UMEÅ UNIVERSITET

VEGETARISK MAT I HEM- OCH KONSUMENTKUNSKAP

En kvalitativ intervjustudie om lärarnas upplevelser kring vegetarisk mat i HKK

VEGETARIAN FOOD IN HOME AND CONSUMER STUDIES

A qualitative interview study on the teachers' experiences of vegetarian food

Alexandra Rask, Sophie Arnesved

Uppsats med inriktning hem- och konsumentkunskap, 15 hp

Vt 2023

Sammanfattning

Bakgrund För högt intag av rött kött ökar risken för att drabbas av vissa cancersjukdomar samt hjärt- och kärlsjukdomar. Internationella studier har visat att intaget av rött kött är för högt medan frukt och grönt är för litet, i förhållande till rekommenderat intag. Samtidigt står maten vi äter för en fjärdedel av vår klimatpåverkan. Studier har visat att det finns ett motstånd bland elever att äta vegetariskt i skolan där smak ses som en bidragande faktor. Mat och måltider, däribland vegetarisk mat, är en central del i skolämnet Hem- och konsumentkunskap.

Syftet Undersöka hur hem- och konsumentkunskapslärare upplever undervisningen om vegetarisk mat.

Metod Kvalitativa intervjuer genomfördes med tio lärare i hem- och konsumentkunskap med en semistrukturerad intervjuguide. Intervjuerna spelades in via teams, där de transkriberades och analyserades via en kvalitativ innehållsanalys.

Resultat Det identifierades tre huvudkategorier och sju subkategorier. Resultatet visade att vegetarisk mat får alltmer utrymme i hem- och konsumentkunskap och att de deltagande lärarna tydligt kopplade vegetarisk mat till hälsa, ekonomi och miljö. Resultatet visade också att lärarna upplevde att smak är av stor betydelse för elevens uppfattning om vegetarisk mat. Även faktorer såsom tid och ekonomi samt elevens bakgrund utgjorde centrala förutsättningar för undervisning och lärande om vegetarisk mat.

Slutsats Denna studie belyste att vegetarisk matlagning får mer utrymme i hem- och konsumentkunskap idag. Lärarnas intresse bidrar till undervisningen där hälsa, ekonomi och miljöperspektivet får en självklar plats. Elevernas bakgrund utgör både utmaningar och möjligheter med undervisningen. Utmaningar som kan bemötas genom välsmakande vegetariska recept. Författarna ställer sig frågan vilka möjligheter som finns att bredda lärares kunskaper inom vegetarisk mat.

Abstract

Background: Too much intake of red meat increases the risk of suffering from certain cancers and cardiovascular diseases. International studies have shown that the intake of red meat is too high, while fruit and vegetables are too little, in relation to the recommended intake. At the same time, the food we eat accounts for a quarter of our climate impact, Studies have shown that there is resistance among students to eat vegetarian at school where taste is seen as a contributing factor. Food and meals, including vegetarian food, are a central part of the school subject Home and Consumer Studies.

Objective: Investigate how Home and Consumer Studies teachers experience the teaching of vegetarian food.

Method: Qualitative interviews were conducted with ten Home and Consumer Studies teachers using a semi-structured interview guide. The interviews were recorded via teams, where they were transcribed and analyzed via a qualitative content analysis.

Result: Three main categories and seven subcategories were identified. The results showed that vegetarian food is getting more and more space in Home and Consumer Studies and that the participating teachers clearly linked vegetarian food to health, economy, and the environment. The results also showed that the teachers felt that taste is of great importance for the student's perception of vegetarian food. Factors such as time and finances as well as the student's background also formed central prerequisites for teaching and learning about vegetarian food.

Conclusion: This study highlighted that vegetarian cooking is getting more space in Home and Consumer Studies today. The teachers' interest contributes to the teaching, where health, economics and the environmental perspective have an obvious place. The students' backgrounds present both challenges and opportunities with teaching. Challenges that can be met through tasty vegetarian recipes. The authors ask themselves what opportunities there are to broaden teachers' knowledge in vegetarian food.

Innehållsförteckning

1. Bakgrund 6
1.1 Vegetarisk mat utifrån hälso- och miljöperspektiv 6
1.2 Motstånd mot vegetarisk mat 7
1.3 Vegetarisk mat i Hem- och konsumentkunskap 7
2.Syfte 8
3. Metod 8
3.1 Metodval 8
3.2 Urval och rekrytering 9
3.3 Datainsamling 9
3.4 Databearbetning och analys 10
3.5 Förförståelse 10
3.6 Etiska aspekter 10
4.Resultat 11
4.1 Vegetarisk mat får alltmer utrymme i HKK 11
4.1.1 Det lagas mycket mat i HKK och allt fler lärare väljer att undervisa om vegetariskt. 11
4.1.2 Lärarna undervisar och samtalar om vegetarisk mat genom Hälsa, Ekonomi och Miljö, samt goda recept. 12
4.2 Upplevda utmaningar och möjligheter kring undervisning om vegetarisk mat 12
4.2.1 Elevens bakgrund har stor betydelse för undervisningen och lärandet om vegetarisk mat 12
4.2.2. Läraren upplever att tid och ekonomi påverkar undervisningen 13
4.3 Läraren upplever att smak har stor betydelse för elevernas uppfattning om vegetarisk mat. 14
4.3.1. Att smaka på den vegetariska maten visar sig vara avgörande 14
4.3.2 Lärarna upplever att eleverna har förväntningar om goda, söta och igenkännande smaker. 14
5.Diskussion 15
5.1 Resultatdiskussion 15
5.1.1 Lärarna är intresserade av vegetarisk matlagning 15
5.1.2 Elevernas bakgrund påverkar undervisningen om vegetarisk mat 16
5.1.2 Elever har höga förväntningar på smak 16
5.2 Samhällsrelevans 17
5.3 Metoddiskussion 17
5.3.1 Trovärdighet 17
5.3.2 Pålitlighet 18
5.3.3. Överförbarhet 18
6. Slutsats 18

7. Författarnas bidrag 19
8. Tack 19
9. Referenser 20

Bilaga 1. Rekryteringstext
Bilaga 2. Informationsbrev
Bilaga 3. Intervjuguide
Bilaga 4. Processtabell
Bilaga 5. Resultattabell

1. Bakgrund

1.1 Vegetarisk mat utifrån hälso- och miljöperspektiv

Under 1990-talets mitt, gick många ungdomar över till en vegetarisk livsstil på grund av etik, hälsa, äckel inför kött samt smak för vegetarisk mat (Larsson et al, 2003). Det medförde dock oro för näringsbrist hos ungdomarna av vuxna runt omkring (Larsson, 2001). Idag blir vegetarisk mat däremot alltmer vanligt att äta och skälet till att välja bort kött kan variera (Livsmedelsverket, 2022a). Ungefär var tredje svensk äter vegetarisk mat flera gånger i veckan och vanligast är bland kvinnliga ungdomar (Djurens rätt, 2020).

Det finns flera olika varianter av vegetarisk mat. I denna studie definierade författarna all mat som faller under kategorin lakto-ovo-vegetarisk som vegetarisk mat. Den vegetariska maten kan då innehålla vegetabilier, mjölkprodukter samt ägg (Livsmedelsverket, 2022a). När intaget av frukter, grönsaker och baljväxter ökar blir det således mer hälsosamt för oss att äta.

För att barn och unga ska få hälsosamma matvanor utgör skolmåltiden en viktig grund för elevernas dagliga matintag. De nationella riktlinjerna lyfter vikten av att skolmaten ska vara både näringsriktig och miljösmart (Livsmedelsverket, 2022b). I rekommendationen framhålls att fler vegetariska rätter är eftersträvansvärt samtidigt som serveringen av rött kött bör minska. Ett av syftena med skolmaten är att den ska bidra till en hållbar utveckling. En rapport från 2021 visade att den vegetariska maten i skolan därmed ökade och hela 63 % av Sveriges högstadieskolor visade sig servera vegetarisk mat i form av lakto-ovo-vegetariskt dagligen (Livsmedelsverket, 2021). Däremot visade en undersökning från Livsmedelsverket (2018) att ungdomars frukt och grönsaksintag var för lågt. Det kunde urskiljas vissa skillnader då ungdomar med låg socioekonomisk status åt minst frukt och grönt, samt att det fanns en könsskillnad. Pojkar åt mer rött kött och flickor försökte äta mer vegetariskt.

Ett för högt intag av rött kött ökar risken för att drabbas av vissa cancersjukdomar och hjärt- och kärlsjukdomar (Livsmedelsverket, 2023a). Därför bör köttintaget vara max 500 gram i veckan men gärna mindre och istället öka intaget av frukt och grönt för att minska risken för allvarliga sjukdomar. Internationella studier har visat att intaget av rött kött är för högt medan frukt och grönt är för litet, i förhållande till rekommenderat intag hos de flesta i västvärlden (GBD 2017; Diet Collaborators, 2019; WCRF, 2018). Det finns därmed anledningar att minska på köttet till förmån för mer vegetarisk mat ur ett hälsoperspektiv.

