

Danske børnekogebøger



1971-2016

Studiets formål

- ∞ At få overblik over danske børnekogebøgers udvikling gennem de seneste 45 år hvad angår forskydninger i:
 - Pædagogiske værdier inkl. opdragelsesværdier
 - Køkkensyn
 - Barnesyn
 - Eksplicitering af smag
 - Forskydninger i formål

Metode

- ∞ Kogebøger (emnekode 64.1*) udgivet på dansk i det pågældende år i perioden 1971-2016
- ∞ For at være en **bog** skal udgivelsen være på min. 16 sider. (i overensstemmelse med Dansk Bogfortegnelses definition)
- ∞ For at være en **kogebog** skal den indeholde opskrifter.
- ∞ For at være en **børnekogebog** skal den indeholde opskrifter til børn.

Sample

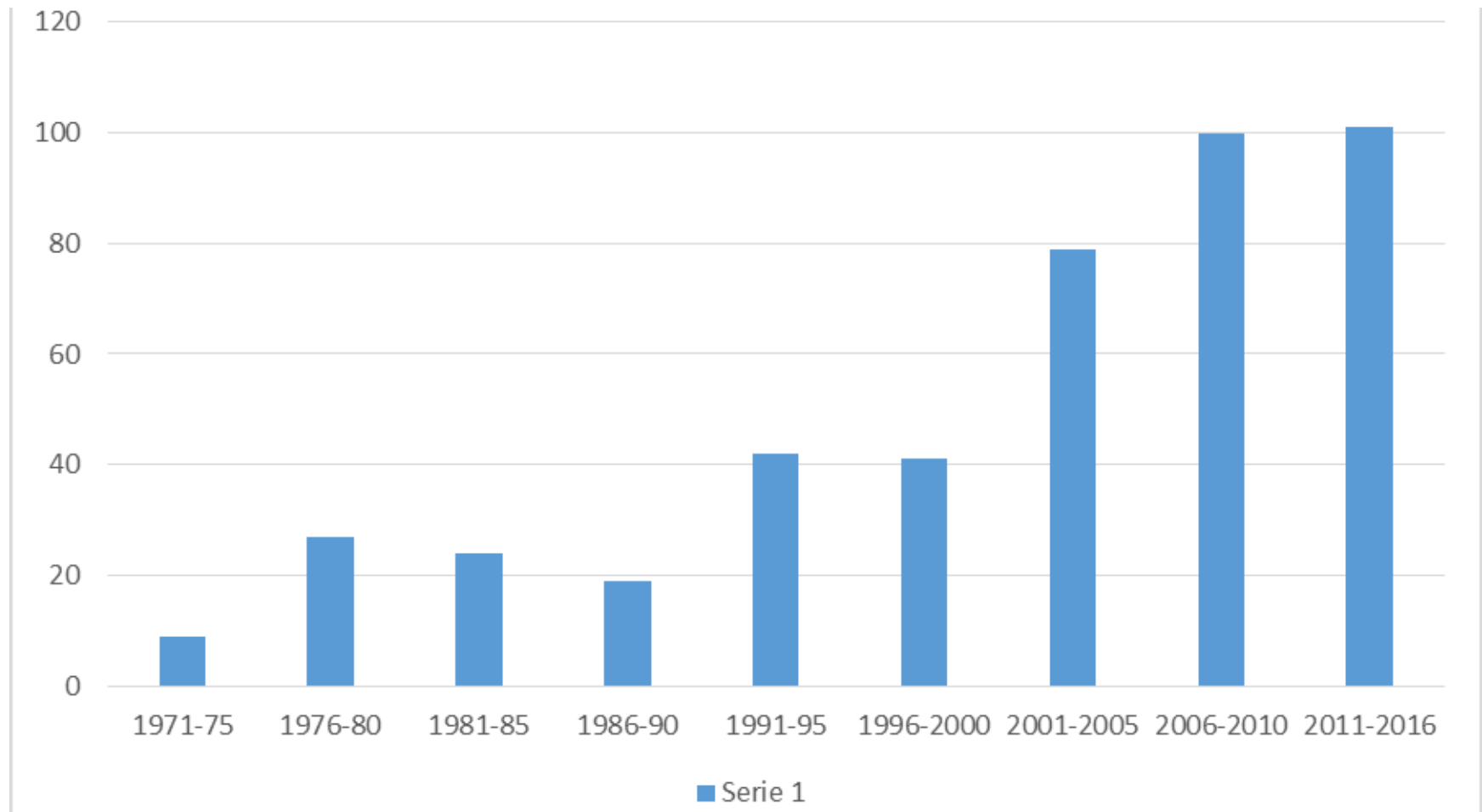
- ∞ 509 børnekogebøger identificeret og optegnet m fuld referenceliste i perioden 1971-2016
- ∞ Alle hjemlånt til gennemsyn

Fire serier

- I. **Børnekogebøger** med opskrifter til børn. Målgruppe: børn (N=435)
- II. Bøger om mad til børn og/eller familier. Målgruppe: voksne
- III. Undervisningsbøger og lærervejledninger. Målgruppe: lærere og andre undervisere (fx spejderledere m.fl.)
- IV. Genoptryk, dvs. 2. eller flere-udgaver.

Børnekøgebøger N=435

Antal udgivelser pr. 5. år



Børnekøgebogsmagasin 1971-2016

- ∞ Magasin med fotos af forsider, kolofoner og optegning af pædagogiske værdier, layout og eksplicitering af smag

