

Jensen, I. (2025). Sjøsamisk matkultur: En case-studie ved UiT Campus Alta.
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. 281–294). Fagbokforlaget. DOI: <https://doi.org/10.55669/oa580411>

Kapittel 11

Sjøsamisk matkultur

En case-studie ved UiT Campus Alta

Ingvild Jensen¹

¹ UiT Norges Arktiske Universitet

Sammendrag: Artikkelen viser hvordan det kan jobbes med samiske temaer i Grunnskolelærerutdanningen med vekt på sjøsamiske mattradisjoner. Et studentarbeid basert på problembasert læring (PBL) er utgangspunkt for artikkelen. Det viser hvordan PBL som arbeidsform er egnet til å belyse mangfoldet i samisk matkultur. Studentene kan jobbe utforskende og finne kunnskapshull som de ønsker å utforske nærmere. Målet er å inspirere de som underviser matkultur i høyere utdanning til å reflektere over hvordan undervisning kan bidra til å opprettholde eller bryte ned stereotypier. Artikkelen understreker at all matkultur er mangfoldig.

Nøkkelord: Sjøsamisk, problembasert læring, stereotypier, mangfold, matkultur

Abstract: The article shows how it is possible to work with Sami themes in Primary School teacher training with an emphasis on coastal Sami food traditions. A student work based on problem-based learning (PBL) is the starting point for the article. It shows how PBL as a form of work is suitable for illuminating the diversity of Sami food culture. This is achieved by allowing students to work exploratorily and find knowledge gaps that they want to explore further. The aim is to inspire those who teach food culture in higher education to reflect on how teaching can help maintain or break down stereotypes. It emphasizes that all food culture is diverse.

Keywords: Coastal Sami, problem-based learning, stereotypes, diversity, food culture

Introduksjon

I denne artikkelen vises det til hvordan man kan jobbe med samisk matkultur i grunnskolelærerutdanningen med vekt på sjøsamiske mattradisjoner. Gjennom en casestudie av et studentarbeid ved GLU 1-7 UiT Campus Alta våren 2022, viser jeg hvordan problembasert læring (PBL) kan anvendes for å formidle kunnskap om sjøsamiske mattradisjoner. PBL kjennetegnes ved at det er en studentaktiv læringsform som tar utgangspunkt i en utfordring eller et problem som skal løses.

I kapitlet presenteres et studentarbeid som varte ett semester. Det inkluderte et arbeidskrav og en muntlig eksamen som både gjenspeilet hvordan studentene jobbet med PBL og teoretisk forankring knyttet til samiske emner. Studentenes FOU-arbeid ble gjort ved observasjoner og samtaler på praksisskolene. Ved å undersøke hvordan praksisskolene markerte samenes nasjonaldag, utviklet studentene et didaktisk undervisningsopplegg som fremmet bærekraft og sjøsamiske mattradisjoner. Artikkelen viser praksisskolenes aktiviteter knyttet til denne dagen og diskuterer hvordan bærekraftige praksiser blir ivaretatt i undervisningen.

Det som skiller dette arbeidet fra annen undervisning i samiske mattradisjoner er at det legges vekt på sjøsamiske mattradisjoner. Dette gjøres for å vise noe av mangfoldet innen samiske mattradisjoner. Med tillatelse fra studentene vil deres arbeid bli brukt som grunnlag for denne artikkelen.

Læreplanforankring og emneforankring

I norsk skole er det et økende fokus på å inkludere samisk i undervisningen. Dette er i tråd med nasjonale læreplaner og et ønske om å fremme kulturelt mangfold. Ifølge læreplanen for mat og helse er mat og måltider som identitets- og kulturuttrykk ett av kjerneelementene i mat- og helsefaget (Utdanningsdirektoratet, 2020). Kulturen knyttet til mat og måltid endres kontinuerlig og påvirkes av faktorer som råvarebruk, tradisjoner, kunnskap, sosiale og religiøse normer og verdier. Matlaging og måltider gir elevene mulighet for utforskning, samarbeid og samskaping. Møtet mellom ulike matkulturer og kulturelle aktiviteter fremmer mangfold og danner rom for forståelse, bevisstgjøring, nysgjerrighet og matglede. Slik kan matkulturene både tas vare på og samtidig innhente noe nytt (Utdanningsdirektoratet, 2020). I læreplanens overordnede

del påpekes det at innenfor samisk kultur og samfunnsliv skal elevene også lære om mangfold og variasjon (Kunnskapsdepartementet, 2017).

