

980084
980266
980216

4-stjerners barnefamilie

En analyse av norske barnefamiliers matvaner, og deres distinksjoner og likheter

Bacheloroppgave BCR3100

Markedshøyskolen Vår 2013



Denne bacheloroppgaven er gjennomført som en del av utdannelsen ved Markedshøyskolen. Markedshøyskolen er ikke ansvarlig for oppgavens metoder, resultater, konklusjoner eller anbefalinger.

Sammendrag

Denne oppgaven vil ta utgangspunkt i Pierre Bourdieus teorier om det sosiale rom for å avdekke eksisterende sosiale distinksjoner når det gjelder norske barnefamiliers matvaner.

For å kunne plassere disse norske barnefamiliene i et fiktivt sosialt rom basert på bakgrunnsvariabler, har vi tatt utgangspunkt i Bourdieus teorier. Dette har gitt oss et grunnlag for å kunne uttale oss om norske barnefamiliers forskjeller og likheter i deres matvaner.

Undersøkelsen vil starte med en gjennomgang av teoretiske begreper som populærkultur og høykultur, makt, habitus, sosiale felt, økonomisk og kulturell kapital, og smak hentet fra Bourdieus teorier. Vi har også en presentasjon av sosiorastmodellen som har sitt utgangspunkt i Bourdieus teorier, og som blir brukt til å definere markører for vårt sosiale rom.

Videre har vi brukt Bourdieus teorier og sosiorastmodellen til å forhåndsdefinere våre antagelser av de ulike sosiale klassene sine matvaner.

Gjennom en deduktiv tilnærming og et deskriptivt forskningsdesign har vi gjennomført ti dybdeintervjuer for å avdekke en rekke bakgrunnsvariabler som gjorde det mulig å plassere informantene i vårt fiktive sosiale rom. Dette ble gjort for å finne en sammenheng mellom informantenes matvaner og deres plassering i vårt sosiale rom.

Gjennom en slik tilnærming har vi kunne konkludere med å finne forskjeller i norske barnefamiliers matvaner innenfor de forskjellige sosiale klassene, og vi har avdekket både likheter og distinksjoner mellom klassene.

Her har vi sett at habitus, smak, og kapitaltype og –mengde påvirker de ulike klassenes tilnærming til deres matvaner og måltidsmønster.

Vår konklusjon og tilhørende funn kan sees som et bidrag til å oppdatere og understøtte Bourdieus sine teorier.

Forord

Hvem hadde trodd!?! Ikke har vi bare gjennomført tre år med høyere utdanning, men vi har også skrevet en bacheloroppgave som vi er stolte av.

Gjennomføringen av denne undersøkelsen har vært en lang prosess med mange involverte som fortjener en hyllest.

Først og fremst må vi takke vår fakkelbærer, og redningsmann i mørke stunder - vår veileder Bent Sofus Tranøy. Vi liker å tro at vi rir på den samme bølgelengden som deg.

Videre vil vi takke våre informanter som har satt seg i en sårbar situasjon, uten selv å være klar over dette, ved å la seg bli dømt av jyplinger. Til deres trøst, vi er ikke mye bedre.

Vi vil også takke Maria H. Brennodden i MarkUp Consulting og vår selveste Runar Døving som begge har inspirert oss og vist oss elementer ved vår undersøkelse vi ikke selv var klar over eksisterte.

Vi synes det er synd at det ikke deles ut priser for best kunst på en bachelorforside i Norge, for hvis det hadde vært tilfellet ville en verdig vinner vært Victor "Del Torro" Guzman, vår lokale kunstner som har illustrert vår forside.

Sist, men ikke minst takker vi hverandre for alle de ukonsentrerte, men hyggelige stundene vi har kastet bort sammen, og samtidig priser oss lykkelig over å ha klart og ikke bli dumpet i løpet av disse bachelormånedene.

Hyggelig lesning

980084, 980266, 980216

Innholdsfortegnelse

1.0 Innledning	8
1.1 Bakgrunn for undersøkelse	8
1.2 Formålet med oppgaven	8
1.3 Problemstilling	8
1.4 Avgrensninger	9
2.0 Teorigjennomgang	10
2.1 Sosiokulturelt perspektiv	10
2.2 Populærkultur	10
2.2.1 Mat og populærkultur	11
2.3 Bourdieu.....	11
2.3.1 Introduksjon	12
2.3.2 Relevans	12
2.4 Makt.....	12
2.5 Habitus - kroppsliggjort kunnskap.....	13
2.6 Sosiale felt.....	14
2.7 Kapitalformer	15
2.8 Smak	15
2.9 Sosioraster som grunnlag for segmenteringsverktøy.....	16
2.10 Sosiokulturelt kartleggingssystem.....	19
2.11 Analyse av presentert teori.....	19
3.0 Forventninger til analyse	21
3.1 Kulturell elite.....	21
3.2 Kulturell middel.....	21
3.3 Kulturell vanlig	22
3.4 Økonomisk elite	22
3.5 Økonomisk middel.....	23
3.6 Økonomisk vanlig	24
3.7 Oppsummering av forventninger	24
4.0 Metode	26
4.1 Intervjuguide	26
4.2 Utvalg.....	27
4.2.1 Utvalgsstrategi.....	27
4.3 Gjennomføring av intervjuene	27
4.4 Transkribering	28
4.5 Markører på plassering i det sosiale rom	28
5.0 Analyse	29
5.1 Innledning til analyse.....	29
5.2 Generelle funn.....	30

5.3 Kulturell Elite	31
5.3.1 Taco	31
5.3.2 Sushi og Salmalaks.....	31
5.3.3 Baking	32
5.3.4 Restaurantbesøk.....	32
5.3.5 Oppsummering.....	32
5.4 Kulturell Middel	33
5.4.1 Taco.....	33
5.4.2 Fisk	33
5.4.3 Restaurantbesøk.....	34
5.4.4 Halvfabrikat.....	34
5.5 Kulturell Vanlig	34
5.5.1 Bruk og definisjon av råvarer	34
5.5.2 Spisesituasjon.....	35
5.5.3 Oppsummert	35
5.6 Økonomisk Elite	35
5.6.1 Hjemmelaget mat	36
5.6.2 Råvarer.....	36
5.6.3 Restaurantbesøk.....	37
5.6.4 Opplæring av barn	37
5.6.5 Oppsummering.....	37
5.7 Økonomisk Middel	38
5.7.1 Forhold til Toro	38
5.7.2 Tradisjonell og hjemmelaget mat.....	38
5.7.3 Fisk.....	38
5.7.4 Restaurantbesøk.....	39
5.7.5 Klassereisen	39
5.7.6 Oppsummering.....	39
5.8 Økonomisk Vanlig	40
5.8.1 Taco	40
5.8.2 Fisk og sushi.....	40
5.8.3 Restaurant	40
5.8.4 Diett.....	41
5.8.5 Oppsummert	41
5.9 Oppsummert analyse	41
6.0 Forventninger i motsetning til funn	43
6.1 Kulturell elite	43
6.1.1 Samsvar	43
6.1.2 Avvik	43
6.1.3 Resultat.....	43
6.2 Kulturell middel	43
6.2.1 Samsvar	43

6.2.2. Avvik	44
6.2.3 Resultat.....	44
6.3 Kulturell Vanlig.....	44
6.3.1 Samsvar	44
6.3.2 Avvik	44
6.3.3 Resultat.....	44
6.4 Økonomisk Elite	45
6.4.1 Samsvar	45
6.4.2 Avvik	45
6.4.3 Resultat.....	45
6.5 Økonomisk Middel	45
6.5.1 Samsvar	45
6.5.2 Avvik	46
6.5.3 Resultat.....	46
6.6 Økonomisk Vanlig.....	46
6.6.1 Samsvar	46
6.6.2 Avvik	46
6.6.3 Resultat	47
7.0 Svakheter med undersøkelsen.....	48
8.0 Konklusjon	49
9.0 Videre forskning	50
10.0 Litteraturliste	51

Vedlegg

Vedlegg 1 – Intervjuguide

Vedlegg 2 – Intervjuguide for det sosiale rom

Vedlegg 3 – Referanseskjema

Vedlegg 4 – Markører for bakgrunnsvariabler

Vedlegg 5 – Informant 1 – Kulturell vanlig – Intervju angående matvaner

Vedlegg 6 – Informant 1 – Kulturell vanlig – Plassering i det sosiale rom

Vedlegg 7 – Informant 2 – Kulturell middel - Intervju angående matvaner

Vedlegg 8 – Informant 2 – Kulturell middel – Plassering i det sosiale rom

Vedlegg 9 – Informant 3 – Kulturell middel - Intervju angående matvaner

Vedlegg 10 – Informant 3 – Kulturell middel – Plassering i det sosiale rom

Vedlegg 11 – Informant 4 – Kulturell elite - Intervju angående matvaner

Vedlegg 12 – Informant 4 – Kulturell elite - Plassering i det sosiale rom

Vedlegg 13 – Informant 5 – Økonomisk vanlig - Intervju angående matvaner

Vedlegg 14 – Informant 5 – Økonomisk vanlig - Plassering i det sosiale rom
Vedlegg 15 – Informant 6 – Økonomisk vanlig - Intervju angående matvaner
Vedlegg 16 – Informant 6 – Økonomisk vanlig – Plassering i det sosiale rom
Vedlegg 17 – Informant 7 – Økonomisk middel - Intervju angående matvaner
Vedlegg 18 – Informant 7 – Økonomisk middel – Plassering i det sosiale rom
Vedlegg 19 – Informant 8 – Økonomisk middel - Intervju angående matvaner
Vedlegg 20 – Informant 8 – Økonomisk middel – Plassering i det sosiale rom
Vedlegg 21 – Informant 9 – Økonomisk elite - Intervju angående matvaner
Vedlegg 22 – Informant 9 – Økonomisk elite – Plassering i det sosiale rom
Vedlegg 23 – Informant 10 – Økonomisk elite - Intervju angående matvaner
Vedlegg 24 – Informant 10 – Økonomisk elite – Plassering i det sosialer rom
Vedlegg 25 – Informant 1 – Kulturell Vanlig – Plassering og matvaner
Vedlegg 26 – Informant 2 – Kulturell middel – Plassering og matvaner
Vedlegg 27 – Informant 3 – Kulturell middel – Plassering og matvaner
Vedlegg 28 – Informant 4 – Kulturell middel – Plassering og matvaner
Vedlegg 29 – Informant 5 – Økonomisk Vanlig – Plassering og matvaner
Vedlegg 30 – Informant 6 – Økonomisk vanlig – Plassering og matvaner
Vedlegg 31 – Informant 7 – Økonomisk middel – Plassering og matvaner
Vedlegg 32 – Informant 8 – Økonomisk middel – Plassering og matvaner
Vedlegg 33 – Informant 9 – Økonomisk elite – Plassering og matvaner
Vedlegg 34 – Informant 10 – Økonomisk elite – Plassering og matvaner

Figurer

Figur 1: Sosioratkart	17
Figur 2: Sosioraster – aspirasjon og inspirasjon	18
Figur 3: Vårt sosiale rom	19
Figur 4: Våre forventninger	25
Figur 5: Informantenes plassering i det sosiale rom	29
Figur 6: Våre funn	43

Antall ord: 12 203

1.0 Innledning

1.1 Bakgrunn for undersøkelse

I løpet av de siste årene kan det virke som mat, og norsk matkultur står sterkere på dagsorden. Da man før hadde en TV-kokk på statskanalen, har man nå flere kokker spredd over mange forskjellige kanaler. Kokker som Eivind Hellstrøm har gått fra å være kjent blant noen få, til å bli et navn større deler av befolkningen kjenner til. Det har blitt laget flere programmer som skal hjelpe forbrukere til å bli bedre på å lage mat, eller vise frem kjendiser og deres matvaner ved hjelp av kokkekonkurranser. Daglig finner man en spalte for middagstips i de store riksavisene, og matblogger, skrevet av folk i forskjellige samfunnslag, er blitt et begrep mange kjenner til.

Det kan virke som matvaner har blitt en viktig del av det å beskrive en persons identitet. Hva man spiser, og hvordan maten er laget er med på å legge grunnlaget for å beskrive en identitet.

I denne oppgaven ønsker vi å se på hvilke faktorer som ligger til grunn for folks matvaner. Samt å se på hvordan ulike sosiale grupper tilnærmer seg måltider hvor maten står litt ekstra i fokus. Hvordan velger ulike grupper å forholde seg til disse måltidene, og er det vise deler av disse gruppenes måltidsmønster som skiller seg ut. For å belyse dette på best mulig måte velger vi å ta utgangspunkt i Pierre Bourdieu sine teorier om sosiale rom. Gjennom kvalitative dybdeintervjuer ønsker vi å se hvilke faktorer som påvirker matvaner og holdninger.

1.2 Formålet med oppgaven

Forbruk forstås gjennom samfunnsanalyse og ved å forstå samfunnet kan vi segmentere.

(Schjelderup og Knudsen 2009)

Formålet med denne oppgaven vil være å skape en forståelse av hvordan norske barnefamiliers måltidsmønster utarter seg i et sosiokulturelt perspektiv, og avdekke eventuelle sosiale likheter og distinksjoner. Bourdieus teorier har blitt brukt til å kartlegge forbruksmønster og måltidsmønster tidligere, men vi vil oppdatere dette til hvordan situasjonen er i 2013 for barnefamilier.

1.3 Problemstilling

En problemstilling skal formuleres slik at den representerer en mulighet for ny kunnskap og bør bygge på god kjennskap innenfor forskningsområde. Problemstillingen vår lyder som følger:

Hva kjennetegner norske barnefamiliers matvaner og er det distinksjoner og likheter mellom ulike sosiale grupper?

Vi vil bruke Bourdieus teorier og verktøy for å plassere familier i ulike klasser basert på deres tilgjengelige kapitalformer, samtidig som vi vil intervju informantene om deres matvaner som familie. Vi mener det vil være mulig å avdekke likheter og distinksjoner mellom de ulike sosiale gruppenes matvaner.

1.4 Avgrensninger

Vi tar ikke forbehold om geografiske variabler, da alle våre informanter vil bo i urbane omgivelser.

Eventuelle andre avgrensninger vil bli oppgitt løpende i teksten

2.0 Teorigjennomgang

Denne delen vil ta for seg teorien som vil bli benyttet i undersøkelse.

2.1 Sosiokulturelt perspektiv

Denne undersøkelsen kommer til å se på mennesker i et sosiokulturelt perspektiv. For å få en forståelse av dette er det viktig å forstå begrepet kultur. Kultur er et vidt begrep, og kan defineres på mange måter, men Jostein Gripsrud definerer kultur som; et *kodefelleskap* (2007, 115). Kultur, i følge Gripsrud, består da av en felles forståelse for konnotasjoner og denotasjoner av forskjellige uttrykk i en større eller mindre gruppe, og denne kodeforståelsen kan oppfattes ulikt i ulike felleskap. Sier man “Mitt hjerte står i *Brann*” vil oppfattelsen av uttrykket være ulikt på en pub i Bergen enn en pub i Oslo eller Trondheim.

Likevel kan man se at kultur, som en følge av interaksjon mellom mennesker, vil være et sosiokulturelt perspektiv. Med dette utgangspunktet vil oppgaven legge distinksjoner i personers kulturelle og økonomiske ressurser til grunnlag for forståelsen av personlige preferanser og holdninger, altså et sosiokulturelt perspektiv. Dette sosiokulturelle perspektivet vil legge grunnlaget for forståelsen av sosiale gruppers matvaner.

2.2 Populærkultur

Forskjellige sosiale grupper har ulike tilnærminger til “kultur”. Forrige avsnitt fortalte at kultur er et “kodefelleskap”, men dette kodefelleskapet kan være gjeldende for ulike grupper. Videre vil oppgaven derfor drøfte forskjellen mellom to tilnærminger til kultur; populærkultur og høykultur.

“Defining popular culture is to suggest that it is the culture that is left over after we have decided what high culture is. Popular culture, in this definition, is a residual category, there to accommodate texts and practices that fail to meet the required standards to qualify as high culture. In other words, it is a definition of popular culture as inferior culture”. (Storey, 2009, 6)

Dette sitatet av John Storey forteller oss at populærkultur blir betraktet som «inferior culture», altså noe som er oppfattet som mindre ansett enn noe annet, og for populærkulturen vil den alltid være underlagt høykulturen. Fra høykulturens perspektiv er populærkulturen ofte uønsket fordi den er masseprodusert og har et motiv om profitt. Dette gjør at populærkulturen ikke kan betraktes som «ekte» kultur hvor profitt ikke skal være en drivkraften bak.

Populærkulturen kan ofte utgjøre hodebry for høykulturen ettersom den låner uttrykk fra høykulturen. Dette gjør at populærkulturen representerer en «utvasket» høykultur hvor de «ordentlige» konnotasjonene og denotasjonen i et uttrykk har forsvunnet for massene.

For høykulturen er det viktig å differensiere seg fra populærkulturen, og smak er en måte å skape distansering fra det kroppslige og fra det sosiale.

For å kunne skape en slik distansering er det et skille mellom de som har ”god smak” og de som ikke har det. Kultureliten er de som definerer ”den gode smak” og distanserer seg fra den folkelige kulturen, for eksempel ved bruk av poteter.

De symbolske systemene er redskaper for kunnskap og for kommunikasjon, og kan utøve en strukturerende makt bare i kraft av at de selv er strukturerte. Symbolsk makt er makt til å konstruere virkeligheten. Symboler er de fremste redskapene for sosial integrasjon, i egenskap som redskaper for kunnskap og kommunikasjon muliggjør de en konsensus om den sosiale verdens mening. (Bourdieu 1996, 40) Kultureliten innehar disse redskapene og er derfor med på å definere smaksoppfattelsen av hva som er god og dårlig mat.

2.2.1 Mat og populærkultur

Mat og måltidsmønster er stor del av vår sosiokulturelle opplevelse, og har uttrykk for forskjellige kodefelleskap. (Døving 2003) Med andre ord, hva man spiser, og hvordan man spiser er en del av ulike kulturer.

Som andre kulturelle inntrykk er mat preget av forskjellige kodefelleskap i ulike grupper.

Dette kan illustreres med hvordan pizza har beveget seg fra et høykulturelt nivå til å bli oppfattet som masseprodusert lavkultur eller populærkultur (Døving 2003). Et annet eksempel som blir nevnt av Døving (2003) er hvordan høykulturen setter pris på «det selvforsynte og selveide hjem». Dette kan oppsummeres i begrepet «autensitet» som vi vet fra Tangen (2007) at høykulturen verdsetter. For matkultur vil dette si at nærhet til råvarene, og nærheten til tilberedningsmåte er viktig for høykulturen, mens for populærkulturen vil denne nærheten være mindre viktig. Populærkulturen er masseproduserte profittuttrykk av høykulturen. Dette ser vi gjenspeiler seg i hvordan Grandiosa er et populærkulturelt uttrykk av den originale italienske pizzaen.

2.3 Bourdieu

I de neste delene skal vi ta for oss Bourdieu sine sosiologiske teorier, og hvordan disse teoriene kan brukes til å belyse distinksjoner og likheter i norske barnefamiliers matvaner.

2.3.1 Introduksjon

Pierre Bourdieu (1930-2002) var en fransk sosiolog og antropolog. Han var spesielt opptatt av å forsøke å forstå makt og å avdekke maktens midler. (Tangen 2007) Sentralt i Bourdieus arbeid er kampen mellom klasser. Denne kampen mellom klasser omhandler hva som har verdi i samfunnet, og dermed blir, det vi senere kommer til å omtale som smak, viktig. For å kunne plassere norske barnefamilier i ulike sosiale klasser er Bourdieus teorier sentrale. Bourdieus teorier, vi nå kommer til å gå i gjennom, er nyttige sosiologiske verktøy.

2.3.2 Relevans

Her er det viktig å poengtere at Bourdieu utførte sitt forskningsarbeid i Frankrike på 70-tallet. Dette vil si at alle distinksjoner som kommer frem i denne teorigjengivelsen ikke nødvendigvis vil være gjeldende for Norge i 2013. Mellom vårt samfunn og Bourdieus fremstilling av Frankrike ligger mange kulturelle forskjeller. Det er derfor viktig å ta i betraktning at Bourdieus teorier bak hans forskningsarbeid kan være allment gjeldende selv for Norge i 2013. Sosiale felt, for eksempel, er som teori fortsatt gjeldende. Det er bare markørene som har forandret seg. Dette kan vi se gjennom forskningen utført av for eksempel TNS Gallup ved hjelp av sosiorastsystemet. Flere andre begreper er også blitt støttet av annen forskning, som for eksempel forskning på identitet og referansegrupper.

2.4 Makt

Som tidligere nevnt står makt, og det å avdekke maktens midler, sterkt i Bourdieus verk. For å ha en forståelse for videre diskusjon av Bourdieus analyser og teorier av samfunnet er det nødvendig å få en forståelse av makt.

Makt kan sees på som “evnen til å ha kontroll over egen tilværelse og til å påvirke samfunnet” (Tangen 2007). Makt kan oppleves og benyttes på ulike måter. For eksempel har Staten utøvende, direkte makt gjennom lover og rettssystem. I motsatt ende av spekteret har Staten også makt ved å være formidler og forvalter for samfunnet. Staten vil, tilsynelatende, samfunnets beste og som forvalter vil råd gitt av Staten være å oppfatte som allment gode. Dette vil si at råd gitt angående ernæring fra Staten er å oppfatte som gode råd for samfunnet. Denne makten til å lede en diskurs kaller Bourdieu (1996) “symbolsk makt”. Denne makten oppnås, i følge Bourdieu, om man har nok kapital. Denne kapitalen kan være både økonomisk og kulturell. Disse begrepene vil bli diskutert i mer detalj senere i undersøkelsen. Makten til å lede en diskurs kan brukes til å skape avstand eller tilhørighet til sosiale grupper og klasser.

Det eliten oppfatter som riktig matvane, fisk to ganger i uken, autensitet, eller lignende, vil gjøre seg gjeldende blant de tilhørende i gruppen, mens for andre sosiale grupper vil kanskje andre verdier være viktigere, for eksempel pris eller opphav.

2.5 Habitus - kroppsliggjort kunnskap

Habitus er en grunnleggende del av Bourdieus teorier og brukes til å forklare distinksjonenes opphav og kommer til å være gjeldende for plasseringen av barnefamilier inn i sosiale klasser. Habitus kan sees på som kunnskap vi innehar uten å være kunnskapen bevist. Denne kunnskapen man har tillært seg kan sees i mange former. For eksempel kan de fleste av oss sykle uten at vi må gjennomgå prinsippene i handlingen å sykle. I noen tilfeller er vi kanskje ikke i klar over prinsippene bak handlingen i det hele tatt, men kan allikevel utføre den. Habitus kan altså, i korte trekk, sees på som en kroppsliggjort disposisjon for hvordan vi tenker, handler, og forholder oss til omgivelsene våre (Gripsrud 2007).

I Bourdieus teorier er habitus knyttet i stor grad opp mot sosiale kunnskaper og regler man tilegner seg. (Gripsrud 2007) Han sier at dette kan sees på som et sett “hypoteser” vi har om den sosiale virkeligheten, og som dikterer hva vi, som individer, kan tillate oss og ikke tillate oss i denne sosiale virkeligheten.

Bourdieu hevder at alle mennesker har en innebygget habitus, og at denne er bestemt av de sosiale kriteriene som er tilstede under oppveksten og videre i livet. Vår individuelle habitus er et resultat av vår sosialiseringsspross og stopper derfor aldri å utvikle seg, og vil med dette gjenspeile seg i bakgrunnen til et individ. Vår individuelle habitus er å anse som relativ. Dette vil si at uten et sammenligningsgrunnlag har vår habitus lite å si om et individ. For noen er det en helt naturlig handling å dra på afterski i Hemsedal, mens for andre involverer dette mange ukjente “hypoteser” man ikke har svaret på. Dette vil si at forskjellig habitus skaper distinksjoner og tilhørighet mellom grupper av mennesker. (Gripsrud 2007)

Ettersom habitus er disposisjoner på å handle, tenke, og på forholdsmønstre vil dette ligge som et grunnlag for våre valg. Dette viser seg i for eksempel valg av utdanning hvor barn av for eksempel akademikere gjerne velger en tilsvarende utdanning. For denne oppgaven har habitus en påvirkning på måltidsmønsteret. Et eksempel på dette kan være hvordan barn som kommer fra hjem hvor en fellesmiddag står sterkt, gjerne fører denne tradisjonen videre når en selv stifter familie. Om man er vant til å spise middag foran TVen fortsetter man gjerne med dette om man skal følge begrepet habitus. Om man som barn synes den populærkulturelle

pizzaen Grandiosa er et verdig middagsvalg vil dette gjenspeiles i middagsvalget som voksen og skape et skille, eller distinksjon, til andre sosiale klasser.

2.6 Sosiale felt

Tidligere ble det nevnt at habitus er med på å skape distinksjoner og tilhørighet mellom grupper av mennesker. Habitus har altså innvirkning på hvilken sosial posisjon et individ har. Sosiale posisjoner befinner seg i det Bourdieu kaller for *sosiale felt*. Bourdieu omtaler sosiale felt som *samfunnsmessige områder der det foregår bestemte aktiviteter etter bestemte regler, og hvor det til enhver tid foregår strid om status og annerkjennelse blant de involverte*. (Bourdieu 1992, etter Gripsrud 2007).

Disse sosiale feltene kan eksistere innenfor flere områder, for eksempel, litteratur, journalistikk, film, mote, vitenskap og så videre. Individene i disse feltene har gjerne en form for felles enighet om visse verdier og handlinger innenfor feltet. De deler ofte oppfattelsen av at det en driver med i feltet er viktig. Dette gjør at feltet operer med det Bourdieu kaller en *doxa*, en slags *common sense* blant feltets deltagere (Gripsrud 2007).

Ulike felt kan påvirke og berører hverandre, men det eksisterer allikevel en form for “indre selvstyre”, altså er de *relativt autonome*. Det er feltets deltagere som definerer og bestemmer hva feltet handler om.

Bourdieu mener at denne autonomien er en forutsetning for at feltet kan frembringe noe som er mer verdifullt generelt. For eksempel er autonomien i matlagningsfeltet en forutsetning for at matlagningskunsten kan opprettholdes og videreutvikles (Gripsrud 2007).