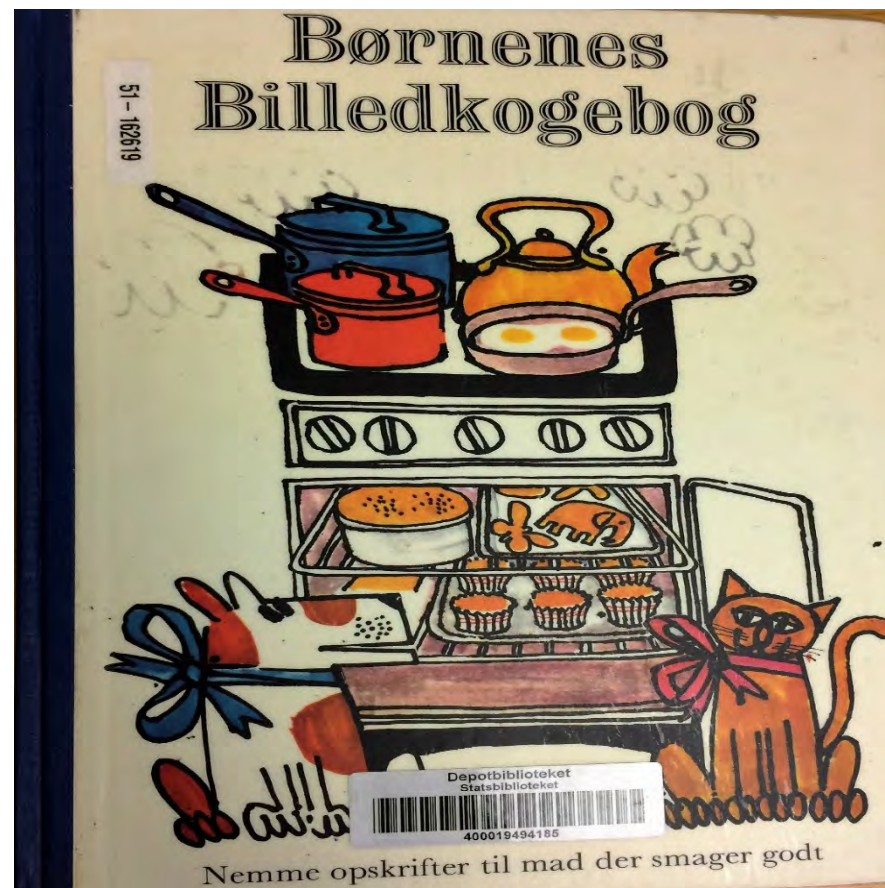


Starten på det hele

- ∞ Første danske børnekogebog:
- ∞ Mangor, M. (1847). *Kogebog for smaa Piger udgivet af en Bedstemoder*. København: Eget Forlag.
- ∞ **Anne Marie Mangor** (1781-1865) dansk forfatter af kogebøger
- ∞ "Madam Mangor" → pseudonymet "En bedste moder"

70'erne

- ∞ Instruktioner, børn skal lære at lave mad
- ∞ Det ikke-kompetente barn skal hjælpes og instrueres, så det kan hjælpe de voksne
- ∞ Huslige værdier: hygiejne (ryd op!), undgå ulykker (køkkenet er farligt)
- ∞ Men det skal alligevel være *sjovt* at lave mad – børnene skal ikke afskrækkes men lokkes i køkkenet 😊
- ∞ Fokus på sammenhæng mellem legemet, føde og vitaminindtag → *ernæringslære*
- ∞ Mad 'uden smag', kun en enkelt bog med krydderier ellers sker evt. tilsmagning kun med lidt salt!



KARIN TRØST STEFFENSEN



MOR
HOL
FRI

Depotbiblioteket
Statsbiblioteket



400019432295

HERLUF PETERSEN

VI LAVER MAD



Depotbiblioteket
Statsbiblioteket



400016934001

NOTABENETIPS 28

KIRSTEN BRENØE

BØRNE- BILLED- KOGEBOG

TEGNINGER: INGE THOMASE



Denne bog er skrevet for de 5-årige, som gerne vil lave mad derhjemme – samt for børn i børnehaver – børnehaveklasser og fritidshjem, hvor man laver mad i små grupper under en voksen ledelse