Bærekraftige matvaner og forbruk er et annet av kjerneelementene i faget. Bruk og valg av mat påvirker individet, miljøet og verden vi lever i. Gjennom å planlegge og lage mat skal elevene lære å utnytte råvarer og matrester. De skal forstå at mat er en begrenset ressurs, slik at de lærer seg bærekraftige matvaner og blir bevisste forbrukere (Utdanningsdirektoratet, 2020).

Denne casestudien viser arbeidet til lærerstudenter som studerer grunnskolelærerutdanningen for 1–7. De har hentet empiri fra sin egen praksis. Kompetansemålene i læreplanen for mat og helse etter 7. trinn sier at elevene skal utforske og presentere tradisjonelle norske og samiske metoder for å konservere mat og fortelle om råvarene som blir konservert. Elevene skal «lage måltider fra ulike kulturer og fortelle om og utforske hvordan sosialt fellesskap og samhandling kan være med på å styrke god helse» (Utdanningsdirektoratet, 2023, eksempler på kompetansemål etter 7. trinn).

Studentenes læringsutbytte og forankring i emneplan

Studentene som tar dette kurset, går tredje året på GLU 1–7. Dette er en rammefaktor som er viktig når det gjelder å kunne jobbe med PBL og FOU i praksis. De har fått både teoretisk og praktisk erfaring. Teoretisk gjennom å tilegne seg fagstoff og skrive oppgaver. De har også gjennomført flere praksisperioder, noe som gjør det lettere for dem å kunne se muligheter i forhold til PBL-arbeidet.

Jeg tok utgangspunkt i følgende LUB (læringsutbytte) fra emneplan i mat og helse Grunnskolelærerutdanningen 1–7: Mat og måltidstradisjoner i forhold til ulike kulturer, høytider og religioner. Deretter fikk studentene en overordnet utfordring som var «Bærekraftig utvikling»; denne skulle knyttes til deres læringsutbytte.

Bærekraftig utvikling og samisk matkultur

I tillegg til å være en biologisk nødvendighet markerer maten grenser mellom sosiale klasser, geografiske områder, nasjoner, kulturer, kjønn, livsstadier og religioner (Neumann & Ugelvik, 2012). Ifølge Fürst (1985, sitert i Amilien & Krogh, 2007, s. 19) omfatter begrepet matkultur et sett av vaner, holdninger,

ferdigheter og kunnskaper i forhold til mat. Bestemte vaner og forbruksmønstre som har vært i bruk i generasjoner danner det som kalles matkultur. Denne kulturen er forskjellig fra landsdel til landsdel og fra by til bygd.

Mat er en viktig del av vår nære så vel som fjerne kulturhistorie. Mat er ikke bare et nytelses- og ernæringsmessig produkt, men knytter også mennesker sammen *på tvers av* kulturer. En utbredt oppfatning av mat er at bestemte råvarer og matretter kan knyttes sammen til en bestemt etnisk gruppe. Det er imidlertid viktig å understreke at det kan være vanskelig å sette etniske merkelapper på mat og matretter (Reiersen, 2006). Hva vi spiser kan også være en indikasjon på hvilket sosialt lag i samfunnet vi tilhører, eller hvem og hva vi ønsker å identifisere oss med (Reiersen, 2006).

Identitet er imidlertid også noe andre kan pålegge den enkelte. Dette kan skje i form av gruppebaserte fordommer knyttet til kjønn, klasse, etnisitet, religion og politisk ståsted, og så videre. Hvis lærere har kunnskap om hvordan mat og måltider kan inngå i elevenes identitetsbygging, og også hvordan mat og måltider både kan ekskludere og inkludere, kan dette kanskje bidra til å skape et trygt klassemiljø (Lindhardt, 2019). Dette er spesielt viktig å være bevisst på i forhold til kjerneelementet mat og måltider som identitets- og kulturuttrykk i mat- og helsefaget (Utdanningsdirektoratet, 2020).