Sosiale felt kan sammenlignes med det som i andre sosiologiske teorier blir kalt referansegrupper. I følge Store Norske Leksikon er «referansegrupper en sosial gruppe en person identifiserer seg med, eller tolker sin stilling i lys av.» (Store Norske Leksikon 2013) Dette vil si at man som person har en gruppe man gjerne tilhører; pokerlag, skoleklasse, familie, fotballag, sosiale klasse, men også grupper man ser seg selv, eller sin gruppe, i sammenligning med.

”Både ungdom og voksne gjør et poeng ut av å indikere sine sosiale, økonomiske eller politiske referanser gjennom hva de spiser, har på seg eller hvordan de reiser.” (Thoresen 2006 s.39)

Sosiale felt og referansegrupper forteller oss noe om hvordan ulike individer, med ulike interesser orienterer seg i forhold til hverandre. Noen interesser, eller holdninger, blir verdsatt på ulike måter i forskjellige sosiale klasser. Dette er med på å gi individer ulike posisjoner i et

sosialt felt. Matvanene til ulike individer er i stor grad, ved hjelp av holdninger til populærkultur/høykultur, og habitus, med på å plassere en person i et sosialt felt. Dette kan illustreres ved en sosial klasses distanse til å bruke Toro i matlagning, hvor da denne distansen kan samle gruppen.

2.7 Kapitalformer

For å forstå hvordan et individ kan plasseres i et sosialt felt, kan ulike kapitalformer brukes til å indikere en posisjon. Kapital blir for mange forbundet med penger og økonomi, men i Bourdieus teorier blir man introdusert for en annen form for kapital, nemlig *symbolsk kapital*. Den kan, i motsetning til økonomisk kapital, ikke måles i hvor mye midler man har, men måles i sosial annerkjennelse, nettverk, eller kunnskap. Politikere i Norge er ikke på toppen når det gjelder økonomisk kapital, men har en høy symbolsk kapital gjennom sitt nettverk, sin posisjon og makt i samfunnet.

Bourdieu ser spesielt på en form for symbolsk kapital, nemlig *kulturell kapital*. Dette defineres som den samlingen av kunnskap og ferdigheter innenfor sosialt anerkjente felt av kulturell art en person innehar (Gripsrud 2007). Kulturell kapital finnes i ulike former, den kan være *kroppsliggjort*, som i å tilegne seg kunnskap, den kan være *objektivert*, som gjenstander, for eksempel bøker, instrumenter, og teknologi, og den kan være *institusjonalisert* som i utdanningspapirer og titler (Tangen 2007).

Et annet viktig punkt i forståelsen av kapitalformer, er at de er konvertible. En person med økonomisk kapital kan kjøpe seg kulturell kapital gjennom for eksempel gjenstander. En person med kulturell kapital kan bruke sin utdannelse til å tjene gode penger for et firma. Disse to ulike kapitalformene danner grunnlaget for plassering i sosialt system.

2.8 Smak

Når en sosial klasse distanserer seg fra bruken av visse matvarer, for eksempel Grandiosa, er dette ofte begrunnet i smak. Da vi ønsker å se på ulike sosiale klassers forhold til mat, er smak essensielt da det kan si noe om hva som klassifiseres som “innenfor” eller utenfor” i disse klassene, når det gjelder valg av for eksempel råvarer.

”Smak er en ervervet disposisjon for å kunne differensiere og verdsette... for å etablere eller markere ved å kunne skjelne mellom gjenstander og verker, ved å distingvere” (Bourdieu 1995)

For å ha en forståelse av Bourdieus bruk av begrepet *smak* kan det være viktig å forstå begrepet *estetikk* som er bakgrunnen for smak. *Estetikk* er forbundet med en bedømmelse av sanseinntrykkene til et kunstverk, gjenstander, natur, omgivelser, osv. og med det følger en rangeringsmulighet av disse kunstverkene. De «dannede» legger vekt på symbolikk og komposisjon i et verk, mens de «udannede» legger mer vekt på farger. (Gripsrud 2007)

Dette gjør at estetikken danner et skille mellom mennesker, de som forstod seg på kunst og hva et verk representerer, og de som kun så verket for hva det var, altså er estetikkforståelse et «*distinksjonsmiddel*» mellom mennesker. (Gripsrud 2007)

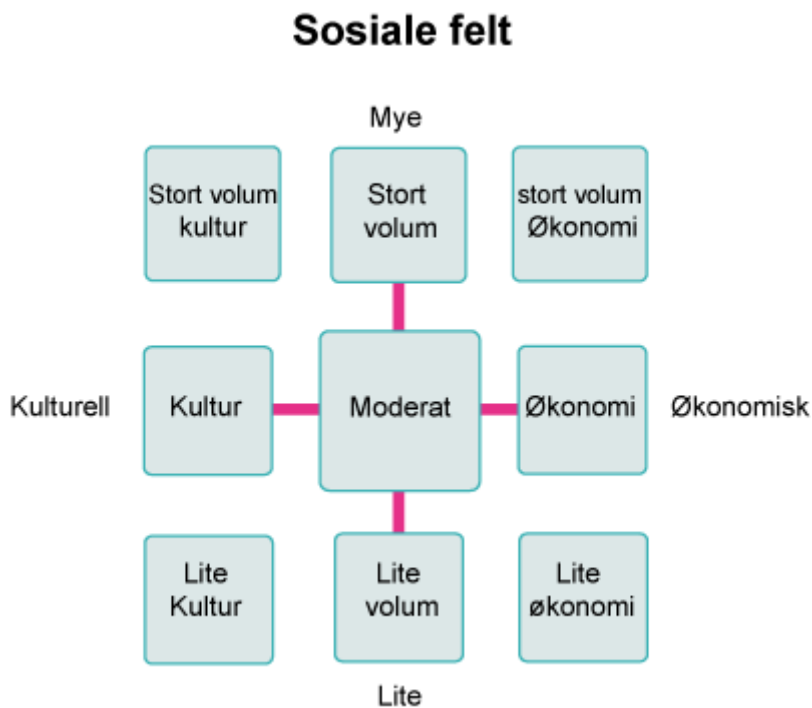
Denne forskjellen, eller distinksjonen, mellom mennesker og deres kunstforståelse ser vi at går igjen hos Bourdieu. Bourdieu mener at dette distinksjonsmiddelet også finnes utenfor kunstens verdens og kan brukes på flere områder, og kaller dette for *smak*. Han skiller mellom «ren» og «barbarisk» smak (Bourdieu 1995). Ren smak er gjerne knyttet opp mot høykultur som vil si at man som individ må inneha «de riktige» kunnskapene og forståelsene, mens barbarisk smak gjerne er knyttet til populærkultur og dermed er mer fokusert på den enkle forståelsen. Smak er tett bundet opp til habitus og hva man har iboende i seg når det gjelder forståelse av sosiale felt (Gripsrud 2007). Forståelsen for matvaner er, som andre sosiale felt, knyttet opp mot smak. Her blir det viktig å få med seg at Bourdieus begrep *smak* er noe annet enn hva man ofte i dagligtalen omtaler som smak, da dette handler om forståelsen av mat som et kulturelt uttrykk, og hvordan dette skal tolkes og ikke at maten smaker søtt eller salt. En person med ren smak vil kanskje vite at smøret brukt i en bestemt rett er for salt, mens en person med barbarisk smak ville ikke merket forskjellen på margarin og smør. Dette vil føre til at personer med ren smak vil sky og føle «avsmak» ovenfor retter tilberedt på «feil» måte, eller med «feil» råvarer. For eksempel vil det for mange, gjerne høyt i et sosialt felt, være uaktuelt å bruke frosne grønnsaker, da det er «feil» og ikke smaker like “godt” som ferske grønnsaker. Dette ser vi gjenspeiler seg i Døvings (2003) uttales om det «selvforsynte og selveide hjem» hvor nærhet og autensitet når det gjelder mat er viktig.

2.9 Sosioraster som grunnlag for segmenteringsverktøy

Sosioraster er en segmenteringsmodell som forklarer likheter og ulikheter ut fra forbrukernes ”ressurser”, og gir en god indikasjon på variasjon i livsstil, forbruk og smak. (TNS Gallup 2013)

Modellen er utviklet av TNS Gallup i samarbeid med Bates reklamebyrå og Karl-Fredrik Tangen. Modellen brukes til den største medieundersøkelsen i Norge, *Forbruker og media*.

Modellen er utarbeidet med utgangspunkt i Bourdieu sin modell av det sosiale rom og underbygger hvordan Bourdieus begreper om smak og kapital kan brukes til å forstå nåtidens fenomener. (TNS Gallup 2013)



Figur 1: Sosiorastkart

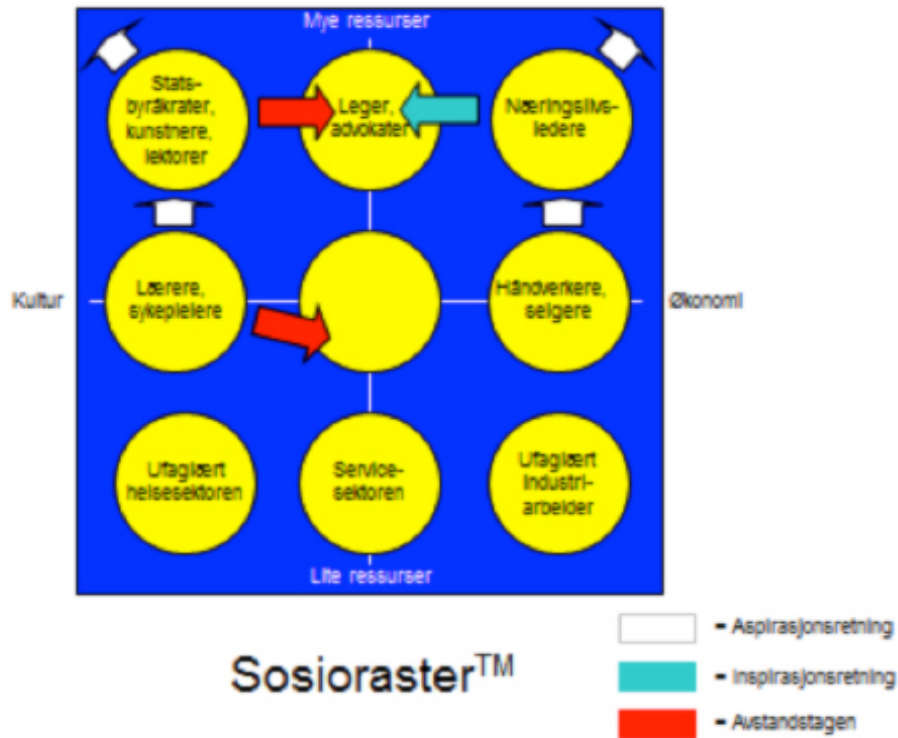
Eksempler på markører for kapital er blant annet utdanningsnivået hos foreldrene, i tillegg blir personens egen utdanning, lesevaner og andre vaner vektlagt.

Det som definerer hvor i systemet et individ befinner seg er volum og sammensetningen av disse kapitalformene. Vi finner volum på den kulturelle kapitalen på den vertikale akse til venstre og den økonomiske kapitalen på den vertikale akse til høyre. Desto høyere oppover på akse desto større er volum på kapitalen. Den horisontale akse forteller noe av sammensetningen mellom disse kapitalene. Venstre siden peker mot overvekt av kultur mens høyre siden peker mot økonomisk overvekt.

Den vertikale akse dannes av volum av kulturell og økonomisk kapital, jo høyere desto mer, og den horisontale av sammensetningen, overvekt kulturell til venstre og økonomisk til høyre. Dette gir en modell som eksemplifisert med yrkeskategorier ser slik ut:

Fasaden er et skall

Fasaden er sannheten



Figur 2: Sosioraster – aspirasjon og inspirasjon

Ved å se på modellen over kan vi oppdage interessante bevegelsesmønstre blant mennesker i ulike grupper. Unntaket her er mennesker som befinner seg lavt i hver sin vertikale akse. De virker å ha en tendens til og ikke strebe etter å klatre i systemet. Mennesker på hver sin side av vertikale aksene fra midten har et ønske om å komme seg opp i eliten. De har altså ambisjoner i sitt felt. Videre er det bemerkelsesverdig å se hvordan økonomisk elite inspirerer mot den kulturelle eliten. Et godt eksempel her kan være Peter Stordalens offentlige interesse for kunst i sitt nye flaggskipshotell - The Thief, eller Rimi Hagens kunstsamling.

Vi ser i figur 2 over at de to ulike aksene åpner for to måter å lese disse kategoriene på. Det økonomiske hierarkiet kan leses med en tilnærming at «fasaden er sannhet», men for det kulturelle hierarkiet kan leses med tilnærmingen at «fasaden er et skall». For det økonomiske hierarkiet vil den største, og flotteste bilen tilsvare den beste posisjon. En ny Mercedes er bedre enn en gammel Mercedes. For det kulturelle hierarkiet vil en ny Mercedes ikke være vel ansett, og vurderingsgrunnlaget for bil vil være annerledes, derfor kjøper de heller en brukt Saab for å fortelle at bil ikke er viktig for dem.

2.10 Sosiokulturelt kartleggingssystem

Med utgangspunkt i sosioraster har vi utviklet et forenklet system som vil gjøre informasjonsbehandlingen enklere, og derfor vil passe denne oppgaven bedre. Systemet skiller seg fra sosioraster ved at kapital kun måles på de to vertikale aksene, som gir totalt seks grupperinger. Disse grupperingene er vanlig, middels og høy kulturell kapital, samt vanlig, middels og høy økonomisk kapital. Utover dette er mange av de samme markørene, aspirasjonsretninger, inspirasjonsretninger og avstandsretninger, som i sosioraster, bli benyttet for å markere posisjon i feltet. Da dette systemet ikke har en akse for blandet kapital hvor de så kalte frie yrkene havner vil markører som havner i denne kategorien bli vektet basert på de resterende markørene til informantene.

I figur 3 har vi skissert dette systemet med fargekoder



Figur 3 – Vårt sosiale rom

2.11 Analyse av presentert teori

Ved å ta utgangspunkt i populærkultur – høykultur, makt, habitus, kapitalformer, og smak kan man definere matvaner etter kapitalmengde og kapitalform. Gjennom å spise ulik mat, og å prate om mat kan man ta avstand eller tilnærme seg en sosial gruppe.

Vi mener at ved å spise eller ikke spise mat med ulike kapitalmengder kan man skape et bilde på hvordan man er eller hvordan man ønsker å bli oppfattet. Vi ser at Bourdieu sine teorier kan brukes til å forklare eventuelle forskjeller i matvaner og preferanser. Bourdieu forklarer klasseforskjeller med mengde kapital som har utgangspunkt i en persons habitus. Vi mener at matvaner og dets forbruk kan sees på som former for sosiale distinksjoner, da Bourdieu hevder at kapitalmengde og habitus kommer til syne i hvordan vi oppfører, kommuniserer og

uttrykker oss. Slik sett vil dette komme til uttrykk ved våre matvaner på samme måte som valg av bil, altså hvordan vi uttrykker oss i sammenheng med andre mennesker.

3.0 Forventninger til analyse

I denne delen kommer vi til å se på hva vi forventer å finne av markører i feltet matvaner hos de ulike klassene i systemet vårt basert på gjengitt teori. Disse forventningene er basert på antagelser med utgangspunkt i teori, men vil bli skrevet med utgangspunkt i at våre antagelser gjenspeiler virkeligheten.

3.1 Kulturell elite

Kulturell elite er forbundet med høykultur og er dermed trendsetter innenfor ulike sosiale felt.

Vi antar derfor at medlemmer av denne sosiale klassen er interessert i å utforske nye matkulturer og ligger i front på å utforske nye trender når det kommer til mat. Basert på denne antagelsen vil kulturell elite være opptatt av å fremme nisjer og eksotisk mat.

Denne gruppen vil også være opptatt av autensitet, og nærhet til maten, noe som kan gjenspeiles i fokuset på valg av råvarer, som for eksempel, kortreist eller økologisk.

Den kulturelle eliten vil ikke i stor grad skryte av maten de spiser, men de vil heller fremheve egenskapen ved valget av et merke. Den kulturelle eliten vil gjerne tilside sette statusen på et produkt, og velger heller å fokusere på symbolikken og konnotasjonene i produktet. En informant i den kulturelle eliten vil kunne handle pølsene sine på Strøm-Larsen, men fortelle i et intervju at de handler produktene lokalt uten å nevne navnet på utsalgsstedet som kan ha konnotasjoner til dyrt.

Kulturell elite vil være avstandstagende til populærkulturen og matvarer forbundet med dette. Individuer i kulturell elite vil sannsynligvis ikke spise Grandiosa.

Kulturell elite vil ha et fokus på samhold i måltidsmønsteret sitt, og vil videre overføre “gode” matvaner til sine barn. Dette kan komme til uttrykk i gjennom hvor måltidet finner sted, og ved at måltidet spises samlet som en familie. Kulturell elite vil i likhet med økonomisk elite være opptatt av å introdusere et mangfold av matvarer til sine barn. Det vil være viktig for kulturell elite å eksponere barna sine for variasjon i matmønsteret.

3.2 Kulturell middel

Kulturell middel aspirerer gjerne oppover mot den kulturelle eliten, og vil prøve å kopiere det de ser eliten gjør. Dette gjør at informanter i kulturell middel vil være opptatt av autensitet og nærhet til mat, men uten å kunne gjennomføre dette i like stor grad som eliten. Basert på den tanken vil vi høre kulturell middel beskrive hva eliten gjør og fremme et ønske om å kunne

gjøre det samme. Kulturell middel vil ikke ha forstått, eller plukket opp symbolikken bak det den kulturelle eliten gjør og vil derfor beskrive matvarevalget sitt på en annen måte, og sannsynligvis ikke ha like veloverveide grunner for valg.

Ettersom kulturell middel aspirerer oppover og kopierer høykulturen etter beste evne kan vi anta at måltidsmønsteret til kulturell middel er dynamisk, og dermed skiftende etter passende trender. Dette vil skille seg fra de vanlige klassen hvor det tradisjonelle vil være i fokus.

Kulturell middel vil ikke være først ute med nye trender, men vil ligge et steg bak den kulturelle eliten. Om vi for eksempel går ut i fra at den kulturelle eliten handler på gourmetkolonialen Jacobs på Holtet, vil den kulturell middelklassen handle Jacobs Utvalgte på en Menybutikk for å etterligne den kulturelle eliten.

Fra sosiorastmodellen vet vi at kulturell middel er avstandstagende til økonomisk vanlig. Dette gjør at det er viktig for den kulturelle middelklassen å distansere seg fra verdiene og holdningene til økonomisk vanlig.

3.3 Kulturell vanlig

Kulturell vanlig vil skille seg fra kulturell elite og middel med at de som klasse ikke aspirer. De ser på seg selv som spesielle og orienterer seg ikke oppover i systemet. Dette gjør at kulturell vanlig plukker opp trender begynt av den kulturelle eliten senere, gjerne først når trenden er blitt en del av populærkulturen.

Ettersom kulturell vanlig gjerne blir plassert i denne klassen med bakgrunn i sin habitus vil vi anta at kulturell vanlig er noe mer opptatt av å videreføre sine kunnskaper og holdninger til sine barn. Dette vil komme til uttrykk ved måltidsstruktur og viktighet av tradisjonsoverføring, sammenlignet med økonomisk vanlig. Dette igjen kan gi utslag i hvor familien samles for å spise, eller ritualer knyttet til råvarer og fremgangsmåte.

3.4 Økonomisk elite

Økonomisk elite er den klassen hvor en viktig markør er økonomiske kapital, og i motsetning til kulturell elite vil de ikke strebe etter å skjule dette. Fasaden er sannhet. Dette vil vise seg ved at økonomisk elite bruker sin kapital til å distansere seg fra de andre klassene, som igjen vil komme til uttrykk ved deres valg av mer eksklusive merkevarer som krever kapital for å få tilgang til. Samtidig henter økonomisk elite sin inspirasjon fra den kulturelle eliten og vil derfor adaptere, i likhet med kulturell middel, kultur elitens matvaner, eller elementer av kulturell elitens matvaner. Økonomisk elite vil kanskje være interessert i nisjer eller eksotisk

matkultur, men vil begrunne interessen i andre faktorer enn hva den kultur eliten gjør. Økonomisk elite vil foretrekke råvarer som gjenspeiler eksklusivitet og status. Dette gjør at de foretrekker varer som trøffelolje eller andebryst, og vil presisere merkenavnet i råvaren de bruker for å fortelle andre om eksklusiviteten. Der kultureliten vil fortelle at de lar seg inspirere av for eksempel det franske kjøkken, vil økonomisk elite fortelle om maten de opplevde i den franske rivieraen.

Økonomisk elite vil være den gruppen som har mest utbredt restaurantkultur. Dette kommer av at økonomisk elite har mindre ressursbegrensninger, og vil gjennom restaurantbesøk ha en tilknytning til den kulturelle eliten som gjerne er pådrivere bak riktige restauranter. Her vil den økonomiske eliten gjøre et poeng av å ta med barna ut, da det blir en overføring av kunnskap og riktig dannelse knyttet til restaurantkultur.

Økonomisk elite vil i likhet med kulturell elite være opptatt av å introdusere et mangfold av matvarer til sine barn. Det vil være viktig for økonomisk elite å eksponere barna sine for variasjon.

3.5 Økonomisk middel

Økonomisk middel vil se oppover mot økonomisk elite og til en viss grad gjenspeile deres forbruksmønster. Da økonomisk middel stiller med mindre kapital enn økonomisk elite vil det være vanskelig å opprettholde det samme forholdet til eksklusivitet. Økonomisk middel vil allikevel, ved anledninger det er passende, benytte seg av økonomielitens privilegier. Dette kan for eksempel være ved restaurantbesøk. Om økonomisk elite har til vane å besøke Bagatelle en gang i blant, vil økonomisk middel aspirere mot å besøke restauranten en gang det tilsier ekstravaganse. For økonomisk middel vil dette være en spesiell opplevelse og vil bli skrytt av ved passende anledninger. Dette kommer også til å gjenspeile seg i råvarebruken, da eksklusive råvarer kun vil bli brukt ved ekstraordinære anledninger.

Ved anledninger hvor økonomisk middel ikke har mulighet til å imitere økonomisk elite vil rutinene være mer preget av det hverdagslige og ordinære. Populærkulturen vil ha en større innvirkning på matrutinene. Vi kan med dette anta at en person fra økonomisk middelklasse i løpet av en uke kan besøke Bagatelle for å feire, men også besøke restauranten, Egon fordi de skal spise med venner.

3.6 Økonomisk vanlig

Denne gruppen er i likhet med kulturell vanlig ikke opptatt av aspirasjon, og er dermed mer statistisk i sitt matmønster. Vi forventer ikke at det er store variasjoner mellom økonomisk og kulturell vanlig.

Økonomisk vanlig vil være opptatt av det tradisjonelle uten å være opptatt av detaljene knyttet til det tradisjonelle. Her kan vi forvente at økonomisk vanlig spiser kjøttkaker i brun saus, men ikke er opptatt av at denne sausen er laget fra bunnen av. Videre kommer økonomisk vanlig til å ha et mindre spekter av råvarer, og dette igjen vil gi utslag i at vi vil finne en større grad av kresenhet og fordommer til nye råvarer blant barna.

Med bakgrunn i habitus vil denne skepsisen til nye matformer også vise seg videre i livsløpet. Her forventer vi at økonomisk vanlig vil være skeptiske til ukjente matretter, ukjente krydder, og til nye former for utformelse av deres kjente retter. Det vil gjøre at de spiser mindre sterk mat, hvor sterk mat gjerne er forbundet med eksotisk mat.

Økonomisk vanlig vil, med bakgrunn i habitus, ha et tradisjonsbundet forhold til fest og hverdag. Fest er gjerne representert med overflod av tradisjonelle matretter, mens hverdagen er forbundet med måtehold og tradisjon.

3.7 Oppsummering av forventninger

Vi vil her oppsummere våre forventninger til analysen i en figur. Denne kan sees på neste side.



Figur 4 – Våre forventninger

4.0 Metode

Ved valg av metode er det hensiktsmessig å se på formålet med undersøkelsen. Da vi ønsker å sette norske barnefamiliers matvaner inn i et sosiokulturelt perspektiv med fokus på kapitalformer, makt og smak er det avgjørende å velge det best egnede forskningsdesignet. Forskningsdesignet legger føring på hvordan vi videre utformer intervjuguide og hvordan vi analyserer vår data (Jacobsen 2012 s.62).

En rekke undersøkelser benytter data fra ett bestemt tidspunkt eller en avgrenset og kort periode. Dette betegnes som tverrsnittsundersøkelser (Jacobsen 2005). Da denne oppgaven er utført i forbindelse med studier ved Markedshøyskolen, med et begrenset tidsskjema, har vi valgt å benytte tverrsnittsundersøkelse som gir et øyeblikksbilde av det fenomenet vi studerer. Når vi ønsker å finne distinksjoner i hvordan forskjellige sosiale grupperinger lager, spiser og omtaler mat, er det mye som peker mot at det er hensiktsmessig å gå for et intensivt design hvor vi går i dybden. Dette gjøres for å kunne fordype oss i enkeltpersoners matvaner, finne detaljer og nyanser, for igjen å sette observasjonene i en større kontekst.

Vi har valgt å gå for et informantintervju der informantene deler av sine egne erfaringer rundt feltet mat og matvaner.

Formålet med undersøkelsen er at den skal beskrive et fenomen mer enn å forklare det, altså et *deskriptivt design* (Jacobsen 2012, s. 101). Dette gjør at vi har valgt å gjennomføre en kvalitativ undersøkelse. Dette fører med seg noen begrensninger. Med en kvalitativ undersøkelse er det vanskelig å generalisere for populasjonen, og undersøkelsens formål vil derfor være å legge et grunnlag for å kartlegge mulige bakgrunnsvariabler.

Det vil si at det for oppgaven er mer interessant å finne ut for eksempel hvor mye påvirkning barna i en familie har på hva og hvordan måltidsmønsteret er strukturert på lørdagskveldene, enn akkurat å forstå hvorfor det er slik.

4.1 Intervjuguide

Vi utarbeidet to intervjuguider som ble brukt under intervjuene.

Den første intervjuguiden består av to deler. En introduksjonsdel, hvor informantene blir gjort kjent med premissene for intervjuet, og en annen del i guiden er hovedspørsmålene knyttet opp til informantenes matvaner.

