

Lesing i mat og helse

Å kunne lese i mat og helse inneber å granske, tolke og reflektere over faglege tekstar med stigande vanskegrad. Det handlar om å kunne samle, samanlikne og systematisere informasjon frå oppskrifter, bruksretteiingar, varemerking, reklame, informasjonsmateriell og andre sakprostatekstar, og vurdere dette kritisk ut frå føremålet med faget.

ARTIKKEL | SIST ENDRET: 10.09.2015

Praksiseksempel: Strategisk lesing i mat og helse

Det å kunne lese i et fag handler om å kunne lese fagets tekster. Det er viktig å tenke gjennom hva som kjennetegner tekstene i faget, og hvilke utfordringer elevene møter når de leser disse tekstene.

Oppskrifter er kanskje den teksttypen som elevene møter oftest i faget mat og helse. Tre trekk er typiske for denne teksttypen; navnet på retten er overskrift, ingrediensene blir listet opp og framgangsmåten presenteres etter ingrediensene. I tillegg er det ofte en illustrasjon, kanskje en beskrivelse av retten eller serveringsforslag.

Grov grunndeig til horn

(8 horn)

- 1/2 pakke gjær
- 1 ss smeltet margarin
- 2 dl lunket vann

- 2 ½ dl grov sammalt hvete
- 2 ½ dl hvetemel
- ½ ts salt

Slik gjør du:

1. Smuldre gjæren i en bakebolle.
2. Smelt smøret i en kjele, og ta kjelen vekk fra plata.
3. Tilsett vannet. Blandingen skal være 37 °C (fingervarmt)
4. Hell blandingen i bakebollen og rør ut gjæren.
5. Rør inn saltet.
6. Rør inn det sammalte melet.
7. Rør inn hvetemelet og elt deigen til den er smidig og slipper bollen.
8. Dekk deigen med plast, og la den heve til dobbelt størrelse på et lunt sted.
9. Elt deigen til en kule.
10. Kjevle den ut til en rund leiv som er ca. 40 cm i diameter
11. Del leiven i 8 like store deler, bruk et pizzahjul eller ei baketrinse.
12. Børst melet av hver del før du ruller hver av dem sammen til horn.
13. Legg hornene på en smurt bakeplate eller en bakeplate dekket av bakepapir. Spissene må ligge under hornene.
14. Hornene skal heve under plast til de har dobbel størrelse.
15. Pensle eggene med vann eller melk rett før de stekes.
16. Hornene avkjøles på rist.

Stekes i 8-10 minutter midt i ovnen på 240 °C

Språklige ferdigheter

Når elevene på 9. trinn arbeider med å lese oppskrifter er det viktig at læreren snakker med dem om hvordan teksttypen er bygget opp. Elevene må gjøres bevisst på at ingrediensene listes opp i en bestemt rekkefølge, og at det i framgangsmåten står hva de skal gjøre med de ulike ingrediensene. Læreren kan for eksempel modellere hvordan hun sammenholder informasjon fra ingrediensoversikten med informasjon

fra framgangsmåtebeskrivelsen.

I en oppskrift kan det og være en rekke fagspesifikke ord og begreper og forkortelser for måleenheter som kan være ukjent for elevene. Ord som *rør ut*, *rør inn*, *elt*, *smidig*, *ts*, *ss* osv. kan være vanskelige å forstå. Det er stor sammenheng mellom ordforråd og leseforståelse (Nagy & Townsend, 2012), og det å fokusere på både fagspesifikke ord og emnenøytrale, lavfrekvente ord i en førlesefase kan gjøre at selve lesingen blir lettere. Har en elever med norsk som andrespråk, bør elevene oppmuntres til å finne ut hva ingredienser, redskaper og framgangsmåter heter på morsmålet. En kan også sammenligne hvordan det måles og veies når mat lages hjemme.