Vidare har studier visat att maten vi äter står för en fjärdedel av vår klimatpåverkan (Naturvårdsverket, 2008). Jordbruken behöver tillämpa bättre metoder för att minska sina växthusgasutsläpp, samt behövs en förändring ske av vad vi äter (Naturvårdsverket, 2011). Ser vi till klimatpåverkan så visade en sammanställning av våra vanligaste livsmedels växthusgasutsläpp att kött hade betydligt högre utsläpp än olika vegetariska livsmedel (Röös, 2014). Som jämförelse hade nötkött mer än 30 gånger så hög klimatpåverkan än baljväxter. Kött kräver även mer naturresurser som land- och vattenåtgång än de flesta vegetabiliska livsmedel (Världsnaturfonden, 2023). Vi äter mer vegetariskt i Sverige idag, men intaget behöver öka ännu mer för att nå de globala målen. För att nå målen om en hållbar matkonsumtion år 2050 behöver världens befolkning halvera sitt intag av rött kött samt dubbla sitt intag av växtbaserade livsmedel som frukt, grönsaker, nötter och baljväxter (William et al, 2019). Livsmedelsverket har i år uppdaterat Matcirkeln med fler gröna inslag i varje del, för att påvisa vikten av att äta mer vegetariskt för miljön (Livsmedelsverket, 2023b).

1.2 Motstånd mot vegetarisk mat

En studie på svenska konsumenters relation till baljväxter, som ett alternativ till kött för att främja mer vegetarisk mat, visade på olika resonemang kopplat till växtbaserat jämfört med kött (Röös et al, 2022). Kött relaterades till positiva aspekter som roligt, populärt, mer passande för olika dieter och fester samt mer smakfullt, medans baljväxter och substitut till kött gjorda på baljväxter innehöll lägre status och sågs som mindre attraktiva. Trots att de flesta konsumenterna uppgav att de var medvetna om köttets högre miljöpåverkan och att det skulle vara bättre för hälsan med mer baljväxter, så räckte inte detta som motivation. Baljväxter och substitut till kött gjorda på baljväxter sågs fortfarande som annorlunda. Det här resonemanget verkade återupprepas hos den unga befolkningen då Frödén (2021) såg att det fanns ett motstånd till att äta vegetariskt i skolmatsalen. Vegetarisk mat upplevdes främmande för eleverna, jämfört med maten de var vana vid att äta hemifrån.

I Bohm et al (2016) studie på elever i norra Sverige, framträdde tre olika resonemang från eleverna som alla visade motstånd för vegetarisk mat i ämnet Hem- och konsumentkunskap (HKK). De tre resonemangen var: avsaknad av kött, ett avvikande beteende och ett ouppnåeligt ideal. Den första innefattade kulturella, sensoriska och näringsmässiga aspekter där köttet ansågs vara det fulländade livsmedlet. Det avvikande beteendet kom utifrån synen på de som åt vegetariskt var annorlunda och krävde specialmat. Det tredje resonemanget framkom ifrån idéer om att behöva offra sig, lyda och vara beredd på sociala konfrontationer. Alla dessa tre resonemang stod i vägen för elevernas möjligheter till att välja mer vegetarisk mat. Bohm har i sina studier endast fått fram ett resonemang som kunde tolkas som positiv inställning till vegetarisk mat (Bohm et al, 2015). Det grundade sig i äckel- och obehagskänslor inför kött där kött även sågs som skadligt för hälsan. Det här resonemanget fick däremot stå mer i bakgrunden. I studien syntes även hur köttet som det centrala i maten hela tiden reproducerades i klassrummet, både via lärare och elever.

Smaken visade sig i fler studier vara en viktig bidragande faktor i val av mat. Ett exempel från Gelinders (2020) forskning visade att när ungdomar valde mat så var smak en aspekt som stod högt i kurs. Det här visade sig i studien vara ett problem som gjorde att ungdomar valde bort hållbar mat som vegetarisk, då maten inte smakade som de förväntade sig. Smak är komplext och många sinnen samspelar, smaken är dessutom upptränad från födseln och många föredrar därför mat som de känner igen och kan identifiera som gott eller äckligt (Korsmeyer, 2017). Mat är viktig för människans fysiska behov, men också för socialt agerande (Parinder, 2012). Parinder menar att vi överväger ofta smaken, våra ekonomiska förutsättningar samt kunskaper gällande matval vi står inför. Dessa övervägande påverkas utav etiska, moraliska och ideologiska faktorer, vilket har en inverkan på hur väl individen väljer att konsumera miljövänligt därefter.

1.3 Vegetarisk mat i Hem- och konsumentkunskap

Tidigare nämndes att maten i skolmatsalen blir allt oftare vegetarisk vilket också kan förekomma i ämnet HKK, där mat och måltider har en central del av undervisningen (Läroplan för grundskolan, förskoleklassen och fritidshemmet, [Lgr22], 2022). Ämnet handlar delvis om att elever ska utveckla förmågan att planera och laga måltider för olika behov, vilket kan innebära att de ska prova laga vegetarisk mat för att införliva perspektivet hälsa, ekonomi och miljö i undervisningen. Elever ska också lära sig att hushålla med jordens resurser. Därigenom finns det ett övergripande syfte med ämnet för att bringa kunskaper om hållbara matval. “Genom undervisningen ska eleverna få möjlighet att utveckla medvetenhet om vilka konsekvenser valen i hushållet får för hälsa, välbefinnande och gemensamma resurser” (Lgr22, 2022, s. 43). De ska därmed ges förutsättningar att förstå hur våra vanor i

hemmet såsom matlagning påverkar oss själva och samhället och vilken betydelse det har för att främja hållbar utveckling.

En lärares uppgift är att tolka och omvandla kursplanen till innehåll i sin undervisning, vilket är avgörande för kvalitéten på innehållet (Gelinder, 2020). Det framkom i en studie från 2017 att vad lärare såg som hållbar mat kunde te sig olika och forskarna till studien fastslog att tydlighet kring vad hållbar mat är var eftersträvansvärt (Gisslevik et al, 2017). I en senare studie framgick det att HKK-lärare såg vegetarisk mat som ett sätt att laga hållbar mat (Gisslevik et al, 2018).

I en studie av Höijer et al (2011) vittnade lärare om hur de såg på sitt ämne, resonemang som framträdde var att ämnet HKK handlade om mat med ett syfte. Syftet varierade mellan hälsa, miljö och ekonomi. Studien visade att lärare antog rollen som den fostrande vuxne främst med en hälsoagenda som såg sin plikt att lära ungdomarna hälsosamma matvanor. Enligt Gisslevik et al (2017) ansågs barn och ungdomar ha en nyckelroll för att skapa en hållbar framtid samtidigt som utbildning ansågs vara ett verktyg för att uppfylla målet om hållbar utveckling. Detta ledde till att lärare tilldelades ansvaret att delge kunskaper till elever om bland annat hållbar konsumtion.

Inför denna studie uppfattade författarna en kunskapslucka på lärarens perspektiv om vegetarisk mat i HKK. Lärarna i HKK har som uppdrag att bland annat lära elever om vikten av att äta vegetarisk mat, därför såg vi att den här studien skulle ha betydelse både för andra lärare i ämnet samt på samhällsnivå. Tidigare studier visade på elevernas reaktioner på vegetarisk mat både i HKK och i skolmatsalen, men enligt vår uppfattning råder det brist på forskning som visar på lärarens upplevelser, både i ett nationellt och ett internationellt perspektiv.

2.Syfte

Syftet med studien är att undersöka hur HKK-lärare upplever undervisningen om vegetarisk mat.

För att undersöka syftet har följande frågeställningar berörts:

- Hur undervisar och samtalar lärare om vegetarisk mat?
- Hur upplever lärare elevers respons på den vegetariska maten samt hur elever uttrycker sig och pratar om smak i relation till vegetarisk mat?
- Hur upplever lärare undervisningens förutsättningar att ge elever kunskaper om vikten av att äta vegetarisk mat?

3. Metod

3.1 Metodval

Syftet med studien var att undersöka hur lärare upplever undervisning om vegetarisk mat i HKK med hjälp av öppna frågor och beskrivande svar. Därför föll valet på en kvalitativ undersökningsmetod i form av personliga intervjuer (Denscombe, 2016). En personlig intervju innebär ett möte mellan intervjuaren och respondenten, vilket kan synliggöra respondentens synpunkter. Kvalitativ undersökningsmetod sågs som mest lämplig för att

besvara studiens syfte där mjuka frågor stod i fokus (Patel & Davidson, 2019). En kvalitativ intervju användes i syfte att få fram data kring hur den intervjuade upplevde en företeelse och kan aldrig använda sig av färdiga eller så kallade sanna svar. Både intervjuaren och respondenten är medskapare av innehållet. Författarna valde att använda en semistrukturerad intervjuguide för att skapa öppna svar ifrån respondenterna. Den här metoden med låg standardisering medförde även möjligheten att anpassa frågorna vid behov under intervjun och att respondenterna kunde utveckla sina svar.

3.2 Urval och rekrytering

Målgruppen för studien var lärare i HKK som undervisar i åk 6 - 9 inom kommunala eller friskolor. De inklusionskriterier författarna valde att inkludera är att respondenten ska ha arbetat minst tre år som HKK-lärare, samt under intervjuperioden undervisar i ämnet. Då Skolinspektionen (2019) i sin granskning av ämnet Hem- och konsumentkunskap visade att många HKK-lärare är obehöriga, så fanns inget krav i studien på att respondenten skulle vara behörig lärare i ämnet.

Rekrytering skedde genom att ta kontakt med lärare i HKK, både genom personliga kontaktnät samt sociala medier. De personliga kontakterna utgjordes av ett bekvämlighetsurval, de första som fanns till hands, vilket motiverades utifrån en tidsbegränsad period för studien (Denscombe, 2016). Rekryteringstexten (Bilaga 1) publicerades i utvalda grupper för lärare i HKK på Facebook. Det kom snabbt in flera svar från personer som anmälde intresse, flera av dessa bokades in för intervju i närtiden. Några av de som först anmält intresse visade sig inte få tiden att räcka till, vilket medförde att författarna fick publicera rekryteringstexten igen. De som anmälde intresse fick det informerade samtycket (Bilaga 2) skickat till sig för att kunna läsa igenom innan tid för intervju bokades. Samtycke till deltagande och hur personuppgifter hanterades samlades sedan in muntligt vid intervjutillfället.

