som er «samisk» i den nasjonale læreplanen. Videre undersøker vi de to læreplanenes framstilling av matkultur.

Vi finner at samiske verdier i liten grad er skrevet inn i læreplanene, særlig i ikke-samisk plan. Matkultur er verken definert eller forklart i noen av planene. Den samiske læreplanen legger stor vekt på tradisjonell, samisk matkultur, men synliggjør likevel ikke dennes særtrekk i skildringa av grunnleggende ferdigheter. Læreplanformuleringene er derfor ikke tilstrekkelige til å oppnå at alle elever får innsikt i det samiske urfolkets historie og kultur, slik overordna del av læreplanen forutsetter.

*Nøkkelord:* mat og helse, læreplan, samisk, matkultur, komparativ analyse

**Abstract:** In this chapter, we will carry out a comparative analysis of the curriculum for Food and Health and the curriculum for Food and Health, Sami plan. We will compare curriculum content and competence aims. We will compare concepts and terms used for the subject's «relevance and central values», core elements, interdisciplinary topics, and basic skills. In addition, we will analyse the competence aims of the two curricula and look at similarities and differences.

Through close, comparative readings based on critical discourse analysis, we seek to uncover the texts' underlying dimensions of meaning and examine their didactic implications. Based on a cultural-theoretical and didactic perspective, we examine the similarities and differences between the two curricula. We investigate how Sami is referred to, understood, and expressed in the Sami curriculum. We will also look at the «Sami» parts of the national curriculum. Furthermore, we examine the two curricula's representation of food culture.

We find that Sami values are written into the curricula only to a small extent, especially in the non-Sami curriculum. Food culture is neither defined nor explained in any of the plans. The Sami curriculum places much emphasis on traditional Sami food culture. However, it still does not highlight its distinctive features in the description of the basic skills. The subject curriculum formulations are therefore not sufficient to ensure that all pupils gain a proper insight into the history and culture of the indigenous Sami people, as outlined in the national core curriculum.

*Keywords:* food and health, subject curriculum, Sami, food culture, comparative analysis

## Innleiing

De seinere åra har en sett ei betydelig auka interesse og verdsetting av samiske perspektiver, verdier og interesser i det norske samfunnet generelt. Dette gjelder au i skolen, der samiske rettigheter og kunnskap om samisk kultur, samfunn og historie har blitt løfta (Olsen & Olsen, 2023). Den gjeldende overordna delen av læreplanen slår fast at opplæringa skal gi alle elever, uansett bakgrunn, innsikt i grunnleggende samiske forhold, og at elevene skal lære om mangfold og variasjon innafor samisk kultur og samfunnsliv (Kunnskapsdepartementet, 2017, s. 6). I tillegg skal urfolksperspektivet være en del av elevenes demokratiopplæring og gjelde alle deltakere i skolefelleskapet (Kunnskapsdepartementet, 2017, s. 9). Ansvar for å ta vare på samenes rettigheter i skolen er altså ikke et ensidig samisk anliggende, men et felles ansvar for alle i skolen (Figenschou et al., 2023, s. 19).

Samiske emner har fått en tydelig og viktig plass i LK20, både i overordna del av læreplanen og i de spesifikke læreplanene for hvert fag (Figenschou et al., 2023). Dette blir ofte ikke fulgt opp i praksis. Mange samiske elever opplever mangel på læremiddel og lærere (Riksrevisjonen, 2019). For ikke-samiske elever ser det ut til at samiske emner sjelden får plass i undervisninga, særlig i klasserom utafor samiske områder (Midtbøen et al., 2017, s. 263–266).

Olsen (2019) har sett på åssen representasjonen av samiske spørsmål og urfolksspørsmål har endra seg i de ulike nasjonale læreplanene for barnehagelærerutdanninga, grunnskole og videregående skole i Norge. Han skildrer ei rørsle fra en *integreringspolitikk* til en *anerkjenningspolitikk*. Førstnevnte er karakteristisk for grunnskolens læreplan fra 1974, med idéen om skolen som en arena for å utjevne sosiale ulikheter. Fra 1987 mener han å se at læreplanene preges mer av en *anerkjenningspolitikk*, med røtter i multikulturalisme. De nåværende læreplanene for alle nivåer anser han imidlertid mer som ei tilbakevending til integreringspolitikken gjennom læreplanenes samlende «mangfoldsperspektiv» og påstander om å inkludere et urfolksperspektiv for alle (Olsen, 2019).

Når det er utarbeida en eigen samisk læreplan i mat og helse, gir dette lærerne mulighet til å se på synergieffekter som kan oppnås i skolen. Dette kan skje ved å holde samisk og nasjonal læreplan opp mot hverandre, hente inspirasjon og utvide egne perspektiver. Dette kan ha en demokratisk verdi ved å gi *alle* elever ei tilhørighet og en stemme i utdanninga. Det har au ei

pedagogisk grunngiing, i at flere fagplaner tilbyr mulighet for komparativt fundert kritisk refleksjon.

I vår sammenheng vil ei slik sammenlikning dessuten ha et faglig formål: Variasjon og bredde i tilfanget av råvarer og teknikker i mat- og helsefaget har både ei ernæringsmessig side og et potensial for håndverksmessig utvikling. I tillegg kan samiske temaer bidra i den faglige diskursen knytta til bærekraft i mat- og helsefaget.

## **Problemstilling**

Undervisninga i mat og helse i skolen skal ta vare på samisk matkultur på to måter. For det første skal den gi samiske elever djup innsikt og ferdigheter i samisk matkultur. For det andre skal den gi *alle elever* ei innføring og et grunnlag for å forstå, anerkjenne og bruke samisk matkultur.

I det følgende skal vi undersøke på hvilken måte de gjeldende læreplanene legger grunnlaget for dette pedagogiske arbeidet i skolen. Vi vil undersøke hvilken teoretisk forståelse av kultur og spesifikt samisk kultur som ligger til grunn, og spør: Hvordan omtales, brukes og forstås begrepet «matkultur» i samisk læreplan, og tilsvarende i den nasjonale læreplanen?

I overordna del av læreplanverket står det: «Den samiske skolen skal legge til rette for at elevene får en opplæring med basis i samiske verdier og samisk språk, kultur og samfunnsliv» (Kunnskapsdepartementet, 2017, s. 4). I lys av dette utsagnet ønsker vi au å undersøke hvilket kultursyn og hvilke verdier som ligger implisitt i læreplanen i mat og helse, samisk plan.

Før vi begynner selve analysen, vil vi presentere tidligere læreplananalyser som har satt søkelys på det samiske innholdet i ulike læreplaner. Vi vil skildre og problematisere to sentrale begreper i dette kapitlet, matkultur og samisk matkultur. Vi vil au gi en definisjon av begrepet «bærekraft», ettersom termen går igjen i store deler av kapitlet.

## **Andre læreplananalyser med søkelys på samisk innhold – gjennomgang av tidligere forskning**

Andreassen og Olsen har tidligere analysert læreplaner og lærebøkers framstilling av samiske og urfolksrelaterte forhold (se Andreassen & Olsen, 2017, 2018, 2020; Olsen & Andreassen, 2018; Olsen, 2017). I disse artiklene tar de

blant anna for seg samisk innhold i læreplanene for religionsfaget (Andreassen & Olsen, 2017, 2020), åssen lærebøker presenterer urfolk (Olsen, 2017) og åssen «urfolk» og «mangfold» omtales i skolens læreplaner fra 1974–2017 (Olsen & Andreassen, 2018).

De går au gjennom deler av innholdet i læreplanene i samfunnsfag, KRLE, norsk, naturfag, musikk og engelsk i kapitlet om samisk innhold i skolen (Andreassen & Olsen, 2018). Alle arbeida nevnt over er imidlertid basert på LK-06, med unntak av Andreassen & Olsen (2020), som kort berører læreplanen i KRLE, samisk plan, i LK20.