Et bærekraftig kosthold

Bærekraftig utvikling defineres som «en utvikling som imøtekommer dagens behov uten å ødelegge mulighetene for at kommende generasjoner skal få dekket sine behov» (Mæhle, 2019, s. 193). Kosthold og matproduksjon er viktige faktorer når det kommer til bærekraftig utvikling. Ser vi for eksempel på klimagassutslipp, står matproduksjon for en tredjedel av verdens klimagassutslipp. Food and Agriculture Organization of the United Nations [FAO] definerte et bærekraftig kosthold slik i 2010:

Et bærekraftig kosthold er et kosthold som har lav innvirkning på miljøet og bidrar til mat- og ernæringsikkerhet og et sunt liv for nåværende og fremtidige generasjoner. Et bærekraftig kosthold beskytter biologisk mangfold og økosystemer, er kulturelt akseptabelt, tilgjengelig, økonomisk rettferdig, trygg og sunn, og sørger for optimal ressursbruk (Meltzer & Bere, 2019, s. 222).

De nordiske ernæringsanbefalingene, NNR 2023 (norden.org), utgjør kunnskapsgrunnlaget for de nye norske kostrådene som ble publisert 15. august 2024. De norske rådene er utelukkende basert på sammenhengen mellom kosthold og helse. NNR 2023 omtaler sammenhengen mellom matvarebaserte kostråd og klima- og miljøpåvirkning av disse rådene. Det understrekes at et kosthold som er i tråd med de norske kostholdsrådene også i stor grad vil være klima- og miljøvennlig (Helsedirektoratet, 2024). Det er også gitt begrunnelse for klima- og miljøvennlige valg knyttet til hvert av de syv kostrådene.

Bærekraft knyttet til samisk matkultur

De tradisjonelle samiske matkulturene kjennetegnes av å være nært knyttet til naturen. Jakt, fiske og sanking har vært og er viktig for matforsyningen. Tilgangen på råvarer gjennom årstidene påvirker naturligvis matvanene. Naturen har tradisjonelt vært et grunnlag for samenes identitet, kultur og historie. Kunnskapen om hvordan vi høster fra naturen overføres fra generasjon til generasjon. På samme måte som norsk matkultur endres kontinuerlig, er det sannsynlig at den samiske matkulturen også gjør det.

Det er nærliggende å tenke seg at denne måten å høste mat fra naturen ikke fører til så høye klimagassutslipp. Tradisjonelt kan dette altså sies å være en bærekraftig måte å høste mat på, uten at det eksplisitt har vært brukt ordet bærekraft i forbindelse med måten vi snakker om samisk matkultur. Det er forskere som taler for og mot måten samene forvalter naturen på, og derfor også om det er bærekraftig eller ikke. FNs miljøkonferanse i Rio 1992 slo imidlertid fast at verdens urfolk spiller en viktig rolle i den bærekraftige utviklingen, nettopp på grunn av deres kunnskaper om naturen (Skjelbek, u.å.).

Ofte snakker vi om samisk matkultur som noe som er felles for alle samer. Men det finnes ulike samiske matkulturer hos østsamer, flyttsamer, lulesamer, samene på Helgeland og samene i distriktet Susendal-Majavatn (Kaspersen, 1997). Samene har likevel mange fellestrekk, som at de jakter, fisker og sanker. Samtidig er det ulikheter knyttet til hvilke områder de er fra og hva som er av matressurser i områdene de befinner seg i.

I denne artikkelen vil jeg legge størst vekt på sjøsamisk mattradisjon. I likhet med andre samiske matkulturer er også den sjøsamiske matkulturen preget av fiske og sanking, men den er i mindre grad preget av fangst. Den tradisjonelle retten *bidus* (*bidus*) var festmat også for sjøsamere (Kaspersen,

1997). Overgangen til tamreindrift førte til at fjellsamer og sjøsamer skilte lag rent næringsmessig. Sjøsamenes nære tilknytning til sjøen og fiske satte naturlig nok et særskilt preg på deres kultur. Mange hadde både geit og sau i tillegg til tamrein. Da villreinen forsvant, endret også livsmønsteret seg og ble mer og mer knyttet til ressursene i og nær sjøen (Haagenrud, 2007).