Depotbiblioteket
Statsbiblioteket



400016931150

clausen junior

L. 64
Ha
s

Skal vi lave mad

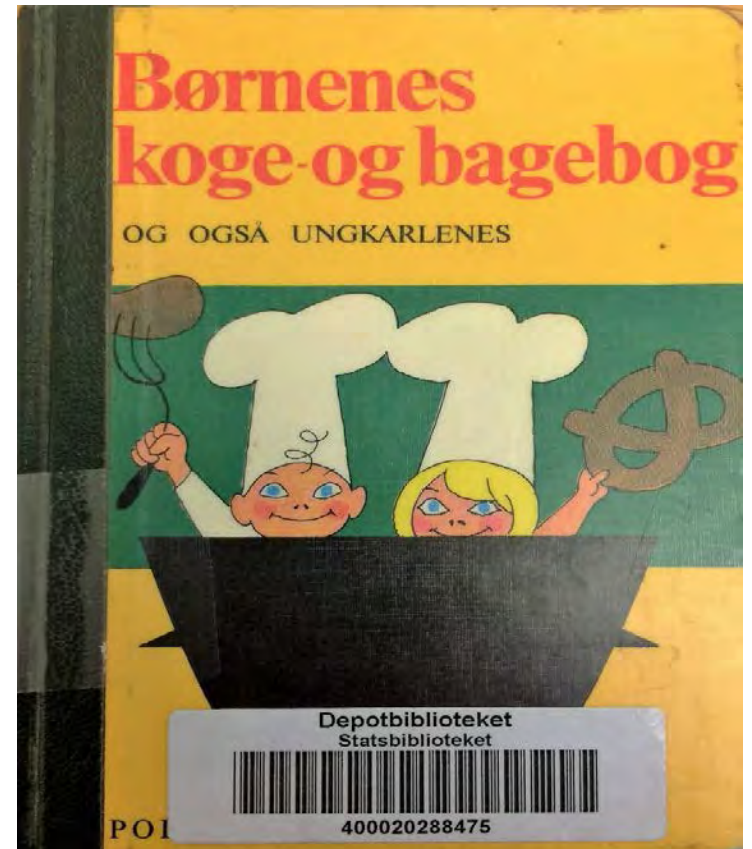
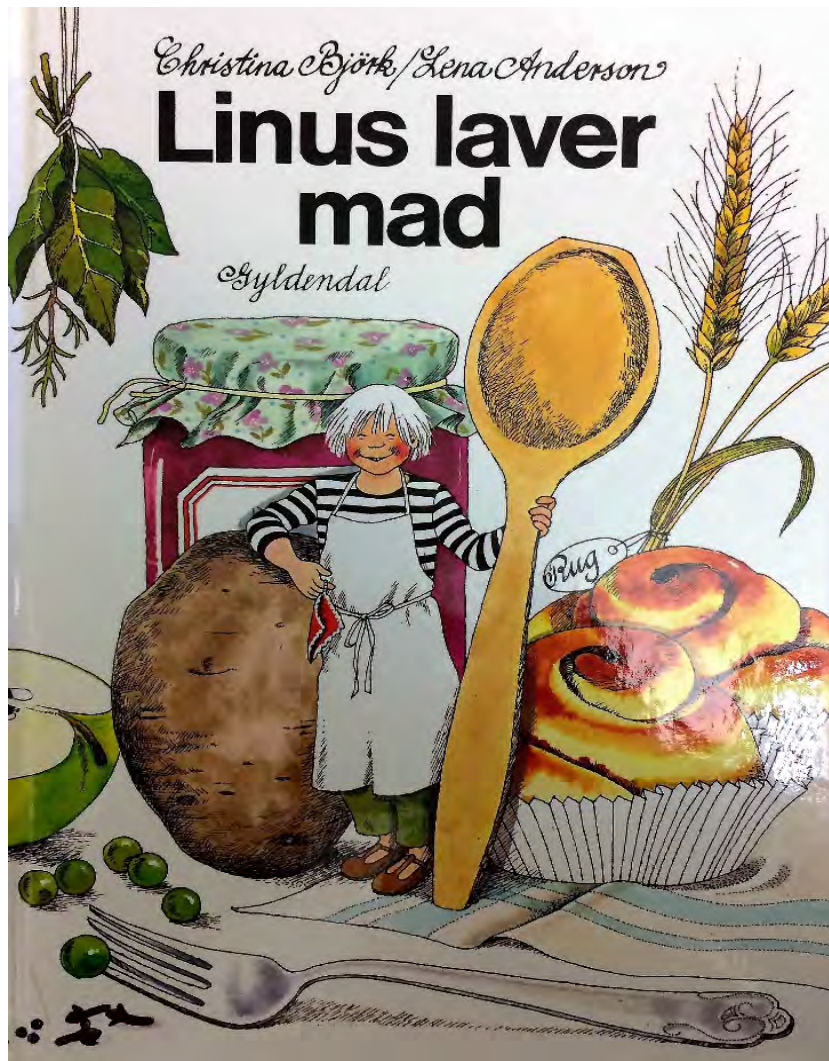
LENE HANNESTAD



db

80'erne

- ☞ SUNDT OG GRØNT
- ☞ Ernæringslære → sundhedslære
- ☞ Kostpyramide og kostcirkel, "Nu skal det være sundt"!
- ☞ Vilde planter, vegetarmad, grøn mad
- ☞ Tilsmagning i opskrifterne – nu skal maden smage sundt (grønt) og godt
- ☞ Globalisering → global smag, krydderier
- ☞ "Sjovt at hjælpe til, men sjovere at kunne selv"
- ☞ Fremgang for det kompetente barn!