Etter at LK20 blei innført, har Sem og Kolberg (2022) gjort en komparativ analyse av de samiske og ikke-samiske læreplanene for KRLE og Kunst og håndverk/Duodji/duodje/duedtie. De har sett på åssen disse forstår «samiskhet». De finner at de samiske og ikke-samiske versjonene ikke bare uttrykker ulike holdninger til «samiskhet», men faktisk au til utdanningas *formål*. De samiske elevene skal først og fremst lære seg å gjenkjenne og styrke sin samiske identitet, mens de ikke-samiske elevene skal legge forholdsvis mer vekt på kritisk refleksjon. Slik får au utviklinga av faglige ferdigheter ulike roller i de to læreplansetta (Sem & Kolberg, 2022).

Beverfjord (2023) har gjennomført en kritisk diskursanalyse i si masteroppgave, der ho har sammenlikna læreplanene LK20S og LK20 i faga samfunnsfag og mat og helse. Ho finner at mens læreplanen for samfunnsfag i større grad inneholder språklige formuleringer som kan fremme essensialiserende og tredjegjørende diskurser, inkluderer og anerkjenner læreplanen i mat og helse etter hennes syn det samiske mangfoldet. Den fremmer i større grad et bredt «kulturelt grensesnitt» (Beverfjord, 2023).

Begrepet kulturelt grensesnitt (cultural interface) kommer fra urfolksforskeren Martin Nakata (2007), og bygger på ei prosessuell kulturforståing som ikke ser et entydig og klart svart/kvitt skille mellom urfolk på den ene sida og majoritetsbefolkningen på den andre sida.

I april 2024 blei også den første rapporten i Utdanningsdirektoratets evaluering av fagfornyelsen, samisk, publisert (Somby et al., 2024). Fokus i denne analysen var læreplanene i LK20 for fagene RLE, norsk, samfunnsfag, mat og helse og naturfag, med hovedvekt på språklige elementer og virkemidler framfor det faglige innholdet i læreplanene. De har heller ikke foretatt noen sammenliknende analyse mellom norsk og samisk læreplan, slik vi gjør.

## Sentrale begreper

### *Hva er matkultur?*

Ifølge Utdanningsdirektoratet (2020) skal mat- og helsefaget legges til rette for møter mellom matkulturer fra Norge og andre land. Dette skal fremme mangfold og åpne for forståelse og bevisstgjøring av åssen identitet og fellesskap blir uttrykt og formidlet gjennom mat og måltider i ulike kulturer. Holthe og Veka (2019, s. 37) skriver at koblinga mellom matkultur og identitet i læreplanene i mat og helse blei introdusert gjennom læreplanen av 1997 og forsterka i læreplanen av 2006. Dette perspektivet videreutvikles i LK20:

Mens de første planene i faget vektla gode vaner knyttet til hverdagsmåltidet, har de siste planene i større grad vektlagt mat og måltiders betydning som identitets- og kulturuttrykk. Dette gjenspeiler at Norge er blitt et flerkulturelt land, og at skolen må forholde seg til elever med ulik kulturell identitet. (Holthe & Veka, 2019, s. 37).

Verken «matkultur» eller «samisk matkultur» er imidlertid definert i læreplanene i mat og helse. Det kan dermed se ut til at disse begrepene er tatt for gitt, til tross for at de kan være vanskelige både å definere og forstå. «Kultur» er heller ikke definert i læreplanverkets overordna del, sjøl om det er et begrep som kan defineres på svært mange ulike måter (Lindhardt, 2019, s. 248).

Amilien og Krogh (2007, s. 20) skriver au at matkultur er et tvetydig begrep som endrer seg ut fra konteksten det brukes i. Det kan derfor være vanskelig å finne felles plattform for betydningsinnholdet, særlig mellom offentlig og akademisk diskurs.

Borgen et al. (2023) har på oppdrag fra Utdanningsdirektoratet evaluert arbeidet med innføringen av læreplanene i de praktisk-estetiske fagene for LK20. De skriver følgende om kulturbegrepet i læreplanen i mat og helse under LK20:

Det er et uttalt mål at normer og verdier i norsk og samisk matkultur, samt utforskning av andre matkulturer, skal bidra til at eleven verdsetter kulturelt mangfold. Det er ikke klart hvilke normer og verdier fra norsk og samisk matkultur det dreier seg om, og hvordan de skiller seg fra normer og verdier i «de andres» matkulturer. (Borgen et al., 2023, s. 50–51).

I ei sentral innføringsbok i mat- og helsefaget gjengir Korsnes og Sandvik (2020, s. 214) Klausens (1992) kulturdefinisjon: «Kultur kan defineres som 'de ideer, verdier, regler, normer, koder og symboler som mennesket overtar fra den foregående generasjon, og som man forsøker å bringe videre – oftest i forandret form – til den neste generasjon'». Bugge (2009, s. 182) viser til Germov og Williams (1999), og skriver at matkultur svarer på spørsmål om *hva* vi spiser, *når* vi spiser, *hvor* vi spiser, *hvordan* og *hvorfor* vi spiser som vi gjør – i tillegg til de grunnleggende fysiologiske behovene vi har for næring, naturligvis. Amilien og Krogh (2007, s. 22) legger på si side fram denne definisjonen av matkultur: «[...] matkultur refererer til summen av kunnskaper og erfaringer i en gruppe, og omfatter både normer, verdier, forestillinger, samt vaner og faktiske matvarer og retter».

Korsnes og Sandvik (2020, s. 214) hevder videre at: «Matkulturen er særlig synlig i forbruket av enkelte matvarer, i tilberedningsmåter og i måten maten blir presentert på, og i den sosiale sammenhengen omkring måltidet». Normer, verdier og forestillinger om mat inngår altså au i matkulturen, i tillegg til sjølve matvarene, oppskriftene, menyene og den sosiale sammenhengen maten inntas i.

Etter vårt syn er likevel Korsnes og Sandviks definisjoner og begrunnelser i seg sjøl kulturelt situerte. En kan spørre seg om ikke en definisjon fra samisk synsvinkel ville hatt ei mer holistisk tilnærming, der for eksempel måten maten blir innhenta fra naturen på, ville hatt en større plass.

Lindhardt (2019) skiller mellom reint deskriptive kulturbegrep og ei mer dynamisk kulturforståing. Både Klausens definisjon som er gjengitt ovenfor, Germov og Williams' versjon og Amilien og Kroghs definisjon gjenspeiler etter vårt syn deskriptive og dels statiske begrep. Ei dynamisk kulturforståing handler derimot om at kultur er noe som blir *skapt* når mennesker møtes og gjør noe sammen (Lindhardt, 2019, s. 248).

Dersom læreren bare skal lese seg opp på en kultur og videreformidle denne kunnskapen til elevene, vil kulturen etter Lindhardts syn framstå som statisk (Lindhardt, 2019, s. 248). Men dersom læreren derimot ser på ressursene hen har rundt seg – om det er elever, foreldre, restauranter, butikker, gårder, fiskere, gartnerier og lignende eller andre mennesker – og bruker disse aktivt sammen med elevene og deres erfaringer og kulturelle bakgrunn, gjerne i praktisk matlaging, arbeider man ut fra ei mer dynamisk kulturforståing.

### **Hva er samisk matkultur?**

Det samiske preges av variasjon og mangfold, både historisk, kulturelt og i samfunnsorganiseringa. Det er au prega av diffuse og porøse kulturelle og etniske grenser etter mange århundrer i sameksistens med andre kulturer og grupper, ifølge Figenschou et al. (2023, s. 21). Olsen og Olsen (2023, s. 6) skriver at samisk matkultur i dag er en måte å uttrykke samisk identitet og tilhørighet på. De gir imidlertid ingen egentlig definisjon av hva samisk matkultur er.