Metode

Dette er en case-studie der jeg har undersøkt studenters arbeidskrav i forhold til hva skolene gjorde i forbindelse med Samefolkets dag. Jeg har fått tillatelse fra studentene til å bruke deres arbeidskrav som utgangspunkt for denne artikkelen. Betegnelsen «case» kommer av det latinske *casus* og understreker betydningen av det enkelte tilfelle. Begrepsbruket vektlegger at det dreier seg om et eller noen få tilfeller som er gjenstand for inngående studier (Andersen, 2012). I mitt tilfelle er det bare ett tilfelle, studentenes arbeidskrav, som var tilgjengelig for meg.

Case-studier er en vitenskapelig metode som gir innsikt og forståelse av ulike fenomener. Det er spesielt nyttig når en ønsker å undersøke hvordan og hvorfor. Selv om det er utfordringer knyttet til generalisering og subjektivitet, er case-studier godt egnet til å beskrive situasjoner eller fenomener. De kan også bidra til å skape en bredere og dypere forståelse av et fenomen.

Studentene fikk en innføring i hva problembasert læring er. Litteraturen som ble brukt var R. C. Pettersens bok *Problembasert læring for studenter og lærere: Introduksjon til PBL og studentaktive læringsformer* fra 2017. Deretter fikk de en overordnet utfordring med utgangspunkt i det tverrfaglige temaet «Bærekraftig utvikling», som skulle knyttes til Mat og helse i skolen.

Rammene for arbeidskravet var å gjøre FOU-arbeid knyttet til sin egen praksis. Det vil si at studentene forsker i sin egen praksisperiode. Studentene har ikke Mat og helse som fag i sin praksisperiode, og de måtte derfor forske på problemstillinger uavhengig av egen praksis i faget.

Studenten valgte å innhente data ved hjelp av observasjoner og samtaler med praksislærerne og andre lærere på teamet. Observasjonene ble gjort både i og utenfor klasserommet, som møterom, kontor og skolegården. Innsamling av data ble gjort på to praksisskoler.

Problembasert læring

Problembasert læring er undervisning som legger til rette for spørrende, utforskende og undersøkende læringsaktiviteter. Denne læringsformen har fokus på læreprosessen og hvordan vi erverver oss fagets kunnskapsbase. Studentaktive læringsformer har vist seg å være en effektiv måte å lære på. Det er viktig at studenten får eierskap til sin egen lærings situasjon.

I et sosiokulturelt lærings syn legges det vekt på at vi lærer best sammen med andre. PBL kjennetegnes ved at læringsarbeidet er organisert rundt problemer og/eller utfordringer som studentene arbeider med i grupper. Gruppene blir veiledet av en tutor, hvor veilederens hovedoppgave er å stimulere til støtte, samarbeid og diskusjon i gruppa, samt bidra til studentenes dybdelæring (Pettersen, 2017).

Lærerrollen er også en annen innen PBL. Fra å være hovedpersonen som overfører kunnskap til studentene, får læreren en veilederrolle. Hovedoppgaven er å veilede, stimulere, støtte og gi tilbakemelding på studentenes læring (Pettersen, 2017). PBL er en undervisningsform som bidrar til dybdelæring, og studentene aktiviseres og reflekterer rundt sin egen forståelse av faget.

Det er viktig at studentene får en god teoretisk innføring i hva PBL er og hva som forventes av dem. Det problembaserte arbeidet som presenteres i denne artikkelen, går over et helt semester i en samlingsbasert studie. Dette er en viktig rammefaktor, da studentene bare møter hverandre fysisk fire ganger i semesteret. Jeg valgte å starte med en innføring i hva PBL er, og innføring i de sju trinnene i PBL.

Kort fortalt består de sju trinnene av at studentene jobber i grupper med en utfordring eller et problem som de finner en felles forståelse av, og utformer en problemstilling på grunnlag av. Deretter identifiserer de hvilke kunnskapshull og læringsbehov de har, og innhenter ny kunnskap. Til slutt skal arbeidet bidra til å belyse problemstillingen med ny kunnskap eller avdekke nye spørsmål (Pettersen, 2017).