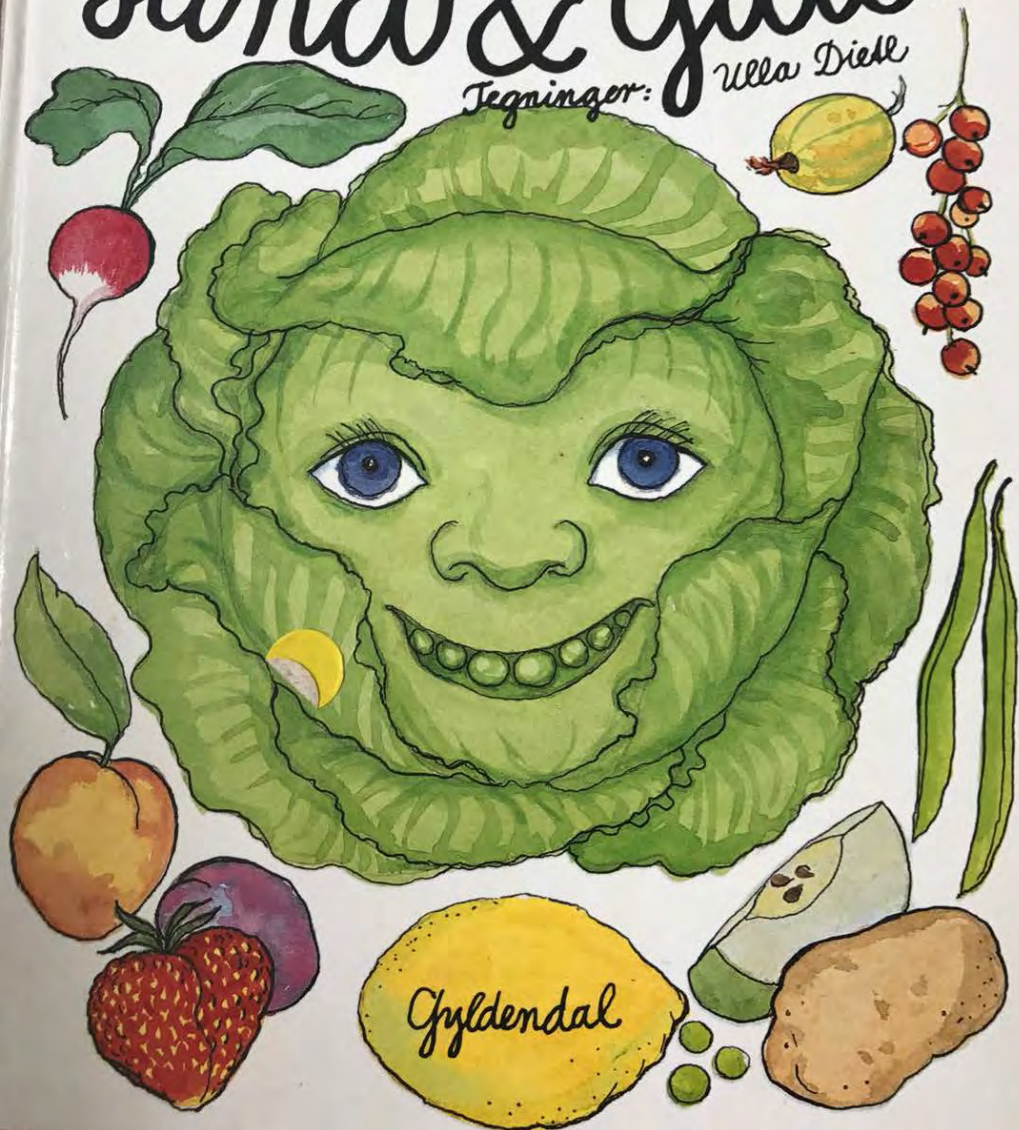


L64
Br
S

Edel Broeng

Grøn mad Sund & glad

Tegninger: Ulla Diel



MIN FØRSTE GRØNTSAGS BOG



Statsbiblioteket



400005564717

Tr
s

KARIN TRØST STEFFENSEN



SUND MAD FOR DIG OG DIN FAMILIE

DPB/DLB



45000644256

FORLAGET TOMMELIDEN



GRØN MAD TIL SMÅBØRN

ANNE MARIE ARNUM
PERNILLE GOTTHARD

Sunde kostvaner skal grundlægges tidligt. Læs om, hvordan man sikrer sig, at de yngste vegetarer får, hvad de skal bruge for at trives. Om små børns behov. Om spisevaner og vegetarmad. Opskrifter på børnevenlige retter.