Heim (2023, s. 172) på si side problematiserer sjølve defineringsjøa av samisk matkultur. Hon hevder at mangfoldet og variasjonen *i seg sjøl* gjør den utfordrende å fastsette. Ho framhever au at fornorskinga har satt djupe spor, spesielt i sjøsamisk matkultur (Heim, 2023, s. 172). Ho peker likevel på noen karakteristiske trekk, som at samisk matkultur gjenspeiler urfolks forståing for og kunnskap om naturen. Samene har levd i pakt med naturen gjennom generasjoner og vært seg bevisst ansvaret for å ta vare på den. Arbeidsoppgaver og gjøremål har gjerne vært relatert til naturens årssyklus, inndelt i åtte årstider i samisk kultur.

Ifølge Heim (2023) er to av hovedprinsippene i samisk matkultur å *utnytte* og *bevare*. Prinsippet om å utnytte handler om å bruke de råvarene ulike naturområder gir, og foredle disse. Prinsippet om å bevare er knytta til nærhet til naturen, og handler både om å bevare naturen i seg sjøl, og om å utnytte uttaket fra den på best mulig måte (Heim, 2023). Olsen & Olsen (2023, s. 6) presiserer at dette innebærer å ikke sanke, jakte eller fiske mer enn nødvendig. Heahttä (2023, s. 12) skriver au at samiske mattradisjoner tar utgangspunkt i det naturen har å gi til enhver tid og sted, og at alt er årstidsbestemt.

I dag lever flertallet av den samiske befolkningen i mer urbane strøk. Olsen og Olsen (2023) legger vekt på at den samiske matkulturen – som matkulturer generelt – i dag eksisterer i brytningspunktet mellom tradisjon og modernitet. Dette representerer noen dilemmaer i undervisninga om samisk mat og matkultur. De hevder at det gjerne er lettere å snakke om fortidas samiske matkultur enn om dagens, fordi tradisjonsmaten kan se ut til å være mindre sammensatt og mer entydig enn dagens kompliserte mangfold (Olsen & Olsen, 2023, s. 7).

### **Bærekraftig utvikling og bærekraft i mat og helse**

Bruken av bærekraftbegrepet i mat- og helsefaget bygger på FNs definisjon av bærekraftig utvikling, som er: «[...] en utvikling som imøtekommer behovene til dagens generasjon uten å redusere mulighetene for kommende generasjoner til å dekke sine behov» (Forente nasjoner, 1987). I læreplanen i mat og helse er bærekraftig utvikling definert slik: «I faget mat og helse handler [...] bærekraftig utvikling om å vektlegge at både matproduksjon og matforbruk bør foregå på måter som ikke er til skade nasjonalt eller globalt verken nå eller i framtiden» (Kunnskapsdepartementet, 2019a, 2019b, s. 3). Bruk av lokale matvarer, det å sortere avfall, utnytte matvarer og rester, samt å utforske klimaavtrykket til matvarer og forstå hvordan matvalg og matforbruk kan påvirke miljøet, klimaet og matsikkerheten, er blant det elevene skal lære om bærekraft i mat og helse (Kunnskapsdepartementet, 2019a). Slik skal de bli i stand til å ta ansvarlige valg, utvikle gode verdier og holdninger, og forstå at mat er en begrensa ressurs. Sjøl om rådende definisjoner av bærekraft kan kritiseres for å være homosentriske (Kimmerer, 2013), altså at de har mennesket som midtpunkt og utgangspunkt, har vi valgt å ta utgangspunkt i denne forståinga av bærekraft videre i kapitlet.

## **Metode**

Med utgangspunkt i læreplan i mat og helse (MHE01-02) og læreplan i mat og helse, samisk plan (MHE02-02), vil vi i dette kapitlet undersøke de matkulturelle idéene og føringene som ligger nedfelt i læreplanverket. Vi fokuserer både på muligheter og begrensninger. Lesemåtene våre henter sine formål fra den såkalte kritiske diskursanalysen. Her undersøker en hvilke sosiale konsekvenser ulike tekstlige framstillinger av virkeligheten kan få (Chouliaraki & Fairclough, 1999).

Læreplaner er maktutøvende tekster som ikke bare krever at elever skal lære, men også hva de skal lære, tenke og gjøre. Slik er læreplaner også kulturelle nøkkelttekster som viser hva et samfunn ser som viktig, og – gjennom hva teksten *ikke* sier – hva et samfunn tar for gitt. Vi vil her diskutere slike trekk ved læreplanene og søke å synliggjøre forutsetninger og implikasjoner

som ikke er eksplisitt uttrykt i læreplanene. Vi skylder i denne sammenhengen å gjøre oppmerksom på at vi som forfattere ikke har noen anna tilhørighet til samisk kultur og samfunn enn at vi har vokst opp og lever i Norge, og at vi ikke gjør noe krav på å kjenne samisk kultur innafra.

Vår konkrete tekstanalysemetode er i denne sammenhengen ei komparativ lesing. Vi sammenstiller de to læreplanene for samiske og ikke-samiske elever, og bruker komparasjonen mellom samisk versjon og ikke-samisk versjon av læreplanen som et verktøy for å undersøke framstillinga av «matkultur» i læreplanverket for mat og helse.

Den komparative analysemetoden har som fordel at den framhever avvika mellom størrelser som ellers kan framstå som temmelig like. De måter, steder og grader av avvik som forekommer, kan være gode utgangspunkt for refleksjoner om dynamikk, spenning og kontraster. Den kan au gi innsikt i utveksling, mangfold og ulikhet innafor overordna kategorier (Ragin & Amoroso, 2019, s. 126–129).

Ettersom vi undersøker åssen de to læreplanene forholder seg til hverandre gjennom ulikhetene deres, vil visse avvikende detaljer kunne komme i fokus. Dette er detaljer som ellers ofte ville forsvinne i den store heilskapen. Dette er et metodisk grep vi gjør for bevisst å skrive fram forskjeller mellom planene. Dette innebærer samtidig at den grunnleggende samstemtheten mellom læreplanene tas for gitt, og at likheten mellom læreplansetta blir noe underspilt i sjølve analysen.

For å bryte arbeidsmetoden ned i praktiske og konkrete operasjoner: Vi har først lagt de ulike læreplansetta side om side. Med fargekoder har vi utheva de forskjellene vi finner i saklige poenger, språklige formuleringer og strukturell oppbygging. Dette inkluderer tillegg, strykninger, rekkefølge på elementa eller endringer i form av ordvalg. Slik har vi markert hva som er karakteristisk for hver læreplan i henhold til dens motpart.

Deretter har vi isolert disse ulikhetene og analysert dem djupere ved å undersøke deres eventuelle sammenheng med problemstillingens teoretiske begreper. Vi har spurt: Reflekterer dette identifiserte karakteristiske trekket ei forståing, en holdning eller ei didaktisk mulighet knytta til begrepet matkultur?

En viktig del av arbeidet har gått ut på å utmynte hvilke forståelser av (samisk) matkultur som ligger nedfelt i læreplantekstene, og som ligger som førende diskurser for lærere og elever i skolen. Slik har vi jobba fram de ulike læreplandokumentas komparative særtrekk.

I det følgende går vi systematisk gjennom disse ulikhetene i de to læreplanene og diskuterer de avvikende trekk. Gjennomgangen trekker fram de delene der vi mener at forskjellene er betydningsfulle ut fra problemstillinga.

Det finnes også flere ulikheter som vi oppfatter som mer eller mindre tilfeldige eller minimale, uten at vi tilskriver dem betydning eller konsekvenser. Slike ulikheter kan blant annet skyldes at vi i analysen har tatt utgangspunkt i nynorsk versjon av læreplanen i mat og helse, nasjonal plan (MHE01-02), som er målforma denne læreplanen er fastsatt på. Mens vi for læreplan i mat og helse, samisk plan (MHE02-02), har tatt utgangspunkt i bokmålsversjonen, ettersom denne ikke finnes på nynorsk.

## Resultater

Det bør slås fast innledningsvis at det ikke er mange ulikheter mellom de to planene. Årsaken ligger rimeligvis i opphavssituasjonen, i sjangerkravet til læreplan og til ønsket om så stor enhet som råd. Det er ei viktig og grunnleggende innsikt at denne typen rasjonale i seg sjøl gjør det vanskelig eller komplekst å synliggjøre kulturell eigenart.