Den faglige tilnærmingen til arbeidet var det tverrfaglige temaet i skolen, «Bærekraftig utvikling», som skulle knyttes både til det tverrfaglige temaet i skolen og til bærekraft i Mat og helsefaget.

Dette er en vid og åpen utfordring, men den skal knyttes til faget Mat og helse. Det var viktig for meg at studentene kom raskt i gang med arbeidet. De fikk derfor tid til brainstorming på den første samlingen. I første fase fikk de i oppgave å jobbe med de to første trinnene i PBL-sirkelen. Deretter fikk de

frist på to uker til å levere inn problemstilling for godkjenning. Min rolle var å bistå som veileder og motivator i dette arbeidet. Prosjektets mål var at de skulle skrive en teoretisk oppgave knyttet til et tema de ønsket å sette søkelys på. De skulle også gjennomføre et undervisningsopplegg hvor de bruker den didaktiske relasjonsmodellen.

Det ble laget en foreløpig problemstilling og fordeling av arbeidsoppgaver i gruppen. De måtte også lage en kontrakt for gruppen, og denne ble underskrevet på første samling. Kontrakten inneholder fordeling av roller i gruppa og arbeidet, ansvar for møteinnkalling, valg av sekretær og leder av gruppa.

Studentene kom fram til følgende problemstilling:

«Hvordan ivaretas det tverrfaglige temaet bærekraftig utvikling i mat og helse i forbindelse med samenes nasjonaldag på praksisskolene?» (A. D. Yri, O. Gorb, K. Ringen & V. Bauer, arbeidskrav LER-1510, 6. mars 2022).

FOU-arbeidet skulle gjennomføres i studentenes praksis. Arbeidskravet munnet ut i et praktisk didaktisk undervisningsopplegg og en muntlig eksamen med vekt på FOU-arbeidet til studentene.

Vurdering av studentarbeidet

Studentarbeidet ble vurdert både formativt og summativt. Formålet med formativ vurdering er å støtte og motivere studentene i deres læringsprosess. Det skriftlige arbeidet ble evaluert i forhold til studentenes tilnærming til forskningsdelen av PBL-arbeidet. Studentene måtte gjøre rede for hvilke vitenskapelige metoder de benyttet for innsamling av data og knytte dette til relevant teori.

Det praktiske arbeidet besto av gjennomføring av en praktisk didaktisk leksjon knyttet til sjøsamisk mattradisjon. Den didaktiske relasjonsmodellen ble brukt som utgangspunkt, og temaet var sjøsamsiske mattradisjoner. Som tidligere nevnt har ikke studentene mat og helse i sin praksis. Derfor ble den didaktiske leksjonen gjennomført på fysisk samling ved campus. Dette kan gjøre den didaktiske refleksjonen vanskeligere siden de ikke har gjennomført leksjonen med elever på grunnskolen.

Den summative vurderingen var en muntlig eksamen der hele PBL-prosessen ble presentert, samt en didaktisk refleksjon i etterkant av det praktisk didaktiske arbeidet. Studentene førte logg over alle møter de hadde, og denne måtte også fremføres på eksamen.

Veiledning og logg er en viktig del av dette arbeidet. Veiledningen ble gjort digitalt, og studentene tok selv kontakt når de følte behov for veiledning. Her var det viktig at de var konkrete i forhold til hva de ønsket veiledning på. PBL er en bærekraftig undervisningsmetode som stimulerer til utforskning og utvikling. Metoden kan tilpasses til skoleverket der elevaktive læringsformer er sentrale. Studentene får mulighet til å avdekke hull i egen kunnskap og utforme en problemstilling som de ønsker å utforske i praksisperioden.

Presentasjon av funn

Hva gjør praksisskolene på samenes nasjonaldag? For å få svar på dette gjorde studentene deltagende observasjon, og de hadde samtaler med lærerne. Samtalene var av åpen struktur med enkel loggføring i etterkant. Det ble også tatt et bevisst valg om å ikke delta i planleggingen av samenes nasjonaldag slik at de ikke påvirket hva skolene ville vektlegge.