Denne intervjuguiden har en semistrukturert oppbygging, med spørsmål som har til hensikt at informanten skal komme med utfyllende svar, samt å danne et helhetlig bilde av informantens matvaner. Samtidig er det lagt opp til at formen under selve intervjuene kan være mer åpen,

og det er rom for å spørre oppfølgingsspørsmål underveis, samt å følge uforutsette veier under intervjuet. (Jacobsen 2012, s. 147). Den første intervjuguide er lagt ved i vedlegg 1.

Vår andre intervjuguide er spørsmål som har til hensikt å avdekke hvor i det sosiale rommet informanten befinner seg. Denne delen har en sterkere strukturingsgrad.

Årsaken til rekkefølgen på disse intervjuguidene er at det ikke er ønskelig at informantenes svar angående matvaner farges av ideen om hvor i det sosiale rom de befinner seg i. Den andre intervjuguiden er lagt ved i vedlegg 2.

Spørsmålene i den andre intervjuguiden er hentet fra ulike kilder og har til hensikt å avdekke ulike preferanser innen for vårt system. For referanseskjema se vedlegg 3.

4.2 Utvalg

Under forberedelsen av den kvalitative undersøkelsen ble det valgt ti informanter. Utvalget av informanter har forskjellig grad av kulturell og økonomisk kapital. Dette for å få en balanse i besvarelsene, med et fokus på at informantene samsvarte med oppgavens problemstilling. I en større oppgave ville det hensiktsmessig å inkludere mer enn ti informanter, men da dette er en bacheloroppgave skrevet i en begrenset tidsperiode med begrensede resurser må vi ta utgangspunkt i disse ti, selv om vi ser vi ideelt sett burde hatt flere.

Informantene er alle mer eller mindre “matansvarlig” i en husholdning bestående av minst en voksen og et barn.

4.2.1 Utvalgsstrategi

Det var i prosessen med å rekruttere informanter en utfordring med å finne personer som vi ikke hadde et personlig forhold til. Det betyr at de fleste informantene var bekjente av en av oss. Den av oss som kjenner informanten, deltok ikke på det aktuelle intervjuet. Dette for at informasjonen skulle bli så korrekt og ukulørt som mulig.

4.3 Gjennomføring av intervjuene

Intervjuene ble holdt hjemme oss informantene. Dette for å skape en avslappet ramme rundt intervjuet, og av den grunn at oppgaven handler om matvaner, og at familiære omgivelser kan hjelpe informantene med å frembringe riktige assosiasjoner rundt deres måltidsmønstre. En av informanter har det ikke vært mulig å intervjuer i hjemmet og dette intervjuet har blitt holdt på en ekstern plassering som var et felles møtepunkt. Det blir brukt båndopptager under alle intervjuene, med samtykke.

4.4 Transkribering

Alle intervjuer er blitt tatt opp via båndopptager på intervjutidspunkt for så å bli transkribert i ettertid. Dette for å få intervjuet samtalepreget, og for å ikke gå glipp av viktig informasjon. Spørsmål og svar knyttet til Intervjuguide 1 om matvaner har blitt transkribert ordrett, men vi har, der det har vært irrelevant, valgt å se bort i fra pauser, latter og lignende ting. Dette har blitt gjort for å få med den fullstendige meningen til informantene, og gi et best mulig bilde av intervjusituasjonen. Intervjuguide 2 har vi transkribert med et fokus på substansen i det informanten har svart. Dette har ført til at setninger uten relevans for spørsmålet og markører har blitt tatt vekk i transkriberingen om dette ikke har vært relevant for andre punkter. For alle transkriberinger, se vedlegg 5 – vedlegg 24.

4.5 Markører på plassering i det sosiale rom

Tidligere i oppgaven er det beskrevet forventede markører for informantenes matvaner og vi har videre i vedlegg 4 skissert de forhåndsdefinerte markørene for å kunne plassere informantene i vårt sosialt rom. Da dette er å anse som vårt sosiale rom, er det også vi som setter premissene for det, ifølge Karl-Fredrik Tangen. I vedlegg 4 har vi listet markører for kulturell og økonomisk kapital. Disse er hentet fra Bourdieus teorier, TNS Gallups segmenteringsmodell sosioraster og fra professor i sosialantropologi Runar Døving.

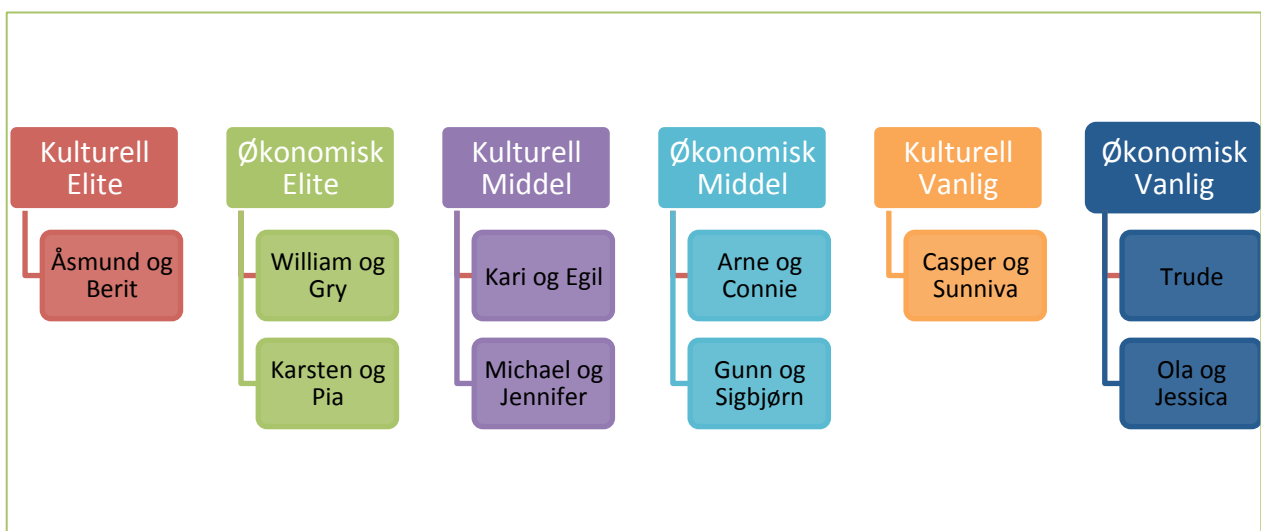
5.0 Analyse

5.1 Innledning til analyse

For å kunne analysere informantenes uttalelser og ha mulighet til å finne en sammenheng mellom deres bakgrunn og matvaner, er vi nødt til å forholde oss til en rekke forutsetninger.

Vi vil poengtere at geografisk posisjon kan stå for større variabler enn vi har lagt til grunn i denne oppgaven. Videre kom det frem i intervjuene at flere av informantene hadde vokst opp med foreldre hvor mor og far kommer fra svært ulike posisjoner i det sosiale rommet. Videre vil vi presisere at en rekke av funnene kan ses som resultater av informantenes livsløp. Det vil si at ikke alle variabler kan forklares ut ifra våre kriterier for kategorisering, men at forklaringen kan bunne i hvor informanten befinner seg i sitt livsløp. Det er også viktig å ta i betraktning at vi, etter vår beste evne, har intervjuet informantene i deres hjem og derfor er enkelte uttalelser basert på hva vi så og opplevde, og ikke hva som har blitt uttalt. Dette gjelder for eksempel pynt i stuen eller andre observasjoner. Til sist mener vi det vil være svært viktig å poengtere at vi i analysen må ta hensyn til idiosynkrasien ved informantenes kjennetegn. Det vil si noe som er særegent eller skiller seg ut ved en person eller gruppe, og som gjør det vanskeligere å plassere personen i en kategori.

Til slutt vil vi bemerke at etter ønske fra våre informanter er alle anonymisert og derfor er alle navn presentert i denne oppgaven fiktive. I vedlegg 25 – 34 er det lagt ved bakgrunnen for plasseringen av de ulike informantene i deres respektive sosiale grupper. Oppsummeringen av denne plasseringen kan sees i figur 5 under:



Figur 5 – Informants plassering i sosialt rom

Vi ønsker videre å vise sammenhenger mellom informantenes plassering i det sosiale rommet og deres matvaner. Først har vi valgt å plassere informantene i vårt sosiale rom, for deretter å se på likhetstrekk mellom matvanene til de forskjellige kategoriene av informanter. Formålet blir å kunne skissere typologier over informanter og deres matvaner for å søke etter fellestrekk til Bourdieus teorier om det sosiale rom blant disse grupperingene.

Før analysen begynner er det viktig å ta i betraktning at hva vi omtaler som en sosiale gruppe og vår sosial gruppe. Der ”en” sosial gruppe skal tilsvare den overordnende teorien til den gitte gruppen, gjengitt i figur 4, vil ”vår” sosiale gruppe indikere våre egne informanter, gjengitt i figur 6. Når det blir sagt at kulturell elite er avstandstagende til økonomisk elite er antagelsen at de er avstandstagende til den teoretiske økonomiske eliten, og ikke direkte til våre informanter.

5.2 Generelle funn

Dette punktet vil ta for seg det vi har sett av likheter som går igjen på tvers av de ulike sosiale gruppene. Derfor kan det se ut til at disse funnene ikke er klassebetinget.

En rett som nesten alltid går igjen hos alle informantene er taco. Det er likevel ulike ingredienser, fremgangsmåter og rutiner knyttet til taco hos de forskjellige informantene. Videre ser vi at informantene har et tilsvarende forhold til sushi. Noen spiser sushi som take-away, mens andre på restaurant og enkelte lager varianter av retten selv. I tillegg har det blitt observert at alle har et forhold til Toro og halvfabrikatmat. Noen oppgir det som godkjent å bruke slike produkter i hjemmelaget mat, mens andre tar avstand fra det hele. Fellesnevneren er at alle har et forhold til det.

Gjennomgående hos alle informantene er at de oppgir tidsklemmen som en viktig faktor som påvirker hverdagsmiddager. Måten det kommer til uttrykk og håndtering av denne utfordringen er varierende hos de ulike informantene.

Habitus er til stedet hos de fleste av våre informanter, og kommer til synet på ulike måter. Det må likevel legges til at elementer i tradisjonene fornyes.

Hos alle informantene finner vi et ønske om at deres barn skal spise fisk. Det er noen ganger til tross for egne preferanser. Dette henger sammen med at foreldre føler et visst ansvar for at deres barn skal være sunne. Vi observerer også at de fleste barna har stor påvirkning på valg av middag.

Alle informanter rangerer helgemiddagene som de dagene de velger å fokusere ekstra på middagene, eventuelt dessert. Videre viser det seg at enkelte har faste rutiner knyttet opp mot disse dagene. Årsaken til at det helgene dras frem som dager med matfokus, kan være en hektisk hverdag og dårlig tid på ukedagene, noe som er fremtredende i de fleste sosiale grupperingene.

5.3 Kulturell Elite

I denne gruppen fant vi kun én familie som passet markørene for denne klassen. Vi vil fokusere på hvordan gruppen, og dets informant, orienterer seg i vårt sosiale rom og i forhold til våre antagelser.

5.3.1 Taco

Kulturell elite spiser i likhet med gruppene rundt seg taco, og nevnte samtidig at dette var en av familiens favorittretter sammen med spaghetti med kjøttsaus. Vi antok på forhånd at kulturell elite ville ta avstand fra det populærkulturelle, og da også fra retten taco, men ser i ettertid at det ikke stemmer i dette tilfellet. Vi ser samtidig at kulturell elite bruker kyllingkjøttdeig istedenfor vanlig kjøttdeig. Dette tolker vi som deres måte å distansere seg på fra populærkulturen.

Vi synes det er interessant å se hvordan de fremhever sitt flygel som unikt da det kun eies av én annen, i dette tilfelle Edvard Grieg. Likevel oppgir de taco som en favorittrett og begrunner det med at “alle liker taco”. I lys av presentert teori kan poenget med flygelet være typisk for kulturell elite mens forholdet til taco er idiosynkratisk.

5.3.2 Sushi og Salmalaks

Vi ser at kulturell elite bruker Salmalaksen sin til å lage hjemmelaget sashimi. Dette kan vise til at den kulturelle eliten er opptatt av nærhet til maten sin. Flere av de andre klassene spiser også sushi, og da gjerne som take-away eller på restaurant. Å lage sin egen variant av sushi kan tolkes som en distinksjon til de resterende klassene, og er samtidig en måte for eliten å beholde en autentisert til maten de spiser, da den ikke er laget på andres premisser. Dette gjør at eliten kan se på seg selv som selvforsynt. Vi observerer allikevel at den kulturelle eliten ikke er konsistente på dette over hele sitt matmønster. Dette poenget ser vi at forsterkes av hvilket

forhold kultureliten har til annen fisk. Informanten nevner tidlig, uten å bli spurt, at de ofte spiser Salmalaks og hjemmelaget sashimi, men senere viser det seg at familien har et større forbruk av fryste laksefileter. Dette er noe idiosynkratisk basert på hvordan vi antok at den kulturelle eliten skulle forholde seg til merkevarer.

5.3.3 Baking

Kulturelle eliten forteller at de liker å bake både brød og kaker. I motsetning til middag har de når det kommer til baking, mer fokus på hva som klassifiseres som hjemmelaget og halvfabrikat. Dette kommer til uttrykk ved å se på i hvilke sammenhenger familien baker kaker eller brød. De utdypet dette med følgende sitat: “Toro kake til korpset, og ordentlig kake til selskap.”. Kulturell elite baker også sitt eget brød som blir brukt til matpakke. Dette forteller oss noe om kulturell elitens holdninger, og hvordan de markerer sin posisjon utad i det sosiale rommet ved hjelp av hjemmebakst.

5.3.4 Restaurantbesøk

Kulturell elite er den eneste gruppen som meddeler at de spiser på restauranter med Michelinstjerner, noe som blir forklart i sammenheng med hvor informantene henter sin inspirasjon fra. Informanten beskriver dette som en “fritidsinteresse”. Deres forhold til restaurantbesøk er idiosynkratisk i forhold til hva vi hadde forventet av kulturell elite, men vi ser at når de rettfærdiggjør denne fritidsinteressen med at det er miljøvennlig, og samfunnsøkonomisk satt i sammenheng med at maten ofte er kortreist, samsvarer dette mer med vårt forutinntatte inntrykk av kulturell elite.

Kulturell elites forhold til restauranter kan også sees i sammenheng med den tidligere tolkningen av deres bakevaner. Altså en underliggende markering i det sosiale rom av sine verdier knyttet opp mot mat.

Vi ser at selv om kulturell elite spiser på Michelinstjerne restauranter, velger de allikevel å dele med oss at da de sist spiste på restaurant sammen var det på en Peppes Pizza.

5.3.5 Oppsummering

Vi ser her at kulturell elite bryter med en del av våre teoribaserte forventninger. Samtidig får vi inntrykk, gjennom intervjuet, av at informanten er klar over sin idiosynkratiske holdning til

matvaner. Dette kan vi illustrere med et sitat relatert til å se på “Hellstrøm Rydder opp Hjemme”:

- Berit: *Jeg har sett en episode av Hellstrøm hvor han skjelte ut en stakkars familie*
- Trym: *De har grunn til det, for de spiser jo bare drittmat*
- Berit: *Han ville nok kjeftet på oss også.*

5.4 Kulturell Middel

Med vår forhåndsdefinerte markører kunne vi plassere to familier inn i denne gruppen, de blir videre omtalt som Kari og Egil, og Michael og Jennifer. Vi skal bruke disse to informantene til å redegjør for kulturell middels sin orientering i vårt sosiale rom og deres matvaner.

5.4.1 Taco

Vi ser her at informantene har tatt to ulike stillinger til taco. Kari og Egil er en av de få informanter som ikke nevner taco. Michael og Jennifer står i kontrast til dette, da de nevnte fredagstacoen som den dagen mat står ekstra i fokus, ettersom mat blir til en arena hvor familien samles og samarbeider. Dette samsvarer på hver sin måte med våre forventninger til den kulturelle middelklassen. På den ene siden har vi Kari og Egil som ved å ikke nevne taco, tar avstand fra populærkultur og økonomisk vanlig, samtidig som de aspirer til oppfatningen knyttet til kulturell elite. På den andre siden bruker Michael og Jennifer tacoen som et samlepunkt for familien, og bruker dette som dannelsesgrunnlag for barna i familien. Jennifer forteller at “Da kan de hjelpe til å vaske litt grønnsaker, kutte grønnsaker. Hjelpe litt til å dekke på.” Vi ser at det er viktig for dem å tidlig lære opp barna til å hjelpe til med matlagingen, og da har Michael og Jennifer valgt taco som et utgangspunkt for dette. Vi ser også at de bruker eksotiske råvarer, som mango og koriander til å skille seg fra populærkulturens tolkning av taco, og samtidig aspirere mot hva som er å forvente av kultur eliten.

5.4.2 Fisk

Kulturell middel er opptatt av at deres barn skal spise sunt, og dette måles gjerne på hvor mye fisk de spiser. Kulturell middel spiser fisk minst to ganger i uken. Fellesnevner for begge er at de spiser forskjellige varianter av fisk som blant annet, fiskefileter, fiskekaker, fiskegrateng

og fisk som pålegg. Her ser vi at kulturell middel ikke nevner ord som kortreist, fersk, eller salma, i diskursen fisk. Dette kan fortelle oss noe om at kulturell middel ikke har fanget opp kulturelitens koder i denne diskursen.

Kari og Egil nevner at de lager og spiser en rett laget av fisken, Pangasius. Informanten nevner samtidig fiskens opphav, Vietnam. Dette kan indikere at de ved hjelp av eksotiske råvarer aspirerer mot hva som er å forvente av kultur eliten.

5.4.3 Restaurantbesøk

Kulturell middel har ikke så utbredt restaurantkultur i forhold til elitene og den økonomiske aksen. Dette er ikke i seg selv overraskende i forhold til våre antagelser, men det som fremstår som mer idiosynkratisk er at de besøker McDonalds en gang i blant.

5.4.4 Halvfabrikat

Kulturell middel ser begge to på bruken av Toroposer og annet halvfabrikat i matlagning som ikke ordentlig hjemmelaget. Dette selv om de legger til ekstra ingredienser i blandingen. Dette hinder dem derimot ikke i å bruke den typen produkter, men de ser ikke på dette som hjemmelaget. Dette kan sees på som kulturell middel sin måte å tilnærme seg autensitet og nærhet til maten som kjennetegnes av kultur eliten uten å ha knekt koden.

5.5 Kulturell Vanlig

Basert på våre bakgrunnsvariabler kunne vi plassere en informant i denne gruppen.

Vi vil bruke denne informanten til å redegjøre for klassen kulturell vanlig sin plassering i det sosiale rommet.

5.5.1 Bruk og definisjon av råvarer

Kulturell vanlig ser ut til å ha et snevert forhold til sin bruk av råvarer i forhold til de andre klassene vi har intervjuet. Vi ser at kulturell vanlig ikke har et bredt bilde av ulike råvarer, og dette sees i lys av Sunnivas svar på et spørsmål om inspirasjon: "Vi er ikke så veldig kreative i det vi lager, så det er heller noe vi har laget en del av". Denne holdninger svarer til våre forventninger til den vanlige klassen, hvor tradisjoner blir opprettholdt og at matvanene er

mer statiske. Dette poenget forsterkes ytterligere ved å se at pasta og kjøttsaus, og kjøttkaker var deres favorittretter som barn, og er deres favorittretter som familie i dag.

Selv om kulturell vanlig har et snevert forhold til sin bruk av råvarer, har de en relativt åpen definisjon av råvarer. Det mange andre klasser ikke ville sett på som råvarer, definerer kulturell vanlig som råvarer de kan bruke i flere retter, dette er flere halvfabrikatprodukter. De definerer for eksempel Peppes ferdiglagde kjøttboller som en råvare de bruker.

Videre har kulturell vanlig en lav terskel på sitt forhold til hjemmelaget mat. Her ser vi at dette henger sammen med deres bruk og definisjon av råvarer. Kulturell vanlig lager ikke sausen sin fra bunnen av, og de kan gjerne bruke ferdigdeig til pizzaen og fortsatt definere maten som hjemmelaget. Vi kan illustrere forholdet mellom bruken av råvarer og deres definisjon av hjemmelaget med et sitat:

“Om det er ferskvarer eller fryste varer man tilbereder selv er det i mitt hode hjemmelaget”.

I motsetning til kulturell middelklasse og kulturell elite som gjerne er interessert i eksotisk mat og nisjer er det ikke noe som viser seg hos kulturell vanlig. Da vi spurte om de spiste noe orientalsk mat svarte de at de spiste kylling tandoori og taco. De har også tidligere i intervjuet fortalt at de spiser thaimat som take-away.

5.5.2 Spisesituasjon

Våre forventninger til kulturell vanlig var at de skulle ha et tradisjonsbundet forhold til hvor familien spiser maten sin. Vi ser her at vår kulturell vanlig bryter med forventningen.

Kulturell vanlig har valgt å prioritere vekk et spisebord, og spiser derfor på stuebordet foran TVen.

5.5.3 Oppsummert

Kulturell vanlig er en klasse hvor fokuset i hverdagen tydelig ikke ligger på mat. I vårt intervju med kulturell vanlig var det klart at det var lav grad av lidenskap knyttet til maten de spiser. De spiser lite hjemmelaget mat, og dette er i følge dem knyttet til dårlig tid, og deres matmønster er statisk.

5.6 Økonomisk Elite

I våre undersøkelser var det to informanter som passet inn i denne gruppen. Vi vil bruke våre to informanter til å diskutere distinksjoner og likheter for den økonomiske eliten.

5.6.1 Hjemmelaget mat

Økonomisk eliten er den klassen som per sin egen definisjon lager mest hjemmelaget mat, så godt som hver dag. Økonomisk elite har et mer åpent forhold til sin definisjon av begrepet hjemmelaget. Der for eksempel økonomisk middel tar sterk avstand fra å bruke halvfabrikat, mener økonomisk elite at halvfabrikat kan være med som en base i hjemmelaget mat, men de presiserer gjerne at for at maten skal få denne statusen, må det tillegges noe ekstra i basen. Det kan være ulike råvarer som passer seg i retten. Selv om økonomisk elite er flinke på å selvkompone retter ser vi at de har kunnskap på mindre kjente, og velansette retter, som “saltimbocca”, og “spaghetti ala vongole”. At den økonomiske eliten kjenner til slike retter kan forklares ved at de aspirerer til den kulturelle eliten, samt deres interesse for mat. Dette gjelder dog ikke dessert, der økonomisk elite ikke er fremmed for helfabrikat. Vi ser at dette også er en holdning som finnes hos vår kulturelle elite, og dette stemmer overens med våre forventninger om inspirasjonsretning.

5.6.2 Råvarer

Økonomisk elite er en klasse som har et bredt spekter av råvarer som de kjenner til anvendelsen av. Dette kan illustreres med hvordan økonomisk elite omtaler dager hvor familien har det mer travelt. Det er da ikke noe problem å handle med seg en rekke forskjellige råvarer fra butikken, for å komponere en middag av disse. Et godt eksempel på dette er William sin uttalelse om hvor han henter inspirasjon fra: “Jeg lager mat ut i fra at jeg kan lage mat.” Dette ser vi at er gjennomgående for økonomisk elite at de er godt eksponerte for variert mat og derfor har et bredt matmønster.

Et bredt matmønster viser seg i hvordan økonomisk elite omtaler råvarer mange av de andre klassene ikke omtaler, for eksempel kalv, Stange kylling, eller lever. Her er økonomisk elite sitt forhold til eksklusive varer avgjørende. De velger å omtale varer som gjerne er forbundet med eksklusivitet, Stange kylling for eksempel, på en avslappet og naturlig måte. Dette ser vi at stemmer overens med våre forventninger til økonomisk elite sin omtale av sitt matmønster, hvor merkevarer kom til å være avgjørende. Økonomisk elite medgir at de handler på butikker som Ultra og Meny for å få tak i “bedre” råvarer, selv om disse butikkene ikke ligger nærmest. At de tidvis velger mer eksklusive forretninger samsvarer med deres økonomiske

plassering og derfor deres tilgang på kapital.

5.6.3 Restaurantbesøk

Det kan virke som om det er en utbredt restaurantkultur blant den økonomiske eliten. Ved spørsmål om informantene ofte går på restaurant gis svaret: “Jeg kan vel ikke kalle det ofte, men kanskje en gang i uka. I hvertfall en gang hver fjortende dag” Uttalelsen indikerer at økonomisk elite ser på restaurantbesøk som en mer hverdagslig handling enn hva de lavere klassene gjør. Dette kan de gjøre da klassen har mindre kapitalbegrensninger og for å kunne hente inspirasjon fra kultureliten, som gjerne står bak restauranter.

Da vi spurte om siste restaurantbesøk ble vi fortalt at det var på en “up-market” restaurant. Restauranten hadde elementer som skulle tilsi at det var en gourmetrestaurant, men ettersom økonomisk elite har en bred restaurantkultur, ble fasaden gjennomskuet, og restauranten ble beskrevet som “i hvert fall med et sånt ambisjonsnivå”, uten helt å kunne klare å gjennomføre dette.

5.6.4 Opplæring av barn

Økonomisk elite spiser mye fisk og det er stor variasjon i fiskeretter. Dette begrunnes ofte i at fisk er sunt for barna og at de gis uttrykk for at det er viktig at barna eksponeres for variasjon i kostholdet, og da gjerne også utover fisk. Vi blir fortalt at det er viktig at barna får smake på de samme matrettene som da de voksne selv var små, dette kan sees på som en videreførelse av habitus. Dette kan direkte knyttes opp mot vår antagelse om at den økonomiske eliten er interessert i å eksponere barna sine for en variasjon i matveien.

5.6.5 Oppsummering

Økonomisk elite har en bred definisjon av hjemmelaget mat, og er den klassen som lager mest hjemmelaget mat. De er opptatt av gode, eksklusive råvarer og handler gjerne også på dyrere butikker.

Vi ser en utbredt restaurantkultur både når det gjelder kvalitet og kvantitet hos den økonomiske eliten. De er også opptatt av å introdusere et vidt spekter av mat for sine barn. Vår økonomiske elites mat og måltidsmønster samsvarer med våre antagelser om den økonomiske eliten.

5.7 Økonomisk Middel

Basert på våre markører var det to informanter som samsvarte med denne klassen.