### Kjerneelementer

Vi finner det påfallende at den norske og den samiske læreplanen er identiske i skildringene av fagas kjerneelementer. At den samiske læreplanen tar stilling til «Bærekraftige matvaner og bærekraftig forbruk» og «Mat og måltider som identitets- og kulturuttrykk» på likelydende vis som den ikke-samiske, kan leses på flere måter. En lese måte er at det faktisk ikke er kulturelle forskjeller på disse punkta. En annen er at verdiene som er skildra her, er så generelle i formen at de vil kunne gjelde tilnærma universelt. I begge tilfeller er det klart at en ikke har ønska eller makta å framheve kulturelle ulikskaper eller karaktertrekk på disse stedene i planverket.

Under «Fagets relevans og sentrale verdier» er det noen viktige forskjeller. Én er at den samiske læreplanen har et langt tillegg i det innledende avsnittet:

Gjennom faget skal elevene få kunnskap om den samiske kultur-arven der mattradisjoner henger sammen med natur og levevis i ulike områder. Det er derfor verdifullt å bruke samiske begreper, uttrykk og fortellinger ved kommunikasjon og samhandling. Å tilberede mat fra lokale matvarer i ulike sammenhenger vil bidra til at elevene lærer *birget/bierggit/bierkenidh*, og også gi dem innsikt i hvilke verdier som ligger i matregionene (Kunnskapsdepartementet, 2019b, s. 2).

I dette tillegget kan vi legge merke til at samisk mattradisjon er knytta til natur og levevis, til ulike regioner og derfor variasjon, og til det samiske språket. De regionale forskjellene er ikke bare knytta til forekomst av lokale matvarer, men også til lokale verdier. Dette blir understreka når planens neste avsnitt framhever at: «Matlaging og måltider er knyttet til samhold og gjestfrihet» (Kunnskapsdepartementet, 2019b s. 2). Denne formuleringa har ikke noe motstykke i den ikke-samiske planen.

Kanskje kan en også finne meining i forskjellen mellom følgende formuleringer om holdninger til mangfold? I samisk plan heter det:

Bevissthet om mangfoldet av mattradisjoner og matressurser innad i Sábmme/Sápmi/Saepmie og i nordområdene kan åpne for forståelse og økt interesse og respekt for kulturer i andre deler av verden. Felles referanserammer kan bidra til en positiv identitetsutvikling. (Kunnskapsdepartementet, 2019b, s. 2).

I den ikke-samiske planen heter det derimot:

Vektlegging av normer og verdier i norsk og samisk matkultur og utforskning av andre matkulturar skal bidra til å styrkje verdsetjinga av kulturelt mangfald og hjelpe elevane til å utvikle ein trygg identitet. (Kunnskapsdepartementet, 2019a, s. 2)

Her kan en merke seg at planen foreskriver en *utforskning* av ulikhet, som skal være rotfesta i ei vektlegging av norske og samiske verdier. Den samiske planen har en bevissthet om mangfold *innad* i Saepmie som mål, men også auka forståing og respekt for andre, eksterne kulturer. Det er ikke helt klart

med *hvem* en skal ha felles referanserammer, og hva som er ment med «positiv identitetsutvikling». Ei tolking kan være at elevene skal dele referanserammer med andre samer, men det kan også forstås som at målet er en delt referansehorisont med andre deler av verden.

## Tverrfaglige tema

I kapitlet om tverrfaglige temaer er to av de tre tverrfaglige temaene behandlet. Under begge finner vi viktige forskjeller mellom nasjonal plan og samisk plan. Under «Folkehelse og livsmestring» står det i den nasjonale læreplanen: «Måltidsfellesskap og praktisk samarbeid på kjøkkenet skal bidra til å styrke sjølvkjensla til elevane og opplevinga deira av tilknytning og fellesskap» (Kunnskapsdepartementet, 2019a, s. 3). I samisk læreplan er «kjøkkenet» bytta ut med «i faget», og dette får si forklaring i ei tillagt setning som ikke finnes i den ikke-samiske planen: «Matlaging i naturen under ulike forhold kan bidra til mestringsfølelse og livsmestring» (Kunnskapsdepartementet, 2019b, s. 3). Setninga gir substans til den vage idéen om at samisk kultur og særlig matkultur er tettere knytta til naturen. Måten denne idéen er formulert på, åpner for at undervisning under denne planen ikke nødvendigvis må foregå ute i naturen. Det er bare en påstand formulert så vagt at den ikke kan motsies, men heller ikke brytes uansett hvordan undervisninga måtte bli lagt opp. Slik kunne den saktens også ha stått i den ikke-samiske planen. At den ikke gjør det, kan være uttrykk for et mer eller mindre bevisst verdivalg, men også ei avspeiling av ressursituasjonen ute i skolene.

Under «Bærekraftig utvikling» finner vi følgende forskjeller: Teksten i den samiske planen er dobbelt så lang som avsnittet i den ikke-samiske planen. Grunnen er at den samiske teksten har fått et tillegg:

Faget skal bidra til at elevene utvikler kunnskap om hvordan tilgang på mat henger sammen med globale og strukturelle forhold. Selvforsyning, råvarehandel, matsuverenitet og global og regional matsikkerhet er sentrale emner. Ved å gjøre seg nytte av lokale matressurser basert på tradisjonell kunnskap og bærekraftig naturbruk kan elevene få innsikt både i verdier og i muligheter for fremtiden (Kunnskapsdepartementet, 2019b, s. 3).

Innholdet i dette tillegget er i tråd med første del av teksten, som er felles. På et vis er det ei spesifisering og konkretisering. Vi oppfatter ikke dette tilleggsavsnittet som iøynefallende samisk i sitt innhold, sjøl om særlig den siste setninga signaliserer ei vekt på tradisjonelle og lokale forhold. Også denne ville kunne finne en heimel i den ikke-samiske planen, dersom ei målsetting var å la samiske perspektiv prege undervisninga for alle elever.

Slik forskjellen mellom planene nå faktisk er, gir dette den samiske planen et sterkere preg av vekt på det tradisjonelle som en verdi i seg sjøl. Det er au ei vektlegging av at det lokale ressursgrunnlaget er sjølve utgangspunktet. Dette innebærer for det første at denne ressurstilgangen må høstes og utnyttes. For det andre innebærer det at ressursene må tas vare på og forvaltes på en måte som ikke er utarmende på sikt. Denne holdninga til ressursbruk kan i alle fall et stykke på veg uttrykkes med det samiske *birget/bierggit/bierkenidh*, som betyr å klare seg; sjølberging eller tilpasning ut fra tilgjengelige ressurser og villkår.

### **Grunnleggende ferdigheter i mat og helse**

Når det gjelder de grunnleggende ferdighetene, er de to læreplanene identiske. Vi finner det underlig at samisk plan ikke tilbyr noen innganger til å synliggjøre særegenheter når det gjelder regning, lesing eller muntlige ferdigheter. Ei heller er dette brukt som ei mulighet til å utfordre og utvikle skolens konvensjonelle begreper om mål og vekt, samtale, diskusjon eller kognitive teknikker og verktøy fra en (tradisjonell?) samisk kulturell kontekst.

En kan si at tradisjonell samisk matkultur kjennetegnes av en muntlig-praktisk tradisjon, der en lærer gjennom å delta aktivt, og må *gjøre* for å lære. Forfatterne i Ávdnet bruker det nordsamiske begrepet «Árbediehtu» for tradisjonskunnskap (Figenschou et al., 2023, s. 25). Overføringa av kunnskap og praktiske ferdigheter mellom generasjonene har skjedd gjennom å «lære med kroppen», der oppskrifter og teknikker deles fra generasjon til generasjon gjennom arbeid, (delt) erfaring eller muntlig fortelling, og erfaringsbasert kunnskap blir sterkt vektlagt (Heim, 2023, s. 170–172).