3.3 Datainsamling

Genom att intervjua respondenterna via en semistrukturerad intervjuguide (Bilaga 3), så fanns möjligheten att ställa följdfrågor vid behov (Patel & Davidson, 2019). Det här upplägget främjade utvecklade svar och intervjuaren kunde anta en flexibel roll genom hela intervjuprocessen (Denscombe, 2016). Intervjuguiden togs fram utifrån syftet och frågeställningarna. Frågorna i intervjuguiden följde en struktur som började med bakgrundsfrågor för att sedan gå över till olika teman kopplade till syftet. Det blev tre olika teman med följdfrågor där författarna frågade respondenten om hens upplevelser av undervisningen om vegetarisk mat i HKK. Andra temat handlade om elevernas respons på den vegetariska maten samt hur de samtalar om smak relaterat till vegetarisk mat. Det tredje temat handlade om undervisningens förutsättningar att ge eleverna kunskaper om vikten av att äta vegetarisk mat. Detta gjorde att det blev tydligt för respondenten när nästa del av intervjun blev inledd. Intervjuguiden bestod utav 36 frågor där några utav frågorna även hade följdfrågor som var en hjälp att utveckla respondenternas svar. Därefter förekom avslutande frågor och författarna tackade respondenterna för deras deltagande i studien.

För att säkerställa intervjuguidens validitet så genomfördes en pilotstudie som spelades in via teams med en studiekamrat, efteråt justerades en del av frågorna i frågeguiden (Denscombe, 2016). Författarna stötte på problemet att transkriberingen blev på engelska vilket de tog med sig när intervjuerna drog igång att ändra till rätt språk innan intervjun inleddes. Pilotstudien användes inte i studien.

Totalt tio intervjuer genomfördes, varav fem intervjuer vardera. Intervjuerna genomfördes under en tre veckors period från mars till april månad 2023. Intervjuerna tog mellan 20 - 45 minuter att genomföra. Både respondenter och författare var bosatta i olika delar av landet varför alla intervjuer genomfördes via Teams, både ljud och bild spelades in efter respondentens godkännande.

3.4 Databearbetning och analys

Inspelning av intervjuerna gjordes med Microsoft Office 365-paket, där Teams säkerställde att intervjuerna förblev konfidentiella. Bearbetning av texterna skedde sedan med analysmetoden kvalitativ innehållsanalys (Graneheim & Lundman, 2004). Med denna vetenskapliga metod analyserade författarna det insamlade materialet i flera steg. Först transkriberades texten, det gjordes digitalt via Microsoft Office, med viss redigering efteråt. Intervjuaren läste sedan igenom texten noggrant flera gånger för att få en helhetsbild av innehållet. När helhetsbilden var klar kunde meningar som svarade på frågeställningarna plockas ut, texten runtomkring behölls så inte kontexten försvann ifrån meningarna. Nästa steg var att ta bort utfyllnadsord genom att kondensera meningsenheterna. Efter det så kodades meningsenheterna, varje författare kodade sina intervjuer, en intervju åt gången, sedan gick författarna igenom kodningarna tillsammans för att säkerställa att de hade samma uppfattning. Vid nästa steg så arbetade författarna gemensamt med att gruppera koderna genom så kallad kategorisering. De första stegen i bearbetningen skedde därmed i anslutning med avslutad intervju medan detaljerna fortfarande var färskt i minnet hos intervjuaren medan kategorisering gjorde författarna tillsammans när alla intervjuer var genomförda. Kategorierna och subkategorierna som valdes reflekterade den innebörd som framkommit vid intervjuerna så att olika resonemang kunde klarläggas (Graneheim & Lundman, 2004). Inga koder fick tillhöra flera kategorier utan alla behövde vara ömsesidigt uteslutande. Hur processen sett ut från meningsenhet till kategori och subkategori presenteras via en processtabell (Bilaga 4).

3.5 Förförståelse

Båda författarna studerar till lärare i HKK vid Umeå Universitet, samt arbetar deltid som lärare inom ämnet. Eftersom studierna inkluderat vegetarisk mat samt att båda författarna besitter ett intresse för vegetarisk mat så fanns det en del förförståelse i ämnet när studien grundlades. Intresset för syftet skapades i och med egna lektioner där författarna undervisat åk 6 - 9 om vegetarisk mat. Motståndet för vegetarisk mat framträdde bland eleverna, vilket skapade en önskan om att få en större perspektiv. Författarnas förförståelse innebar dock en risk för att författarna skulle förvänta sig eller hoppas på ett visst resultat i studien, därför har fokus varit på att ta fram neutrala och öppna frågeställningar, samt förhålla sig neutralt och undvika utspel vid intervjutillfället (Denscombe, 2016). Vid analys av datamaterialet fanns också en risk att författarna valde att se de svar som passade in med deras egna idéer, därför analyserades materialet flera gånger för att minimera risken med att missa viktiga detaljer.

3.6 Etiska aspekter

Författarna hade en strävan om att följa de fyra forskningsetiska principerna som är informations-, samtyckes-, konfidentialitet- och nyttjandekrav (Vetenskapsrådet, 2017). I samband med rekryteringen skickades ett informationsbrev ut till deltagarna, där författarna informerade om studiens syfte samt hur personuppgifter hanteras och att möjligheten fanns för respondenterna att närsomhelst avbryta sin medverkan utan anledning. Samtycke till studien samlades in muntligt innan intervjun startade. Allt insamlat material om respondenterna användes endast för att uppfylla studiens ändamål. Således hanterades personuppgifterna konfidentiellt för att respondenterna inte skulle bli identifierade, alltså

ersattes namnen med ett nummer och bokstaven R för respondent. De enda som haft tillgång till filerna är författarna själva samt behörig personal vid Umeå Universitet. Författarna har gjort bedömningen att studien inte var av etisk känslig karaktär, då materialet handlade om lärarnas upplevelser om vegetarisk mat i HKK. Det insamlade materialet inkluderade endast kön, röst och bild vid samtycke. All data raderades så snart uppsatsen var klar och godkänd.

4.Resultat

Tio respondenter deltog i studien som alla undervisade i ämnet HKK, sex av respondenterna arbetade som behöriga HKK lärare och övriga fyra arbetade som obehöriga. Den respondent som arbetat kortast tid som HKK lärare hade varit verksam i tre år och den som varit verksam längst hade arbetat tolv år. Nio av respondenterna undervisade i årskurserna 6 - 9, en av dem hade även undervisning på grundsärskolan årskurs 4 - 9. En respondent undervisade endast i årskurs 5 och 8. Sex av respondenterna svarade att de hade kollegialt samarbete där endast en svarade att det kollegiala samarbetet kunde hindra undervisningen om vegetarisk mat. Analysen resulterade i tre kategorier, med sju subkategorier (Bilaga 5).

Under intervjuerna framkom det att respondenterna upplevde att eleverna inte hade samma syn som dem på vad vegetarisk mat är. Respondenterna upplevde att eleverna såg vegetarisk mat som mat utan kött. När respondenterna själva menade att vegetarisk mat kan vara allt från grönsaker, baljväxter, spannmål, mejeri och äggprodukter. En återkommande kommentar hos respondenterna var att pannkakor faktiskt är vegetariska.

4.1 Vegetarisk mat får alltmer utrymme i HKK

4.1.1 Det lagas mycket mat i HKK och allt fler lärare väljer att undervisa om vegetariskt.

Det framkom vid intervjuerna att det ofta lagas mat i HKK och den vegetariska maten får allt mer utrymme i undervisningen. De flesta respondenter uppgav att minst hälften av matlagningen var vegetarisk, men att bakningen då var inräknad. En respondent uppgav att laga mat för olika behov enligt hen handlade om att eleverna får prova att laga kött och resten av matlagningen ska bestå av vegetariskt. Respondenten ville att undervisningen skulle vara övervägande vegetarisk matlagning.

> *"Ja, för mig är det ju nästan tvärtom då. Alltså, för mig är det ju nästan så att jag kan tänka mig att provlaga någonting som har med kött och göra. Kött och fisk, mest ur hänvisningen att jag tycker att det är liksom spännande att de får prova det, att de ska lära sig att ta hand om den typen av råvaror. Men jag skulle inte låta min liksom huvudundervisning vara kring kött och fisk." (R5)*

Under intervjuerna framgick det att lärarens intresse för vegetariskt var avgörande för hur mycket det behandlades i undervisningen. En respondent nämnde att vegetarisk mat lagas cirka en gång per termin, exkluderat bakning för att respondenten var ovan med vegetarisk mat själv. Medan större delen av respondenterna framhöll vegetarisk mat som viktig och använde det ofta i undervisningen. När samtal fördes om vegetarisk mat med eleverna bidrog det till att respondentens intresse och engagemang smittade av sig på eleverna.