5.7.1 Forhold til Toro

Økonomisk middel tar sterk avstand fra Toro. Det nevnes uoppfordret, og blir karakterisert på følgende måte om helgemiddager: “Hvis noen hadde laget en Torogryte eller noe, det hadde vært helt uaktuelt. Det går ikke!” Dette kan settes i sammenheng med økonomisk middel sin aspirasjon mot den økonomiske eliten. Samtidig ser vi at et enkelt Toroprodukter er godkjent på tross av sin status som ferdigmat, nemlig Toro Risengrynsgrøt. At økonomisk middel har en så stor aversjonen mot Toro kan sees på som et avvik fra det antatte aspirasjonsmønsteret, da det kan se ut til at de aspirerer mer mot den kulturelle eliten. Dette gjør de samtidig ved å ta avstand fra merkevarer assosiert med “barbarisk smak”, som i dette eksempelet, Toro.

5.7.2 Tradisjonell og hjemmelaget mat

Vi ser at økonomisk middel har tradisjonelle matvaner, som de i stor grad har fått medført fra barndommen. Vi ser de samme rettene, men med elementer av fornyelse og innovasjon. Dette kan gi et bilde på at habitus er sterk hos økonomisk middel, men at de på tross av dette har et dynamisk matmønster. Da et dynamisk matmønster egentlig ble antatt å være en markør for kulturell middels, ser vi at økonomisk middels aspirasjon mot den øvre kulturelle aksene kan gi et utslag på idiosynkratiske holdninger.

Vi ser at økonomisk middel har et stort fokus på mat generelt, og har en høy prioritering i familien. Dette blir enda tydeligere når det kommer til søndagene. Økonomisk middels er en av gruppene som never at søndagsmiddagen er det måltidet i uken med størst fokus. Da går det i eksklusive råvarer som indrefilet av okse og lammestek og bacalao, og det brukes lang tid på tilberedning. Her vil valg av tilbehør også stå i fokus. Det ser også ut til at søndagens kriterier går igjen når de har selskap. Dette bekrefter antagelsen vi hadde om at økonomisk middel bruker råvarer med høy eksklusivitet for å definere seg i det sosiale rom.

5.7.3 Fisk

I tråd med at denne gruppen har ivaretatt det tradisjonelle ser vi også ekspansiv bruk av fisk. Dette kan også ha sammenheng med sunnhet. Ulike varianter av fiskeretter blir nevnt. Videre har gruppen et godt forhold til Salmalaks. Dette viser seg tydelig i følgende sitat fra et av

intevjuene: “Jeg synes det er kjempegodt. Det er den beste laksen. Jeg er egentlig ikke glad i laks, men den spiser jeg. Jeg syntes ofte laksen er for feit, så jeg kjøper aldri sånne billiggreier. Det smaker nesten bare tran. Nei, det er mye dårlig laks.” Utsagnet bærer preg av distansering fra billig laks, og med det økonomisk lav, og aspirerer samtidig mot økonomisk elite. Dette er i samsvar med våre forventninger om aspirasjon. At det nettopp er Salmalaks som nevnes kan sees på i sammenheng med at Salma er en eksklusiv merkevare, og er dermed en måte for økonomisk middel å markere seg i det sosiale rom.

5.7.4 Restaurantbesøk

Våre funn viser til at økonomisk middel spiser på restaurant i blant. Disse besøkene er ofte i sammenheng med familie eller venneaktiviteter og involverer ofte ikke hele familien samlet. Det vi likevel ser er at det en mindre tendens til restaurantbesøk i denne klassen, sammenlignet med økonomisk elite. Dette er noe i samsvar med våre forventninger.

5.7.5 Klassereisen

Det blir observert at økonomisk middel har et forhold til matrelaterte TV programmer. Der i blant Hellstrøm. På spørsmål om matrelaterte programmer ble følgende sagt: “Ja, alt av Hellstrøm. For han driver med matopplysning. Han er det beste som har skjedd Norge for folks oppfattelse av mat.” Dette sitatet viser hvordan økonomisk middel åpenbart tar avstand fra populærkultur. Altså den gruppen Hellstrøm forsøker å opplyse, men samtidig viser økonomisk middel at de er en del av den samme populærkulturen, ved å faktisk la seg underholde av et populærkulturstik fjernsynsprogram. Dette kan tolkes som et mislykket forsøk til aspirasjon mot den kulturelle aksen. Likevel kan en se på dette ubevisste ønske om klassemigrasjon som noe typisk for middelklassen, selv om retning i dette tilfellet er noe atypisk da den går mot den kulturelle aksen, og ikke eliten i samme akse.

5.7.6 Oppsummering

Økonomisk middel er som forventet opptatt av tradisjoner. Likevel kan ikke sies at gruppen har et statisk mønster i sine matvaner. Videre spiser de mye fisk og nyter restaurantbesøk med jevne mellomrom. Dette er antagelser i samsvar med våre forventninger om mønster og aspirasjonsretning. Denne gruppen foretar seg enkelte valg som derimot ikke er helt i samsvar med våre antagelse. Et eksempel på dette er når økonomisk middel aspirerer også i andre retninger enn det som først var antatt.

5.8 Økonomisk Vanlig

Ut i fra våre bakgrunns definerte variabler kunne vi plassere to informanter i denne kategorien.

5.8.1 Taco

Vi ser at økonomisk vanlig har et utpreget forhold til taco, og spiser det hver uke. Taco blir referert til som “fredagstaco”, og viktigheten av tacoens posisjonering illustreres tydelig med følgende utsagn: “Kan jo ikke bryte det nasjonale!” Dette viser at økonomisk vanlig identifiserer seg med retten taco, og tar dermed ikke avstand fra populærkulturen. Dette er i samsvar med våre antagelser om at økonomisk vanlig ikke er opptatt av aspirasjon.

5.8.2 Fisk og sushi

Som i andre grupper er økonomisk vanlig også opptatt av fisk. I noen tilfeller er det utelukkende for at barna skal ha fisk inkludert i sitt kosthold, til tross for at foreldre selv ikke liker fisk. I andre tilfeller har økonomisk vanlig implementert også skalldyr i barnas diett, noe som blir godt tatt imot.

Økonomisk vanlig spiser sushi, selv om når de ikke liker fisk i andre former. Sushi spises av alle de sosiale gruppene, og at økonomisk vanlig også gjør dette kan tyde på at sushi har hatt en kulturell diffusjon ned til de gruppene fra den kulturelle eliten. Det kan på grunnlag av dette argumenteres for at sushi derfor ikke er å regne som kun en del av høykulturen.

5.8.3 Restaurant

Ingen av informantene har et utpreget forhold til restaurantbesøk, og kjøper heller take-away. Dette samsvarer med hva vi antok om økonomisk vanlig, med utgangspunkt i gruppens økonomiske begrensninger. Det kan også argumenteres for at gruppen ikke har behov for å “vise frem” matkulturen sin ved å bruke restauranter til et sosiokulturelt vindu. Matens rolle er heller nytelse og ”kos”. Dette speiler seg i våre forventninger til gruppen, og skiller seg fra elitenes tilnærming som gjerne spiser på restaurant.

5.8.4 Diett

Da vi ikke direkte har spurt noen av informantene om deres forhold til dietter, finner vi det interessant at kun gruppen, økonomisk vanlig, har nevnt at de følger en form for diett. Med dette menes det ikke at de andre ikke fokuserer på sunnhet. Økonomisk vanlig skiller seg ut ved å være den eneste gruppen som fokuserer på sunnhet i form av diett. En av de nevnte diettene var ”lavkarbo”. Om vi definerer ”lavkarbo ”som populærkultur kan dette funnet settes i lys av våre antagelser om gruppens adopsjon av populærkultur.

5.8.5 Oppsummert

Vi ser at økonomisk vanlig er en klasse som beveger seg innenfor poplærkulturens rammer. Det ser ikke ut til å være store avvik fra vår forventning til økonomisk vanlig.

5.9 Oppsummert analyse

I figuren på neste side har vi grafisk samlet våre funn i dette kapitlet.



Figur 6 – Våre funn

6.0 Forventninger i motsetning til funn

Figur 4 tar for seg våre forventninger til analysen og hva vi, basert på teori, forventet å finne. I figur 6 har vi oppsummert i korte trekk hva analysen faktisk har kommet frem til.

Om vi sammenligner disse to modellene og den løpende teksten relatert til henholdsvis forventninger og funn kan vi observerer både samsvar og avvik. Denne delen av undersøkelsen er kun basert på funn relatert til matvaner.

6.1 Kulturell elite

6.1.1 Samsvar

For den kulturelle eliten kunne vi se situasjoner hvor nærhet og autensitet kom til spille, for eksempel forholdet mellom salamalaks og sashimi. Dette er allikevel noe som virket å ikke være konsistent for vår kulturelle elite.

6.1.2 Avvik

For den kulturelle eliten så vi at eksotiske matretter, nisjer og fokus på symbolikk og konnotasjon, og eksponering av variasjon til barna var ikke noe som gav utslag på vår kulturelle elite.

6.1.3 Resultat

Her ser vi at det er en skjev fordeling av hva teorien sier og undersøkelsen forteller oss, og dermed kan det være to årsaker til dette avviket. Enten burde ikke denne respondenten bli plassert i denne gruppen eller så er ikke denne respondenten sine matvaner representative for populasjonen til den kulturelle eliten. Da respondenten innehar de avgjørende markørene for en plassering i den kulturelle eliten må dette bety at de ikke er representative for populasjonen når det gjelder matvaner.

6.2 Kulturell middel

6.2.1 Samsvar

Vi ser at den kulturelle middelklassen aspirerer svakt mot den kulturelle eliten, dette begrunner vi i valget av eksotiske råvarer, og da vi ikke har sett flere tydelige tilfeller av dette vil vi kalle det et svak samsvar.

Kulturell middel bruker halvfabrikat og dette ser vi på som en manglede gjennomføringsevne av kultur elitens idealer. Videre kan dette også være et tegn på å ha misforstått symbolikken og konnotasjonene kultur eliten legger i sine matvaner, eksempelvis ved bruk av halvfabrikat.

6.2.2. Avvik

Vi ser at kulturell middel ikke er så avstandstagende til økonomisk vanlig som forventet, dette gjenspeiler seg hvordan de ikke tar avstand til tacoen, og ved at de besøker McDonalds en gang i blant.

6.2.3 Resultat

Vi ser at denne gruppen har stor grad av samsvar i henhold til våre forventninger, men at det eksisterer avvik.

6.3 Kulturell Vanlig

6.3.1 Samsvar

Vi så at kulturell vanlig ikke hadde ambisjoner om å aspirere oppover i systemet. Som klasse var de mest opptatt av seg selv og sitt eget matmønster og orienterte seg derfor ikke på hva andre klasser gjør.

Kulturell vanlig var også deltagere i populærkulturen, med sitt faste bruk av populærkulturell mat som, Peppes Kjøttboller og annen halvfabrikat.

Kulturell vanlig var også som forventet tradisjonelle i sitt matmønster.

6.3.2 Avvik

Vi hadde forventet at kulturell vanlig hadde en større overføring av kunnskap til sine barn innen mat, og gjennom vårt intervjuet fikk vi ikke noe inntrykk av at det var stort fokus på dette. Dette kan skyldes barnets alder.

6.3.3 Resultat

Vi så at kulturell vanlig stort sett samstemte med våre forventninger.

6.4 Økonomisk Elite

6.4.1 Samsvar

Vi forventet at økonomisk elite sin matkultur ville være kapitalkrevende, ved bruk av for eksempel eksklusive matvarer. Dette så vi at stemte. Økonomisk elite hadde et bevisst forhold til eksklusive merkevarer og brukte disse aktivt i sitt måltidsmønster. De handlet også på dyrere butikker da de ønsket å handle de riktige tingene. Her så vi at den økonomiske eliten begrunnet sine valg av merkevarer og butikker annerledes enn vår kulturelle elite, selv om de snakket om samme elementer, dette var også noe vi forventet å se.

Vi så videre at økonomisk elite hadde en utbredt og variert restaurantkultur hvor barna også var deltagende. Økonomisk elite la videre vekt på å eksponere sine barn for en variasjon i matveien.

6.4.2 Avvik

Vi så ingen tydelige eksempler på at økonomisk elite hentet sin inspirasjon fra den kulturelle eliten når det gjaldt mat.

6.4.3 Resultat

Økonomisk elite var i stor grad sammenfallende med våre forventninger. Det som kanskje skilte seg ut var at denne klassen brukte mer tid på matlagningen enn forventet.

6.5 Økonomisk Middel

6.5.1 Samsvar

Vi kunne se at økonomisk middel aspirerte oppover mot økonomisk elite gjennom sitt forbruk. De gikk for eksempel en del på restauranter, men dette preges av å være noe mer situasjonspreget. Dette kan sees på som både et avvik og et samsvar. Vi forventet at det skulle være sporadisk, og preget av høytidelighet, mens analysen viser at det er sporadisk, men bærer ikke preg av høytidelighet.

Vi så videre at den økonomiske middelklassen også aspirerte oppover ved sin bruk av eksklusive merker, som for eksempel Salma.

6.5.2 Avvik

Økonomisk middel skilte seg fra forventningene ved å distansere seg fra populærkulturen, dette gjorde de ved å ta sterk avstand til Toro, og ved å støtte Hellstrøm. Vi hadde ikke forventet at økonomisk middel skulle ta avstand fra populærkulturen på denne måten, dette var i større grad forventet av kulturell middel, og det kan videre se ut som økonomisk middel aspirer også mot den kulturelle aksen.

Vi så heller ingen tegn til at økonomisk middel var preget av det hverdagslig og ordinære, snarere tvert i mot.

6.5.3 Resultat

Økonomisk middel er en klasse som både samsvarte og avvek fra våre forventninger til klassen. Dette kan skyldes av vi i vårt system mangler en blandet kapital akse hvor de observerte markørene ville vært mer typiske.

6.6 Økonomisk Vanlig

6.6.1 Samsvar

Økonomisk vanlig var som forventet en deltager i populærkulturen. Her så vi at de ikke tar avstand til populærkulturen, men heller ser på det som naturlig.

Økonomisk vanlig var tradisjonelle i sitt matmønster, men vi fikk ikke noe inntrykk av hvordan de behandlet detaljene i det tradisjonelle, dette kan derfor sees på som både et samsvar og et avvik. Vi så at økonomisk vanlig hadde et sterkt forhold til tradisjonelle matretter, men hadde ikke et så bastant forhold til dette som forventet.

Vi så også at økonomisk vanlig hadde et forholdvis snevert matmønster, hvor de har et rutinepreget forhold til sitt måltidsmønster, altså er dette statisk.

6.6.2 Avvik

Vi hadde forventet at økonomisk vanlig ville vise motstand for nye matkulturer, dette viste seg å ikke stemme. Selv om økonomisk vanlig hadde flere tradisjonelle matmønstre, var det likevel elementer som sushi til stede, selv om dette kan være et urbant fenomen, og derfor ikke generaliserende for populasjonen som helhet.

6.6.3 Resultat

Økonomisk vanlig var en klasse som svarte til flere av våre forventninger og grad av avvik var veldig svak.

7.0 Svakheter med undersøkelsen

I løpet av denne undersøkelsens analyse har det dukket opp svakheter ved vår undersøkelse. En av de mest fremtredende svakheten har vært vårt utvalg. Dette utvalget har vært for lite for kunne trekke tydelige konklusjoner på de områdene vi undersøkte. Dette ga seg for eksempel utslag i vår kulturelle elite, hvor vi kun hadde en informant, og dermed ingen kontrollvariabel. Videre ser vi at økonomisk middel er noe atypiske for sin klasse og ligner der med på en blandet middels i en klassisk sosiorastmodell. Dette kunne vært unngått med et større utvalg, samt et større sosialt rom.

En annen svakhet ved vårt utvalg var aldersforskjellen på informantene, som igjen gav utslag på barnas alder. Her burde vi valgt informanter som var mer jevne i alder og barnas alder. Dette har gitt utslag på informantenes holdninger til for eksempel tidsklemme, og barnas dannelses.

Videre ser vi at undersøkelsen ikke tar høyde for alle demografiske variabler som for eksempel kjønn, alder og livsløp. Våre funn vil for eksempel ikke være gjeldende for enslige foreldre i distriktet.

Vi ser i ettertid at intervjuguiden vår angående matvaner ikke dekket nok av de variablene vi var ute etter. Vi startet intervjuprosessen tidligere enn ideelt, og vi hadde dermed ikke reflektert nok over spørsmålene som ble stilt, og målte dermed ikke alle de variablene vi var ute etter å måle. I tillegg viste det seg at det finnes variabler vi ikke var klar over som har innvirkning på måltidsmønster. Dette var for eksempel forskjellen mellom “hjemmelaget” og “skikkelig” mat.

Til slutt må det bemerkes at vår undersøkelse tar utgangspunkt i et fiktivt sosialt rom og derfor vil ikke våre funn nødvendigvis gjenspeile sannheten i samfunnet, da kategorisering er konstruert av mennesker.

8.0 Konklusjon

Vår problemstilling for denne undersøkelsen har vært:

Hva kjennetegner norske barnefamiliers matvaner og er det distinksjoner og likheter mellom ulike sosiale grupper?

For å besvare denne problemstillingen har vi brukt Bourdieus teorier, og en videreutvikling av sosiorastmodellen. Ved hjelp av disse teoriene, kvalitativ metode og vår modell for sosialt rom har vi sammenlignet våre antagelser og våre funn. Det har resultert i følgende konklusjon.

Vi ser at det finnes både likheter og distinksjoner mellom ulike sosiale grupper. Da vi har sett at det finnes store distinksjoner mellom, for eksempel ytterpunktene økonomisk elite, og økonomisk vanlig, tyder det på at Bourdieus teorier om distinksjoner også er gjeldende for norske barnefamiliers matvaner.

Vi kan videre konkludere med at det finnes likheter mellom de ulike sosiale gruppene. Det kan illustreres med at nesten alle har et godt forhold til taco og sushi.

Basert på denne konklusjonen anser vi denne undersøkelsen som et bidrag til Bourdieus teorier om distinksjon og legger dermed grunnlaget for videre forskning på feltet.

9.0 Videre forskning

Denne undersøkelsen mener vi vil danne et grunnlag for å forstå norske barnefamiliers matvaner, men den vil ikke dannet et fullstendig bilde av disse matvanene. Denne oppgaven kan derfor brukes til videre forskning innenfor feltet og brukes til å forstå viktige bakgrunnsvariabler for en del av populasjonen. Denne forståelsen kan man finne ved en utvidet kvalitativ undersøkelse, og videre en kvantitativ undersøkelse for å kunne generalisere i populasjonen.

10.0 Litteraturliste

- Bourdieu, Pierre. 1995. *Distinksjonen: En sosiologisk kritikk av dømmekraften*. Oslo: Pax.
- Bourdieu, Pierre. 1996. *Symbolsk makt*. Oslo: Pax.
- Døving, Runar. 2003. *Rype med lettøl. En antropologi fra Norge*. Oslo: Pax
- Gripsrud, Jostein. 2007. *Mediekultur, mediesamfunn*. Oslo: Universitetsforlaget.
- Jacobsen, Dag Ingvar. 2005 *Hvordan gjennomføre undersøkelser? Innføring i samfunnsvitenskapelig metode*. 2. utg. Kristiansand: HøyskoleForlaget
- Schjelderup, G.E. og Knudsen M.W. (red.) 2007 *Forbrukersosiologi Makt, tegn og mening i forbrukersamfunnet* Oslo: Cappelen Damm
- Storey, John. 2008. *Cultural Theory and Popular Culture*. 5. utg. Pearson Education Limited.
- Tangen, Karl Fredrik. 2007. *Forbruk som kampsport: Pierre Bourdieus sosiologi som verktøy for forbrukerforståelse*. I Schjelderup, G.E og M.W. Knudsen (red.): *Forbrukersosiologi. Makt, tegn og mening i forbrukersamfunnet*. Oslo: Cappelen.
- Thoresen, Victoria W. 2006 *Forbruker og medmenneske*. Hamar: Flisa Trykkeri AS

Internettkilder:

- Blichfelt Jan. Karl-Fredrik Tangen og Dag-Inge Fjeld 2011 Målgruppeinnsikt. Lesedato 06.03.2013 Hentet fra: <http://www.btfinsikt.no/sosioraster/modellen/>
- Store Norske Leksikon. 2013 *Referansegruppe* Lesedato: 27.02.2013
Hentet fra: <http://snl.no/referansegruppe>
- TNS Gallup *Sosioraster*. 2013. Lesedato: 06.03.2013
Hentet fra: <http://www.tns-gallup.no/?aid=9073041>

Intervjuguide 1

Formålet med intervjuguide: Kartlegge matvaner på en dag familier koser seg ekstra med eller setter fokus på middagen for ulike økonomiske og kulturelle kategorier.

Del 1. Introduksjon

Forklare informanten hva intervjuet går ut på:

- informanten er 100 % anonyme.
- Hensikt å kartlegge informantenes matvaner.
- Intervjuet vil ta rundt en time.
- Intervjuet vil bli tatt opp på bånd.
- Intervjuet vil bli analysert og brukt i en bacheloroppgave i markedsføring.

Del 2. Mat og spisevaner

1. Er det en spesiell dag i løpet av uken middagen står litt ekstra i fokus?
2. Hva skiller (dagen familien har middagen i fokus) deres fra hverdagsmiddagene deres?
3. Har dere noen faste typer måltid i løpet?
4. Hvem står primært for matlagingen?
5. Hva består en typisk (dagen familien har middagen i fokus) av? – Ute etter ingredienser.
6. Hva definerer du som 'hjemmelaget mat'?
7. I løpet av en gjennomsnittlig uke, hvor mange dager spiser dere hjemmelaget mat?
8. Er det visse typer mat dere ikke spiser på (dagen familien har middagen i fokus)?
9. Hvordan er deres forhold til krydret mat? Er det kanskje et spesielt krydder det går litt mer av enn andre?
10. Hvor i huset spiser dere på (dagen familien har middagen i fokus)?
11. Hvor henter du inspirasjon til (dagen familien har middagen i fokus) fra?
12. Hvordan er familiens forhold til alkohol til maten?
13. Hva er familiens favoritt matrett?
14. Hva var din favorittrett som barn?
15. Hadde dere noen typiske matretter som gikk igjen når du var barn?
16. Hvis dere skal sammenligne dere selv med deres nærmeste venner, hvordan ser din families matmønster ut, kontra de andre.

17. Ser du på matrelaterte programmer?

- Hvilke?
- Hvorfor?

18. Hvilket forhold har du til salmalaks?

19. Hvor handler du/dere matvarer?

- Hvorfor?

20. Siste gang du hadde et middagsbesøk, hva ble servert?

21. Kan du beskrive deres siste restaurantbesøk?

- Familie
- Business
- Eventuelle andre sammenhenger
- Hvor var dere?

22. Hvor stor påvirkning har barnas ønsker på valg av middag for familien?

23. Hvordan og når blir middagsmenyen bestemt? (I butikk/ på forhånd/ for hele uken ol.)

Intervjuguide for det sosiale rom

1. Hvilke feriereiser har du vært på de to siste årene?
2. Hva er din sivilstatus?
3. Hva jobber du med?
4. Hvilken utdanning har du?
5. Gikk du på privat eller offentlig skole?
6. Snakker du flere språk?
7. Hvilken utdanning har foreldrene dine?
8. Hvilken type kaffe kjøpte/lagde du sist?
9. Hvilke magasiner, aviser, blader, leser du?
10. Hvorfor leser du disse?
11. Hvor bor du?
12. Har du kjøpt eller leier du bolig?
13. Hva pynter du stueveggen med?
14. Hvilken musikk sjanger hører du på?
15. Hvilke komponister kjenner du til?
16. Har du spilt instrument?
17. Har du hatt noen form for kjæledyr?
18. Hvilken bok leste du sist?
19. Hvilke forfattere kjenner du til?
20. Hvilke to tv-kanaler så du mest på forrige uke?
21. Hvilke radiokanaler hører du på?
22. Fortell om en person du ser opp til?
23. Hvem andre en deg selv påvirker dine valg?
24. Hvilke type sjanger liker du innen film?
25. Hvilke regissører kjenner du til?
26. Har du eller disponerer du en hytte?
27. Hvilket parti stemte du på ved forrige Stortingsvalg?
28. Har du en favorittkunstner?