DPB/DLB



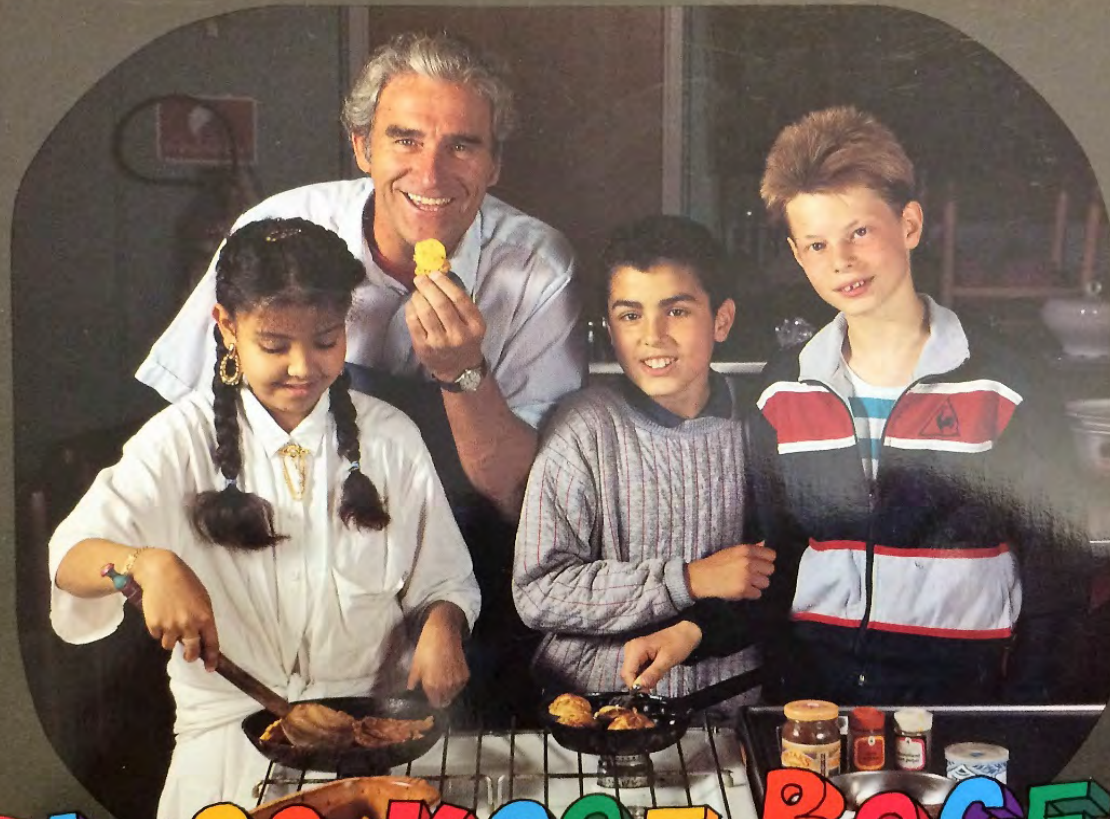
450001119661

Høst & Søn



L. 64

Ni
k



KAZOO KOGEBOGEN

Spændende retter, som børn kan lave

Eja Nilsson

DR

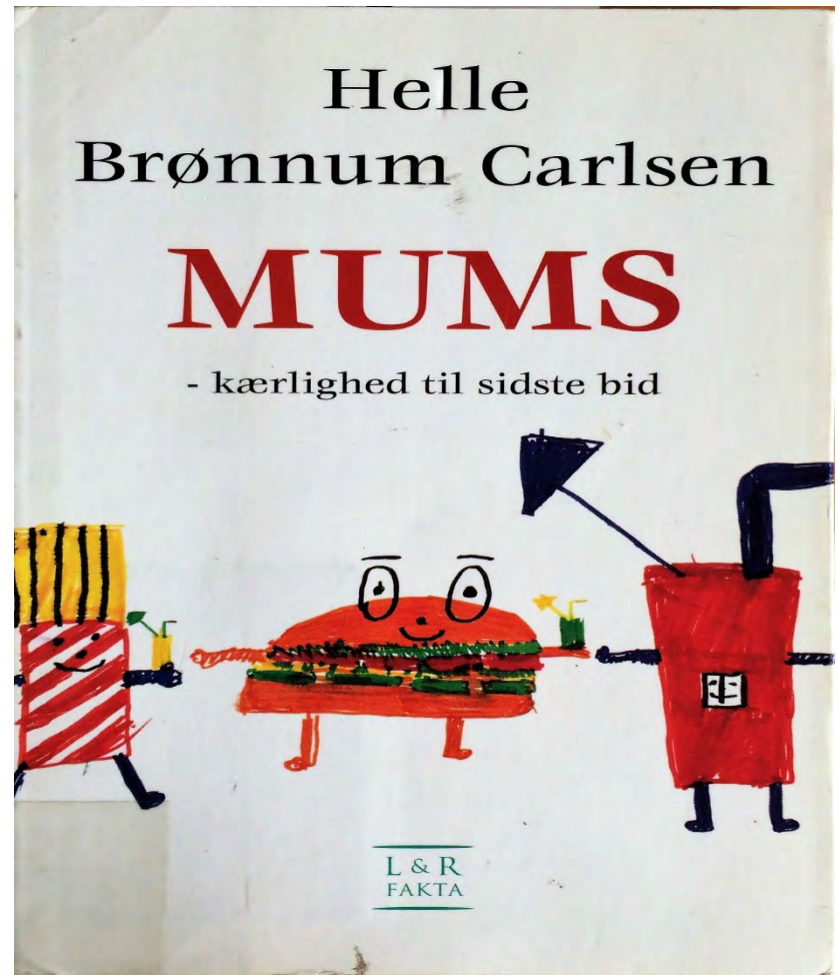
90'erne

- ☞ Det politiske køkken
- ☞ Pas på miljøet! Minus sprøjtemidler, overforbrug osv.
- ☞ Mindre fedt og flere kulhydrater: dårligt m fedt og godt med sukker
- ☞ Sundt slik: økologisk!
- ☞ Det kompetente barn, ”børn kan mere end vi tror”, ”mad uden mor”
- ☞ Den travle familie (den dårlige samvittighed) → familien skal være sammen om madlavningen
- ☞ Køkkenet: der hvor familien samles