En respondent utryckte sig specifikt om lärarens intresse för vegetariskt:

> *"Men det beror ju också på om du själv är intresserad av det. Om jag inte skulle vara intresserad av vegetarisk mat och inte är intresserad av miljön då skulle det kanske*

vara svårt att plocka ut recept som man vet är goda som man vet att eleverna skulle liksom nappa på och tycka vad gott och kul att göra liksom." (R2)

4.1.2 Lärarna undervisar och samtalar om vegetarisk mat genom Hälsa, Ekonomi och Miljö, samt goda recept.

Respondenterna kopplade vegetarisk mat till hälsa, ekonomi och miljö. Andra perspektiv fick mindre utrymme såsom religion, där de flesta istället uppgav mattraditioner som ingångsvinkel. Perspektivet smak behandlades också mindre i undervisningen, dock uppgav många att de arbetade med smakupplevelser men inte enbart med vegetariska livsmedel. En utav respondenterna var mån om att eleverna skulle få en tydlig smakbild för all mat som lagades i undervisningen genom att krydda raggmunk med salt istället för att använda fläsk till rätten. Detta gav eleverna ett annat perspektiv på traditionella rätter och öppnade upp för att vara mer kreativa med mat. Många respondenter poängterade också att hälsa och miljö går hand i hand med vegetarisk matlagning men att perspektivet ekonomi hade fått större utrymme i undervisningen på grund av de höjda matpriserna. Respondenterna upplevde att ekonomi är en viktig faktor bland eleverna vid val av olika varor utifrån hälsa, ekonomi och miljö. En annan bidragande faktor till att väcka elevernas intresse för vegetariskt var vilka recept som användes i undervisningen. Till exempel lagade en respondent med eleverna enchiladas på svarta bönor vilket blev mycket uppskattat. En respondent uppgav att vegetarisk mat hade en viktig roll i HKK eftersom en av årskurserna arbetade större delen av undervisningen med hållbar utveckling, vilket ledde till att det diskuterades om mat och klimatpåverkan.

En respondent upplevde att alla HKK-lärare inte hade samma tur med sina elevgrupper som respondenten själv, där eleverna lagade allt som lades fram med en positiv inställning. Detta hade delvis att göra med vad skolmaten serverade menade respondenten då deras skolmat hade vegetariskt ofta samt var välsmakande, men också hur undervisningen gick till. Respondenten lyfte framförallt att maten var vegetarisk genom att berätta om råvarorna för eleverna.

"Men jag skriver ju liksom alltid, jag har ju alltid planeringen liksom på tavlan så att det ska vara tydliga mål och då står det ju också att det är vegetariska råvaror." (R4)

Respondenten var mån om att lyfta att maten var vegetarisk samt poängtera köttets höga utsläpp vilket blev en "aha-upplevelse" för eleverna. Därefter lagade eleverna en asiatisk wok med enbart vegetariska råvaror för att påvisa enkelheten med vegetarisk mat.

4.2 Upplevda utmaningar och möjligheter kring undervisning om vegetarisk mat

4.2.1 Elevens bakgrund har stor betydelse för undervisningen och lärandet om vegetarisk mat

Det framkom att respondenterna upplevde att elevens bakgrund har stor betydelse för undervisning och lärandet om vegetarisk mat. Tydliga bakgrundsfaktorer som påverkade och framkom i studien var; kön och elevernas vanor hemifrån.

En könsskillnad kring resonemang om vegetariskt visade sig i intervjuerna. Respondenterna lyfte att det var framförallt pojkar som protesterade mot den vegetariska maten. Pojkarna upplevdes mer fördomsfulla och använde då argument som protein var viktigt för träning eller vegetarisk mat är för kaniner. En machobild av att pojkar ska äta kött verkade stå mest i vägen enligt respondenterna. En respondent menade att pojkarna hade svårare att ta till sig den vegetariska maten "Det är inte så macho att äta grönsaker". De flesta respondenterna uppgav

att pojkarna visade även sitt motstånd genom att aktivt fråga efter köttet. Dessutom uttryckte respondenterna att flickorna var mer positiva eller neutralt inställda till den vegetariska maten. Flickorna hade även oftare vänner som var vegetarianer eller var vegetarianer själva. En respondent undervisade på en skola där majoriteten var flickor som dansade. Flickorna, enligt respondenten, värderade hälsosam mat högt, vilket medförde att de föredrog vegetariskt. Detta menade respondenten var ett skäl till att den negativa inställningen till vegetarisk mat var obefintlig på deras skola.

Här är ett exempel på hur en respondent uttryckte sig om könsskillnaden:

> *"Det är killarna som är mest besatta av att det ska vara kött" R9*

Respondenterna uppgav också att elevernas vanor hemifrån var av stor vikt kring hur de resonerade om den vegetariska maten. Alla respondenter var eniga om att när eleverna inte hade ätit vegetarisk mat hemma, så var utmaningen med undervisningen om vegetarisk mat desto större. Några respondenter lyfte att elever boende utanför stadskärnan med närhet till köttbönder och jakt hade en påverkan som gjorde att eleverna var ovana vid vegetarisk mat. Andra respondenter lyfte att deras elever var mer vana vid vegetarisk mat hemifrån och dessa elever ifrågasatte då inte heller när vegetarisk mat skulle lagas i HKK. De respondenter som varit verksamma längst vittnade även om en förändring som skett över tid, där dagens elever verkade generellt mer avslappnat inställda till vegetariskt jämfört med för några år sedan.

En respondent uttryckte sig om elevernas vanor hemifrån:

> *"Jag kan säga så här, de första åren jag jobbade så var det ganska negativt, men jag tycker det blir mer och mer positivt nu. Det är [lite] som jag var inne på tidigare så tror jag det har ganska mycket att göra med att man faktiskt äter mer vegetariskt hemma idag. Så man får med sig det redan som yngre barn när man kommer till skolan. Jag har den här känslan i alla fall att elever inte ser det som en big deal liksom." (R7)*

4.2.2. Läraren upplever att tid och ekonomi påverkar undervisningen

Respondenterna svarade att eftersom HKK överlag har få timmar i ämnet jämfört med andra ämnen kan det utgöra ett problem vid lärandet av vegetarisk mat. Respondenterna framhävde att det omfattande ämnesinnehållet som ska hinnas med, då hindrade fördjupning och reflektion. Hälften av respondenterna uppgav sig ha tolkat kursplanen i HKK som att alla måltider som lagas bör vara vegetariska och det animaliska utgör ett undantag. Medan den hälft som såg tiden som ett hinder fortfarande verkade se vegetarisk mat som ett undantag, och därav uppgav att tiden var otillräcklig.

> *"Nej, men de är stora de möjligheterna, det är bara att man ska göra så mycket annat i ämnet, så har man dem en gång i veckan. Jag pratar om åttor och nior nu.*
> *Så det är tiden, för när detta område typ är avklarat nu, kanske man inte nämner jättemycket om det sen" (R9)*

Inköpsmöjligheter visade sig också vara en påverkande faktor. Budgeten sågs av respondenterna som en möjlighet då den motiverade att göra vegetariska val. Många respondenter menade att vegetariska livsmedel hade ofta lägre pris jämfört med animalier som kött och fisk och använde då vegetariskt i undervisningen.

"Min budget motiverar att göra vegetariska val upplever jag. Jag har valt att låta eleverna laga mer vegetariskt det här läsåret utifrån att jag har försökt att hålla nere budgeten lite" (R6)

Den här studien genomfördes under våren 2023 när en pågående inflation slagit till mot Sveriges matpriser, respondenterna uppgav att de högre priserna än mer motiverade inköp av växtbaserad mat. De allt högre matpriserna medförde dock att en del livsmedel helt valdes bort som annars kunde varit en naturlig del i den lakto-ovo vegetariska maten.

4.3 Läraren upplever att smak har stor betydelse för elevernas uppfattning om vegetarisk mat.

4.3.1. Att smaka på den vegetariska maten visar sig vara avgörande

Enligt respondenterna ändrades elevernas inställning till mer positiv när vegetarisk mat lagades ofta. Några enstaka elever fortsatte att ha en negativ inställning till vegetarisk mat medan andra kunde uttrycka "ja det var jättegott".

Det framträdde tydligt att respondenterna upplevde att smak var en avgörande faktor när det gällde elevernas reaktioner på den vegetariska maten. Flera av respondenterna upplevde att elevernas förväntningar på den vegetariska maten initialt var låga. Men när de väl smakade var ett återkommande konstaterande att den vegetariska maten faktiskt var god. En respondent beskrev elevernas respons på vegetarisk mat i samband med ett arbetsområde vid namn den hållbara lunchen:

"Och jag sa ingenting innan, liksom att det vi skulle laga vegetariskt utan de bara fick den där rubriken [den hållbara lunchen] och sen liksom nyfik[et] så gick de runt i alla kök och kika och sen bara … men det är ju bara vegetarisk mat. Ja, och sen då när de provsmakade så tyckte de ju ändå att det var gott." (R2)

För att motivera eleverna att smaka maten var det olika om respondenterna valt att lyfta att maten var vegetarisk innan eleverna smakade. Smakandet av maten resulterade ofta som nämnt ovan i positiva uttryck, varpå läraren då kunde framhålla att maten faktiskt var vegetarisk. En respondent beskrev hur eleverna reagerade med både glädje och överraskning när de smakade på den vegetariska maten:

"Glädjen och lite det här wow alltså. Det är förvånande. Och det är ju roligt att se när de liksom får en sån här bara och sen när de kommer [och] ber om receptet." (R1)

4.3.2 Lärarna upplever att eleverna har förväntningar om goda, söta och igenkännande smaker.

När lärarna undervisade om vegetarisk mat upplevde de att eleverna hade svårt för substitut till kött gjorda på baljväxter jämfört när rätter var gjorda av grönsaker. Respondenterna menade att det var troligt att eleverna inte kände igen smakerna från substitut samt att det var en annorlunda konsistens. Några enstaka respondenter beskrev att några elever hade svårt med baljväxter på grund av konsistensen men överlag var grönsaksrätter att föredra. En respondent nämnde att eleverna tyckte substitut hade en bismak jämfört med kött och andra beskrev att substitut hade ett avvikande utseende eftersom det oftast var fruset. En annan respondent uttryckte att substitut kan vara svårt då den upplevs mjuk och eleverna eftersträvade tuggmotstånd. En respondent berättar att eleverna utvecklade ett motstånd när de

fick reda på att quorn var tillverkat av ett svampprotein, vilket upplevdes motbjudande. En annan respondent nämner att några elever drog liknelsen med kyckling när de lagade quorn främst gällande smaken, medan andra elever vägrade smaka. Anammas sojafärs visade sig fungera bättre i undervisningen när och om det användes, här uppgav respondenterna att eleverna inte kände någon skillnad jämfört med köttfärs. Majoriteten av respondenterna berättade att substitut lagades endast av elever med vegetarisk kost eller religion på grund av att respondenterna själva upplevde substitut som halvfabrikat. Därför var sällan substitut huvudråvara på lektionerna och alla elever hade därmed inte arbetat med substitut. Några respondenter uppgav att substitut användes endast som alternativ och att det var en valmöjlighet, men att det var på elevernas eget bevåg att hämta det ur frysen och laga.