Referanseskjema

Spørsmål	Kapital	Hovedkategori	Referanse
Hvilke feriereiser har du vært på de to siste årene?	Kulturell	Fritid	En kartlegging av turisttypologi i et sosiokulturelt perspektiv – bacheloroppgave ved Markedshøyskolen
Hva er din sivilstatus?	Kulturell/Økonomisk	Bakgrunn	Dom over filmer er dom over mennesker – bacheloroppgave ved Markedshøyskolen
Hva jobber du med?	Kulturell/Økonomisk	Karriere	TNS Gallup
Hvilken utdanning har du?	Kulturell/Økonomisk	Karriere	Bourdieu, Pierre Distinksjonen – En sosiologisk kritikk av dømmekraften. 1995 Pax forlag, Norsk utg. TNS Gallup
Gikk du på privat eller offentlig skole?	Kulturell	Karriere	Er Facebook en arena for distinksjoner – bacheloroppgave ved Markedshøyskolen
Snakker du flere språk?	Kulturell	Bakgrunn	Dom over filmer er dom over mennesker – bacheloroppgave ved Markedshøyskolen
Hvilken utdanning har foreldrene dine?	Kulturell/Økonomisk	Bakgrunn	TNS Gallup
Hvilken type kaffe kjøpte/lagde du sist?	Kulturell	Andre markører	En kartlegging av turisttypologi i et sosiokulturelt perspektiv – bacheloroppgave ved Markedshøyskolen
Hvilke magasiner, aviser, blader, leser du?	Kulturell	Kulturelt	Er Facebook en arena for distinksjoner – bacheloroppgave ved Markedshøyskolen
Hvorfor leser du disse?	Kulturell	Kulturelt	Dom over filmer er dom over mennesker – bacheloroppgave ved Markedshøyskolen
Hvor bor du?	Økonomisk	Bolig og geografisk plassering	TNS Gallup

Har du kjøpt eller leier du bolig?	Økonomisk	Bolig og geografisk plassering	TNS Gallup
Hva pynter du stueveggen med?	Kulturell	Kulturelt	Bourdieu, Pierre Distinksjonen – En sosiologisk kritikk av dømmekraften. 1995 Pax forlag, Norsk utg.
Hvilken musikk sjanger hører du på?	Kulturell	Kulturelt	Er Facebook en arena for distinksjoner – bacheloroppgave ved Markedshøyskolen
Hvilke komponister kjenner du til?	Kulturell	Kulturelt	Bourdieu, Pierre Distinksjonen – En sosiologisk kritikk av dømmekraften. 1995 Pax forlag, Norsk utg.
Har du spilt instrument?	Kulturell	Bakgrunn	TNS Gallup
Har du hatt noen form for kjæledyr?	Kulturell	Bakgrunn	Dom over filmer er dom over mennesker – bacheloroppgave ved Markedshøyskolen
Hvilken bok leste du sist?	Kulturell	Kulturelt	TNS Gallup
Hvilke forfattere kjenner du til?	Kulturell	Kulturelt	Bourdieu, Pierre Distinksjonen – En sosiologisk kritikk av dømmekraften. 1995 Pax forlag, Norsk utg.
Hvilke to tv-kanaler så du mest på forrige uke?	Kulturell	Kulturelt	Dom over filmer er dom over mennesker – bacheloroppgave ved Markedshøyskolen
Hvilke radiokanaler hører du på?	Kulturell	Kulturelt	TNS Gallup
Fortell om en person du ser opp til?	Kulturell	Andre markører	Dom over filmer er dom over mennesker – bacheloroppgave ved Markedshøyskolen
Hvem andre en deg selv påvirker dine valg?	Kulturell	Andre markører	En kartlegging av turisttypologi i et sosiokulturelt perspektiv – bacheloroppgave ved Markedshøyskolen
Hvilke type sjanger	Kulturell	Kulturelt	Dom over filmer er

liker du innen film?			dom over mennesker – bacheloroppgave ved Markedshøyskolen
Hvilke regissører kjenner du til?	Kulturell	Kulturelt	Dom over filmer er dom over mennesker – bacheloroppgave ved Markedshøyskolen
Har du eller disponerer du en hytte?	Kulturell/Økonomisk	Bakgrunn	Er Facebook en arena for distinksjoner – bacheloroppgave ved Markedshøyskolen
Hvilket parti stemte du på ved forrige Stortingsvalg?	Kulturell/Økonomisk	Politisk parti	TNS Gallup
Har du en favorittkunstner?	Kulturell	Kulturelt	Bourdieu, Pierre Distinksjonen – En sosiologisk kritikk av dømmekraften. 1995 Pax forlag, Norsk utg.

		Markør								
Spørsmål	Hovedkategor	Kulturell Elite	Blandet Elite	Økonomisk elite	Kulturell Middell	Blandet Middell	Økonomiske Middell	Kulturell Vanlig	Blandet Vanlig	Økonomisk Vanlig
Hvilke feriereiser har du vært på de to siste årene?	Fritid	Italia, Frankrike, opplevelsesferier	Hytte ved sjøen, fjellet	Motestinasjoner				Camping, telttur	Billige sydenturer	Cruise, Camping, Charterferie
Hva er din sivilstatus	Bakgrunn									
Hva jobber du med?	Karriere	Kunstner, Lektor, Statsbyråkrat	Lege, Advokat, frie yrker	Bedriftseier, privat sektor, økonom, konsulent	Lærer, sykepleier	Ingeniør, Journalist	Håndverker, Selger	Ufaglært helsesektor, pleieassistent	Servicesektor, Taxisjåfør	Ufaglært industriarbeider, selger
Hvilken utdanning har du?	Karriere	Mastergrad, Doktorgrad, PhD	Mastergrad, Doktorgrad	Mastergrad	Bachelor, Høyskole	Bachelor, Høyskole	Bachelor, høyskole	Videregående	Videregående	Ungdomsskole
Gikk du på privat eller offentlig skole?	Karriere	Offentlig		Privat	Offentlig		Privat	Offentlig		
Snakker du flere språk?	Bakgrunn	Vurderes etter skjønn og bakgrunn								
Hvilken utdanning har dine foreldre?	Bakgrunn	Mastergrad, Doktorgrad, PhD	Mastergrad, Doktorgrad	Mastergrad	Bachelor, Høyskole	Bachelor, Høyskole	Videregående	Videregående	Videregående	Ungdomsskole
Hvilken type kaffe lagde/kjøpte du sist?	Andre markører	Vurderes med bakgrunn i «smak»								
Hvilke aviser, magasiner, blader leser du?	Kulturell	Aftenposten	Aftenposten	Finansavisen, Kapital, Dagens Næringsliv			Dagens Næringsliv		VG, Dagbladet, Se og Hør, Her og Nå	
Hvorfor leser du disse?	Kulturell	Følger meninger		Følger journalister						
Hvor bor du?	Bolig og geografisk plassering	Vurderes etter skjønn								
Har du kjøpt eller leier du bolig?	Bolig og geografisk plassering	Gir bakgrunn i mengde kapital								
Hva pynter du stueveggen med?	Kulturell	Kunstvalg utover estetikk		Kunst valgt på estetikk					Familiebilder	
Hvilken musikk sjanger hører du på?	Kulturell		Klassisk						Listepop	

Hvilke komponister kjenner du til?	Kulturelt	7-11 komponister, vurderes				2-6 komponister, vurderes				
Har du spilt instrument?	Bakgrunn	Fiolin, piano, klassisk instrument	Fiolin, piano					Korpsmusikk	Gitar	El-gitar
Har du hatt noen form for kjæledyr?	Bakgrunn	Katt		Hund	Katt		Hund	Katt		Hund
Hvilken bok leste du sist?	Kulturelt	Vurderes								
Hvilke forfattere kjenner du til?	Kulturelt	7-11 forfattere, vurderes				2-6 forfattere, vurderes			Vurderes	
Hvilke to tv-kanaler så du mest på forrige uke?	Kulturelt		NRK	TV2	NRK		TV2		TV3	Reality programmer
Hvilke radio kanaler hører du på?	Kulturelt		NRK P2			Radio Norge	NRK P3	Radio 1	P4	NRJ
Fortell om en person du ser opp til	Andre markører	Skuespiller, forfatter		Business person					Reality, kjendiser, populære kultur figurer	
Hvem andre enn deg selv påvirker dine valg?	Andre markører									
Hvilken typer sjanger av film liker du?	Kulturelt	Kunstfilm	Dokumentarer. Drama	Thrillere					Action	
Hvilke regissører kjenner du til?	Kulturelt	Vurderes								
Har du eller disponerer du en hytte?	Bakgrunn	Autentisk hytte		Moderne hytte					Ingen hytte	
Hvilket parti stemte du på ved forrige Stortingsvalg?	Politisk parti	SV, Rødt	Venstre, AP	Høyre	SV	AP	Høyre		AP	FRP, Høyre
Har du en favorittkunstner?	Kulturelt	Vurderes								

Informant 1 – Kulturell Vanlig – Sunniva og Casper – Spørsmål angående matvaner.

Intervjuer: Hvordan er husstanden bygget opp?

Casper: Mor far og et barn på to år.

Intervjuer: Hvem av dere er hovedansvarlig for matlaging i husstanden?

Sunniva: Det er ganske jevnt.

Casper: Jeg vil si 50/50.

Sunniva: Casper er flinkest da!

Intervjuer: Er det forskjell på fordelingen på hvem som lager mat i helger kontra hverdager?

Casper: Det er ganske jevnt.

Intervjuer: Har dere noen faste retter i løpet av uken som går igjen?

Sunniva: Noen med pasta eventuelt.

Casper: Ja, pasta og kjøttsaus. Og noe fisk, det være seg oftest laks, kylling og ris. Laks og ris.

Sunniva: Også kjøper vi inn for en dag eller to.

Casper: Ja da handler vi for en eller to dager, aldri for en hel uke. Men det er vel kanskje enkelt og greit når man bor så sentralt og har mange muligheter for å kjøpe inn.

Intervjuer: Er det noen dager i uken hvor middagen står litt ekstra i fokus?

Casper: Ja, det gjør det nok fredag, lørdag og søndag.

Intervjuer: Hva kan en typisk helgemiddag bestå av?

Sunniva: I dag er det pizza. (Fredag)

Casper: Ja, hjemmelaget pizza, og ting som krever litt lengre tid til å forberede. Jeg har tidlig fri på fredager så da er det litt enklere.

Sunniva: Så bruker vi litt mer penger på råvarene. Da er det kanskje litt laks og... ja, litt fersk fisk.

Intervjuer: Hvor lang tid bruker dere på en helgemiddag kontra en hverdagsmiddag?

Casper: En times tid...

Sunniva: Det er ikke sikkert vi bruker så mye mere tid, egentlig

Casper: Nei... maks en time i helgene og rundt en halv time på hverdager. Det er veldig forskjellig. Hjemmelaget pizza hvis man begynner fra deigen begynner å bli laget til man er ferdig kan det jo ta noen timer.

Intervjuer: Hva laget dere sist helg for eksempel?

Sunniva: Det kan ha vært noe pizza da og?

Casper: Nei, søndag var det en pasta og pølserett. Og på lørdag var det... Ja det var på søndag vi tømte fryseren, og da var det pølserett, og mandag var det den fleskfileten, og lørdag var det... Husker ikke jeg. Men vi brukte litt lengre tid på det, det husker jeg.

Intervjuer: Når dere for eksempel lager hjemmelaget pizza, er det noe spesielt med den?

Sunniva: Den er veldig god!

Casper: Nei, ikke noe spesiell. Den er bare hjemmelaget, helt fra deigen til... ja vi har jo ikke hjemmelaget kjøttdeig.

Sunniva: Den er med kjøttboller og skinke.

Casper: Peppes kjøttboller og skinke. Strandaskinke

Intervjuer: Hva definerer dere som hjemmelaget mat?

Sunniva: Ja, jeg lager gjerne en posesaus.

Casper: Saus lager vi ikke fra bunnen selv.

Sunniva: Men vil legger kanskje til litt. Putter litt ekstra i sausen. Fløte og bær og sånt.

Casper: Nå lager vi deigen til pizzaen selv, men hvis vi hadde kjøpt en ferdigdeig, ville jeg definere den som hjemmelaga, men ellers er det og kjøpe råvarene inn, og så er det og tilberede de. Om det er ferske varer eller fryste varer man tilbereder selv så er det i mitt hode hjemmelaga. Av og til har vi fryst fiskegrateng. Den blir jo bare satt inn og den er jo ikke så veldig hjemmelaga.

Intervjuer: Spiser dere ofte hjemmelaga mat i forhold til definisjonen dere lagde?

Casper: Ja, det går litt opp og ned, men som oftest, ja. Jeg vil si det er det maks en gang i uka, men så kan det være en uke vi gjør det to-tre ganger. Men så kan det være et par uker vi ikke gjør det i det hele tatt.

Intervjuer: Da går det på tidsmangel eller?

Casper: Ja det vil det gjøre. Oftest

Intervjuer: Er det typre middag dere absolutt ikke kunne spise i helgen?

Sunniva: Da har jeg lyst til å si nei! Er det noe vi ikke kan spise?

Casper: Nei, jeg tror ikke vi kunne spist noe brødkivemat, med mindre det er med noe krabbeskjell eller noen. Det må ikke være varm mat. Det kan være brødmat med reker og fiskeskjell og alt sånn. Men leverpostemat eller noe sånn ville jeg kanskje syntes var litt kipt. Men igjen; er det en situasjon hvor man maler eller noe kunne man gjort det, men på en vanlig helg ville det vært litt kipt.

Intervjuer: Hvor i huset spiser dere middag?

Casper: Vi spiser her i sofaen i stua.

Sunniva: Av og til på kjøkkenet.

Casper: Det har jo noe med plass å gjøre. Når vi en gang flytter til et større sted... Vi har jo prioritert og ikke å ha spisebord.

Sunniva: Vi spiser av og til frokost på kjøkkenet, men mest her.

Intervjuer: Hvor henter dere inspirasjonen fra helgemiddagene fra?

Sunniva: Vi er ikke så veldig kreative i det vi lager, så det er heller noe vi har lagd en del av.

Casper: Noe er jo hvis man får inspirasjon fra venner, eller tilfeldig ser noe på TV-en, det kan jo bli inspirasjon, men det er ikke noe vi søker målrettet etter. Vi setter oss ikke ned ved internett eller setter oss for å se på Jamie Oliver for å få vite akkurat hvordan.

Intervjuer: Hva er familiens favorittrett som alle liker?

Casper: Ja da må det nesten gå i noe pasta. Eller?

Sunniva: Kjøttkaker.

Casper: Pasta og kjøttsaus. Han er veldig glad i pasta. Det kan være ris eller pizza. Han er ikke kresen, men han har favoritter.

Intervjuer: Hvor ligger fokuset? På for eksempel sunnhet?

Sunniva: Vi er ikke så opptatt av det. Vi vil selvfølgelig at det skal være sunt, men det er ikke sånn at det skal være så mye av det, og så mye av det. Det er i hvert fall ikke bevisst.

Casper: Vi går vel for en balanse, at det skal være sunt og godt.

Intervjuer: Lager dere noen retter nå, som dere fikk servert som barn?

Sunniva: Ja, kjøttkaker og fiskegrateng, vi hadde ikke så mye pasta før tror jeg

Casper: Pasta og kjøttsaus og lasagne lager jeg i blant. Det hadde vi da jeg var liten også. Så hadde vi frikadeller. Fisk hadde vi ikke så mye da jeg var barn.

Sunniva: Det hadde vi. Vi hadde faste fiskemåltider. Så det syntes jeg er viktig at vi får i oss.

Intervjuer: Hva var favorittretten deres som barn?

Casper: Da tror jeg at jeg kan nevne mange.

Sunniva: Jeg tror jeg ville valgt hjemmelaga pizza, jeg.

Intervjuer: Ser dere på matrelaterte programmer?

Sunniva: Noe, vi har sett litt på det danske. De to gutta.

Casper: Men ikke planlagt.

Intervjuer: Hvilket forhold har dere til Salmalaks?

Sunniva: Hva er det, må jeg spørre da.

Casper: Nei, jeg har ikke noe forhold til det.

Intervjuer: Det er et merke vakuumpakket fisk.

Sunniva: Ja nesten sånn sushi-fisk. Jeg har ikke noe mer forhold til det enn det da.

Intervjuer: Om det er dager dere ikke spiser felles middag. Hvordan foregår strukturen rundt det?

Sunniva: Det er sjeldent vi ikke gjør det da.

Casper: Neste uke blir en slik uke for da skal jeg jobbe sent. Da blir det sånn at den som jobber sent spiser noe i forbindelse med sin jobb eller tar med en frysepizza med hjem, eller spise i en pause på jobben. Den andre vil da lage noe som primært har fokus på sønnen vår. Så han får i seg noe vi vet han liker.

Sunniva: Da er det litt enklere mat kanskje, for a er vi ikke to hjemme. Ikke en som kan ta vare på han.

Casper: Det kan godt være noe hjemmelaga, men da er det og koke opp noe pasta eller steke noe kjøtt eller fiskegrateng eller...

Intervjuer: Hvor handler dere matvarer?

Casper: Oftest Rimi.

Sunniva: Også på Meny hvis vi skal ha fisk eller sjømat og sånne ting. Og hvis vi av en eller annen grunn mangler noe på en søndag blir det Bunnpris.

Intervjuer: Skriver dere liste før dere handler?

Casper: Jeg gjør ikke det. Faktisk aldri.

Sunniva: Jeg kan faktisk gjøre det. Det er fordi jeg ikke husker, ikke fordi jeg er så veldig strukturert, og for å unngå impuls kjøp.

Intervjuer: Har sønnen deres mye påvirkningskraft på hva som blir kjøpt i butikken?

Casper: Nei, det syntes jeg ikke. Ikke ennå. Han kan velge seg et mellommåltid, en yoghurt, også ønsker han seg og blir svært skuffet ofte; is.

Intervjuer: Drar dere ofte ut og spiser?

Sunniva: Nei, det er ikke så gøy når ungen kaster maten rundt! Men vi kjøper inn noen ganger. Thai og sushi.

Intervjuer: Drikkere dere alkohol til mat?

Sunniva: Jeg gjør ikke det

Casper: Jeg gjør det i blant. Nei i blant blir feil å si. Jeg gjør det ikke så mye mer. Det begynner og blir en stund siden, men jeg kan gjerne ta en pils til maten.

Intervjuer: Bruker dere mye krydder i maten?

Sunniva: Jeg er dårlig på det, annet enn salt og pepper

Intervjuer: Spiser dere noe orientalsk mat?

Casper: Kylling Tandori..

Sunniva: Ja det er sånn pose, ikke mye vi krydrer selv. Det blir litt sånn ferdig taco og sånn.

Intervjuer: Dessert og forrett. Pleier dere å ha det?

Sunniva: Forrett er det sjeldent vi har, men dessert kan vi ha. Da spiser vi is. Det er dessert.

Intervjuer: Hvordan tror dere deres måltidsmønster er i forhold til andre barnefamilier i samme situasjon?

Sunniva: Jeg tror det er ganske likt jeg, når man har barn vil man gjerne at det skal være de og de måltidene. Det er viktig å få i seg mat, på en helt annen måte enn før. Så i hvert fall det med tidspunkter og antall måltider er vi ganske likt andre. Men innhold kan være noe annet.

Informant 1 – Kulturell Vanlig – Sunniva og Casper – Plassering i det sosiale rom.

Intervjuer: Hvilke feriereiser har du vært på de to siste årene?

Sunniva: Danmark, Berlin

Intervjuer: Hva er din sivilstatus?

Sunniva: Samboere med et barn

Intervjuer: Hva jobber du med?

Casper: Skolelærer på barneskole

Sunniva: Tegnspråktolk

Intervjuer: Hvilken utdanning har du?

Casper: Bachelor i pedagogikk

Sunniva: Bachelor i tolk

Intervjuer: Gikk du på privat eller offentlig skole?

Sunniva: Offentlig

Intervjuer: Snakker du flere språk?

Casper: Dansk, engelsk

Sunniva: Engelsk, tegnspråk.

Intervjuer: Hvilken utdanning har foreldrene dine?

Sunniva: Far: typograf, mor: hjelpepleier

Casper: Sivilingeniør og skolelærer.

Intervjuer: Hvilken type kaffe kjøpte/lagde du sist?

Sunniva: Nespresso

Intervjuer: Hvilke magasiner, aviser, blader, leser du?

Sunniva: Aftenposten, Dagbladet, VG, BT, på nett. danske aviser på nett, fagforeningsblad

Intervjuer: Hvor bor du?

Sunniva: Carl Berner.

Intervjuer: Har du kjøpt eller leier du bolig?

Casper: Kjøpt.

Intervjuer: Hva pynter du stueveggen med?

Sunniva: Bilder fra ferier.

Intervjuer: Hvilken musikk sjanger hører du på?

Sunniva: Popp rock.

Intervjuer: Hvilke komponister kjenner du til?

Sunniva: Mozart og Beethoven.

Casper: Georg Michael.

Intervjuer: Har du spilt instrument?

Sunniva: Blokkfløyte. Casper: Litt Keyboard.

Intervjuer: Har du hatt noen form for kjæledyr?

Sunniva: Hund, fuger

Intervjuer: Hvilken bok leste du sist?

Sunniva: The last symbol, Jussi Adler Olsen

Intervjuer: Hvilke forfattere kjenner du til

Casper: Dan Brown, Adler Olsen, Holberg

Sunniva: Marklund, Nesbø

Intervjuer: Hvilke to tv-kanaler så du mest på forrige uke?

Casper: TV2 Danmark, norsk tv2

Intervjuer: Hvilke radiokanaler hører du på?

Casper: Radio Norge

Intervjuer: Fortell om en person du ser opp til?

Sunniva: Jens Stoltenberg, kongen, mamma

Casper: Laudrup?

Intervjuer: Hvem andre en deg selv påvirker dine valg?

Sunniva: Familie og venner

Intervjuer: Hvilke type sjanger liker du innen film?

Casper: Krim, action, drama

Intervjuer: Hvilke regissører kjenner du til?

Casper: Steven Spielberg, Lars Von Trier

Intervjuer: Har du eller disponerer du en hytte?

Sunniva: Disponerer

Intervjuer: Hvilket parti stemte du på ved forrige Stortingsvalg?

Sunniva: AP

Intervjuer: Har du en favoritt kunster?

Casper: George Michael

Informant 2 – Kulturell middel - Kari og Egil - Spørsmål angående matvaner.

Intervjuer: Hvordan er familien bygd opp?

Kari: Mor far og en ungdom på snart 17 år.

Intervjuer: Hvem i husstanden lager mat?

Kari: På hverdager deler vi på det, men i helgene eller om det er gjester er det mannen min.

Intervjuer: Er det en spesiell dag i uken hvor middagen står litt ekstra i fokus?

Kari: Ja, Lørdagen og søndagen. For da har vi alltid litt ekstra til å lage litt bedre mat. Gjør oss litt mer flid med middagen for at vi skal sitte litt lengre ved bordet og kose oss å snakke sammen, og ete godt. Mer tid.

Intervjuer: Hva mer skiller disse dagene fra resten av uken?

Kari: Det er det at vi har mer tid og kan gjøre oss mer flid med middagen.

Intervjuer: Har dere noen faste måltider i løpet av uken?

Kari: Det var en stund hvor vi hadde grønnsakslapskaus en gang i vaka, men vi forandra litt på det, så nå er det litt sånn forskjellig. Men vi har fisk to til tre ganger i uka. Alltid. Laks, torsk, sei, fiskegrateng eller fiskekaker.

Intervjuer: Hvilke type matretter har dere i helgene?

Kari: Da går det kanskje mest i kjøtt eller kylling. Hun tenåringen har ikke så lyst til å ha fisk i helgene, men hun har likt torsk eller skrei når vi har laget den med bacon.

Intervjuer: Hva spiste dere forrige helg?

Kari: Da hadde vi skrei med bacon. Ovnsbakt.

Intervjuer: Hvordan definerer dere hjemmelaget mat?

Kari: Det er når jeg lager det fra bunnen av. Kjøper sånn rene matvarer som må tilberedes sjøl.

Intervjuer: Hva med Toro-suppe som base men med for eksempel ekstra kraft og fløte?

Kari: Det ville jeg kalt halvfabrikat.

Intervjuer: Er det typer mat du absolutt ikke kunne servert i helgen?

Kari: Det må være sånn lettvin mat som pølse og potetstappe, makaroni og pølse. Litt sånn lettvin mat pleier vi aldri å ha. Fiskekaker pleier vi heller aldri å ha i helgen.

Intervjuer: Hvor i huset spiser dere måltidene?

Kari: Det er alltid fast. Inne i spisekroken ved middagsbordet. Det er i spisestuen.

Intervjuer: Hvor henter du inspirasjon til helgemiddagene?

Kari: Da kan jeg finne en oppskrift på nettet for eksempel. Eller et matblad som jeg får tak i. Ellers plukker jeg opp fra andre plasser også. Ikke bare sånne gamle som vi har. Vi prøver å fornye oss litt og ikke bare bruke gamle oppskrifter.

Intervjuer: Hva er familiens favorittrett om dagen?

Kari: Komler er jo noe som alle liker godt. Og kjøtt og suppe det er en sånn litt gammeldags rett. Og laks er jo og en sånn rett som alle liker.

Intervjuer: Hva var din favorittrett som barn?

Kari: Det tror jeg var komle. Den går fremdeles.

Intervjuer: Hadde dere matretter som gikk igjen når du var barn?

Kari: Lapskaus, fiskeboller i hvit saus, fiskepudding, koteletter. Og på søndagene hadde vi alltid steik. Oksesteik eller grisesteik.

Intervjuer: Spiser dere middag hjemme hver dag?

Kari: Vi prøver å spise middag hver dag. Mellom kl. fem og seks.

Intervjuer: Spiser dere fast food?

Kari: Av og til ønsker tenåringsen å være innom McDonalds. Så vi har hatt det. Og sushi kjøper vi jo av og til. Det er vel det. Ellers lager vi det selv.

Intervjuer: Ser du på matrelaterte programmer?

Kari: Ja, jeg har sett av og til på 4 stjerners middag, for der får man litt tips...

Intervjuer: Hvor handler dere matvarene deres?

Kari: På Rema 1000 og av og til i helgene er vi innom Meny. Når vi skal ha litt ekstra. De har som regel fersk fisk og fersk kjøtt. Men Rema har jo blitt ganske god på sånne ting også nå.

Intervjuer: Når var sist gang dere hadde middagsbesøk?

Kari: Siste gang var på onsdag. Da hadde vi pangasius i form. Ferskvanns fisk i fra Vietnam.

Intervjuer: Når var dere sist på restaurant?

Kari: Det er en stund siden. Og det er som regel lunsj. En enkel salat eller en skive. Sjeldent en hel middag. Det er som regel med venninner eller med søstera mi. Oste-huset og Gamleverket på Sandnes.

Intervjuer: Hvor stor påvirkning har barna på valg av middag?

Kari: Jeg føler at nå er det ganske stort, hun har sine ønsker og jeg tar nok en del hensyn til det.

Intervjuer: Hvordan og når blir middagsmenyen bestemt?

Kari: Kanskje dagen før. Av og til spontant i butikken men som regel er det bestemt.

Intervjuer: Hvordan forhold har dere til alkohol til middagen?

Kari: Det må være til helgene, men ikke ofte. Hvis vi skal hente ungdommen må en av oss kjøre.

Intervjuer: Hvordan er det med dessert?

Kari: Av og til har vi dessert. Bær og frukt og vaniljesaus og honning.

Intervjuer: Hva med snaks?

Kari: Mannen min er glad i chips.

Intervjuer: Hvordan forhold har dere til sterk og krydret mat?

Kari: Jo, vi bruker det jo litt men ikke så mye. Vi krydrer jo litt.

Intervjuer: Hvordan vil du beskrive maten dere spiser?

Kari: Nok så typisk norsk men med litt nye varianter fra andre land. Men vi holder jo på det gode norske som vi syntes er godt.

Intervjuer: Hvor lang tid bruker dere på hverdagsmiddagen?

Kari: Vi bruker rundt en halv time til 40 minutter.

Intervjuer: Hva med i helgene?

Kari: Da bruker vi fort en time til en og en halv time.

Intervjuer: I forhold til hvordan du definerte hjemmelaget mat; Lager dere mye hjemmelaget mat?

Kari: Ja, i vært fall i helgene. Det er klart det blir mer ferdigprodukter i ukedagene, men...