Resultatet av undersøkelsene viste at det var den tradisjonelle bidosen som ble laget. I tillegg var det flaggheising, lassokasting og samenes nasjonalsang. Hovedinntrykket var at det stort sett ikke ble lagt så mye arbeid og engasjement i markeringen av denne dagen. Det ble også sagt at «vi gjør bare som vi alltid har gjort».

Mange av elevene var samiske eller hadde samisk slekt. På spørsmål om hvorfor ikke denne ressursen ble brukt for å få en skikkelig markering, ble det sagt at det hadde vært et tema, men aldri endt opp i konkret handling (Yri et al., arbeidskrav LER-1510, 6. mars 2022). Dette viser at det samiske ved denne skolen ble representert ved artefakter og aktiviteter som kan knyttes til det reindriftssamiske. Det samiske derfor «er lik» reindriftssamisk, mens for eksempel det sjøsamiske forsvinner eller blir underkommunisert (Figenschou, 2023).

Med utgangspunkt i disse funnene valgte studentene å legge vekt på sjøsamiske mattradisjoner. De bestemte seg for å lage rognballsuppe og gahkko, som er et samisk brød. Sjøsamer har tradisjonelt bodd langs kysten i Norge, Sverige og Finland. Maten er preget av tilgangen til sjømat. Derfor mente studentene at rognballsuppe kunne være lærerikt å utforske. Sjøsamisk matkultur er en viktig del av samisk kultur og identitet, og det er viktig å bevare og videreføre.

Ifølge studentenes funn ønsket skolene å bruke lokale råvarer. Men på grunn av avtaler med underleverandører har de ingen kontroll på hvor maten

kommer fra. I et bærekraftperspektiv ser vi at dette legger noen føringer på hvilke matvarer som velges. Observasjonene viste at skolene hadde stor bevissthet rundt sortering av matavfall, men flere av skolene hadde ikke systemer for dette. Her ser vi at strukturelle forhold legger føringer på hva skolene kan gjøre.

På disse aktuelle skolene ble det samiske perspektivet stort sett lagt og ivaretatt til 6. februar. Unntaket var en skole som jobbet med tematikken gjennom hele skoleåret. Lærernes kompetanse om samisk tema og mangel på ressurser ble trukket fram som årsak til at det samiske ikke ble vektlagt resten av skoleåret. Figenschou (2023, s. 57) skriver om manglende samisk representasjon/perspektiver i skoler at «dette kan skyldes manglende kunnskap og kompetanse hos lærerne, kanskje i kombinasjon med en viss berøringsangst for det samiske.» Lærerne er redde for å trå feil og prøver å holde seg til det sikre. Resultatet er at de ender opp med å representere stereotypien, som at det samiske er knyttet til reindrift.

Didaktisk leksjon

Det ble valgt å ha fokus på sjøsamisk mattradisjon for å utfordre stereotypiene om at samisk mat bare er reinkjøtt. PBL som arbeidsmetode gjør det mulig å synliggjøre mangfoldet i samiske mattradisjoner. Studentene fikk mulighet til selv å observere at reindriftssamiske tradisjoner ble vektlagt i forbindelse med samenes nasjonaldag. Funnene i studentenes arbeid viser at skolene de undersøkte laget Bidus på samenes nasjonaldag, og dermed var det samiske perspektivet ivaretatt.

I den didaktiske leksjonen som studentene utarbeidet, er det lagt vekt på å jobbe med samisk tema utover samenes nasjonaldag. Med utgangspunkt i sine funn valgte de å lage den sjøsamiske retten rognbollsuppe, gahkko og multekrem. Ingredienser som trengs i disse rettene finnes i nærmiljøet. Dette fremmer også bærekraftig utvikling i matlaging. Studentene formulerte følgende mål for sin didaktiske plan:

1. Elevene skal kunne lage og presentere en supperett, et brød og en dessert inspirert av sjøsamisk kultur.
2. Elevene kan forklare hvorfor valgte retter passer inn i leksjonens tema og hvorfor sjøsamiske retter kan velges foran retter knyttet til samisk reindriftskultur ved kystområder i Nord-Norge.
3. Elevene kan forklare hvorfor et sjøsamisk kjøkken er bærekraftig og hvorfor det er helsefremmende.