- ☞ To kostpyramider: ’den sunde’ og ’den usunde’
- ☞ Flere og flere madpakkebøger (stadig forældrenes domæne)
- ☞ Smag dukker op som tema, ”respekter børnenes smag”

Udenlandske børnekogebøger

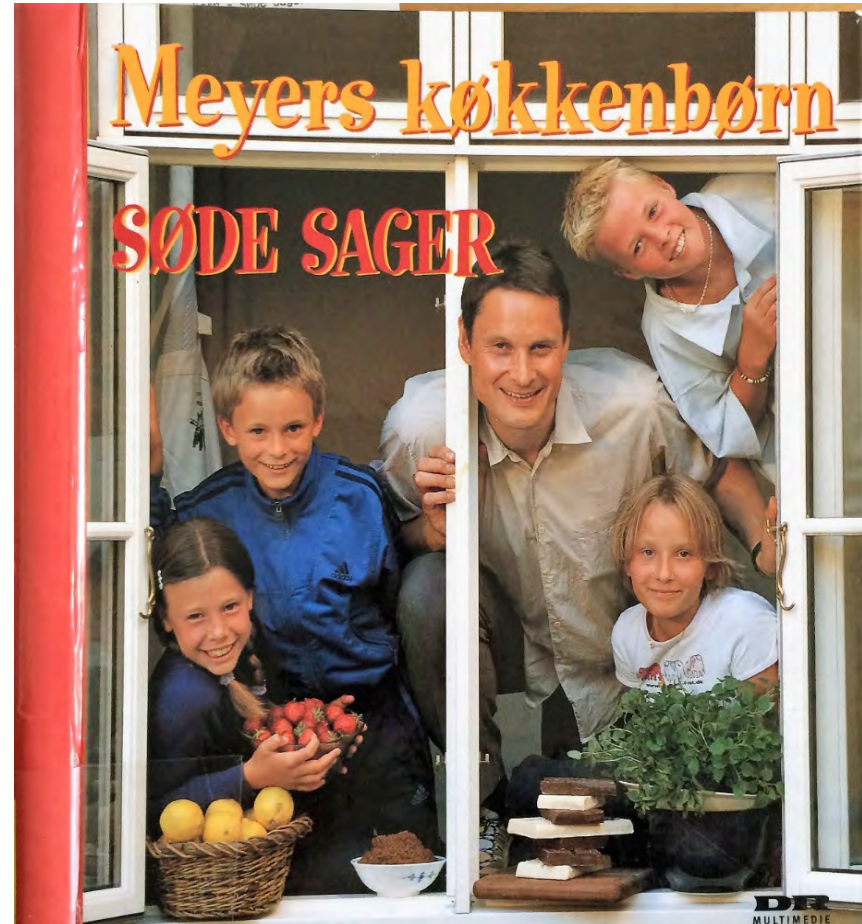
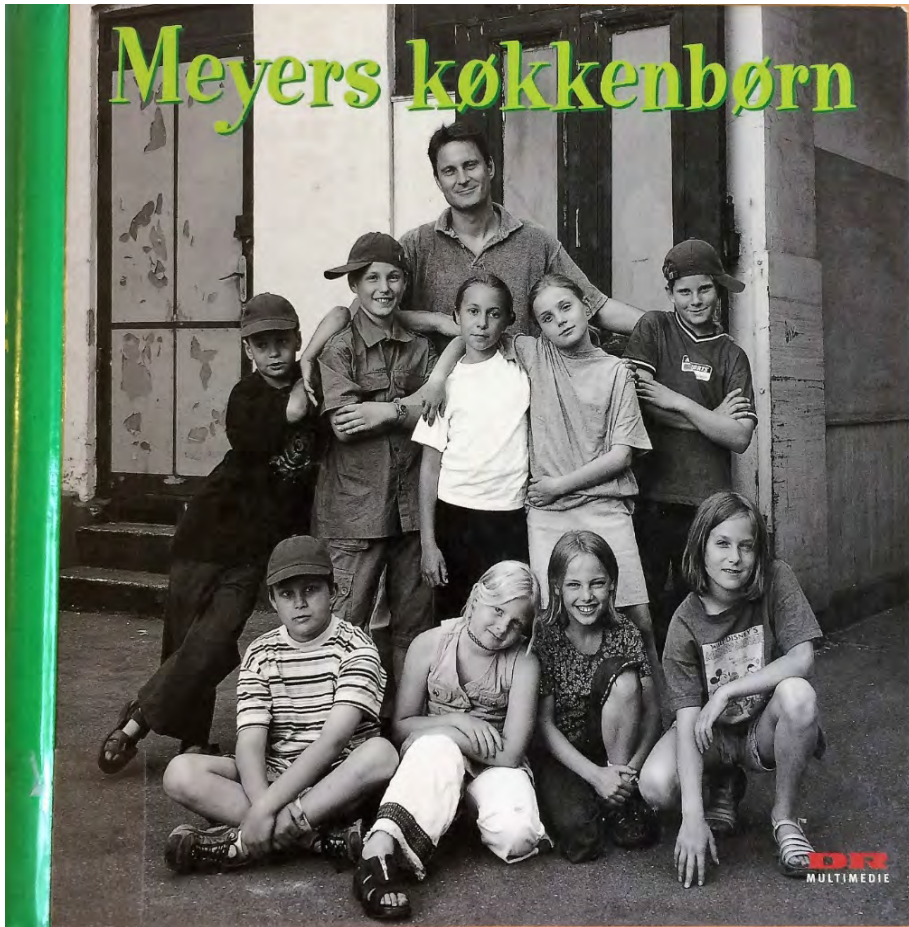
- ☞ Udenlandske (særligt engelske og amerikanske) kogebøger bliver oversat til dansk
- ☞ De udenlandske børnekogebøgers er 10-15 år bagud hvad angår barnesynet inkl. syn på kompetence, køkkenets farlighed osv.
- ☞ ”Børn må ikke opholde sig i køkkenet uden en voksen”
- ☞ ”De må ikke lave hemmelige retter”