Intervjuer: Spiser dere bedre mat nå eller når du var liten?

Kari: Det er klart vi har mer variasjon nå. Men vi prøver jo å spise litt sånn som vi spiste når jeg var liten. Det er jo mere sunn og ren mat, om man kan si det. Tenker spesielt på de som skal vokse opp at de får i seg det reine og sunne. At de blir vant med det.

Intervjuer: Føler du at du får det til?

Kari: Får håpe det glir inn smått om sent.

Intervjuer: Syntes du barn nå om dagen er kresne på mat?

Kari: Jo, kanskje litt. Jeg syntes nok det. De kan velge mye mere. Mer enn hva vi kunne.

Informant 2 – Kulturell middel - Kari og Egil - Plassering i det sosiale rom.

Intervjuer: Hvilke feriereiser har du vært på de to siste årene?

Kari: Sør-Afrika, Oslo og dametur til London

Intervjuer: Hva er din sivilstatus?

Kari: Gift.

Intervjuer: Hva jobber du med?

Kari: Lærer på barneskole.

Intervjuer: Hvilken utdanning har du?

Kari: Lærerskole.

Intervjuer: Gikk du på privat eller offentlig skole?

Kari: Offentlig.

Intervjuer: Snakker du flere språk?

Kari: Engelsk, litt fransk og litt tysk.

Intervjuer: Hvilken utdanning har foreldrene dine?

Kari: Mor: Folkehøyskole Far: grunnskole.

Intervjuer: Hvilken type kaffe kjøpte/lagde du sist?

Zoégas fra Rema 1000.

Intervjuer: Hvilke magasiner, aviser, blader, leser du?

Kari: Bo bedre, Bonytt, Klassekampen, Stavanger Aftenblad, RA, finansavisa, Dagblad på lørdager.

Intervjuer: Hvorfor leser du disse?

Kari: Lokalt stoff og trender.

Intervjuer: Hvor bor du?

Kari: Enebolig i Stavanger.

Intervjuer: Har du kjøpt eller leier du bolig?

Kari: Kjøpt.

Intervjuer: Hva pynter du stueveggen med?

Kari: Bilder.

Intervjuer: Hvilken musikk sjanger hører du på?

Kari: Alt mulig.

Intervjuer: Hvilke komponister kjenner du til?

Kari: Mozart, Beethoven, Vivaldi.

Intervjuer: Har du spilt instrument?

Kari: Blokkfløyte.

Intervjuer: Har du hatt noen form for kjæledyr?

Kari: Hadde hund og katt, nå har vi hund.

Intervjuer: Hvilken bok leste du sist?

Kari: Naken i hijab.

Intervjuer: Hvilke forfattere kjenner du til

Kari: Gunn Marit Nisja, Viktoria Hislop, Jo Nesbø og Lars Saabye Christensen.

Intervjuer: Hvilke to tv-kanaler så du mest på forrige uke?

Kari: NRK 1 og TV2.

Intervjuer: Hvilke radiokanaler hører du på?

Kari: NRK.

Intervjuer: Fortell om en person du ser opp til?

Kari: Nei, ikke noen spesielle.

Intervjuer: Hvem andre en deg selv påvirker dine valg?

Kari: Familien, media.

Intervjuer: Hvilke type sjanger liker du innen film?

Kari: Historie, kjærlighet. Ikke vold og kriminal eller terror.

Intervjuer: Hvilke regissører kjenner du til?

Kari: Nei.

Intervjuer: Har du eller disponerer du en hytte?

Kari: Nei.

Intervjuer: Hvilket parti stemte du på ved forrige Stortingsvalg?

Kari: SP

Intervjuer: Har du en favoritt kunster?

Kari: Gunvor Advocaat

Informant 3 - Kulturell Middels - Michael og Jennifer – Spørsmål angående matvaner.

Intervjuer: Hvordan er husstanden bygget opp?

Jennifer: Familien består av 2 voksne på 36, Michael og Jennifer, og to barn. Et på fire og et på et og et halvt.

Intervjuer: Kan du beskrive måltidsmønsteret for en gjennomsnittlig uke? Hvordan det er bygget opp?

Jennifer: Vi pleier som regel alltid å spise middag sammen. Eller sånn ca. Samtidig. Ungene blir foret først, og voksne spiser etterpå. Men som regel samme mat.

Intervjuer: Er det noen faste dager for noen retter?

Jennifer: Søndag er som regel alltid pizza, tirsdager er det som regel enten pølse eller suppe.

Intervjuer: Pizza, innebærer det hjemmelaget pizza eller?

Jennifer: Nei, det er hentepizza på Spikkestad det vettu.

Intervjuer: Er det noen spesiell dag i løpet av uken hvor middagen står litt ekstra i fokus?

Jennifer: Det er på fredager. Da bruker vi litt tid på å lage middag alle sammen.

Intervjuer: Er det noen grunn til at det er akkurat fredager?

Jennifer: Det er fordi vi som regel har fri på fredag kveld. Dette også siden jeg ellers pleier å jobbe mye kveld.

Intervjuer: Når på fredag spiser dere det spesielle måltidet?

Jennifer: klokken seks.

Intervjuer: Hva skiller fredagsmåltidet deres fra hverdagsmåltid?

Jennifer: Da kan barna hjelpe til med å lage mat. Det gjør ikke noe om de legger seg litt senere heller, siden de har fri dagen etter.

Intervjuer: Velger dere mat ut ifra at barna skal kunne hjelpe litt til? Og hva slags middager pleier dere å ha? Er det noe fast?

Jennifer: På fredager pleier det å være taco. Da kan de hjelpe til å vaske litt grønnsaker, kutte grønnsaker. Hjelpe litt til å dekke på.

Intervjuer: Det er på en måte en hel rutine gjennom hele prosessen. At alle hjelper litt til?

Jennifer: Ja.

Intervjuer: Hva består en typisk fredag av? Kan du forklare noen av ingrediensene?

Jennifer: Det er agurk, ost, kjøtt. Jeg er veldig glad i tomater, mango, koriander, blandet med rød løk. Eeh... Vanlig taco. Litt revet ost og reva grønnsaker. Salat.

Intervjuer: Bruker dere noen ting som er på boks? Noe som ikke kategoriseres som hjemmelaget?

Jennifer: Vi har prøvd alt. Alle forskjellige typer. Alt fra First Price til Rema 1000 til...

Intervjuer: Har dere preferanser på hvilket merke dere bruker på tacoen. Om det er Santa Maria eller om det er noen av de andre? Har dere noen fast som dere går for?

Jennifer: Nei. Hehehe

Intervjuer: Hva definerer du som hjemmelaget mat?

Jennifer: Hmmm. Det tror jeg må være supper. Grønnsakssuppe. Det er det mest ordentlig hjemmelagde maten vi spiser tror jeg.

Intervjuer: Definerer du for eksempel posesuppe som hjemmelaget? Om du for eksempel har brukt alt annet ferskt av grønnsaker.

Jennifer: Nei, det er ikke hjemmelaget.

Intervjuer: Har dere fokus på at det skal være hjemmelaget mat i huset?

Jennifer: Nei, det har jeg ikke tid til. Jeg kan gjøre det selv alene men ikke med hele familien.

Intervjuer: Er det visse type mat dere ikke spiser? Da eksempel på en fredag? Noe som ville vært helt utenkelig?

Jennifer: Jeg tror ikke vi spiser Pizza fra frysedisken på en fredag.

Intervjuer: Hva med resten av uken? Er det noe dere absolutt ikke kunne tenke deg og hatt på bordet?

Jennifer: Nei, egentlig ikke. Vi spiser alt.

Intervjuer: Spiser dere ofte fisk?

Jennifer: Ja, det gjorde vi ikke før vi fikk barn. Men minimum 2 ganger i uken. Ellers så bruker vi fisk som pålegg på brød. Hvertfall til barna.

Intervjuer: Er det barna som er pådriver på dette eller er det foreldrene?

Jennifer: Det er en favoritt hos et av barna. Så det er vel de som vil ha det. Vi spiser det ikke. (Tror kanskje hun mener pålegg.)

Intervjuer: Hva slags fisk er det snakk om da?

Jennifer: Makrell i tomat eller fiskepudding eller kaviar eller tunfisk.

Intervjuer: Jeg tenker på middager. Hvis dere har fisk til middag?

Jennifer: Da er det som regel laks eller ørret.

Intervjuer: Har du noen favoritt fremgangsmåte for å lage fisken?

Jennifer: Ovnsbakt

Intervjuer: Hvor i huset spiser dere?

Jennifer: Vi spiser på kjøkkenet. Spiser på bordet eller kjøkkenbenken. Det kan hende at det blir på gulvet foran TV-en. (Tror hun mener barna.)

Intervjuer: Litt på barnas premisser noen ganger?

Jennifer: Ja, litt.

Intervjuer: Er det du som lager mesteparten av maten?

Jennifer: Alltid,

Intervjuer: Er det på grunn av interesse eller siden det passer best?

Jennifer: Det er ren plikt.

Intervjuer: Hvor henter du inspirasjon til middagene fra?

Jennifer: Det er fra reklame på TV eller matprat.no. Eller på TV2, God Morgen Norge. Wenche.

Intervjuer: Ser du på tv for så å bli inspirert til å lage noe lignende?

Jennifer: Ja, som regel bare noe lignende. Hvis jeg følger oppskrift så har vi gjester.

Intervjuer: Det er ikke diktat, men mer inspirasjon?

Jennifer: Ja.

Intervjuer: Hva er familiens favorittrett?

Jennifer: Tenker du på voksne eller barna?

Intervjuer: Det er opp til deg å bestemme.

Jennifer: Det mest koselige er taco men det er fordi det er hyggelig setting. Men livrett? Det tror jeg ikke. Jeg tror livretten til barna er frokosten. (alle ler)

Intervjuer: Hva spiser de til frokost?

Jennifer: Da blir det Cherios eller havregryn. De vil gjerne ha det hele tiden.

Intervjuer: Hva var din favorittrett som barn?

Jennifer: Spagetti Bolognese.

Intervjuer: Lager du ofte det?

Jennifer: Ja, jeg gjør det.

Intervjuer: Går du tilbake i barndommen for inspirasjon? Lager du mye av det samme som du fikk servert når du var liten?

Jennifer: Nei. Jeg fikk mye kål når jeg var liten. Vi spiser veldig lite kål. Hehe.

Intervjuer: Gått litt lei av kål?

Jennifer: Jeg prøver å lage litt sunnere variant av spagetti og kjøttdeigen enn det jeg fikk servert kanskje.

Intervjuer: Hva er forskjellen?

Jennifer: Putter i litt mer grønnsaker. Det er ikke ferdig saus på boks. Uten om tomat på boks.

Intervjuer: Hvordan stiller barna dine seg til grønnsaker?

Jennifer: De liker det. Eller hun minste er ikke så glad i det. Han eldste liker rå grønnsaker. Han liker å vite hva han putter i munnen.

Intervjuer: Hadde dere noen typiske matretter som gikk igjen da du var barn.

Jennifer: Havregryn kanskje.

Intervjuer: Ser du på matrelaterte programmer?

Jennifer: Nei, egentlig ikke. Så på Jamie Oliver før jeg ble mor. Ikke nå lenger.

Intervjuer: Hvilket forhold har du til Salma laks?

Jennifer: Det smakte jeg for første gang for et år siden.

Intervjuer: Men ikke noe som dere pleier å kjøpe inn?

Jennifer: Nei, men det kan vi kanskje begynne å gjøre.

Intervjuer: Hvor handler dere matvarer?

Jennifer: Nærbutikkene. Rema100 eller Kiwi.

Intervjuer: Bruker dere handleliste for handle?

Jennifer: Vi tar en stor handel 2 ganger i uken med handleliste.

Intervjuer: Er det de samme butikkene hele tiden?

Ja, dessverre.

Intervjuer: Kan du beskrive familiens siste restaurantbesøk?

Jennifer: Teller McDonalds da eller? Hehe.

Intervjuer: Ja det telles.

Jennifer: Nei, vi pleier ikke å gå på restaurant. Men om vi drar på McDonalds, kjører vi og henter maten.

Intervjuer: Hvor stor påvirkning har barnas ønsker på valg av middag?

Jennifer: De hadde stor påvirkning, men vi sluttet med det fordi jeg ikke gadd å lage to middager. De har ikke påvirkning lenger.

Intervjuer: Er det med og handler?

Jennifer: Ja, noen ganger. Helst ikke

Intervjuer: Hvordan og nå blir middagsmenyen bestemt?

Jennifer: Det hender at barna og de andre er med å bestemme hva vi skal spise i dag eller i morgen, men ikke for hele uken.

Intervjuer: Hender det at beslutningen om middag blir tatt i butikken?

Jennifer: Nei.

Intervjuer: Går det også på hva som er tilgjengelig i hjemmet?

Jennifer: Ja, bruker det jeg har i fryseren.

Intervjuer: Hender at dere drar til Sverige for å handle.

Jennifer: Nei. Vi handler der når vi er der på grunn av familiebesøk. Men vi drar ikke for å handle.

Intervjuer: Kan du beskrive alkoholmønsteret til måltidene i løpet av uken.

Jennifer: Nesten alltid vin til maten. Ellers vann. Barna får vann. Vi venter av og til til barn har lagt seg men som regel ikke. Heller litt alkohol over hele kvelden enn mye rett før søvn.

Intervjuer: Hvordan stiller dere dere til krydder. Spiser dere sterk mat.

Jennifer: Ja, mye chili. Fersk chili.

Intervjuer: Og andre sterke krydder gjerne inspirert fra utlandet?

Jennifer: Nei, går mye løk og hvitløk og chili og salt og pepper og koriander.

Intervjuer: Har dere vaner på dessert?

Jennifer: Aldri, kanskje lørdager sjokoladepudding med vanilje saus.

Informant 3 - Kulturell Middels - Michael og Jennifer – Plassering i det sosiale rom.

Intervjuer: Hvilke ferie reiser har du vært på de siste? Inkluder hytteturer. Jennifer: Hyttetur til Hemsedal nå ja. Spania, malaga en måned. Og Egypt på All Inclusive. Skikkelig turiststed. Første gangen med All inclusive.

Intervjuer: Med barna begge turene?

Jennifer: Ja.

Intervjuer: Hva er deres sivile status?

Jennifer: Gift

Intervjuer: Hva jobber dere med?

Jennifer: Jeg er hjelpepleier, jobber med multihandicappede barn i en avlastningsbolig.

Michael: Jeg er IT konsulent.

Intervjuer: Hva slags utdanning har dere?

Jennifer: Hjelpepleier

Michael: Gått dataskole. Er ikke ingeniør

Intervjuer: gikk dere på privat eller offentlig skole?

Jennifer: Offentlig.

Intervjuer: Snakker dere flere språk?

Jennifer: Dansk og engelsk

Michael: Engelsk, italiensk, norsk, litt spansk og svensk.

Intervjuer: hvor bra italiensk snakker du?

Michael: Snakket flytende en gang i tiden. Lenge siden. Jeg bodde i Italia. Blir ikke brukt lenger.

Intervjuer: Hvilken utdanning har deres foreldre?

Jennifer: Pappa er elektriker, mamma er kunstner.

Michael: Pappa er ingeniør, mamma er førskolelærer.

Intervjuer: Hvilken type kaffe lagde/kjøpte dere sist?

Jennifer: Evergood traktekaffe. Presskanne har vi uten å bruke den ofte.

Intervjuer: Hvilke magasiner, aviser blader leser dere?

Jennifer: Dagbladet.

Michael: Jeg leser Aftenposten, A-Magasinet, Innsikt, VG, dagbladet, Landroverblader, ski-blader og interiørblader. Kjøper musikkprodouksjonsblader

Intervjuer: På nett da?

Jennifer: Har man tid til det?

Michael: Jeg leser mye musikk ting. Blogger og den typen ting. Flipboard plukker jeg her og der. Hender jeg leser forskjellige nettaviser hverdag.

Intervjuer: Hvor bor dere?

Jennifer: Spikkestad

Intervjuer: Kjøpt eller leier?

Michael: kjøpt

Intervjuer: Hva pynter dere stuen med?

Michael: Malerier. "Ekte Picasso", bass-gitar. Ingen familiebilder.

Intervjuer: Hvilken musikkjanger hører dere på?

Jennifer: Alt

Michael: Mye forskjellige.

Jennifer: du hører mye på rock. Michael: Jeg hører mye på indie.

Intervjuer: Har dere en favorittartist?

Michael: Absolut favoritt er The Queens of the Stone Age.

Intervjuer: Hvilke komponister kjenner dere til?

Michael: Ramse opp? De opplagte.. Mozart, Beethoven , Grieg, Baresi, Chopin.

Intervjuer: Har dere spilt instrumenter?

Michael: Spiller bass og keyboard.

Jennifer: Nei, ble tvunget til piano men jeg sluttet.

Intervjuer: Har dere hatt eller har kjæledyr?

Jennifer: Har hatt mange. Ingen nå. Hund , katt, marsvin.

Michael: samme.

Intervjuer: Hvilken bok leste du sist?

Jennifer: Tusen strålende soler.

Michael: Kurt Vonnegut, While mortals sleep.

Intervjuer: Hvilke forfattere kjenner dere til?

Michael:Gald i Tom Robins, Kurt (disse amerikanerne.) Hunters, Thompsen, Tom Wolfie.

Jennifer: Har lest alle bøkene til Jo Nesbø.

Intervjuer: Hvilket to TVkanaler så dere mest på forrige uke?

Michael: TV2 og NRK.

Intervjuer: Hva med radiokanaler.

Michael: P3.

Intervjuer: Kan dere nevne en person dere ser opp til?

Jennifer: Mormor.

Michael: Fattern kanskje.

Intervjuer: Hvem andre enn deg selv påvirker dine valg?

Jennifer: Jeg påvirker Michael sine valg. Jeg bestemmer over Michael. Hehe

Intervjuer: Hvilke type sjangere innen film liker dere?

Jennifer: Action og drama.

Michael: Ja, vi ser jo mye blockbustere når vi skal se på søndagsfilm. Ellers så jeg mye på film på toget på vei til jobb. Alt mulig rart

Jennifer: Du ser jo gamle klassikere. Science fiction og 70-tallet og sånt.

Michael: Jeg ser alt fra Science Fiction til musikkdokumentarer og den typen ting.

Intervjuer: Hvilke regissører kjenner dere til?

Jennifer: De kjente.

Michael: Er dårlig på sånt. Al Hartley, Tarantino

Jennifer: Tarantino er vel en favoritt.

Michael: Almodovar.

Intervjuer: Har dere eller disponerer dere hytte?

Jennifer: Vi har hatt, men disponerer nå min bror sin. På Nesbyen.

Intervjuer: Hvilket parti stemte dere på sist?

Michael: Stemmer ikke

Jennifer: Stemte SV for mange år siden. Det hadde jeg ikke gjort igjen.

Intervjuer: Har dere en favorittkunstner?

Jennifer: Picasso og mamma

Michael: Jeg nei. Var på Picassomuseet i Barcelona. Det var jo...

Jennifer: Du er vel heller opptatt av fotokunst.

Michael. Ja, men jeg vet ikke så mye om det.

Informant 4 – Kulturell Elite – Berit og Åsmund – Spørsmål angående matvaner.

2 voksne, to barn (9/14 år)

Intervjuer: Hvem står for matlagingen i husstanden?

Åsmund: Det er vel egentlig deg.

Berit: Nei, jeg vet ikke det. Vi deler jo på det. Du lager vel litt mer ekspansive ting som er laget fra bunnen av, men det er egentlig blitt litt mindre av det. Litt sånn, barn som plages av kresenhet, så når man lager mat som går kjapt og kanskje er litt sånn halvfabrikat, så gjør jo han like mye.

Åsmund: Du baker mest kaker, jeg baker mest brød.

Berit: Jeg vet ikke det... Du baker brød og du baker nøttekaker. Etter at vi ble dratt inn i korpset begynte det å bli litt ferdigkaker fra pose. Da er det jo så kjapt at hvem som helst kan gjøre det egentlig. Så det har blitt litt mindre av det og. Vi er litt mye ute, og ikke så mye hjemme.

Intervjuer: Er det dager hvor middagen står litt ekstra i fokus?

Åsmund: På lørdager...

Berit: Vi er ikke helt enige om dette. Jeg har prøvd å innføre felles matlaging og sånn, men det er ikke helt ditt interessefelt, så det har ikke blitt så mye av det.

Åsmund: Vi har jo litt bedre tid i helgene. På lørdager for eksempel...

Berit: Det blir lørdag og søndag. I vært fall en av dagene der vi lager. Da blir det litt sånn.. vi spiser mye laks.

Åsmund: Skal vi ta den sunne delen?

Berit: Jo jo, sånn til middag. Laksefileter er jo rent kjøtt, så om man har pasta eller ris og noen grønnsaker, så vil jeg regne det som mat laget fra bunnen av, selv om det ikke er en ekspansiv sak som tar lang tid. Altså, det går jo veldig kjapt også.

Også går det en del i Salmalaks, for han eldste liker sushi og rå laks, så vi har spist en del av det. Det blir også til at vi har flere ting per middag, for det er ikke alle som liker det samme. Vi deler det opp så Lea (9 år) får fiskepinner som er typisk ferdigmat hvis vi andre spiser laks, for hun er ikke alltid like begeistret for det.

Åsmund: Det er vanlig av og til at vi kjører pastaretter med for eksempel kjøttsaus. Og pannekaker. Det er jo laget fra bunnen av. Altså, det er jo ofte vi ikke spiser sammen, for Trym(14 år) trener. Halv fem drar han og trener borte på... så da spiser han salat for eksempel.

Berit: Også spiser han når han kommer hjem igjen. Når han har vært på trening på fredager har det jo hendt av vi har venta til han er kommet hjem. Og litt sånn, da kan vi lage pizza fra bunnen.

Intervjuer: Men i helgene er det mer fokus på god mat?

Berit: Det har vært av og til hvis jeg har dratt hjem tidligere av en eller annen grunn, og han har jo jobba litt mindre, at vi på en måte har gjort det en dag i uka, men det er litt med det at det er så mye aktiviteter. Det er på en måte ikke noe poeng å lage en stor middag om minst en ikke befinner seg ved middagsbordet.

Åsmund: Frokoster spiser vi alltid. Det er et viktig måltid. Og på lørdag og søndag har vi som regel et lengre bord. Og T ser på TV under frokosten.

Berit: I vertfall før.

Intervjuer: Og lunch tar dere hver for dere.

Berit: Ja, på jobb og skole, men på fridager har vi i vertfall tidligere nå han eldste var litt yngre gått mye på tur, har vi helst da på en markastue hatt med matpakke, og supplert med vaffel eller bolle eller noe. Eller bare matpakke basert på hytta for eksempel. Vi er ikke sånne som lager et svært bål og stormkjøkken og sånn. Ellers kan vi gå på kafe i helgene, eller på kaffebar. Det har vi gjort en del selv om det har blitt mindre av det nå. Det er noe med det å ha en 14åring. Han er jo aldri der. Det blir en ny verden på ungdomskolen. Så vi prøver å holde igjen og passer på at han har et sunt kosthold, men det er ikke så lett å styre og å overvåke lengre.

Intervjuer: Er det noe dere absolutt ikke kunne spist i helgene?

Åsmund: Det varierer jo. Noe av problemet er at barna liker helt spesifikke ting..

Berit: Vi spiser nok ganske lite kjøtt. Vi lager veldig sjeldent biff og stek og sånne ting. Det har vi nesten aldri. Jeg kjøper aldri kjøtt og føler meg helt analfabet hvis jeg står ved kjøttdisken. Jeg kan kjøpe kjøttdeig, men med en gang det er snakk om biff eller koteletter eller stek.. vi har det aldri. Men jeg er oppvokst med mye av det. Vi hadde det ganske mye fordi min far gikk på elgjakt, så jeg vet ikke om jeg fikk litt sånn metningspunkt. Vi bruker kyllingkjøttdeig i kjøttsauser da. Du spiste også mye kjøtt som liten men det virker ikke som du savner det?

Åsmund: Nei, men jeg liker en god biff. Jeg spiser det ofte på restaurant.

Berit: Jeg foretrekker fisk. Det er ikke det at det er tabu med kjøtt, det bare blir ikke sånn. Jeg er ikke sånn som jager fårrikål og supper fra bunnen av og sånne store ting da.

Intervjuer: Litt av det vi er ute etter er om det er noen matretter som ikke hadde passet seg i helgen. Som for eksempel Fjorland som søndagsmiddag.

Berit: Nei, vi ville ikke laget Fjorland hvis vi for eksempel skulle hatt foreldrene mine på middag. Da går det heller i en lakseform som jeg kan lage på en eller annen kreativ måte. Men hvis vi skal ha risengrynsgrot foretrekker vi faktisk Fjorland. Den er god på smak. Det er ikke så lett å få til den risengrynsgroten. Så er det en av de fiskesuppene som det hender jeg kjøper ferdig, som er veldig god. Jeg kan godt kjøpe den type mat, men ikke hva som helst. Jeg kjøper ikke kjøttkaker eller svinefilet eller medisterkaker som ferdigmat.

Åsmund: Vi må ikke glemme kalkunpølsene. De har det vært et enormt forbruk av i det siste. Det spises hvis barna skal ut på noe raskt. Da stapper de i seg kalkunpølser.

Berit: De liker ikke vanlige pølser så da har det gått i kalkun. Jeg føler at det er litt sunnere.

Intervjuer: Er det noe spesielt sted dere henter inspirasjon til maten dere lager?

Berit: Sønnen vår har sett på en del sånne matprogrammer og har kommet med ideer, men han har alltid vært uvillig til å sette ideene ut i live selv. Så han kunne si; Å, mamma, kan ikke vi lage sånn og sånn. Så da kan vi godt eksperimentere og prøve litt. Du er vel ikke opptatt av å prøve ut nye ting i matveien?

Åsmund: Nei, det er dette med tidsmomentet igjen. Man bruker så lang tid på det.

Berit: Jeg tror ikke han ville fått inspirasjon av å se på... Hvis han skal ha det så fint som på 4 stjerners middag, går han heller på restaurant. Han kan gå på restaurant med Michelen-stjerner og i det heletatt. Så da tar han det der.

Åsmund: Og det gjør jeg annen hver dag! Hehe.

Berit: Nei, det blir jo ikke så ofte, men det er mer som en fritidsinteresse. Det må jo være lov. Det er ikke noe galt med det, jeg er selv med noen ganger.