4. Elevene kan forklare hvordan felles bærplukking, fiskeing, matlaging og måltid styrker sosialt fellesskap.
5. Elevene kan samarbeide i det som gjelder matlaging og være vertskap og gjest ved Samenes nasjonaldag.

Studentene understreker at det er viktig at elevene ser hvordan en kan sanke fra naturen og knytte dette til de sjøsamiske tradisjonene i matlaging. De framhever også sjøsamisk kultur som er spesielt viktig ved kystområder i Nord-Norge (Yri et al., arbeidskrav LER-1510, 6. mars 2022). Det er et tverrfaglig opplegg for 6. trinn som inkluderer naturfag, samfunnsfag, norsk, kroppsøving og mat og helse.

Blant annet er det lagt opp til en utedag på høsten hvor elevene skal plukke multebær, eventuelt tyttebær, for å lage trollkrem. Det er også planlagt å kontakte lokale fiskere slik at elevene får en fisketur på fjorden. Her er det mulig å lage andre retter med fisk og tilpasse opplegget til elevenes fangst på fisketur. Disse aktivitetene bidrar til å synliggjøre bærekraft fordi elevene kan høste fra sitt lokalmiljø. Det er også mange muligheter for tverrfaglig arbeid knyttet til samiske mattradisjoner. Ved å inkludere fisk unngås også det stereotypiske bildet av at samisk mat bare er reinkjøtt, og viser mangfoldet i samisk matkultur. Senter for nordlige folk har en temaside om sjøsamisk matkultur (<https://nordligefolk.no/sjosamene/mat-og-oppskrifter-2/>) som viser et bredt spekter av retter som kan være til inspirasjon for undervisning i spesielt sjøsamiske mattradisjoner.

Oppsummering

I denne artikkelen har jeg presentert et case-studium med studenters FoU-arbeid om bærekraftig utvikling og samisk matkultur i faget mat og helse.¹

Problembasert læring som arbeidsmetode viste seg å være godt egnet til å jobbe med samiske temaer. Studentene fikk en utfordring, og gjennom forskning i sin egen praksis skulle de innhente kunnskap og data. I denne casen

1 Det er viktig å understreke at studentarbeidet er gjort på relativt små skoler i Troms og Finnmark. Overføringsverdien vil derfor avhenge av hvor i landet vi befinner oss. Likevel kan det for eksempel være til inspirasjon for andre til å tenke annerledes om hvordan og når vi underviser om samiske tema i skolen.

fikk studentene innsikt i at samiske temaer ble framstilt likt og stereotypisk på de skolene de undersøkte. Casen viser at det er mulig å vise mangfoldet i den samiske matkulturen og se dette i et bærekraftperspektiv. Fokuset på sjøsamiske mattradisjoner viser også at samiske temaer i mat og helse helst bør følge tilgangen på råvarer gjennom årstidene, i stedet for å nødvendigvis bare knyttes til samenes nasjonaldag, som er 6. februar.

Rettene som studentene valgte, er bærekraftige, tradisjonelle og fra lokal natur. I tillegg følger rettene de nasjonale kostrådene. Undervisningsopplegget med sanking og høsting, samt tilberedning av ronbollesuppe og gahkko, er eksempler på en alternativ vinkling på samisk matkultur. For undervisning i samiske temaer og arbeid kan dette være til inspirasjon for å reflektere over hvordan vi tenker rundt det samiske, for ikke å bidra til eksotifisering og stereotyper om at det samiske utelukkende er reindrift.

Gjennom problembasert læring kan vi utfordre elevene til å utforske ulike sider ved samisk matkultur, slik at skolen ikke blir en formidler av stereotyper. Vi kan undersøke og utforske hva som er moderne samisk kultur og matkultur, og legge vekt på hva unge med samisk bakgrunn mener er samisk. Samtidig må vi ikke undergrave tidlige generasjoners opplevelse av hva samisk identitet er. Gjennom problembasert læring kan vi også legge til rette for å utforske hvilken kunnskap som trengs for å videreføre ulike sider ved samisk matkultur.