oo'erne

- ☞ Claus Meyers Køkkenbørn (2000): SMAG!!! (tal om smagen)
- ☞ Det sanselige køkken – maden skal være sanselig snarere end sund
- ☞ Kærlighed i maden!
- ☞ Det giver respekt at kunne lave mad!
- ☞ Forældres idylliseringer (overskudsforældre)
- ☞ ”Yndlingsmadpakker”
- ☞ ”Stjerneguf”: kendisser giver deres opskrifter og personlige historier.
- ☞ De udenlandske: ”hokus pokus”, fiktionisering, børn skal stadig hjælpes (stor forskel fra de danske).
- ☞ Børnetekster. ”Jubii”: forordet er henvendt til barnet og ikke forældrene
- ☞ Sukkersheriffen! Nulsukker kogebøger (nu ok m fedt 😊)

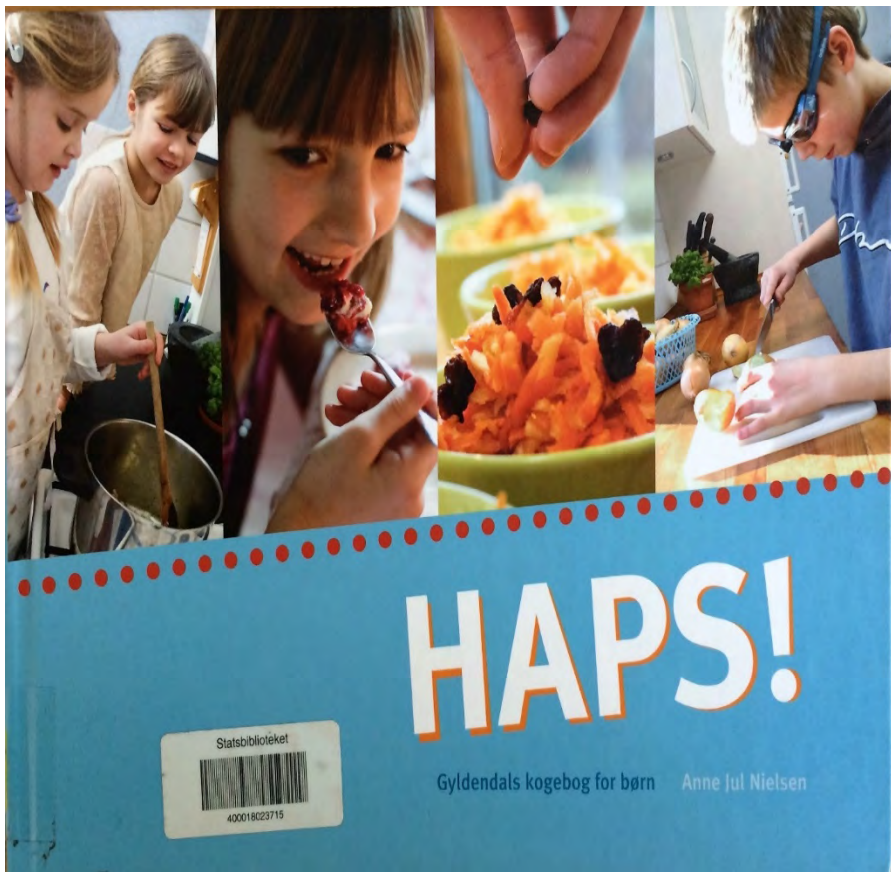


Meyers køkkenbørn

YNDLINGS
MADPAKKER



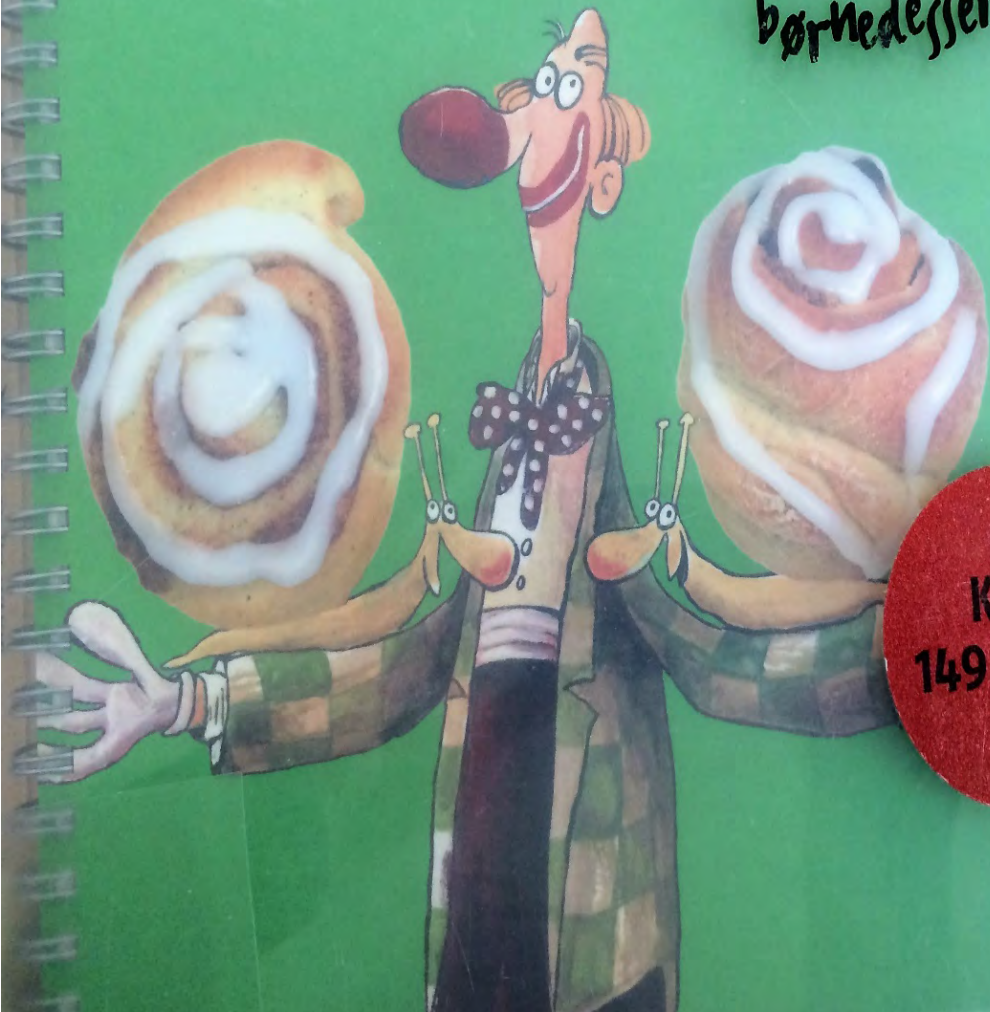
DR
MULTIMEDIA



Morten Heiberg

Heibergs

børnedessertcirkus



KUN
149,- KR.



Hokus Pokus den magiske Kogebog

Statsbiblioteket

400010769459

OVER
50 lækre opskrifter
MED
Hemmelige ingredienser
FOR HEKSE & TROLDMÆND

ØKO mad!

Kun
for børn
og andre med smags-
løgene i orden

Statsbiblioteket



400023768117

Udarbejdet af
12 børn og 1 Boserup



VIBEKE LUND & LENE OUTZEN FOGHSGÅRD

SUKKER SHERIFFEN



Statsbiblioteket



400023915284

FÅ STYR PÅ FAMILIENS SUKKERVANER

P

10'erne

- ☞ Børnene overtager køkkenet – beroliger forældrene
- ☞ Smagen er det vigtigste, smagsløgene skal forkæles, ”Helst rene smage”
- ☞ Friske råvarer og kærlighed giver glæde til krop og sjæl!
- ☞ Det helt personlige køkken!
- ☞ Egne originale retter, ”Gør din egen kokebog personlig”, ”Del den med veninderne”
- ☞ Selvstændighed og udforskning (eksperimenter), ”Du skal blive bedre til at lave mad end dine forældre er”, ”Prøv det hele – du kan ikke fejle”
- ☞ Igen mange bøger om madpakker (stadig forældredomæne)
- ☞ Forældre skriver kokebøger til ”egne børn” fx ”Mad til ønskebørn” og ”Genbrugsgudinde”
- ☞ ”Vi har så travlt, så vi skal huske at hygge os, når vi har fri”
- ☞ Første ironiske, komiske **smagsbog** (finsk)

Solveig Linde Nielsen

Lækkerier
på larvefødder



Statsbiblioteket
400026303611

mellemgaard

KIRSTEN SKAARUP

den lille
GRØNNE
for MADPAKKE
SPISERE

Statsbiblioteket



400026300787

KLEMATIS

Wulffmorgenthaler

FAR, MOR OG

TEENAGER

LAVER MAD



Statsbiblioteket



400026079665

EN SJOV KOGEBOG FOR UNGE OG GAMLE



SIF ORELLANA

SLYNGLER & STANGLAKRID'S

Statsbiblioteket



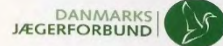
400027829668

Tinkerbell Books



VILD MAD I SKOLEN

Jagten på de gode råvarer



MAJ-BRITT SOLL & MICHAEL SÅLY

MAD I BØRNEHØJDE



SÅDAN LÅVER KOKKENE NEMME RETTER TIL DERES FAMILIER

THOMAS RODE ANDERSEN
LOUISA LORANG
THOMAS CASTBERG
DAVID JOHANSEN
RANEE UDTUMTHISARN



SIF ORELLANA
**SUNDE
SLIKMUNDE**

Hjemmelavet, sundere mundgodt skabt i tæt samarbejde med NOAH ORELLANA



Statsbiblioteket



400028925288

TINKERBELL BOOKS



DITTE INGEMANN

SUKKERFRI BØRNEFEST

IS, KAGER, DESSERTER & SØDE SAGER



Statsbiblioteket



400028443909

Værsgo, her er en kokebog til dig. Den er fyldt med opskrifter på lækre retter, som er nemme at lave og lige til at gå til.

Før du går i gang, må du ligetjekke, at der er købt ind, og du har alt, hvad du skal bruge. Det er så besværligt, hvis du kommer til at mangle noget midt i det hele.

Det kan også være, du vil planlægge madlavningen, så du har køkkenet for dig selv. Mange vil helst gå og finde ud af tingene i fred, uden at andre blander sig eller 'spiller kloge'. I bogen er der tiptil, hvordan du får familien ud af køkkenet.