Oppskrifter overføres muntlig, og en kan se for seg at for eksempel måleenheter vil avvike eller variere. Dette avhenger av om menneska som lager mat, er nomadiske eller bofaste, eller om man lager maten heime eller på tur. I ei gamle eller en lavvo vil mål som en håndfull, en kopp, ei klype og så videre være mer logiske å bruke enn metriske standardmål for mål og

vekt. Vi finner ikke igjen noe av dette i den samiske læreplanen i ei form som ivaretar den samiske eller de samiske kulturenes egenart, enn si ei redskapsmessig bredde eller fleksibilitet. Dette er imidlertid noe som kommer mer til syne i de konkrete kompetansemåla.

### **Kompetansemål etter 4. trinn**

Nedafor har vi satt skilnadene i kompetansemåla for elever som følger samisk plan, og kompetansemåla for ikke-samisk plan inn i en tabell for å lette sammenlikninga:

#### **Etter samisk plan skal elevene**

- delta i høsting av lokale matvarer og i dyrking av mat for bruk i matlaging
- ta vare på maten, forklare hvorfor det er viktig å gjøre det og fortelle om tradisjonelle måter å behandle organisk avfall på
- gjennomføre måltider rundt et bål og andre tradisjonelle arenaer og bruke fortellinger til å reflektere over sikkerhet og hensyn til naturen
- lage enkle og *varierte* måltider (vår utheving)

#### **Etter ikke-samisk plan skal elevene**

- bidra til å skape ei triveleg ramme rundt måltid saman med andre
- samtale om korleis skulemåltidet kan bidra til ein god skulekvardag

Alle disse formuleringene kunne i prinsippet stått i begge læreplanene. Men utvalget og bortvalga som er gjort, sender tydelige signaler om prioriteringer. Disse forskjellene kan leses som kulturelle nøkler. Det er påfallende at den samiske planen trekker fram *variasjon* i måltidene, mens den ikke-samiske ikke gjør det. Det er også påfallende at bare den samiske læreplanen spesifikt nevner det å ta vare på maten som en verdi og en viktig kompetanse. Mindre overraskende er det kanskje at den samiske planen har større vekt på innhøsting av lokale matvarer.

Vi finner også en interessant forskjell i den nasjonale læreplanens vekt på den enkeltes ansvar for å lage ei «trivelig» ramme rundt måltidet. Det er au ei vekt på skolehverdagens måltider og skolens spesifikke kontekst. Den samiske planen er på si side mer spesifikk ved å legge en del av måltida og undervisninga til bålet og andre tradisjonelle arenaer.

Etter vår meining har en skusla bort ei mulighet når en verken inkluderer samiske, tradisjonelle målenheter, husketeknikker, tradering av oppskrifter eller andre kunnskaper i kompetansemåla eller i de grunnleggende ferdighetene. Dette ville ha styrka samiske perspektiver i utdanninga som heilskap, noe som er et overordna omsyn med læreplanverket. Det ville au hatt potensial til å utvikle refleksjoner og utvide repertoaret av teknikker innafør redskaper, metoder og målsettinger i faget.

### **Kompetansemål etter 7. trinn**

Under kompetansemål etter 7. trinn er de mest betydningsfulle skilnadene følgende: For det første er det lagt til i den samiske planen at oppskrifter kan være «også muntlige». I dette lille tillegget ligger implisitt mye av forskjellen mellom de to planenens kulturelle horisonter. Ellers er forskjellene slik, skjematisk framstilt:

#### **Etter samisk plan skal elevene**

- ta vare på, bearbeide og utnytte råvarer på en bærekraftig måte
- bruke tradisjonell kunnskap om matforbruk og reflektere over eget matforbruk
- lage mat på bål og andre tradisjonelle arenaer for matlaging og samtale om måltidsskikker i goahiti/goahte/gåetie/lávvu
- lage måltider fra egen kultur og andre kulturer og sammenligne råvarebruk og måltidsskikker, og reflektere over hvordan mattradisjoner henger sammen med natur og levevis i ulike områder

#### **Etter ikke-samisk plan skal elevene**

- utnytte matvarer og restar frå matlaging og reflektere over eige matforbruk
- utforske og presentere tradisjonelle norske og samiske metodar for å konservere mat på og kunne fortelje om råvarene som blir konserverte
- lage måltid frå ulike kulturar

For det første er kravet om å reflektere over eget matforbruk knytta til tradisjonskunnskapen for de samiske elevene. For de ikke-samiske elevene er dette ikke knytta til noen ytre ramme utover eleven sjøl, anna enn kanskje en implisitt forbrukerkultur og en generell miljøbevissthet. Det ligger kanskje en noe lødigere substans i den samiske planen, som også krever at elevene skal *bearbeide* råvarene på en bevisst måte. På den andre sida har den ikke-samiske planen også et eksplisitt krav om utnytting av rester, mens dette trolig er regna som implisitt i den samiske planen.

Den samiske planen legger au på dette trinnet vekt på bålet og de tradisjonelle arenaene, men denne gangen skal elevene lage maten sjøl. Det blir au presisert at elevene som følger samisk plan skal lage måltid fra eigen kultur. Dette er ikke nevnt i den nasjonale planen, noe som tyder på at den forutsetter at mat fra majoritetskulturen blir inkludert i matlaginga uansett.

Et viktig poeng må være at komparativt sett legger den samiske planen au på dette trinnet større vekt på måltidets kulturelle og sosiale sider. Her inngår maten som del av en heilskap – ikke bare i forhold til en tradisjon og dermed en tidshorisont, men au i en sosial sammenheng hvor måltidet er en del av levesettet og fellesskapet, i en lokal situasjon. I den grad den ikke-samiske planen ser maten som en del av en heilskap, er dette i et materielt perspektiv der maten betraktes utelukkende som en økonomisk ressurs, eller som et objekt.

### **Kompetansemål etter 10. trinn**

#### **Etter samisk plan skal elevene**

- bruke samiske begreper knyttet til slakting og oppdeling av dyr, sløyning og filetering av fisk og beskrive hvordan de forskjellige delene utnyttes
- utforske tradisjonelle konserveringsmetoder som salting, tørking og røyking i ulike matregioner
- lage mat fra egen kultur, nordlige kulturer, urfolkskulturer og andre kulturer og sammenligne mattradisjoner og forklare hvordan identitet og tilhørighet blir uttrykt og formidlet gjennom mat og måltider

#### **Etter ikke-samisk plan skal elevene**

- lage mat frå norsk og samisk kultur og frå andre kulturar og samanlikne og utforske råvarer og matlagingsmetodar som blir brukte i ulike matkulturar
- vise gjennom matlaging og måltid korleis identitet og fellesskap blir formidla i ulike kulturar

I kompetansemåla etter 10. trinn ser vi det samme mønsteret som i komparasjonen ellers. Punkta er i hovedsak identiske, men den samiske planen har et tillegg. Mest iøynefallende og plasskrevende er måla om å «bruke samiske begreper knyttet til slakting og oppdeling av dyr, sløyning og filetering av fisk [...]» og «utforske tradisjonelle konserveringsmetoder som salting, tørking og røyking i ulike matregioner.» Disse kompetansemåla har ikke tilsvar i den nasjonale planen.

Dette kan igjen kobles til ulikskapen når det gjelder heilskap og sammenheng. Elevene som ikke følger samisk plan, vil kunne få ei mer overflatisk

og abstrakt forståing av råvarer som kjøtt og fisk. Dette skjer uten at disse er knytta til dyrekropper, levende vesen og økologiske sammenhenger. Au vekta på terminologi, og den kulturelle og språklige sammenhengen denne springer ut fra i samisk plan, mangler sidestykke i den ikke-samiske planen. Det utelukker ikke nødvendigvis slike perspektiver fra undervisninga, men planen gir heller ikke mange insitament eller verktøy til å inkludere dem, utover noen vage formuleringer om en påstått sammenheng mellom matkultur, identitet og fellesskap.

Likevel vil det være ressurs- og tidkrevende å undervise i henhold til disse kompetansemåla etter den samiske planen. Dersom samiske begreper for slaktning og konservering skal bli noe anna enn tomme og fjerne referanser, vil det kreve mye tid.