Alla respondenterna var eniga om att elevernas förväntningar i HKK ofta innebar att baka sötsaker eller laga mat som de kände igen och såg som god. Det som återkommande efterfrågades var bakning eller mat med kött. En respondent berättade om hur elevernas önskan visade sig vid lektionsbörjan:

> *"När [18 elever] stormar in i klassrummet så kommer ju alltid frågan, ska vi baka idag? Från några stycken[!] Ja, det är det viktigaste att veta när man går in om man ska få baka. Så det är nog mest så det syns." (R6)*

5.Diskussion

Syftet med studien var att undersöka hur HKK-lärare upplever undervisningen om vegetarisk mat. De centrala resultaten visade att det lagas mycket mat i HKK där vegetariskt får allt mer utrymme, elevernas bakgrund och faktorer som tid och ekonomi påverkar undervisningen samtidigt som smaken visade sig vara avgörande för elevernas respons.

5.1 Resultatdiskussion

5.1.1 Lärarna är intresserade av vegetarisk matlagning

Respondenterna i denna studie visade ett intresse för vegetarisk matlagning vilket också resulterade i att det förekom mer vid matlagningstillfällena i HKK. Att intresset återfanns bland respondenterna verkar även återkomma hos Sveriges befolkning där fler äter vegetariskt flera gånger i veckan (Djurens rätt, 2020). Det ökade intaget av vegetariskt började synas redan under mitten av 1990-talet, då ungdomar valde en mer växtbaserad kosthållning på grund av hälsa, smak och djuretik (Larsson et al, 2003). I vår studie undervisade respondenterna om vegetarisk mat genom att koppla det med perspektiven hälsa, ekonomi och miljö. De upplevde att det var enklare att associera till hållbar utveckling jämfört med kött vilket även framgick i Gisslevik et al (2018) studie där lärarna såg vegetarisk mat som ett sätt att laga hållbar mat på. Samtliga respondenter i vår studie lyfte möjligheterna med att undervisa om vegetarisk mat kopplat till hälsa, ekonomi och miljö och att det var viktigt för att ge eleverna rätt förutsättningar att förstå vikten av att äta vegetarisk mat. Detta visar på att lärarna upplever goda förutsättningar att undervisa om vegetarisk mat i HKK. Det är positivt att vegetarisk mat tar allt större del, ju mer eleverna exponeras den för maten desto mer benägna blir de att tycka om den. Att lärarna som har mycket vegetariskt i sin undervisning besitter ett intresse framgår tydligt i resultatet, detta intresse verkar också smitta av sig på eleverna.

5.1.2 Elevernas bakgrund påverkar undervisningen om vegetarisk mat

I resultatet framgick det att respondenterna upplevde att elevernas bakgrund påverkade undervisningen. De mest framträdande som visade sig påverka var kön och vad eleverna var vana vid att äta hemma. Resultatet pekade på att lärarna upplevde att fler pojkar än flickor hade förutfattade meningar om vikten av att äta vegetarisk mat. Livsmedelsverkets (2018) siffror tyder på att intaget av frukt och grönt var lågt bland flickor och pojkar men att lägsta intaget var hos pojkar. Respondenterna i denna studie uttryckte att de kunde se skillnad då pojkarna var mer fördomsfulla och efterfrågade köttet i större utsträckning samt att de hade uppfattningen om att grönsaker inte är lika proteinrikt som kött.

Respondenterna upplevde att vad eleverna var vana vid att äta hemma utgjorde stor betydelse utifall de skulle acceptera eller ifrågasätta den vegetariska maten. Det var framförallt elever uppväxta med köttbönder och jakt som hade köttet som norm. Studien från Bohm et al (2016) visade också att elevernas kulturella bakgrund spelade in när vegetarisk mat skulle accepteras. Att bakgrunden har stor betydelse är en utmaning både för HKK-lärare i undervisningen om vegetarisk mat men också för samhället i stort. Elever som är normstyrda kan vara svårare att nå genom undervisningen vilket kan medföra att de fortsätter att äta som tidigare, vilket i sin tur kan ha betydelse för både elevens hälsa och för miljön.

5.1.2 Elever har höga förväntningar på smak

Innan eleverna smakat på den vegetariska maten upplevde respondenterna att det var generellt en negativ inställning bland eleverna. Däremot efter att ha smakat ändrade eleverna uppfattning till att uttrycka att det var gott, till och med vissa bad om recepten. Att eleverna har höga förväntningar på smak beror delvis på att det är många sinnen som ska samspela samtidigt och är smaken upptränad från födseln (Korsmeyer, 2017). Den som inte är van vid att äta vegetariskt kan därför föredra smaker som känns igen. Gelinder (2020) menade att smak stod högt i kurs när ungdomar valde mat vilket visade sig bli ett problem eftersom ungdomar då valde bort hållbar mat såsom vegetarisk mat. Att smaken är så pass viktigt för eleverna kan både utgöra en möjlighet och en utmaning i undervisningen. Möjligheten återfinns i att välja recept som eleverna känner igen och ser som goda, som exempel kan läraren i undervisningen lyfta att pannkakor är vegetariska när dessa lagas. Utmaningen med elevernas höga förväntningar på smak kan vara att de blir rädda för att prova nya smaker, och läraren kan behöva sälja in receptet desto mer för att övertyga eleverna om att smaka. Recepten kan därmed tendera att efterlikna de recept som eleverna känner igen sen tidigare eller så strävar läraren efter att finna recept som de tror eleverna finner extraordinärt goda, för att underlätta undervisningen om vegetarisk mat.

Det kunde te sig olika om och hur läraren lyfte att maten som lagades var vegetarisk. Majoriteten av respondenterna valde att upplysa eleverna om att det var vegetariskt men kunde då vänta tills eleverna fått smaka maten innan de berättade. Respondenterna upplevde då att eleverna blev antingen förvånade över att de inte märkt det, eller så brydde de sig inte längre, vilket kan ses som att elevernas förväntningar på god smak blev uppfyllda. Däremot berättade alla respondenter att eleverna hade höga förväntningar, inte bara på mat som de känner igen utan de förväntade sig söta smaker. Alla respondenter uttryckte att eleverna vill baka i undervisningen och efterfrågar det nästan varje gång för att de vill ha goda smaker. Tillfälle finns då att provlaga näringsriktiga eller miljövänliga bakverk eftersom vi behöver dubbla vårt intag av frukter, grönsaker, baljväxter och nötter i förmån för hälsan och miljön (William et al, 2019).

Respondenterna uttryckte att vissa smaker och konsistenser från vegetariska livsmedel inte tilltalade eleverna. De uppgav att vissa elever uttryckt negativa smakupplevelser om baljväxter, vilket även framkom i studien från Röös et al (2022) där baljväxter innehöll lägre status och sågs som annorlunda. Respondenterna i vår studie upplevde att det mest negativa som framträdde hos eleverna var substitut till kött eftersom eleverna tyckte substituten hade en bismak. Några enstaka elever beskrevs tycka quorn smakade som kyckling medans andra elever vägrade smaka när och om substitut används i undervisningen. Varför eleverna inte ville smaka på substitut lyfte respondenterna att det kunde delvis bero på att det var ett främmande livsmedel för dem samt att det inte är konsistenser och smaker de vuxit upp med. Vilket även Frödén (2021) nämnde då det fanns ett motstånd till att äta den vegetariska maten av eleverna för att de ansåg det som främmande. Samtidigt var det ovanligt att lärarna använde substitut i undervisningen, endast till elever som är vegetarianer eller av religionsskäl. Några respondenter såg substitut mest som ett halvfabrikat vilket ledde till att de inte undervisar om substitut i samma utsträckning som grönsaker och baljväxter.

5.2 Samhällsrelevans

Vikten av att äta mer vegetarisk mat har fastslagits av livsmedelsverket som även inkluderat det som ett mål i skolmåltiden (Livsmedelsverket, 2022b). Att äta mer vegetarisk mat har enligt globala studier betydelse både för hälsan och miljön. Det är nödvändigt att världens befolkning minskar sitt intag av rött kött samt ökar sitt intag av växtbaserade livsmedel för att nå en hållbar matkonsumtion till år 2050 (William et al, 2019). Studiens frågeställning om hur lärare upplever undervisningens förutsättningar att ge elever kunskaper om vikten av att äta vegetarisk mat är därmed av betydelse både i ett samhälls- samt individperspektiv. När elever får rätt förutsättningar kan både folkhälsa samt klimat- och miljöfrågor förbättras.

Studiens syfte hur upplever HKK-lärare undervisningen om vegetarisk mat togs fram i en önskan att studera hur vegetarisk mat implementeras samt hur responsen blir. En studie som syftar i att kartlägga faktorer som påverkar kan bli användbar i flera fortsatta studier kring vegetarisk mat och ungdomar. Både möjligheter och utmaningar som framkommit i studien kan vara av relevans för författarnas kommande yrkesutövande som HKK-lärare. När författarna ska bedriva undervisning om vegetarisk mat, kan resultatet som visade att recept som elever uppskattar vara användbart. Även vilka grupper som främst är motståndare samt hur de kan bemötas framkom i studien, vilket författarna kan använda sig av och förbereda passande argument till när de planerar sin undervisning.