Matkultur og samisk matkultur er ikke noe statisk. De er i stadig endring, noe skolen også bør vektlegge når de skal undervise om disse temaene. I skolen er det viktig at vi er bevisste på å få fram mangfoldet, også når det gjelder samisk kultur og matkultur. For meg som underviser i høyere utdanning har dette studentarbeidet gjort meg mer bevisst på hvordan jeg formidler samisk matkultur. Jeg ser også at problembasert læring som arbeidsmetode kan bidra til å få fram sider ved samisk matkultur som jeg nok ikke ville vektlagt uten det jeg har lært av studentenes arbeid.

Referanser

- Amilien, V. & Krogh, E. (2007). Om begrepet: Mat og kultur – Matkultur. I V. Amilien & E. Krogh (Red.), *Den kultiverte maten: En bok om norsk mat, kultur og matkultur* (s. 19–42). Fagbokforlaget.
- Andersen, S. S. (1997). *Case-studier og generalisering: Forskningsstrategi og design*. Fagbokforlaget.
- Figschou, G. (2023). «Hvordan i alle dager skal jeg våge å jobbe med samiske temaer i utdanningen?». I G. Figschou, S. S. Karlsen & H. C. Pedersen (Red.), *Åvdnet: Samiske tema i skole og utdanning* (s. 53–69). Universitetsforlaget.
- Helsedirektoratet. (2024, 15. august). Gode valg for klima og miljø innen kostrådene. <https://www.helsedirektoratet.no/tema/kosthold-og-ernaering/kostradene/gode-valg-for-klima-og-miljo-innen-kostradene>
- Haagenrud, H. (2007). *Finnmarksmat: Kosthold og matkultur i Finnmark gjennom tidene*. Trane forlag.
- Kaspersen, A. (1997). *Samisk mat og kultur*. Landbruksforlaget.
- Kunnskapsdepartementet. (2017). *Overordnet del – verdier og prinsipper for grunnopplæringen*. Fastsatt som forskrift ved kongelig resolusjon. Læreplanverket for Kunnskapsløftet 2020. <https://www.regjeringen.no/no/dokumenter/verdier-og-prinsipper-for-grunnopplaringen/id2570003/>
- 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.
- Meltzer, H. M. & Bere, E. (2019). Kosthold og bærekraft. I D. Engeset, L. E. Torheim & N. C. Øverby (Red.), *Samfunnsnæring* (s. 222–229). Universitetsforlaget.
- Mæhle, N. (2019). Bærekraftige matvaner og forbruk. I A. Holthe, E. K. Aadland & N. G. Viig (Red.), *Mat og helse i grunnskolelærerutdanningene* (s. 191–204). Fagbokforlaget.
- Neumann, I. B. & Ugelvik, T. (2012). Velkommen til bords. I I. B. Neumann & T. Ugelvik (Red.), *Mat/viten: Tekster fra kunnskapens kjøkken* (s. 9–17). Universitetsforlaget.
- Pettersen, R. C. (2017). *Problembasert læring for studenter og lærere: Introduksjon til PBL og studentaktive læringsformer* (3. utg.). Universitetsforlaget.
- Reiersen, M. (2006). Rognballer og rognklubb: Samisk, kvensk eller norsk mat? I H. Johansen, H. Stenvold & A. D. Ringheim (Red.), *Finnmarksmuseene forteller: Fra andehodeamuletter til kongekrabber* (s. 129–138). Finnmark museumsråd.
- Skjelbek, M. (u.å.). Samer & miljø. *Vi har bare én klode: Bruk hodet!* Hentet 22. november 2024 fra <https://viharbareenklode.wordpress.com/naturforvaltning/>
- Utdanningsdirektoratet. (2020). *Læreplan i mat og helse* (MHE01-02). Fastsatt som forskrift. Læreplanverket for Kunnskapsløftet 2020. <https://www.udir.no/lk20/mhe01-02>
- Utdanningsdirektoratet. (2023, 31. januar). Støtte til arbeid med samisk innhold i fagene: Arbeid med samisk innhold i mat og helse. <https://www.udir.no/laring-og-trivsel/lareplanverket/stotte/stotte-til-arbeid-med-samisk-innhold-i-fagene/samisk-i-mat-og-helse/>