I denne sammenhengen er det uansett et viktig poeng at den samiske matkulturen i større grad framstår som en del av en heilskap. Det blir skapt synlige, påtakelige bånd mellom maten som en fysiologisk nødvendighet, et sosialt fenomen og en økonomisk ressurs. I den samiske planen framstår maten i større grad som en integrert del av hele tilværelsen. Den er en del av naturmiljøet, som menneska henter ut og foredler til mat, før den inntas i ei betydningsmetta, sosial hending. Og på alle stadier spiller den sosiale og kulturelle dimensjonen tydelige roller, eksempelvis gjennom de stadige insisteringene på språkets betydning. Praksisen blir heimla ikke bare i bærekraftbegrepet, men jamvel i en tradisjon som peker bakover i tid og dermed au gir bærekraft substans og truverdighet.

Den ikke-samiske planen er knappere og mer generell i formen. Den framstår derfor på noen måter mindre forpliktende for den praktiske undervisninga. På den andre sida krever valga av verb på noen steder aktiv og mer omfattende handling enn i den samiske planen. For eksempel skal majoritetselevene *vise gjennom matlaging og måltid*, mens den samiske planen på tilsvarende sted har «lage mat» og «forklare». Dette kan forstås som en kompensasjon for at den samiske planen har tilleggspunkter som bestiller konkrete og omfattende aktiviteter knytta til tradisjonell matlaging, også med bruk av verbet «utforske».

Det er interessant å legge merke til at den samiske planen har et anna kompetansemål den ikke-samiske planen mangler: Elevene skal: «skape og prøve ut nye retter fra lokale matressurser» (Kunnskapsdepartementet, 2019b, s. 7). Dette vil innebære at den samiske matkulturen så å si har en sjølbevisst-

het om sin historisitet og sitt tradisjonsbundne utgangspunkt, men også ei forståing av at dette ikke står i strid med fornying eller modernitet. Potensialet for utvikling og endring er innbakt i den samiske matkulturen slik den er (re-) presentert akkurat i dette kompetansemålet. Dette kan kanskje også settes i sammenheng med begrepet *birget/bierggit/bierkenidh*, som blant anna innebærer tilpassing ut fra tilgjengelige ressurser og vilkår.

### Det «samiske» i nasjonal plan

I den ikke-samiske læreplanen opptre ordet «samisk» fire ganger. Én gang i avsnittet om «sentrale verdier», og en gang i hver av de tre listene over kompetansemål etter 4., 7. og 10. trinn. Nevnt i de tre kompetansemåla framstår det da hver gang i sammenstillinga «norsk og samisk».

På den ene sida vil ei slik sammenstilling signalisere likeverd. På den andre sida kan det sies å illustrere inntrykket planverket ellers gir: samisk matkultur har få muligheter til å bli betrakta på sine egne vilkår i den ikke-samiske læreplanen. Det er i denne sammenhengen verdt å merke seg at hva som er «samisk» verken blir drøfta, definert eller eksemplifisert i denne planen.

Det nærmeste vi kommer er at det gjennom denne språklige sammenstillinga blir avklart som *ikke-norsk*. Dermed kan en si at definisjonen ikke dekker et bredt kulturelt grensesnitt, slik Beverfjord (2023) definerer det.

Samtidig kan en hevde at samiske matkulturelle verdier og tradisjoner er poda inn i den ikke-samiske planen på implisitte og mindre synlige vis. En kan for eksempel tenke seg at bærekraftsperspektivet er styrka eller inspirert av en urfolkstankegang. Til en viss grad kan dette være tilfellet, men i så fall gjør læreplanen seg skyldig i ei usynliggjøring av de samiske kulturelle trekka. Vi finner det uansett mer interessant å peke på de stedene der man unnlater å trekke inn samiske perspektiver. Over har vi nevnt de grunnleggende ferdighetene som ett slikt tilfelle hvor samisk tradisjon kunne ha utfyllt eller kontrastert modernistiske, vestlige tenkemåter. Andre eksempel kan være bålets betydning, eller det sterke nærværet av dyret og naturen i samisk matkultur.

Et sterkere og mer substansielt nærvær av samisk matkultur i den ikke-samiske planen kunne gitt lærere og elever verktøy både til å forstå ikke-samisk matkultur, og flere innganger til å innlemme «samisk» som en del av normaliteten.

## Diskusjon

Læreplan i mat og helse, samisk plan, ser ut til å legge stor vekt på samisk tradisjonsmat, tradisjonelle konserveringsmetoder og tradisjonelle arenaer for matlaging som bålet og gamma/lavvoen. Samtidig har matkultur blitt et mer dynamisk begrep i LK20. En kan dermed spørre seg hvor relevant denne tilnærmingen oppleves for samiske barn og ungdommer i dag. Sinnes (2021, s. 120) skriver at elever lærer best når de deltar i aktiviteter som ses som viktige i livet og kulturelt relevante. Ho vektlegger au at læringa blir mer meningsfull når undervisninga knyttes til situasjoner fra det virkelige liv, og peker på at kunnskapen må knyttes til elevenes kontekst og være relevant for elevene (Sinnes, 2021, s. 58).

Som nevnt er det «samiske» i dagens samfunn prega av mangfold og variasjon. Det er få som bor i gamle eller lavvo, er flyttsamer og lager mat på bål i dag. Med ett unntak – det ene kompetansemålet etter 10. trinn, der elevene skal skape og prøve ut nye retter fra lokale matressurser – kan en si at bildet som tegnes av samisk matkultur i samisk plan, mest handler om samenes historie og tradisjoner, og lite om hvordan samer spiser og lever i dag. Læreplanteksten klarer dermed ikke å løse dilemmaet Olsen og Olsen (2023) tegner om forholdet mellom samtid og historie i den praktiske undervisninga om samisk matkultur i skolen. Slik kan samisk matkultur for en stor del tolkes som å være et «fastfrosset» begrep i denne læreplanen, der det er få spor av en «mat- og måltidskultur i kontinuerlig endring», slik begge læreplanene skildrer under kjerneelementet «mat og måltider som identitets- og kulturuttrykk».

Arbeid med tradisjonsmat, som bearbeiding av slakt og oppdeling av dyr, sløying og filetering av fisk, tillaging av måltider med bål som varmekilde, og tradisjonelle konserveringsmetoder som salting, tørking og røyking, er tidkrevende. Tidligere sametingsråd Mikkil Eskil Mikkelsen, som hadde det politiske ansvaret for fagfornyelsen i Sametinget, skriver at et av målene med reduksjonen i antall kompetansemål fra LK06 til LK20 var «[...] å sørge for at omfanget av kompetansemål skal stå i forhold til den tiden man har til rådighet i opplæringen» (Mikkelsen, 2020). Dette er det etter vårt syn ikke tatt høyde for i timetallstildelinga for mat- og helsefaget. Timetallet er det samme i mat og helse, samisk plan, som i nasjonal plan (henholdsvis 114 klokke timer for 1.–7. trinn, og 83 klokke timer for 8.–10. trinn; Utdanningsdirektoratet, u.å.a, u.å.b).

Figenschou et al. (2023, s. 20–21) skriver at «andregjøring» kan oppstå når undervisninga om samiske emner isoleres fra fagenes øvrige tematikker. Dette kan framstå som en happening eller en «festivalisering» av det samiske, for eksempel i tilknytting til feiringa av samefolkets dag. En kan undre seg over om det er slik nasjonal læreplan i mat og helse, med sitt nokså blasse søkelys på samisk matkultur, kan forstås, eller om den i hvert fall muliggjør ei slik forståing. Vi spør oss derfor, slik Gjerpe (2017) gjør, om det samiske i læreplanverket i hovedsak reflekterer en symbolsk forpliktelse.