5.3 Metoddiskussion

5.3.1 Trovärdighet

Valet av en kvalitativ intervjustudie gjordes då syftet med studien var att undersöka lärarnas upplevelser om undervisningen av vegetarisk mat. Studien använde sig av öppna frågor för att få fram data kring hur den intervjuade upplevde en företeelse, i en sådan studie finns aldrig några färdiga eller så kallade sanna svar (Patel & Davidson, 2019). En genomarbetad intervjuguide användes under samtliga intervjuer. Därigenom fick författarna inblick i respondenternas undervisning och respondenterna fick möjlighet att utveckla sina svar med exempel. Författarna insåg vid analys av resultatet att intervjuguiden täckte de viktigaste frågeställningar, men att vissa svar från respondenterna kunde ha utvecklats ännu mer.

En problematik med intervjuer som metod är däremot människans minne. Minnet har en tendens att vara begränsat och kan blanda ihop olika situationer eller minns situationer som bekräftar en viss åsikt desto mer (Bjørndal, 2018). Vad respondenten säger att den eller en

elev gjort i en viss situation behöver alltså inte alltid stämma överens med vad som faktiskt skett. Det går inte att utgå från att svaren återspeglar sanningen (Denscombe, 2016). Med anledning av det, kunde observationer ha varit en möjlig metod att använda istället. Observationer är dock begränsade till att samla in beteenden och inte avsikter, att få reda på *varför* med observation som metod är därmed svårare (Denscombe, 2016), varför författarnas val föll på intervjuer.

5.3.2 Pålitlighet

Vid analys av resultat och slutsats bör författarna även begrunda intervjuareffekten (Denscombe, 2016). Intervjuerna skedde via Teams med bild och ljud så möjligheten att dölja intervjuarens identitet var begränsad. Faktorer som intervjuarens kön, ålder och etniskt ursprung påverkar hur mycket respondenten är beredd att dela med sig av sin upplevelse (Denscombe, 2016). Genomförd studie kan inte ses vara av känslig karaktär varför författarna bedömer att deras intervjuareffekt var begränsad. Det personliga engagemanget för vegetarisk mat kan dock ha påverkat intervjuerna, varför neutral ställning till frågan försökte antas i alla lägen. Vid intervjuerna framkom däremot att de respondenter som inte tidigare hade mycket vegetarisk mat i undervisningen avslutade intervjun med att de skulle börja laga mer vegetarisk mat i HKK. Intervjutillfället och frågorna om vegetarisk mat i undervisningen påverkade alltså respondenterna.

Fördelar med intervjumetoden och inspelningen via Teams där både bild och ljud inkluderades var att studien fick med respondenternas ansiktsuttryck och kroppsspråk. Det gjorde svaren mer ingående och underliggande meningar var enklare att läsa av. Möjligheten att titta på intervjuerna flera gånger var användbar vid analysen av materialet, det hjälpte även till när den automatiska transkriberingen via Teams ibland felade.

Då respondenter även rekryterades ur personliga kontaktnät fick författarna vara noga med att inta en professionell ställning vid intervjutillfällena. I efterhand insåg författarna att det hade varit önskvärt att den som inte tidigare träffat respondenten borde ha genomfört intervjun för att undvika att det påverkade resultatet.

5.3.3. Överförbarhet

I studien studerades tio HKK-lärares upplevelser om vegetarisk mat i undervisningen. Det var både behöriga och obehöriga lärare utspridda över Sverige. Det skulle vara möjligt att genomföra en liknande studie igen med tio andra respondenter. Eftersom studien rekryterade respondenter via sociala medier finns det en möjlighet att de som valde att delta besitter ett intresse för vegetarisk mat. Det går därför inte att anta att samma intresse återfinns hos alla HKK lärare i Sverige, och det är därför möjligt att resultatet skulle se annorlunda ut ifall en annan grupp lärare hade intervjuats istället. Författarna upplevde att intresset hos lärarna smittade av sig på eleverna vilket underlättade undervisningen om vegetarisk mat.

6. Slutsats

Denna studie visar att det lagas mycket mat i HKK och att vegetarisk matlagning får allt större utrymme vilket kan bero på att vegetarisk mat kan kopplas till de tre HEM-perspektiven; Hälsa, Ekonomi och Miljö tydligare jämfört med kött. Lärarnas ökade intresse verkar också vara bidragande faktorer.

Att smaken har stor betydelse visas i studien vilket även bekräftas i tidigare forskning som har visat att så länge maten smakar gott så accepteras den. Smak är en central del i upplevelsen av mat, god mat visar sig omvandla tidigare skeptiska elever. Denna kunskap har betydelse för undervisande lärare i HKK, som därmed kan utgå ifrån smak vid val av recept för att underlätta undervisningen om vegetarisk mat. En relevant fortsatt studie är att utforska möjligheter till samarbete mellan HKK och skolmåltiden. Lärarna vittnade om att de skolor som hade bra vegetarisk mat i skolmåltiden där eleverna äter dagligen verkade ha enklare att implementera vegetarisk mat i undervisningen, varför vi tror att samarbete mellan HKK och skolmåltiden skulle kunna utöka möjligheterna.

Elevernas bakgrund och lärarnas intresse är två faktorer som påverkar undervisningen i olika riktningar. Att just pojkar, om än i minskande omfattning, fortsätter att visa motstånd mot vegetarisk mat har även tidigare forskning visa. Lärarna visar sig spela en stor roll i hur undervisningen om vegetarisk mat upplevs. Att lärarnas intresse och kunskap om vegetarisk mat verkar smitta av sig på eleverna utgör en viktig faktor. Det är relevant att ställa sig frågan ifall alla HKK-lärare idag har möjlighet till fortbildning inom vegetarisk mat? Genom fortbildning skulle lärarnas kunskapsbank och intresse kunna byggas på för elevernas utbildning. Det skulle i förlängningen ha betydelse för hälsa och miljö för både samhälle och individ.

7. Författarnas bidrag

Båda författarna har tillsammans sökt litteratur, planerat, genomfört och sammanställt studien. Författarna har bidragit till datainsamlingen, samt bearbetat och analyserat det insamlade materialet. Slutligen har både AR och SA författat uppsatsen tillsammans.

8. Tack

Stort tack till de respondenter som ville delta i studien och dela sina upplevelser. Tack även till vår studiekamrat som hjälpte oss med pilotstudien.

9. Referenser

Bohm, I., Lindblom, C., Åbacka, G., Bengs, C., Hörnell, A. (2016). Absence, deviance and unattainable ideals – Discourses on vegetarianism in the Swedish school subject Home and Consumer Studies. *Health education journal, 75*(6), 676 – 688. https://journals.sagepub.com/doi/10.1177/0017896915611923

Bohm, I. Lindblom, C. Åbacka, G. Bengs, C. Hörnell, A. (2015). ”He just has to like ham” – The centrality of meat in home and consumer studies. *Appetite 95.* 101 - 112. https://doi.org/10.1016/j.appet.2015.06.015

Denscombe, M. (2016). *Forskningshandboken - för småskaliga forskningsprojekt inom samhällsvetenskaperna* (tredje upplagan). Studentlitteratur.

Djurens rätt. (2020). *Allt fler svenskar äter allt mer vego.* https://www.djurensratt.se/blogg/allt-fler-svenskar-ater-allt-mer-vego

Frödén, S. (2021). Skolans gröna matlandskap - Elevers uppfattningar om och upplevelser av vegetarisk skolmat. *Socialmedicinsk Tidskrift, 98*(3), 421 - 434. https://socialmedicinsktidskrift.se/index.php/smt/article/view/2435/2369

GBD 2017 Diet Collaborators. (2019). Health effects of dietary risks in 195 countries, 1990–2017: A systematic analysis for the global burden of disease study 2017. *The Lancet, 393(10184)*. 1958 – 1972. https://www.thelancet.com/journals/lancet/article/PIIS0140-6736(19)30041-8/fulltext

Gelinder, L. (2020). *Smak för hållbar mat? Undervisning för hållbar matkonsumtion i Hem- och konsumentkunskap.* [Doktorsavhandling, Uppsala universitet]. Diva. https://www.diva-portal.org/smash/get/diva2:1417766/FULLTEXT01.pdf

Gisslevik, E., Wernersson, I., & Larsson, C. (2017). Teaching sustainable food consumption in Swedish Home Economics: a case study. *International Journal of Home Economics*, *10*(2), 52—63.

Gisslevik, E., Wernersson, I., Larsson, C. (2018). Home Economics Teachers’ Perceptions of facilitating and inhibiting factors when teaching sustainable food. *Sustainability, vol.10*(5). 1463.

Graneheim, U.H., & Lundman, B. (2004). Qualitative content analysis in nursing research: concepts, procedures and measures to achieve trustworthiness. *Nurse Education Today* (24), 105–112.