Åsmund: Men det viser et bilde av at man har grenseløst med penger, men det er en gang i semesteret.

Berit: Nei, det er jo både miljøvennlig og ikke nødvendigvis en stor utgift hvis du sammenligner med mye annet.

Åsmund: Hvis man skal se sånn på det er det jo samfunnøkonomisk, særlig hvis det er kortreist.

Intervjuer: Men tilbake til matrelaterte TV-programmer.

Berit: Nei, nå sitter jeg i sofaen og det er blitt en sjeldenhet. Jeg ser på en ting og det er Nytt på nytt, ellers blir det ikke så mye.

Jeg har sett en episode av Helstrøm, hvor han skjelte ut en stakkars familie.

Trym: De har grunn til det, for de spiste bare drittmat.

Berit: Han ville nok kjeftet på oss også!

Nei, jeg liker ikke helt stilen til han Helstrøm. Jeg så en del på fjernsynskjøkkenet som liten også så jeg på Britt Gåseng.

Intervjuer: Hvordan definerer dere hjemmelaget mat?

Berit: Altså... Jeg er ikke sånn som syntes det er halvfabrikata og bruke tomatbokser, så for meg er det fra bunnen av når jeg har putta forskjellige ingredienser i en kjele. Men om du blander ut en pulverpose med vann er jo ikke det hjemmelaget. Så da er det Torokake til korpset og ordentlig kake til selskap.

Intervjuer: Spiser dere mye hjemmelaget middag i løpet av uken?

Åsmund: Ikke mere en to dager...

Berit: Men så har vi jo hjemmelaget brød.

Åsmund: Men nå er det snakk om middag, så ikke mer en to eller tre ganger.

Berit: Og så lager vi matpakke som er laget delvis med hjemmelagede...

Åsmund: Men nå er det middag vi snakker om.

Berit: Litt sånn halvveis. Jeg kan for eksempel lage grønnsaksblanding, fisk og saus og så sette det i ovnen. Jeg tenker at da har jeg laget maten fra bunnen av, men jeg kunne selvfølgelig brukt friske grønnsaker. Da ville det vært litt mere jobb. Så jeg kan bruke noen kjøpte løsninger på å få det hjemmelaget på en kjapp måte.

Intervjuer: Har dere noen faste retter i løpet av en uke?

Berit: Vi har fisk flere ganger i uka. Vi har disse fryste laksefiletene minst en gang i uka.

Åsmund: Og pannekaker det har vi. Eller kanskje ikke hver uke.

Berit: Det har vi ikke så veldig ofte. De siste årene kan vi si at vi har hatt fiskepinner en gang i uka for hun (T) har ofte med seg noen hjem. Og da er det gjerne fiskepinner det går i.

Åsmund: Men det er et tidsspørsmål, for det er ofte de skal ut igjen på turning eller noe, så da tar vi ting som går fort å varme opp.

Intervjuer: Hvilket forhold har dere til krydret mat?

Berit: Nå for tiden er det tandori marsala som jeg strør over all fisken. Også pepper og salt selvfølgelig. Også bruker jeg en del karri og litt timian. Jeg er litt forsiktig med chilien.

Trym: Hva med i de kyllingwokene da?

Berit: Ja da bruker vi sånne sauser som er kjøpt inn, ellers så bruker vi soya. Men det er egentlig bedre med sånne bokser. De er jo ferdig krydret.

Også er jeg veldig glad i safran, men det har vi ikke så veldig ofte. Da er det en tendens til at det blir brukt opp. Det har jeg da på fisken.

Åsmund: Sitronpepper på fisken. Det er sånne ting...

Berit: Og oregano i kjøttsauser. Det er litt krise hvis vi ikke har. Og grillkrydder liker ungene. Jeg har det aldri i maten.

Intervjuer: Hvilket forhold har dere til alkohol til maten.

Berit: Jeg drikker ikke alkohol, så for meg blir det littegrann ut. Hvis han syntes maten er fin og definerer det som fin hjemmelaget mat som jeg har laget så kan han ta et glass rødvin. Det kan være på en hverdag. Eller øl. Hvis vi har pizza for eksempel vil han ha øl til.

Intervjuer: Hvilket forhold har dere til dessert?

Trym: vi har aldri dessert!

Berit: Det er sjeldent. Det kan være på hytta hvor han kan lage sjokoladepudding. Det er lenge siden nå altså.

Åsmund: Jeg har sagt jeg skal gjøre det hjemme.

Berit: Vi har jo masse bær i hagen som vi egentlig ikke er så flinke til å bruke, så jeg skal prøve å ha vaniljesaus i skapet, så vi kan ha bær med vaniljesaus om sommeren. Om sommeren har vi jo is, og da kan vi ta pinneis etterpå. Men vi har veldig sjeldent dessert som en del av måltidet.

Åsmund: Hjemme så hadde vi alltid dessert. Og kaffe og kaker. Hvis vi har dessert er det oftest i helgene, men der vel erstattet med lørdagsgodt.

Intervjuer: Har dere en rett som er familiens favorittrett?

Berit: Pasta med kjøttsaus. Det liker vertfall alle. Eller taco.

Intervjuer: Hadde dere noen favorittretter som barn?

Åsmund: Jeg har spist blodpudding og lutefisk og ikke minst hvalbiff med transmak. Men favoritter. Kjøttkaker og dyrestek med saus og poteter.

Berit: Det må bli spagetti med kjøttsaus. Men det varierte fra kjøttsaus til kjøttsaus. Og risengrynsgrøt. Det var en dag i uken vi hadde risengrynsgrøt. Og dynegrøt. Jeg vet ikke om dere har hørt om det?

Intervjuer: Hvor handler dere matvarer?

Berit: Coop, Rema 1000 og Spar.

Åsmund: Hvis jeg ikke har bil så går jeg til det kortest unna og det er Coop.

Berit: på spar er det hakke finere for de har større utvalg. For eksempel kaffe kjøper jeg der for der har de Jacobs, som er superdyr og fin, men når man har noen få sånne ting kan man unne seg det, syntes jeg.

Intervjuer: Hva pleier dere å servere hvis dere har middagsselskap?

Berit: Hvis det var middag de var bedt til ville jeg vel laget en sånn lakseform. Eller lasagne har jeg lagd. Sist gang hadde vi et vennepar som hadde små babyer som ikke kunne være sent oppe, så da lagde jeg suppe. En veldig god ertesuppe. Veldig kjapt men veldig god. Selv om jeg vet at ikke du syntes den var så god. Den var fra en oppskriftsbok og alt. Da er det fint!

Åsmund: Og jeg hadde bakt nøttekake.

Intervjuer: Hvordan var deres siste restaurantbesøk?

Berit: Vi var jo på Peppes i påsken men... Sist vi var på en fin restaurant?

Åsmund: Vi var jo på Mona Lisa uten Trym...

Berit: Når var vi ute sist da? Det var ikke på Oskars gate det da? Vi har vært ute etter det.

Åsmund: Vi har vært veldig lite ute i det siste. Jeg har vært på Feinschmecker nå i januar med en gourmetvenn som jeg går mer på restaurant med enn...

Berit: Så var vi på fin restaurant i Hemsedal.

Åsmund: Men for å svare seriøst på det var det på Peppes i Nydalen nå i påsken.

Berit: Vi har et restaurantbesøk på planen men vi klarer ikke bli enige. Jeg vil gå på sult, men han har av en eller annen grunn ikke lyst. For under et år siden var vi på Cat ---i Oxford. En fantastisk fin restaurant.

Intervjuer: Hvor mye føler dere at barna påvirker valg av middagene?

Berit: Alt! Jeg skulle gjerne prøvd ut nye ting. Det er liksom ikke noe vits i når vi vet de ikke vil smake på det en gang, og som du sikkert hører er jeg litt sur for akkurat det. I tunge stunder kan jeg tenke at jeg har sluttet å like og lage mat, men det er ikke helt sant da! Særlig Trym har blitt mye bedre og lært seg. Han var vel med mine foreldre til Danmark som 8-åring, men før det spiste han vel bare kalkunpølser. Da skjønnte han med seg selv at han måtte prøve noe nytt.

Intervjuer: Hvordan og når blir middagsmenyen bestemt?

Berit: Der og da! Jeg satt og utarbeidet slike fine lister på dataen en stund, men det var liksom ingen entusiasme for verken det eller ukeshandling.

Åsmund: Vi planlegger litt om morgenen.

Berit: Vi har hatt en idéer om at vi skal starte med ukeshandling, men jeg vet ikke jeg. Det er åpenbart ikke viktig nok for oss.

Informant 4 – Kulturell Elite – Berit og Åsmund – Plassering i det sosiale rom.

Intervjuer: Hvilke feriereiser har du vært på de to siste årene?

Berit: Hytta på Hemsedal, Oxford.

Intervjuer: Hva er din sivilstatus?

Berit: Gift.

Intervjuer: Hva jobber du med?

Berit: Språkforening.

Åsmund: Ansatt ved et større universitet.

Intervjuer: Hvilken utdanning har du?

Berit: Doktorgrad i lingvistikk.

Åsmund: Doktorgrad i musikkvitenskap.

Intervjuer: Gikk du på privat eller offentlig skole?

Berit: Offentlig.

Intervjuer: Snakker du flere språk?

Berit: Russisk, engelsk, norsk, litt fransk.

Åsmund: Norsk engelsk, litt russisk og tysk og fransk.

Intervjuer: Hvilken utdanning har foreldrene dine?

Berit: Doktorgrad i medisin, og vanlig medisintidning barneavdeling.

Åsmund: Videregående, jobbet i trykkesenhet.

Intervjuer: Hvilken type kaffe kjøpte/lagde du sist?

Berit: Jacobs Kenya Kaffe.

Intervjuer: Hvilke magasiner, aviser, blader, leser du?

Berit: Abonnerer på Morgenbladet, Turistforeningblad, Dagsavisen og Klassekampen.

Intervjuer: nrk.no. IKKE vg.no og db.no.

Intervjuer: Hvorfor leser du disse?

Berit: Gode politiske analyser.

Intervjuer: Hvor bor du?

Berit: Kjelsås.

Intervjuer: Har du kjøpt eller leier du bolig?

Berit: Arvet.

Intervjuer: Hva pynter du stueveggen med?

Berit: Julepynt, bilder, palestinsk kunst.

Intervjuer: Hvilken musikk sjanger hører du på?

Åsmund: Klassisk, pianojazz, russisk musikk.

Berit: Blanding, klassisk.

Intervjuer: Hvilke komponister kjenner du til?

Berit: Vi kjenner til for mange til å kunne ramse opp.

Intervjuer: Har du spilt instrument?

Berit: Piano.

Åsmund: Klarinett og piano

Intervjuer: Har du hatt noen form for kjæledyr?

Berit: Katt.

Intervjuer: Hvilken bok leste du sist?

Berit: Norrlands Akvavit av Torgny Lindgren.

Åsmund: Marions slør av Roy Jacobsen.

Intervjuer: Hvilke forfattere kjenner du til

Åsmund: Lindgren, Kundera, Knausgård, Dag Solstad.

Intervjuer: Hvilke to tv-kanaler så du mest på forrige uke?

Berit: Nrk1, nrk2.

Intervjuer: Hvilke radiokanaler hører du på?

Berit: P2.

Intervjuer: Fortell om en person du ser opp til?

Åsmund: Kulturministeren, Berit: Ole Kopreitan.

Intervjuer: Hvem andre en deg selv påvirker dine valg?

Berit: Familie.

Intervjuer: Hvilke type sjanger liker du innen film?

Berit: Krim.

Intervjuer: Hvilke regissører kjenner du til?

Berit: Sara Johnsen, Jannike Systad, bergmann.

Intervjuer: Har du eller disponerer du en hytte?

Berit: Ja, eier en, disponerer totalt 3.

Hvilket parti stemte du på ved forrige Stortingsvalg?

Rødt og Arbeiderpartiet.

Intervjuer: Har du en favoritt kunster?

Åsmund: Det er vanskelig må velge en, men får si Hillary Han.

Informant 5 - Økonomisk Vanlig - Trude - Intervju angående matvaner.

Intervjuer: Hvordan er husstanden din bygget opp?

Trude: Det er meg, samboeren min, og en liten gutt på tre år. Og to fugler.

Intervjuer: Kan du beskrive måltidsmønsteret for en gjennomsnittlig uke?

Trude: Det er jo lunch på skolen. Lunch i barnehagen. Også spiser vi jo frokost som oftest sammen så lenge vi ikke har tidlig forelesninger. Da spiser lillegutten frokost i barnehagen. Også spiser vi middag alle tre samlet. Ihvertfall oftest. Så lenge ikke skolen krasjer da.

Intervjuer: Så det er ingen spesielle dager hvor det brytes?

Trude: Det er tirsdager for eksempel. Da har jeg sen forelesning. Det varierer litt. Som i dag skal vi bort å spise hos besteforeldre, og da spiser vi alle sammen samlet da. Elles spiser han og sønnen sammen, også spiser jeg rester når jeg kommer hjem.

Intervjuer: Er det noe forskjell på de dagene hvor dere ikke spiser sammen, som for eksempel på tirsdager. Lager dere noe annen type mat da?

Trude: Ehh... Jeg er ikke så glad i fisk, så han prøver jo å lage litt fisk da. Men ellers så blir det veldig enkle matretter da. Han er jo gutt så han syntes det er veldig greit da å steke pølser og pizza... Litt enklere ting da.

Intervjuer: Ja

Trude: Det går jo helt fint det da.

Intervjuer: Hvem er det som som regel lager mat i huset?

Trude: Det er meg.

Intervjuer: Går det på interesse og lyst eller på...?

Trude: Både og. Jeg syntes det er morsomt. Jeg er ikke så glad i å lage mat, men jeg har vel kanskje litt mer interesse i det. Han syntes mat er mat. Det er bare noe man må ha. Så det er egentlig litt interesse, det er det jo. Men jeg syntes baking er mer morsomt enn mat da.

Intervjuer: Er det en spesiell dag i løpet av uken at middagen står litt ekstra i fokus?

Trude: Det blir vel i helgene. På lørdager. Da pleier vi oftest.. Da tenker vi ikke på alle kaloriene og alt det der. Da bare koser man seg og lager det man har lyst på. Rett og slett. Tenker ikke på noen ting. Da er det kos.

Intervjuer: Gjelder det bare lørdag, eller fredag, lørdag søndag?

Trude: Oftest. Fredag er jo taco. Som oftest har vi jo taco på fredager. Så det er jo ikke noe spesielt ved det. Det er jo tacodagen. Kan jo ikke bryte det nasjonale!

Intervjuer: Hva skiller lørdagsmiddagene fra middagene ellers? Det har vi jo vært litt inne på, men litt mer ingrediensmessig. Og lager du mat på en annen måte?

Trude: Ja, da tenker vi ikke så mye. Da kan vi liksom kjøre på med fløtegratinerte poteter og bare kos. Men ellers i hverdagen har vi prøvd å kutt bort alle de karbohydratene man får i seg så mye av. Så vi prøver å konsentrere oss om det, men på lørdagene kjører vi på med kos. Og da kan hele familien være med. Ellers er det bare meg som finner noe i fryseren. Men på lørdagen er alle med på å bestemme.

Intervjuer: Handler dere på samme butikken hver dag?

Trude: Nei. Det gjør vi nok ikke. Vi storhandler som oftest på Rema 1000, så tar vi småhandel på Meny, for det er Meny som er nærmest oss, mens storhandelen er det greit å ha med bil og hele pakka, så da tar vi det litt rimeligere i stede, og går på Rema 1000.

Intervjuer: Er det kanskje knyttet opp mot helg, det å handle litt på andre type steder?

Trude: Ja, på lørdager pleier vi å spise litt på kafe og sånt og da pleier vi oftest å gå på meny. Vi gjør det faktisk. Når du sier det.

Intervjuer: Vi pratet litt om taco på fredagen. Har dere andre faste måltider i løpet av uka?

Trude: Vi har lyst til å ha det, men vi har ikke kommet i gang med det. Vi spiser egentlig mest rent kjøtt og prøver å ha litt grønnsaker, og det prøver vi egentlig å ha hver dag. Vi prøver å få inn litt mer fisk da, men det er egentlig meg det går mest på da. Jeg liker bare sushi jeg. Rare meg!

Intervjuer: Du får ikke viljen din på det så ofte?

Trude: Jo det går greit, men treåringen er ikke så glad i sushi da.

Intervjuer: Får han egen mat da eller?

Trude: Ja han er jo veldig glad i fisk, ellers så får han både fiskepinner og laksefilet og... alle de fancy navnene på fisk jeg ikke kan.

Intervjuer: Hva består en typisk lørdagsmiddag av? Er ute etter ingredienser og hvordan det er bygd opp.

Trude: Oftest er det med fløtegratinerte poteter, og da er det jo fløte, poteter og ost. Så er det da kjøttdeig eller noe biff, eller indrefilet av svin eller noe sånt no. Noe litt godt no da. Og da pleier vi egentlig ikke å ha så mye saus ved siden av. Det er egentlig det. Også litt salat.

Intervjuer: Hva definerer du som hjemmelaget mat?

Trude: Alt fra scratch. Men han tåler jo ikke gluten, og jeg tåler ikke så godt melkeprodukter, så da må vi jo egentlig lage veldig mye fra scratch. Så sånn er det.

Intervjuer: Men hva legger du i ordet scratch da? For eksempel tørket pasta. Er det scratch?

Trude: Nei, det kjøper jeg ferdig, så flink er jeg ikke. Men jeg tenker da på for eksempel fløtegratinerte poteter. Det er så mange som kjøper denne posen, men jeg syntes det er helt unødvendig. Det er jo bare å kjøpe poteter, kutte dem opp og slenge dem i ovnen og ferdig, så jeg liker best... Sett for mye på Hellstrøm, vettu!

Intervjuer: Er det visse typer mat dere ikke spiser på lørdager? Er det noe som er «fyfy»?

Trude: Nei alt er lov på lørdag. Vi tar det egentlig som det kommer, men det er egentlig fisken vi burde ha mer av, men det kan jo hende vi har sushi på en lørdag. Det kan jo hende. Så på lørdag koser vi oss bare vi. Fridagen!

Intervjuer: Hvor i huset spiser dere?

Trude: Vi har spisebord i stua, så det blir enten der eller hvis det er pizza så sitter vi foran TVen og spiser og koser oss. Men det blir igjen litt mer helgerelatert, eller hvis noen er syke eller no. Men på en helt alminnelig hverdag så sitter vi alle tre ved bordet å spiser.

Intervjuer: Hender det at noen spiser i et sted i huset, mens de andre et annet sted?

Trude: Nja.. Hvis noen er syke eller no får de spise på sofaen, men ellers spiser alle samlet.

Intervjuer: Hvor henter du inspirasjonen til lørdagsmåltidet fra?

Trude: Det er på nett, på matprat, og på TV. Og på blogger.

Intervjuer: Leser du mye matblogger?

Trude: Jeg har egentlig bare lest en siden jeg har prøvd å kutte ut litt kalorier og sånt, så har jeg prøvd å lese en som går litt på LCHF, men vi har ikke satt oss helt inn i det, mer for å få litt inspirasjon. Så jeg har lest en som kaller seg for Chewbacka, en svensk blogger, da. Så jeg har lest litt av det da, som sagt bare for å få litt inspirasjon.

Intervjuer: Hva er familiens favorittrett?

Trude: Siden han er 3 år og elsker pølser, så blir det sikkert noe med pølser.

Intervjuer: Får han lov til å bestemme mye?

Trude: Han pleier å få bestemme sånn et par ganger. Et par ganger i uka. Men som oftest er det brødiskive med kaviar ellers er det pølse, så... kanskje når han blir større.

Intervjuer: Hvor planlegger dere måltidene?

Trude: Vi prøver å planlegge litt sammen, men ikke i matbutikken for da tar vi aldri med oss treåringen hvis vi ikke må. For det er helt umulig. Men vi prøver å planlegge litt sammen, ellers går vi og ser hva som finnes i matbutikken av tilbud og nye spennende ting og så tar vi det litt derifra.

Intervjuer: Så dere henter litt inspirasjon når dere går rundt i butikken også?

Trude: Ja.

Intervjuer: Hva var din favorittrett som barn?

Trude: Hmmm.. Husker jeg det? Det var noe svin. En svinerett med poteter og pasta. Moren min er kroatisk så jo mer karbohydrater jo bedre, i hennes hode da, vettu. Så både det og noe feit saus og sånt no.

Intervjuer: Spiste dere mye kroatisk mat når du var liten?

Trude: Dem har ikke så mye kroatisk, men de er veldig på med mye poteter og pasta. Det er ofte poteter og pasta i en rett. Det blir veldig mye. Og masse hvetemel.

Intervjuer: Er dette noe du har tatt med deg videre?

Trude: Nei, jeg har kuttet det helt bort, jeg. Det eneste er vel de sterke smakene. Jeg er veldig glad i sterke smaker. Så vi har ofte chili hjemme og sånne typer ting. Det liker vi. Så utforsker litt med sterke smaker.

Intervjuer: Ser du på noen matprogrammer på TV?

Trude: Jeg følger med på det meste faktisk. Høres ut som den TV-slaven. Både Master Chef og alle Hellstrøm-programmene som finnes. Ellers så har det vært veldig mange bakeprogrammer jeg syntes er morsomme å se på. Der finnes det jo ørten tusen. Bakemestere og Cupcakewars og alt mulig rart.

Intervjuer: Baker du mye selv eller?

Trude: Ja, Veldig mye.

Intervjuer: Når er det du som regel baker?

Trude: Det er mest i helgene. Samboeren min var så smart, da jeg var hjemme en periode, rett etter å ha fått sønnen vår kjøpte han en sånn kakebok. Så alle gutta mente at det var den beste saken han noen gang hadde kjøpt til meg. Får vi besøk så baker jeg.

Intervjuer: Er det da som dessert?

Trude: Ja, både som dessert og som lørdagsgodt for oss voksne. Han tassen får velge seg litt lørdagsgodt hvis vi går i gjennom en matbutikk på en lørdag, men til oss voksne pleier vi oftest å... Men det er jo også på grunn av gluten og melka mi da. Det er jo på grunn av det og. Hadde det ikke vært for det så hadde vi sikkert tyd til litt der og, men jeg syntes faktisk ting man baker sjæl er bedre jeg.

Intervjuer: Har dere ofte dessert?

Trude: Nei, hvis jeg skal si det sånn røffly er det kanskje en til to ganger i uka. Det er jo egentlig ikke så ofte, men når jeg baker så baker jeg tre fire...

Intervjuer: Er dessert knyttet opp mot helger?

Trude: Det er oftest knytta opp mot helger, hvis vi har det har vi det nesten alltid på lørdager og noen ganger på fredager. Det spørers egentlig hva vi gjør. Rett og slett. Men vi har det nesten aldri på hverdager. Da er det noe veldig spesielt no.

Intervjuer: Har dere forresten noen gang forrett?

Trude: Nei.

Intervjuer: Men når dere har dessert. Hvor lang tid bruker du på desserten i forhold til middagen?

Trude: 20% på middagen og 80% på dessert. Nei jeg vet ikke jeg, jeg bruker mye mere tid på bakinga, men det er fordi jeg syntes det er morsommere.

Intervjuer: Hvilket forhold har du til Salmalaks?

Trude: Ikke så mye. Det er egentlig nå i det siste hvor vi prøver å få i oss litt mere fisk da. Men samboeren min liker fisk veldig godt og sønnen min elsker jo fisk, så egentlig er det bare jeg som holder igjen. Det smaker jo godt de gangene jeg har smakt på det men det er vel hva man er vant til. Jeg er ikke oppvokst med fisk i familien. Bondefamilie fra Kroatia, så da...

Intervjuer: Så fisk er noe du har måtte lært deg i etterkant?

Trude: Ja, jeg har tatt meg selv i nakken på å prøve.

Intervjuer: Hva ble servert sist gang du hadde middagsbesøk?

Trude: Da lagde jeg faktisk ovnsbakt kylling med poteter. Poteter som jeg først dampet og så friterte i panna. Min egen pommes frites. Det var det jeg lagde da.

Intervjuer: Legger du litt mere arbeid i maten, tidsmessig når du har middagsselskap?

Trude: Både og.. Det spørers veldig når det er. Dette her var midt i uka så da gadd vi ikke gjøre for mye ut av det.

Intervjuer: Kan jeg spørre hvem som var gjester?

Trude: Det var ett vennepar fra Bergen, som hadde vært her i en uke, da var vi innom meny og ungene valgte seg tre poser potetgull. Så det ble jo egentlig mere potetgull enn mat den dagen men da ble det litt spesielt. Ellers hvis vi har gjester på en lørdag har jeg mye bedre tid så da kan jeg faktisk lage litt. Da pleier jeg å sette av litt mere tid og så prøver jeg og finne ut av, siden vi har så mange allergier, om dem har det.

Intervjuer: Det virker som om det er mye fokus på allergier i familien? Er det noen man må ta hensyn til?

Trude: Ja, svigerfar har jo diabetes og så det er kjempemorsomt når alle skal spise sammen. Hva skal man lage for noe?

Intervjuer: Kan du beskrive deres siste restaurantbesøk eller sist gang dere spiste ute?

Trude: Alle tre, eller bare oss voksne?

Intervjuer: Går greit med bare de voksne.

Trude: Det var nok sikkert sushi. Kan jeg tenke meg. Her nede på Byporten. Bare meg og samboeren. Så ofte spiser jeg ute!

Intervjuer: Spiser dere mye fast food?

Trude: Nei, egentlig ikke. Eneste som vi kan ty til er liksom Peppes, men vet ikke om det beregnes som fast food

Intervjuer: Da spiser dere pizzaen hjemme eller?

Trude: Både og. Egentlig, ofte spiser vi den ute hvis vi spiser uten, men det er kanskje en gang i måneden eller noe, så det er ikke så ofte. Det er også på grunn av gluten og allergi. Så da vet vi at vi kommer til å få vondt. Så vi prøver og ikke gjøre det så ofte da. Vi kjøper heller alle ingrediensene selv. Sånn ferdiggreier, også lager vi det sjøl hjemme. Så nei, vi spiste heller mer fast food før. Før vi fikk ungen. Nå skal vi plutselig bli så ordentligere når man får unger. Så nei det går ikke.

Informant 5 - Økonomisk Vanlig - Trude - Plassering i det sosiale rom.