Hvis du midt i dit kokkeri pludselig får brug for et godt råd, kan du klikke ind på hjemmesiden mitkokkeri.dk. Der kan du bl.a. finde videoer, der viser forskellige madlavnings-teknikker. Du kan fx se, hvordan du lettest renser og hakker grøntsager i bit-tesmå tern. Sådanne tricks gør madlavningen hurtigere og sjovere.

På hjemmesiden kan du også lægge dine egne opskrifter ind, ligesom du kan uploade fotos af de retter, du laver. På den måde kan du både hente og videregive gode mad-ideer. Og du kan vise alle dem, du kender, hvor go' du er!

Nu kan du begynde. I bogen kan du finde opskrifter på bl.a. burger med guacamole, kyllingshawarma og hjemmelavet flødeis med jordbær. Hvor vil du starte ...?

God fornøjelse!



støttet af



mitkokkeri.dk

MIT kokkeri

mitkokkeri.dk

MIT
kokkeri

mitkokkeri.dk

Line Østergaard og Patrick Bachmann

Veninde- kogebogen

Få tips fra
YouTuberne
Anni Jensen fra
#vielskermad og
Pernille Haubjerg
fra Pernilles Køkken

Skonhedstips med mad ✨
Den perfekte løseften ✨
Hvilken slags kok er du?
God køkkenstil ✨
Kærlighedsmad ✨

Statsbiblioteket



400029053136

Politikens Forlag



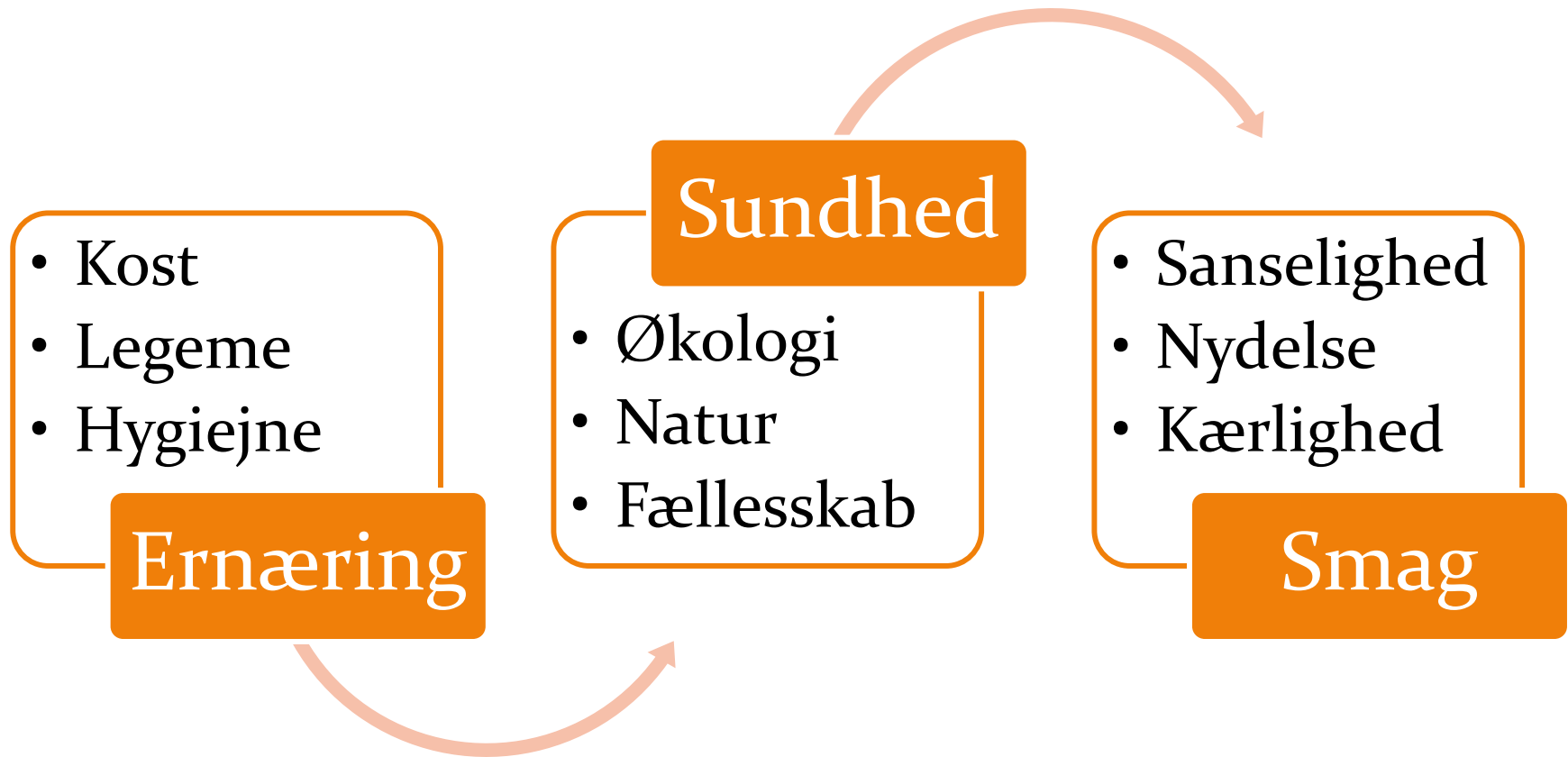
Periodens køkkensyn

- ∞ Det farlige køkken (70'erne)
- ∞ Det sunde (og grønne) køkken (80'erne)
- ∞ Det politiske køkken (90'erne)
- ∞ Det sanselige køkken (00'erne)
- ∞ Det unikke køkken (10'erne)

Periodens barnesyn

- ☞ Barnet som køkkenelev
 - ☞ Det ikke-kompetente barn (70'erne)
- ☞ Barnet som køkkenassistent
 - ☞ "Det er sjovere at kunne selv" (80'erne)
- ☞ Barnet som køkkenpartner
 - ☞ Det kompetente/politiske barn (90'erne)
- ☞ Barnet som køkkenchef
 - ☞ Det selvrådende barn (2000-)
- ☞ Barnet som køkkenkreatør
 - ☞ Det kreative/uafhængige barn (2010-)

Forskydninger i formål



Tak for opmærksomheden