På samme måte viser Eriksens (2018) analyse av læreplanens overordna del i LK20, åssen overordna del har store ambisjoner om mulighetene for inkluderende praksis. Utdanningssystemet mangler imidlertid tilstrekkelig kompetanse om samisk kultur. Når det kommer til de enkelte læreplanene, skriver Beverfjord (2023, s. 1) at au de samiske læreplanene i for liten grad tar omsyn til samiske behov og perspektiver. Dette synet støttes også av Somby et al. (2024), som skriver at læreplanene for de ulike faga i LK20 i hovedsak har et majoritetsperspektiv. Det eksplisitte, samiske innholdet i de norske læreplanene ser ut til å være formulert fra et ikke-samisk ståsted (Somby et al., 2024, s. 107).

For å sikre at samiske perspektiver blir innlemma i undervisninga på en bedre måte enn det læreplantekstene legger opp til, bør undervisninga i mat og helse bygge mer på det vi forstår som kjennetegna ved samisk matkultur. Dette er slik vi har skildra dem tidligere i kapitlet. Men først og fremst trenger en å være bevisst at det ikke finnes én samisk matkultur, men mange ulike delkulturer. Dette er på samme måte som det ikke finnes én «norsk» eller majoritetsmatkultur. Matkulturene er mangfoldige, varierte og i endring, og grensene mellom kulturene er porøse og flytende. Ved å ta utgangspunkt i ei mer dynamisk kulturforståing, er mye gjort.

Ei sann og grundig integrering av både samiske og ikke-samiske kulturelle trekk ville styrke ei forståing av at *alle* matkulturer påvirkes av råvaretilgang, bosted, lokale skikker og tradisjoner, normer og verdier, forestillinger og vaner. Ei slik tilnærming vil dermed kunne avnormalisere og synliggjøre også det majoritetsnorske, i stedet for å la det ligge til grunn som en normalitet og et grunnlag for ei «andregjøring» av det samiske. Slik vil elevene lettere kunne se at matkulturen eller -kulturene de omgis av og inngår i, er et pågående arbeid i møtepunktet mellom ressurstilgang, vaner, tradisjoner og skaperkraft.

Ei sammenlikning mellom ulike matkulturer kan au lede til refleksjoner over sammenhenger mellom lokale og historiske situasjoner, ressurstilgang og ressursutnyttelse, samt respekt for maten og de kontekstene den inngår i. Flerkulturelle perspektiver, et breiere kulturelt grensesnitt og ei mer dynamisk kulturforståing kan tilby muligheter for et bredt og fleksibelt repertoar av teknikker, næringsressurser og bruksmåter.

Ei anna mulighet er å ta utgangspunkt i det som etter vårt syn er *felles* mellom samisk og norsk tradisjonsmat, nemlig søkelyset på sjølberging, og det å klare seg med det man kunne dyrke, fange, fiske og høste lokalt. Vekt på lokal mat og sesongvariasjoner, og det å bruke «alt» når en først høster, fanger eller kjøper mat, vil både ivareta deler av den tradisjonelle, samiske matkulturen, samtidig som en arbeider med bærekraftperspektiver som er viktige i faget, uavhengig av hvilken læreplan en tar utgangspunkt i.

Å ta vare på naturen – og utnytte og bevare, og å ferdes sporløst – er tradisjonelle samiske verdier som også kan bidra til arbeidet med bærekraft i mat- og helsefaget, uansett åssen læreplan læreren og klassen skal følge. Et sterkere søkelys på planters og dyrs behov og ei tydeligere vektlegging av den gjensidige avhengigheten mellom menneska og resten av verden kan au ta vare på urfolksperspektiver i arbeidet med bærekraft i større grad enn det dagens definisjoner av bærekraftbegrepet nødvendigvis legger opp til (Kimmerer, 2013).

## Oppsummering og konklusjon

Begrepet «matkultur» blir aldri tydelig definert eller forklart i noen av læreplantekstene for mat og helse, kun vist til indirekte. Kulturbegrepet tas altså for gitt, og dermed blir det opp til hver enkelt lærer å gi det nærmere innhold. I nasjonal læreplan blir heller ikke begrepet «samisk» definert, eksemplifisert eller drøfta. Det kan føre til at lærerens pedagogiske grunnsyn og personlige erfaringer og oppfatninger preger undervisninga om samisk matkultur i større grad enn det som er tenkt fra utdanningsmyndighetenes side, og enn det som er heldig og ønskelig.

Dette kan igjen lede til større variasjon i opplæringa om samisk matkultur enn det som er intensjonen bak overordna del av læreplanverkets krav. Opp-læringen skal gi *alle elever uansett bakgrunn* innsikt i det samiske urfolkets historie, kultur, samfunnsliv og rettigheter. De skal lære om mangfold og variasjon innafor samisk kultur og samfunnsliv.

Når vi samtidig veit at mat og helse er blant de faga der andelen lærere uten formell kompetanse i faget er størst, og der det faglige profesjonsfelleskapet ofte er lite, kan konsekvensene av slike manglende definisjoner eller klargjøringer bli enda større.

I arbeidet med læreplanen i mat og helse, samisk plan, ser det ikke ut til at en har tatt utgangspunkt i samisk kulturs egenart. I stedet har man laga en plan som tilsvarer nasjonal læreplan i mat og helse, pluss «det samiske». Vi mener ei bedre løysing kunne vært å starte fra begynnelsen av au i dette arbeidet. Man burde utarbeida en eigen samisk læreplan i mat og helse som nettopp tok utgangspunkt i samisk kultur og dens eigenart, inkludert samiske, tradisjonelle målenheter, husketeknikker og tradering av oppskrifter. Når læreplanene skal revideres neste gang, mener vi dette bør være foretrukket arbeidsmetode.

Den samiske læreplanen i mat og helse legger stor vekt på tradisjonell, samisk matkultur. Likevel synleggjør den ikke særtrekka i skildringa av de grunnleggende ferdighetene. Vi spør oss au hvor relevant vektlegginga på tradisjonsmat oppleves for dagens samiske barn og ungdommer.

Samiske verdier er bare i liten grad skrevet inn i læreplanene, særlig i ikke-samisk plan. Det «samiske» i nasjonal læreplan i mat og helse kan se ut til å være en «minimumsløsning». Skolene kan «komme unna» med å lage bidos og feire samenes nasjonaldag, og det er i liten grad lagt opp til dybdelæring eller progresjon i faget fra småtrinn til ungdomstrinn. Det kan dermed se ut til at læreplanformuleringene i mat og helse ikke er tilstrekkelige til å oppfylle krava i overordna del av læreplanverket, nemlig at alle elever skal få innsikt i det samiske urfolkets historie og kultur, med alt dens mangfold og variasjon.