Höijer, K., Hjälmeskog, K., Fjellström, C. (2011). Food with a purpose. *International Journal of Consumer Studies, 35(*5). 514 – 519. http://www.diva-portal.se/smash/record.jsf?dswid=1007&faces-redirect=true&aq2=%5B%5B%5D%5D&af=%5B%5D&searchType=SIMPLE&sortOrder2=title_sort_asc&language=sv&pid=diva2%3A438810&aq=%5B%5B%5D%5D&sf=all&aqe=%5B%5D&sortOrder=author_sort_asc&onlyFullText=false&noOfRows=50

Korsmeyer, C. (2017). Taste and Other Senses: Reconsidering the Foundations of Aesthetics. *The Nordic Journal of Aesthetics, 26*(54). 20–34. https://doi.org/10.7146/nja.v26i54.103078

Larsson, C. (2001). *Young vegetarians and omnivores - Dietary habits and other health-related aspects.* [Doktorsavhandling, Umeå Universitet]. Diva. http://umu.diva-portal.org/smash/get/diva2:143626/FULLTEXT01.pdf?fbclid=IwAR39SL7XI73sXDu_s2Xm9ws2JeG2Oy89Wmf8sR-AHFY09AtiOb16OzxESTk

Larsson, C. Rönnlund. U. Johansson, G. Dahlgren, L. (2003). Veganism as a status passage: The process of becoming a vegan among youths in Sweden. *Appetite, 41*(1), 61 - 67. https://foodethics.univie.ac.at/fileadmin/user_upload/inst_ethik_wiss_dialog/Larrson__C._2003_Veganism_as_status_passage_in_appetite.pdf

Livsmedelsverket. (8 februari 2023a). *Kött och chark - råd.* https://www.livsmedelsverket.se/matvanor-halsa--miljo/kostrad/rad-om-bra-mat-hitta-ditt-satt/kott-och-chark

Livsmedelsverket. (16 mars 2023b). *Den grönare matcirkeln.* https://www.livsmedelsverket.se/matvanor-halsa--miljo/kostrad/matcirkeln

Livsmedelsverket. (7 december 2022a). *Vegetarisk mat.* https://www.livsmedelsverket.se/matvanor-halsa--miljo/kostrad/vegetarisk-mat-for-vuxna

Livsmedelsverket. (29 mars 2022b). *Måltider i skolan*. https://www.livsmedelsverket.se/matvanor-halsa--miljo/maltider-i-vard-skola-och-omsorg/skola

Livsmedelsverket. Quetel, A-K & Grausne, J. (2021). *Matutbudet i ungdomars vardag.* Livsmedelsverkets rapportserie (L 2021 nr 07). Uppsala. https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/publikationsdatabas/rapporter/2021/l-2021-nr-07-matutbudet-i-ungdomars-vardag.pdf

Livsmedelsverket. (2019). *Nationella riktlinjer för måltider i skolan. Förskoleklass, grundskola, gymnasieskola och fritidshem* [Broschyr]. (uppdaterad jan 2021). Uppsala. https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/publikationsdatabas/broschyrer-foldrar/riktlinjer-for-maltider-i-skolan.pdf

Livsmedelsverket. (2018). *Riksmaten ungdom 2016 - 17. Så äter ungdomar i Sverige. Del 1 Livsmedelskonsumtion bland ungdomar i åk 5, åk 8 och åk 2 på gymnasiet* (nr 14 2018). Livsmedelsverket. https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/publikationsdatabas/rapporter/2018/2018-nr-14-riksmatenungdom-huvudrapport_del-1-livsmedelskonsumtion.pdf

Läroplan för grundskolan, förskoleklassen och fritidshemmet. (2022). Skolverket.

Naturvårdsverket. (2008). *Konsumtionens klimatpåverkan* (Rapport 5903). http://naturvardsverket.diva-portal.org/smash/get/diva2:1618272/FULLTEXT01.pdf

Naturvårdsverket. (2011.) *Köttkonsumtionens klimatpåverkan. Drivkrafter och styrmedel (*Rapport 6456). https://www.diva-portal.org/smash/get/diva2:1617179/FULLTEXT01.pdf

Parinder, A. (2012). *Ungdomars matval – erfarenheter, visioner och miljöargument i eget hushåll.* [Doktorsavhandling, Göteborgs universitet]. Gupea. https://gupea.ub.gu.se/bitstream/handle/2077/29038/gupea_2077_29038_3.pdf?sequence=3&fbclid=IwAR1m4OeiwKlwCu4kO3qpYJIWDpwSf9gM42bGGcqpLVRW-0YsHBvxEola-cs

R.P. Bjørndal, C. (2018). *Det värderande ögat. Observation, utvärdering och utveckling i undervisning och handledning* (2 uppl.). Liber

Röös, E. (2014). *Mat-klimat-listan:* Version 1.1 (Rapport 077). Uppsala: Institutet för energi och teknik. Sveriges lantbruksuniversitet. https://pub.epsilon.slu.se/11671/7/roos_e_141125.pdf

Röös, E., De Groote, A., Stephan, A. (2022). Meat tastes good, legumes are healthy and meat substitutes are still strange - The practice of protein consumption among Swedish consumers. *Appetite, 174(*106002). https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0195666322000939

Skolinspektionen. (2019). *Tematisk kvalitetsgranskning av ämnet hem och konsumentkunskap i årskurs 7 - 9* (Diarienr: 400 - 2017:7330). Skolinspektionen. https://www.skolinspektionen.se/beslut-rapporter-statistik/publikationer/kvalitetsgranskning/2019/hem--och-konsumentkunskap-i-arskurs-79/

Skolverket (2022). *Kommentarmaterial till kursplanen i hem- och konsumentkunskap*. Stockholm: Skolverket. https://www.skolverket.se/getFile?file=9867

WCRF. (2018). *Recommendations and public health and policy implications.* World Cancer Research Fund and American Institute for Cancer Researh. https://www.wcrf.org/wp-content/uploads/2021/01/Recommendations.pdf,

Världsnaturfonden WWF. (16 mars 2023). *Vegoguiden – varför vego?*. *https://www.wwf.se/mat-och-jordbruk/vegoguiden/varfor-vego/*

Vetenskapsrådet. (2017). *God forskningssed.* https://www.vr.se/download/18.2412c5311624176023d25b05/1555332112063/God-forskningssed_VR_2017.pdf

Willett, W., Rockström, J., Loken, B., Springmann, M., Lang, T., Vermeulen, S., ... & Murray, C. J. (2019). Food in the Anthropocene: the EAT–Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. *The Lancet*, *393*(10170), 447 - 492. Food in the Anthropocene: the EAT–Lancet Commission on healthy diets from sustainable food system.

Rekryteringstext

Hej!
Vi är två studenter som läser till lärare i Hem- och Konsumentkunskap vid Umeå Universitet. Vi skriver nu en uppsats där syftet är att ta reda på hur lärare i Hem- och konsumentkunskap upplever undervisningen om vegetarisk mat. Vi söker därför deltagare till vår studie.
Vi söker dig som?

- *Har arbetat som HKK-lärare i minst 3 år.*
- *Är verksam som HKK-lärare på en kommunal skola eller en friskola.*
- *Du behöver inte vara behörig lärare i HKK för att delta i studien.*

Intervjuerna kommer genomföras i person eller via Teams och uppskattas ta mellan 30 – 60 minuter. Intervjuerna kommer äga rum mellan vecka 13 – 16. Finns intresse av att delta kan du läsa vidare i bifogat informationsbrev.
Du kan även nå oss på dessa kontaktuppgifter.
Sophie Arnesved, 070-238 85 64, soar0141@student.umu.se
Alexandra Rask, 072-242 83 73, alra0076@student.umu.se

Informationsbrev med samtycke

Hej,
Vi är två studenter som läser till lärare i Hem- och konsumentkunskap vid Umeå Universitet. Under våren 2023 skriver vi nu en uppsats där syftet är ta reda på hur lärare i hem- och konsumentkunskap upplever undervisningen om vegetarisk mat.
Insamling av data till uppsatsen kommer ske via intervjuer med verksamma Hem- och konsumentkunskapslärare som arbetat minst 3 år. Vi kommer inte ha något behörighetskrav på lärarna. Intervjuerna kommer äga rum mellan vecka 13 – 16.

Information om deltagandet:
Vi kommer utföra digitala intervjuer via Teams som spelas in, eventuellt fysiskt möte om förutsättningar finns. Intervjuerna kommer uppskattningsvis ta mellan 30 – 60 minuter att genomföra och vi är flexibla med tider. Sker intervjuerna via Teams kommer eventuellt samtycke om bild att samlas in. Deltagande i studien är helt frivilligt och du som respondent kan närsomhelst avbryta till deltagande utan att uppge anledning.
All data från er kommer att hanteras konfidentiellt, alltså kommer vi direkt efter intervjuerna att ändra era namn till nummer. Det är endast vi två studenter samt vår handledare som kommer att ha tillgång till det insamlade materialet. Så snart vår uppsats är klar kommer all data att raderas.
När vi redovisar vår uppsats kommer det att ske på gruppnivå och ingen av er som deltar kommer att kunna identifieras.
De personuppgifter vi samlar in om respondenten är följande:

- Röst
- Kön
- Namn
- Ev. bild

Alla insamlade uppgifter från er kommer att förstöras när uppsatsarbetet är godkänt och vårt betyg har registrerats i Umeå Universitets studieregister.
Ditt samtycke behövs för att ovanstående personuppgifter inför studentarbetet ska kunna behandlas. Mer information om studentarbetet finner du längre ner i texten. Det är Umeå universitet som är personuppgiftsansvarig för behandlingen.
Dina personuppgifter kommer med stöd av samtycket att behandlas längst fram till 5 juni 2023, eller till den senare tidpunkt då studentarbetet har godkänts.
Dina personuppgifter kommer endast att hanteras av behörig student samt behörig personal vid Umeå universitet. Om du samtycker till deltagande i studien samt att dina personuppgifter används på det sätt som beskrivs ovan, så svarar du ja muntligt när vi börjar vår intervju. Om du föredrar att inte bli inspelad med bild under intervjun, precisera det i ditt svar.

Kontaktuppgifter:
Umeå universitet
901 87 Umeå
registrator@umu.se
090-786 50 00

Umeå universitets datakyddsombud
pulo@umu.se
090-786 50 00

Institutionen för kost- och måltidsvetenskap
Cecilia Lindblom, kursansvarig, cecilia.lindblom@umu.se.