Kodingsferdigheter

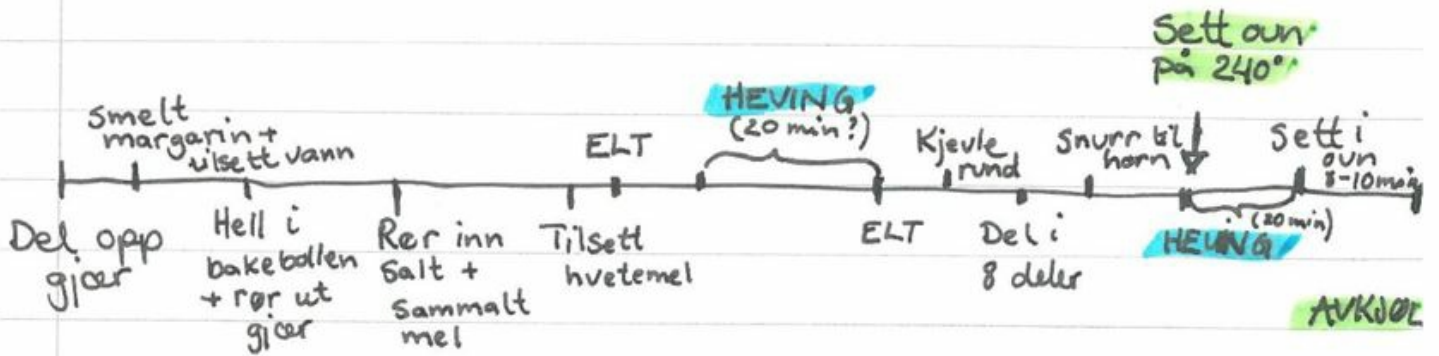
God leseundervisning i mat og helse innebærer å ha et fokus på avkoding av fagspesifikke ord. Gjennom høytlesing kan læreren oppdage vansker med av koding. Elever som leser "ss" i stedet for "spiseskjeer" har kanskje ikke forstått teksten eller vet ikke hva ss er forkortelse for, og vil trenge hjelp til å avkode slike forkortelser.

Elevene trenger også kodingsferdigheter på sjangernivå. I oppskrifter er setningene som oftest bygget annerledes enn i andre tekster ved mye bruk av imperativ og også passivformer (det siste kommer ikke fram i denne teksten). Oppskriftssjangeren kan dermed bli vanskeligere å trenge gjennom. Det blir derfor også nødvendig å jobbe med setningsstrukturen og sammenligne med hvordan dette ville lyde i en fortellende setning.

Strategiske ferdigheter

Før elevene leser en oppskrift kan det være nyttig å orientere seg i teksten. Hva sier overskriften og bildene? Har de smakt eller laget denne retten før? Vet de noe om hvordan den lages? Vet de hvor retten kommer fra? At elevene forstår hva de skal lære og hva som er forventet av dem, kan styrke forutsetningene de har for å lære.

Den største utfordringen i møtet med en oppskrift er kanskje å forholde seg til informasjon fra flere steder samtidig, å sammenholde informasjonen fra listen over ingredienser og fra framgangsmåten og å få en oversikt over hva som skal gjøres når. En nyttig lesestrategi kan være å lage en tidslinje. Læreren kan modellere dette for elevene før de skal benytte seg av strategien selv. En slik tidslinje vil og kunne fungere som støtte når elever på en gruppe skal samarbeide og fordele oppgaver.



- Ta oppvasken mens hornene hever
- Dekk bordet mens hornene avkjøles

Motivert og engasjert

Når det gjelder lesing av oppskrifter vil elevene bli motivert av tanken på at korrekt lesing av oppskriften er viktig for at maten de skal spise skal smake godt. Tro på at de kan mestre oppgaven er og viktig, og ved at lærer er bevist på både språklige og kodingsferdigheter og fokuserer på gode strategier for lesing, i tillegg til å gi tilbakemeldinger på elevenes arbeid og gi råd for videre utvikling, vil mulighetene for mestring være stor.