## Referanser

- Amilien, V. & Krogh, E. (2007). *Den kultiverte maten: En bok om norsk mat, kultur og matkultur*. Fagbokforlaget.
- Andreassen, B.-O. & Olsen, T. A. (2017). Hva skal vi med samisk innhold i læreplanene for religionsfagene? I M. Lippe & S. Undheim (Red.), *Religion i skolen: didaktiske perspektiver på religions- og livssynsfaget* (s. 70–86). Universitetsforlaget.
- Andreassen, B.-O. & Olsen, T. A. (2018). Samisk innhold i skolen – kunnskap, rettigheter og mangfoldskompetanse. I E. Schjetne & T.-A. Skrefsrud (Red.), *Å være lærer i en mangfoldig skole: Kulturelt og religiøst mangfold, profesjonsverdier og verdigrunnlag* (s. 130–146). Gyldendal.
- Andreassen, B.-O. & Olsen, T. A. (2020). «Sami Religion» in Sámi Curricula in RE in the Norwegian School System: An Analysis of the Importance of Terms. *Religions*, 11(9), 448. <https://doi.org/10.3390/rel11090448>
- Beverfjord, G. B. (2023). *Hva gjør samisk opplæring samisk? Kritisk diskursanalyse av LK20 og LK20S i fagene samfunnsfag og mat og helse*. [Masteroppgave, NTNU]. <https://hdl.handle.net/11250/3078847>
- Borgen, J. S., Murtnes, Å., Bergsland, J. E. & Bottolfs, M. (2023). *De praktiske og estetiske fagene – fagtradisjoner, fornyelse og endringer i læreplaner for fagene frem mot LK20. Evaluering av fagfornyelsen i fire fag*. Delrapport 1. (Skriftserien fra Universitetet i Sør-øst-Norge nr. 130). <https://hdl.handle.net/11250/3097401>
- Bugge, A. B. (2009). Barn og unges matkultur. I A. Holthe & B. U. Wilhelmsen (Red.), *Mat og helse i skolen: En fagdidaktisk innføring* (s. 169–183). Fagbokforlaget.
- Chouliaraki, L. & Fairclough, N. (1999). *Discourse in late modernity: Rethinking critical discourse analysis*. Edinburgh University Press.
- Eriksen, K. G. (2018). The indigenous Sami citizen and Norwegian national identity: tensions in curriculum discourses. *Human Rights Education Review*, 1(2), 25–45. <https://doi.org/10.7577/hrer.2852>
- 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.
- Forente nasjoner. (1987). *Our common future*. [https://sswm.info/sites/default/files/reference\\_attachments/UN%20WCED%201987%20Brundtland%20Report.pdf](https://sswm.info/sites/default/files/reference_attachments/UN%20WCED%201987%20Brundtland%20Report.pdf)
- Gjerpe, K. K. (2017). Samisk læreplanverk – en symbolsk forpliktelse? *Nordic Studies in Education*, 37(3–4), 150–165. <https://doi.org/10.18261/issn.1891-5949-2017-03-04-03>
- Heahtá, S. E. E. (2023). Samiske mattradisjoner i skolen. *Tidsskrift for Mat og helse i skolen*, 2, 12–14.
- Heim, G. (2023). Samisk matkultur. I G. Figenschou, S. S. Karlsen & H. C. Pedersen (Red.), *ÁVDNET - samiske tema i skole og utdanning* (s. 170–184). Universitetsforlaget.
- Holthe, A. & Veka, I. (2019). Læreplanens fortolkningsnivåer. I A. Holthe, E. K. Aadland & N. G. Viig (Red.), *Mat og helse i grunnskolelærerutdanningene* (s. 33–44). Fagbokforlaget.
- Kimmerer, R. W. (2013). *Braiding Sweetgrass: Indigenous Wisdom, Scientific Knowledge and the Teachings of Plants*. Milkweed Editions.
- Klausen, A. M. (1992). *Kultur: Mønster og kaos*. Ad Notam Gyldendal.

- Korsnes, B. & Sandvik, C. (2020). *Mat og helse* (3. utg.). Cappelen Damm Akademisk.
- Kunnskapsdepartementet. (2017). *Overordnet del: Verdier og prinsipper for grunnopplæringen*. Fastsatt som forskrift ved kongelig resolusjon. Læreplanverket for Kunnskapsløftet 2020. <https://www.udir.no/lk20/overordnet-del/>
- Kunnskapsdepartementet. (2019a). *Læreplan i mat og helse (MHE01-02)*. Fastsatt som forskrift. Læreplanverket for Kunnskapsløftet 2020. <https://www.udir.no/lk20/mhe01-02>
- Kunnskapsdepartementet. (2019b). *Læreplan i mat og helse, samisk plan (MHE02-02)*. Fastsatt som forskrift. Læreplanverket for Kunnskapsløftet 2020. <https://www.udir.no/lk20/mhe02-02>
- Lindhardt, E. M. (2019). Mat og måltider i et flerkulturelt samfunn. I A. Holthe, E. K. Aadland & N. G. Viig (Red.), *Mat og helse i grunnskolelærerutdanningene* (s. 245–255). Fagbokforlaget.
- Midtbøen, A. H., Orupabo, J. & Røthing, Å. (2017). Gamle minoriteter i det nye Norge. I N. Brandal, C. A. Døving & I. T. Plesner (Red.), *Nasjonale minoriteter og urfolk i norsk politikk fra 1900 til 2016* (s. 255–271). Cappelen Damm Akademisk.
- Mikkelsen, M. E. (2020). Kronikk: Fagfornyelsen – Samisk innhold i samiske læreplaner. Ságat - Samisk avis AS. <https://www.sagat.no/mening/fagfornyelsen-samisk-innhold-i-samiske-lareplaner/19.25067>
- Nakata, M. (2007). The cultural interface. *The Australian Journal of Indigenous Education*, 36(1), 7–14. <https://doi.org/10.1017/S1326011100004646>
- Olsen, T. & Andreassen, B.-O. (2018). «Urfolk» og «mangfold» i skolens læreplaner. *FLEKS – Scandinavian Journal of Intercultural Theory and Practice*, 5(1). <https://doi.org/10.7577/fleks.2248>
- Olsen, T. A. (2017). Colonial conflicts: Absence, inclusion, and indigenization in textbook presentations of indigenous peoples. I B.-O. Andreassen, J. Lewis & S. A. Thobro (Red.), *Textbook violence* (s. 71–86). Equinox eBooks Publishing.
- Olsen, T. A. (2019). Sámi issues in Norwegian curricula: A historical overview. I O. Kortekangas, P. Keskitalo, J. Nyyssönen, A. Kotljarchuk, M. Paksuniemi & D. Sjøgren (Red.), *Sámi educational history in a comparative international perspective* (s. 125–141). Palgrave Macmillan. [https://doi.org/10.1007/978-3-030-24112-4\\_8](https://doi.org/10.1007/978-3-030-24112-4_8)
- Olsen, T. A. (2020). *Med urfolks og minoritetsperspektiver på skolen i Norge*. [https://issuu.com/svenskosterbottniskasamfundet/docs/minoritetspedagogik\\_i\\_norden\\_2/s/11895956](https://issuu.com/svenskosterbottniskasamfundet/docs/minoritetspedagogik_i_norden_2/s/11895956)
- Olsen, T. A. & Olsen, J. A. (2023). Samisk mat i barnehage og skole. *Tidsskrift for Mat og helse i skolen*, 2, 4–7.
- Ragin, C. C. & Amoroso, L. M. (2019). *Constructing social research: The unity and diversity of method* (3. utg.). SAGE Publications.
- Riksrevisjonen. (2019). *Riksrevisjonens undersøkelse av samiske elevers rett til opplæring i og på samisk* (Dokument 3:5 2019–2020). <https://www.riksrevisjonen.no/rapporter-mappe/no-2019-2020/undersokelse-av-samiske-elevers-rett-til-opplaring-i-og-pa-samisk/>

- Sem, L. & Kolberg, A. (2022). «Samiskheit» i Kunnskapsløftet 2020: Ei diskursanalytisk lesing av Fagfornyinga. *Nordic Studies in Education*, 42(3), 233–248. <https://doi.org/10.23865/nse.v42.3527>
- Sinnes, A. T. (2021). *Utdanning for bærekraftig utvikling: Hva, hvorfor og hvordan?* (2. utg.). Universitetsforlaget.
- Somby, H. M., Dannemark, N. I. S. & Nutti, Y. J. (2024). Evaluering av fagfornyelsen samisk – Intensjoner, prosesser og forståelser i et urfolksperspektiv, Raporta/Rapport 1/2024, Sámi allaskuvla Sámi University of Applied Science. <https://www.udir.no/contentassets/c097118e7ccb480a8fc2a33462e76f12/rapport-1-2024-evaluering-av-fagfornyelsen-samisk—somby-et-al.pdf>
- Utdanningsdirektoratet. (2020). *Hva er nytt i mat og helse og mat og helse samisk?* <https://www.udir.no/laring-og-trivsel/lareplanverket/fagspesifikk-stotte/nytt-i-fagene/hva-er-nytt-i-mat-og-helse-og-mat-og-helse-samisk/>
- Utdanningsdirektoratet. (u.å.a). *Mat og helse (MHE01-02): Timetall*. <https://www.udir.no/lk20/mhe01-02/timetall?lang=nob>
- Utdanningsdirektoratet. (u.å.b). *Mat og helse samisk (MHE02-02): Timetall*. <https://www.udir.no/lk20/mhe02-02/timetall>