För mer information om hur universitetet behandlar personuppgifter:
umu.se/gdpr

Integritetskyddsmyndigheten
imy.se

Om du har några frågor kring studentarbetet kan du kontakta:
Alexandra Rask, student, alra0076@student.umu.se
Sophie Arnesved, student, soar0141@student.umu.se
Linda Berggren, lektor och handledare, linda.berggren@umu.se

Intervjuguide

Hej och välkommen, så glada vi är att du vill ställa upp på en intervju och bidra till vår C-uppsats. Ditt bidrag är värdefullt!

Jag heter ... och ska tillsammans med ... skriva en C-uppsats om hur lärare i Hem- och konsumentkunskap (HKK) upplever undervisning om vegetarisk mat. Varken jag eller min studiekamrat är experter på vegetarisk mat i undervisningen, det är det du som är och vi ser fram emot att ta del av just dina upplevelser och tankar.
Vi skickade ett informationsbrev till dig där det framgick information om hur deltagande i studien går till samt vilka rättigheter du har som deltagare. Har du tagit del av denna information? Om ja, samtycker du till deltagande i studien? Är det okej att vi spelar in med bild också?
Har du någon fråga eller fundering innan vi börjar?

FRÅGOR:

Bakgrundsfrågor:

Jag tänkte börja denna intervju med att fråga:

1. Hur länge har du undervisat i HKK?
2. Är du behörig lärare i ämnet?
3. Arbetar du på en kommunal eller friskola?
4. Ligger skolan i en stad eller på landet?
5. I vilka årskurser har eleverna HKK?
6. Har de undervisning en termin per läsår eller ett helt läsår?
7. Hur lång lektionstid har varje årskurs?
8. Under hur många lektioner tillagar eleverna något under en termin/läsår (beroende på hur upplägget ser ut på skolan?)

Jag kommer nu ställa några frågor där du får möjlighet att berätta hur du upplever undervisning om vegetarisk mat i HKK

9. Begreppet vegetarisk mat är brett, vad är vegetarisk mat för dig?

- Kan du ge exempel?

10. Vilken roll skulle du säga vegetarisk mat har i HKK?
11. Kommentarmaterialet från Lgr22 lyfter att Hem- och konsumentkunskapsundervisningen ska inkludera att provlaga måltider för olika behov, vilket skulle innebära vegetariska måltider.

- Vad tänker du kring detta innehåll?

12. I vilken utsträckning skulle du uppskatta att måltiderna i din undervisning är vegetariska?
13. Kan du berätta om tillfällen då ni har arbetat med och om vegetarisk mat?

- Var det i samband med något speciellt arbetsområde?
- Berätta gärna hur du introducerade lektionen/arbetsområdet, vilka mål som fanns och vad eleverna fick göra?

14. När du undervisar och samtalar om vegetarisk mat och betydelsen av att äta mer vegetariskt, vilka perspektiv skulle du säga står i fokus då?
15. Sett till perspektiven hälsa, ekonomi, miljö, hållbar matkonsumtion, religion, smak etc, vilka/vilket perspektiv skulle du säga ges störst utrymme?
16. När ni lagar vegetarisk mat, lyfts det, av dig som lärare, att det är vegetariskt?

- Om ja, hur säger du det?
- Borde man eller borde man inte berätta att det är vegetariskt?
- Hur tänker du kring det?

17. När ni lagar vegetariska rätter, är det då rätter där ni använder er av substitut tex vegofärs eller är det rätter som i grunden är vegetariska som grönsaks-, baljväxts- eller spannmålsrätter?
18. Har du arbetat med smakupplevser någon gång kring vegetarisk mat?

Jag kommer nu ställa några frågor där du får möjlighet att berätta hur du upplever elevers respons på den vegetariska maten samt hur elever pratar om vegetarisk mat i relation till smak.

19. Vad tror du att eleverna definierar som vegetarisk mat?
20. Vilka är de vanligaste reaktionerna när ni lagar vegetarisk mat?

- Skulle du kunna ge ett exempel på en reaktion?
- Är det negativa/positiva reaktioner?
- Har du uppmärksammat några återkommande kommentarer/reaktioner hos eleverna som uppstår i samband med att lektionsinnehållet presenteras? Kan du ge ett exempel?

21. Ger eleverna något uttryck för att de saknar något livsmedel när ni ska laga vegetarisk mat?

- Kan du ge exempel på något livsmedel?

22. Vad upplever du att eleverna helst vill göra i köket?

- Varför tror du att eleverna helst vill göra detta i köket
- Hur tar det sig uttryck?

23. Har du märkt någon skillnad i elevernas reaktioner när det använts substitut till kött jämfört med när det tillagats i grunden vegetariska rätter?

- På vilket sätt skiljer sig reaktionerna i så fall?
-

- Har du märkt om de föredrar rätter med grönsaks-, balj- eller spannmålsrätter eller rätter med substitut?
- Jämför eleverna smaken och konsistensen med ”originalet” när och om substitut används?
- Kan du ge något exempel på vad det är eleverna tycker blir fel eller rätt när man använder substitut?

24. Om eleverna uttrycker negativa åsikter kring vegetariskt och vägrar laga eller smaka, hur bemöter du det?

- Om du tänker tillbaka på en sådan händelse, arbetade du vidare med vegetarisk mat på något annat sätt?

25. Om du tänker efter, är det någon vegetarisk mat eller produkt som eleverna ofta beskriver smakupplevelser kring?
26. Är det positiva eller negativa smakupplevelser eleverna nämner först?
27. De smakupplevelser eleverna nämner, hur säger de dem? Är det bara med ord eller uttrycker de sig på något annat sätt, till exempel med gester eller ansiktsuttryck?

Jag kommer nu ställa några frågor där du får möjlighet att berätta hur du upplever undervisningens förutsättningar att ge elever kunskaper om vikten av att äta vegetarisk mat.

28. Känner du att tid finns för att fokusera på vegetarisk mat i undervisningen sett till den lektionstid du har?
29. Har du någon kollega som undervisar i samma ämne?

- Om ja: Samplanerar ni undervisningen eller styr du helt på egen hand?
- Upplever du att samplaneringen kan påverka möjligheten att arbeta med vegetarisk mat på det sätt som du önskar?
- Om ja, kan du ge exempel på hur du upplever att det påverkar möjligheten?

30. Hur ser möjligheterna till inköp ut i skolan?

- Känner du att detta kan ha betydelse för elevernas upplevelser av det som tillagas i HKK?
- På vilket sätt, kan du ge ett exempel?

31. Hur upplever du dina möjligheter att lära eleverna om vikten av att äta vegetarisk mat?

- Upplever du att det finns några hinder för detta?

32. Vilka möjligheter och kunskaper upplever du att eleverna kan ges genom undervisning om vegetarisk mat?
33. Vilka möjligheter/svårigheter anser du finns med att belysa vikten av att äta vegetarisk mat till elever?
34. Upplever du att elever får rätt förutsättningar att bli intresserad utav vegetarisk mat genom undervisning?
35. Upplever du att elever får rätt förutsättningar att öka sina kunskaper om vegetarisk mat genom undervisningen?
36. Upplever du att det finns andra faktorer som påverkar elevers förutsättningar att få kunskaper om vikten av att äta vegetariskt?

Jag tänkte avsluta denna intervju med att fråga:

- Är det något du undrar över?
- Är det något mer du kommit att tänka på under intervjun kopplat till vegetarisk mat och undervisning?
- Om du vill så får du gärna ta del av uppsatsen när den är klar.

Stort tack för din medverkan i denna intervju!

Processtabell

Sammanfattning av resultatet från tio intervjuer med HKK-lärare från olika städer i Sverige våren 2023 om deras upplevelser av undervisning om vegetarisk mat.

Meningsenhet	**Kondenserad meningsenhet**	**Koder**	**Subkategori**	**Kategori**
Vilka möjligheter eller svårigheter anser det finns med att belysa vikten av att äta vegetarisk mat till elever? R: Motivationen hemifrån. Intervjuare: Absolut. R: Och deras bakgrund.	Vilka möjligheter eller svårigheter anser du finns med att belysa vikten av att äta vegetarisk mat till elever? R: Motivationen hemifrån och bakgrund. Intervjuare: Absolut.	Svårigheter med att belysa vikten av att äta vegetariskt för elever är motivationen hemifrån. Svårigheter med att belysa vikten av att äta vegetariskt för elever är deras bakgrund.	Elevens bakgrund har stor betydelse för undervisningen och lärandet av vegetarisk mat	Upplevda utmaningar och möjligheter kring undervisning om vegetarisk mat

Resultattabell

Sammanfattning av resultatet från tio intervjuer med HKK-lärare från olika städer i Sverige våren 2023 om deras upplevelser av undervisning om vegetarisk mat.

Vegetarisk mat i undervisningen får allt mer utrymme i HKK	**Upplevda utmaningar och möjligheter kring undervisning om vegetarisk mat**	**Läraren upplever att smak har stor betydelse för elevernas uppfattning om vegetarisk mat.**
Det lagas mycket mat i HKK och vegetariskt får alltmer utrymme	Elevens bakgrund har stor betydelse för undervisningen och lärande om vegetarisk mat.	Att smaka på den vegetariska maten visar sig vara avgörande
Lärarnas intresse för vegetarisk mat smittar av sig på eleverna	Lärarna upplever att tid och ekonomi påverkar undervisningen	Eleverna har förväntningar om goda, söta och igenkännande smaker.
Lärarna undervisar och samtalar om vegetarisk mat genom hälsa, ekonomi och miljö samt goda recept.		