Intervjuer: Hvilke feriereiser har du vært på de to siste årene?

Trude: Kroatia, Hemsedal med jobben, Københavnbåten et par ganger, Kielferga en gang.

Intervjuer: Hva er din sivilstatus?

Trude: Samboer og et barn.

Intervjuer: Hva jobber du med?

Trude: Samboeren jobber med markedsføring i G4S.

Intervjuer: Hvilken utdanning har du?

Trude: Samboeren er masterstudent. Jeg er utdannet frisør, drevet Vitabuttikk og nå student i markedsføring.

Intervjuer: Gikk du på privat eller offentlig skole?

Trude: Offentlig

Intervjuer: Snakker du flere språk?

Trude: Norsk, kroatisk og Engelsk

Intervjuer: Hvilken utdanning har foreldrene dine?

Trude: Mor gikk Syerskole

Intervjuer: Hvilken type kaffe kjøpte/lagde du sist?

Trude: Kjøpte: Narvesen Lagde: Nespresso

Intervjuer: Hvilke magasiner, aviser, blader, leser du?

Trude: Papir: DN, DB, Elle, Det nye, Vouge. Nett: Kampanje, DN, VG, DB osv.

Intervjuer: Hvorfor leser du disse?

Trude: For å vite hva som skjer i samfunnet, for å følge med i forelesning.

Intervjuer: Hvor bor du?

Trude: Tveita.

Intervjuer: Har du kjøpt eller leier du bolig?

Trude: Arvet.

Intervjuer: Hva pynter du stueveggen med?

Trude: Fine bilder av reklame kjøpt i Stockholm. Stor TV.

Intervjuer: Hvilken musikk sjanger hører du på?

Trude: RNB, Hiphop, barnesanger.

Intervjuer: Hvilke komponister kjenner du til?

Trude: Bach.

Intervjuer: Har du spilt instrument?

Trude: Nei.

Intervjuer: Har du hatt noen form for kjæledyr?

Trude: Undulat, dverghamster.

Intervjuer: Hvilken bok leste du sist?

Trude: Pensum og 50 Shades of Grey.

Intervjuer: Hvilke forfattere kjenner du til

Intervjuer: Hvilke to tv-kanaler så du mest på forrige uke?

Trude: TV3, Viasat4.

Intervjuer: Hvilke radiokanaler hører du på?

Trude: Ingen.

Intervjuer: Fortell om en person du ser opp til?

Trude: Mamma.

Intervjuer: Hvem andre en deg selv påvirker dine valg?

Trude: Kjæreste, kjendiser, artister.

Intervjuer: Hvilke type sjanger liker du innen film?

Trude: Komedie, skrekk.

Intervjuer: Hvilke regissører kjenner du til?

Trude: Ridley Scott, Tarrantino.

Intervjuer: Har du eller disponerer du en hytte?

Trude: Svigers har hytte på Valer.

Intervjuer: Hvilket parti stemte du på ved forrige Stortingsvalg?

Trude: Høyre.

Intervjuer: Har du en favoritt kunster?

Trude: Nei.

Informant 6 - Økonomisk Vanlig - Ola og Jessica - Intervju angående matvaner.

Intervjuer: Hvordan er husstanden bygd opp? Hvordan er familiestrukturen her?

Ola: Kjerringa vasker klær, og min samboer står for strukturen i hjemmet med vask av klær og huset, og middagen er mer delt 50/50 når begge to er i arbeid, men i dagen så er det jo hun i mammapermisjon og da er det jo lettere for hun å planlegge å ha middag klar når mannen kommer hjem, så det er sånn det skulle vært.

Intervjuer: Også er det to barn, som er hvor gamle?

Ola: To barn ja, 7 måneder snart 8 måneder og 3 år førstkommende lørdag.

Intervjuer: Kan du beskrive måltidsmønsteret for en gjennomsnittlig uke?

Ola: Mønsteret, hva tenker du på da? Er det hjemmelaget eller hva?

Intervjuer: Ja, litt hvordan dere spiser i løpet av en uke, og om dere har noen faste måltider.

Ola: Ingen faste måltider i løpet av en uke. Eller kanskje, jo, faste, da kan jeg si at vi mest sannsynligvis spiser taco en gang i løpet av uka. Om det er fredager eller om det er mandager er egentlig ikke noe fast rutine på, men vi pleier å ha det en gang i uken. Samme gjelder også skalldyr. Den er nå heller kanskje satt opp mot helgen, som regel fredagen eller lørdagen.

Utover det så er det at man prøver, i alle fall for barnas del, å spise fisk, og han spiser jo fisk et par ganger i uken, minst. Der er det også litt hipp som happ, men der er det, kall det ikke like variabelt, det går i det de liker. Kjøttboller, fiskekaker, fiskegrateng, og den biten der.

Intervjuer: Er det en dag i løpet av uken hvor middagen står litt ekstra i fokus hos dere? Hvor dere bruker litt ekstra tid?

Ola: Fredager og lørdager. Søndager er som regel spise ute, hos besteforeldre, altså svigers.

Intervjuer: Hva er det det går i da? Hva er det dere spiser i helgene? Er det noe som er fast eller er det noe annet?

Ola: Det er jo som regel skalldyr da. Reker, scampi, eller det kan være hummer i sesongen. Jeg fisker hummer selv. En god biff middag kan jo også være noe vi unner oss i helgene.

Intervjuer: Det pleier å være noe litt ekstra, noe som alle i familien liker?

Ola: Ja. Altså blir det helst de to voksne, men minstemann elsker også reker og blåskjell.

Intervjuer: Blir det ofte sånn at dere deler opp middagen med at voksne spiser det og barna spiser noe annet?

Ola: På hverdager blir det ofte det. Sånn som i dag hadde vi kyllingsuppe med chilli og der vet vi at ikke supper generelt går. Så det er faktisk sånn at han får sin egen middag også spiser vi en annen middag.

Intervjuer: Hva får han da?

Ola: Det kan være fiskegrateng, eller det kan være fiskekaker, fiskepinner, kjøttboller, med da nå rent raspede gulerøtter, noe cherrytomater eller agurk. Prøver få i han noen grønnsaker, ellers så blir det ikke noe barne-TV.

Intervjuer: Dere hadde ikke noen faste måltider i løpet av uken bortsett fra tacoen og skalldyrene?

Ola: Vi har ikke noen fast ukemeny. Vi spiser ikke fisk, i hvert fall fersk fisk på mandager, det gjør vi bare ikke, da vet vi at den er fra helgen.

Intervjuer: Er det noe fokus på fremgangsmåte på mat, at det skal være litt hjemmelaget?

Ola: Ja, for meg er det veldig viktig faktisk. Hun er jo utdannet kokk, og jeg er veldig glad i mat, og liker å på en måte, jeg skulle optimalt sett ønske å lage middag fra ”scratch” hver dag, og på en måte brukt lang tid på det, men det går ikke.

Intervjuer: Tidsklemma?

Ola: Tidsklemma tar det altså, også er det ganger man har glemt å ta ut ting fra fryseren kvelden før så blir det til at man ikke får lagt kjøtt i marinade over natta og sånne ting.

Intervjuer: Hva legger du i begrepet hjemmelaget mat?

Ola: Hjemmelaget pizza er ikke ferdigdeig, så mye som mulig fra ”scratch”.

Intervjuer: Er det for eksempel lov å bruke tørr spaghetti?

Ola: Ja, det er lov. Spaghetti er ikke noe som blir spist så mye her i huset.

Intervjuer: Er det noe fokus på at maten skal være sunn?

Ola: Ja. Nå er det jo for min del sånn at jeg har spist lavkarbo fra nyttår, så kan vi jo diskutere hvor sunt det er, men i hvertfall minske på karbohydratene er noe som det går mye av hjemme her og mye salat til kjøttet istedenfor å ha poteter og ris og sånt.

Intervjuer: Hvis vi ser på hva du spiste forrige helg, spiste dere noe ordentlig ”helgemiddag”?

Ola: Danskebåten med Farshid.

Intervjuer: Å ja, helgen før der igjen da?

Ola: Det er det vanskelig å huske. Er det lov å spørre samboeren?

Intervjuer: Det er lov.

Ola: Jessica? Hva spiste vi til middag forrige helg?

Jessica: Det var sikkert taco! Og reker.

Ola: Taco og reke.

Jessica: Og torsk, hos mamma.

Ola: Ja, også hjemmelaget torsk hos svigermor.

Intervjuer: Hva har dere i tacoen, med tanke på ingredienser?

Ola: Ikke mais. Det er viktig å få frem. Det er kjøttdeig også er det begynt å lage egne krydderblandinger istedenfor kjøpt tacokrydder. Det er løk, det er agurk, tomat, paprika, avokado. Det er ikke alle som spiser, også ost selvfølgelig. Rømme, tacosaus, kan også av og til være med ostesaus. Tror det er det, nei, også salat.

Intervjuer: Skjell eller lefse?

Ola: Skjell på den ene og lefse på den andre. Man får mer plass i lefsa vettu.

Intervjuer: Ja, det er noe med den.

Ola: Trenger man bare to, eller tre så har du gått på en smell. Skjer det også.

Intervjuer: Er det visse typer mat dere absolutt ikke kan spise i helga?

Ola: Sånn ikke i forbindelse med helgemat?

Intervjuer: Ja? Er det noe du ville stusset på at fruen hadde laget en fredag eller en lørdag?

Ola: Ja, type vanlig hverdagskost. Type sånn pasta carbonara eller pasta med kjøttsaus, vet ikke om det er så mye annet.

Intervjuer: Er det noe du ikke ville servert på bordet noen gang i uka?

Ola: Ja, det er vel.. det jeg ikke liker som hun liker. Pannekaker! For meg personlig er det ikke middagsmat i det hele tatt. Det vil jeg ikke ha servert til middag.

Intervjuer: Som dessert kanskje?

Ola: Ikke så veldig dessert menneske egentlig. Jeg liker å fylle opp på hovedretten, også sparer jeg desserten.

Intervjuer: Men hender det at dere har dessert?

Ola: Det hender ja. Hører nå mer til sjeldenheten, det er mest dessert når vi er borte hos svigerforeldre og sånne ting. Blir mer dessert om man tenker potetgull på kvelden, i helgen eller sånne ting, om det er dessert, eller tenker man om man har kjøpt inn noe is eller noe sånt,

Intervjuer: Ja, litt mer sånn.

Ola: eller sjokoladepudding så foregår ikke det så ofte her. Verken voksne eller barn.

Intervjuer: Hvor i huset spiser dere middag? Hvor er det måltidet skjer?

Ola: Kjøkkenet. Kan også være at foreldre spiser foran TV hvis vi har lagt barna, typ i helgen, så blir det foran TVen.

Intervjuer: Spiser dere alle måltider sammen? Middagsmåltider.

Ola: Hvis man ikke er ute og reiser og ute og farter så er det jo samlet. Det er ikke sånn at hun spiser klokken fem og jeg klokken syv hvis det var det du tenkte på?

Intervjuer: Nei, eller at barna sitter foran TVen, eller spiser i stua mens dere spiser her.

Ola: Nei. Samlingspunktet er kjøkkenet. For meg blir det egentlig feil å spise andre steder, sånn jeg er oppdratt i alle fall. .

Intervjuer: Hvor er det du henter inspirasjonen til for eksempel helgemiddagene fra?

Ola: Skalldyrene blir jo ferske råvarer. Viktig å ha det så fersk og nøytralt som mulig. Henter ikke så mye inspirasjon uten fra der, men hvis vi skal lage noe annet så er jeg veldig glad i det asiatiske kjøkkenet. Det er fantastisk.

Intervjuer: Hvor finner du da inspirasjon?

Ola: Både nett og bøker. Mest blir det nok nettet, og oppskrifter fra bøker vi kan utenom.

Intervjuer: Det er ikke noe Erling Sunde ”Under 100-lappen” butikkstemte oppskrifter?

Ola: Nei, faktisk ikke altså. Ikke blitt bitt av den basillen der. Jeg har appen og sånne ting, men jeg har egentlig ikke jeg har kjøpt inn en middag til den.

Intervjuer: Hvis man skal bestemme en familien favorittrett som alle er glad for å få på bordet, hva er det?

Ola: Skalldyr!

Intervjuer: Det er skalldyr ja? Hvordan ser skalldyrmiddagen ut med tilbehør og alt?

Ola: Hvis det er bare reker så har vi også ofte dampede blåskjell. Da er det ofte majones, eventuelt en aioli om vi har laget det, og det pleier vi som regel å lage selv og ikke kjøpe. Avokado, for min del, på rekene, eller så er det jo smør, majones og pepper. Ganske basic. Ikke dill i den familien her, men pepper.

Intervjuer: Hva var favorittretten din som barn?

Ola: Som barn? Godt spørsmål. Skalldyr har egentlig alltid vært favoritten. Jeg fikk ikke det så ofte som jeg har nå, men når jeg var mindre var det noe jeg ønsket meg til bursdagsmiddagen for eksempel. Hvor tidlig det startet vet jeg ikke.

Intervjuer: Er det mye av maten du lager i dag som du ble opplært til å spise når du var barn? Har du tatt med deg mye fra tiden du var liten?

Ola: Nei, ikke så mye. Jeg har egentlig ikke det. Kanskje med at min mor har vært hjemmeværende mesteparten av livet, og samlingspunktet der var på kjøkkenet hvor hun har laget mat hvis far har vært ute og reist med jobb, så det har alltid vært hjemmelagede

middager. Det er kanskje noe jeg har tatt med meg videre, den biten at jeg ønsker å ha det gjort ordentlig og ikke kjøpe Fjordland Biff Stroganov. Det kunne aldri falt meg inn. Så i underbevisstheten ligger nok det der, men selve rettene er nok ikke tatt med så mye videre.

Intervjuer: Hva var det dere spiste når du var liten?

Ola: Trebarnsmor så det gikk sikkert ofte mye i fiskepinner, og med potetmos. Det gikk mye i TunaMelt. Altså, tunfisk med majones på brødsiver med tomat og ost i ovnen. Det er noe jeg husker veldig godt at vi spiste ofte sånn etter å ha kommet hjem fra skolen og måtte videre på fotballtrening. Da var det mye av den tunabiten.

Intervjuer: Er det noe du kunne laget i dag?

Ola: Ja! Det hender det at jeg lager i dag. Det kan hende at er en sen frokost i helgene.

Intervjuer: Litt mer snack?

Ola: Ja. Eller som en lunsj i helgene eller sånne ting. Det er for så vidt en ting jeg har tatt med videre.

Intervjuer: Ser du mye på matprogrammer?

Ola: Ja. Jeg vil ikke si fast. Vi er ikke så veldig flinke til å følge med på programmer fast. Det har vært alt fra Hellstrøm til Masterchef til 4 Stjerners Middag til det nye programmet som heter Hele Norge Baker.

Intervjuer: Deler du Farshid sin fasinasjon for Hellstrøm?

Ola: Ikke på samme måte. Det har også noe med at hun ikke liker Hellstrøm i det hele tatt. Så hun synes han blir litt mye, og det kan jeg for så vidt være enig i at han kan bli litt mye.

Intervjuer: Hvilket forhold har du til salmalaks?

Ola: Salmalaks? Veldig god laks å lage sashimi med. Det gjør vi en del. En del og en del, men det er i alle fall ikke sånn at jeg favoriserer salmaen kontra den nye som heter ”Frøya”. Den synes jeg er like god.

Intervjuer: Men kjøper du mye vakuumpakket fisk?

Ola: Nei, ikke noe mer enn annen type egentlig.

Intervjuer: Spiser dere frossen fisk?

Ola: Ja. Sånne lakse.... Hva heter det for noe? Porsjonslaksene.

Intervjuer: Sånne remser?

Ola: Ja. Det hender det at vi har av og til. Eller så er det som regel fersk fisk. Hvor det da går i torsk og i laks.

Intervjuer: Hvordan handler dere matvarer? Hvordan er strukturen deres?

Ola: Hovedinnkjøpet blir gjort i Sverige. Det er fordelene ved å ha enebolig at man har muligheten til å ha stor fryser så man kan hamstre opp. Hadde vi bare hatt fryseren nede hadde det ikke blitt samme type mathamstring. Det blir til at vi kjøper inn hovedråvarene i utlandet. Så kjøper vi da grønnsaker og ferskvarene her hjemme.

Intervjuer: Ferskvarene og alt det som er utenom blir det handlet sporadisk, litt etter behov?

Ola: Ja, litt etter behov. Nesten, kanskje daglig, faktisk.

Intervjuer: Er ungene med da?

Ola: Både og.

Intervjuer: Har de mye påvirkning på hva som blir servert av middag i huset?

Ola: Kanskje ikke så mye ennå, men det blir jo til at det blir tatt med kanskje noe ekstra som ikke var helt tenkt. Er ikke så påvirkelig fra deres side ennå, men det har jo vært episoder hvor

jeg har spurt eldste sønnen hva han vil ha til middag, og da skal han ha hummer, og da sier jeg at det får han ikke, men da skal han ha reker og da har jeg blitt påvirket til å kjøpe reker. Det var en lørdag jeg var alene hjemme her.

Intervjuer: Når dere er i Sverige hva er de typiske tingene dere handler? Hva er det dere alltid tar med dere fra Sverige?

Ola: Kjøttdeig. Karbonadedeig. Svinefilet, disse frosne filetene. Svinekam som vi skjærer opp i koteletter selv. Også er det kyllingfilet, selv om det er blitt mer og mer rimelig i Norge, da med Rema1000 og Solvingen. Så det er ikke like mye hamstring på den biten. Også er det frossen høns til å lage suppe. Kanskje fryste andelår for å lage andeconfit.

Intervjuer: Hvordan er dere med alkohol til mat?

Ola: Om vi to er hjemme og skal spise middag så er det veldig, veldig sjeldent åpnet en flaske vin. Vi koser oss ikke så mye med alkohol til maten. Det kan hende at jeg drikker øl til maten, men det er på en måte ikke noe rutine på det, og jeg er ikke glad i rødvin heller så da blir det ikke til at vi drikker noe rødvin til maten.

Intervjuer: Er det noen retter som er mer selvskrevne å servere alkohol til?

Ola: Kanskje hvis vi lager en fin fiskerett i helgen, og om jeg har åpnet en flaske vin til å dampe blåskjellene med så kan det hende at vi bruker resten av vinen til å drikke, men utover det er det veldig lite av alkohol til maten.

Intervjuer: Sist du hadde middagsbesøk, hva serverte du?

Ola: Nå var ikke jeg hjemme på det besøket, men har det noen betydning?

Intervjuer: Neida, du kan bare svare det du vet ble servert.

Ola: Da ble det servert pasta, var det ikke det Jessica?

Jessica: Hva da?

Ola: Når mamma og pappa var her på fredag.

Jessica: Pasta med gorgonzola saus.

Ola: Pasta med gorgonzola saus og hjemmelaget salat.

Intervjuer: Kan du beskrive deres siste restaurantbesøk?

Ola: Å herregud. Det er pinlig da, men det er ikke pinlig sted, menne Gjelder det takeaway eller?

Intervjuer: Alt mulig rart.

Ola: Ja. Ja, da var det vel sushi her forrige uke, på søndag.

Intervjuer: Hvis dere stikker ut og spiser hvor eventuelt er det dere drar?

Ola: Det har vi ikke vært på lenge. Det er jo ille da. Hvor er det vi har spist ute? Vet du hva? Det er såpass lenge siden vi har dratt ut sånn på kvelden og spist altså, så det klarer jeg nesten ikke svare på.

Intervjuer: Gjorde dere det noe særlig mer før dere fikk barn?

Ola: Ja, jaa, det gjorde vi jo.

Intervjuer: Var det sånn at det var markant mye mer eller var det bare litt oftere?

Ola: Det var markant. Fra litt til ingenting er jo markant. Da var det litt mer sånn at når vi hadde vært sammen så og så lenge dro vi ut og spiste, men nå blir det litt mer til at vi lager heller noe hygge hjemme, selv om man faktisk har muligheten til å ha foreldre til å komme og være barnevakt. Sånn er det med småbarn.

Det høres jo veldig trist ut, men.

Intervjuer: Angående påvirkning, vi har jo spurt om det, men vi ble enige om at det var som regel dere som bestemte middag ikke sant?

Ola: Ja, eller, vi kan jo spørre han hva han har lyst på fiskepinner eller kjøttboller til middag. Da får han bestemme det.

Intervjuer: Når er det dere bestemmer middagsmenyen? Er det lagt opp for hele uken?

Ola: Nei. Faktisk aldri klart å planlegge det. Kanskje jeg har sagt at jeg har lyst på et eller annet til middag og hun sier; Nei, det kan vi heller spise til helgen, så har man kanskje satt av det til en av dagene i helgen. Eller så blir det kanskje bestemt kvelden før, eller faktisk den dagen.

Intervjuer: Da hadde vi et par spørsmål ved siden av her. Ja, angående krydret mat. Bruker dere mye krydder? Du nevnte litt chilli i suppen for eksempel?

Ola: Ja, bruker en del chilli og hvitløk, det går det mye av, og gjerne noe koriander i noen av rettene. Vi er ikke redd for å ha smakfull mat.

Intervjuer: Da har vi ferdig med del en, også har vi en del to som er litt mer for å plassere dere i det sosiale rommet. Dette er litt mer opprømsningsspørsmål.

Informant 6 - Økonomisk Vanlig - Ola og Jessica - Plassering i det sosiale rom.

Intervjuer: Hvilke feriereiser har dere vært på de to siste årene?

Ola: Thailand, USA, Florida, Texas, Sverige, Lofoten,

Intervjuer: Noen hytteturer kanskje?

Ola: Ja, altså vi har jo vært på hytteturer. Gaustablikk og Geilo.

Intervjuer: Hva jobber dere med?

Ola: Jeg jobber som Key Account Manager i et internasjonalt teknologiselskap. Er ansvarlig for retailmarkedet i Norge og noen nordiske kunder. Hun er da utdannet kokk, og har jobbet som kantineleder i tre, fire år, men fikk ny jobb i går. Så nå blir hun daglig leder i et bakeri.

Intervjuer: Hvilken utdanning har dere?

Ola: Fagbrev som kokk på samboer, og videregående skole på meg.

Intervjuer: Gikk dere på privat eller offentlig skole?

Ola: Begge to offentlig.

Intervjuer: Snakker dere flere språk?

Ola: Hun er født og oppvokst i Sverige, og hun snakker da flytende svensk. Jeg har halvt amerikansk, så mener da at amerikansk også er mitt morsmål selv om jeg har bodd i Norge hele livet. Så i familien er det da svensk, norsk og engelsk.

Intervjuer: Hvilken utdanning har foreldrene deres?

Ola: Hennes mor er utdannet sykepleier, henne far er yrkesmilitær. Vet ikke hvilken grad han har. Min far er utdannet pilot og min mor har bachelorgrad i fotografi.

Intervjuer: Kunstfotograf?

Ola: Nei, yrkesfotograf i Statene. Begge mine foreldre tok utdannelsen sin i Statene.

Intervjuer: Hvilke type kaffe lagde dere sist?

Ola: Nespresso. Nespressomaskinen går varmt her. Vi har jo fått melkesteamer også så det kan jo gå i kaffe med skummet melk, men som regel med bare melk i kaffen.

Intervjuer: Hvilke magasiner, aviser eller blader leser du?

Ola: Hun leser sånne bryllupsmagasiner, og får Se&Hør av moren sin, så det leser hun av og til. For meg blir det Villmarksliv.

Intervjuer: På nett da?

Ola: Da blir det VG.no.

Intervjuer: Hvorfor leser du disse?

Ola: Kan svare for hennes del først. Vi skal jo gifte oss i august neste år, så da blir det til at hun driver å får inspirasjon om bryllup og sånt der, også er hun som alle andre kjerringer, sånn sladrekjerringer, og derfor leser hun Se&Hør, for å få sin daglige input der. Jeg leser Villmarksliv fordi jeg jakter og jeg er egentlig veldig interessert i villmarksliv og friluftsliv, men å utføre det i praksis er noe annet selvfølgelig, så man drømmer seg jo kanskje litt bort i disse magasinene. Der skulle man dratt og fisket og sånne type ting. Så blir det til at vi har litt utstyrstester der fra jobb, så da ser vi på konkurrenter. Så den er jo litt jobberelatert den Villmarksliv. VG.no blir jo for å oppdatere seg på det som skjer.

Intervjuer: Hvor bor du?

Ola: Jeg bor i Slemmestad, i Røyken kommune.

Intervjuer: Kjøpt eller leid?

Ola: Kjøpt.

Intervjuer: Hva pynter du stueveggen med?

Ola: Familiebilder.

Intervjuer: Hvilken musikk sjanger hører du på?

Ola: Jeg hører mest på rock. Min samboer er vel mer på Pink, Rihanna, typisk jentepop.

Intervjuer: Hvilke komponister kjenner du til?

Ola: Grieg, Bach, Beethoven, Mozart, Hendel kanskje? Er det en som heter Hendel?

Intervjuer: Har du spilt noe instrument?

Ola: Ja, spiller, eller spilte mye før gitar. Kan fortsatt spille gitar. Var også i korps et år for mange, mange år siden.

Intervjuer: Og fru, spiller hun noe instrument?

Ola: Nei, hun spiller ikke noe instrument.

Intervjuer: Har du hatt noen form for kjæledyr?

Ola: Ja, det har jeg. Jeg har hatt marsvin. Har hatt katt. Min samboer har hatt hund, en rescue katt og en kanin.

Intervjuer: Hvilken bok leste dere sist?

Ola: Jeg leser ikke bøker, men den siste var vel den første boken til Stieg Larsson, Menn som hater kvinner. Hun har lest 50 Shades of Gray. Så sexlivet har fått en ny piff.

Intervjuer: Hvilke forfattere kjenner du til?

Ola: Det er mange. Lars Saabye Kristensen. Jo Nesbø. Stieg Larsson var vi jo nettopp innom her. Dan Brown. Så stoppet det der for min del.

Intervjuer: Hvilke to TV-kanaler så dere mest på forrige uke?

Ola: Forrige uke? Kanskje TV3 og TV2.

Intervjuer: Hvilke radiokanaler hører dere på?

Ola: Radio Norge, P4, P3, NRK mp3

Intervjuer: Fortell om en person du ser opp til.

Ola: Tydeligvis ingen jeg tenker på i det daglige faktisk, som jeg har som forbilde.

Intervjuer: Hvem andre enn deg selv påvirker dine valg?

Ola: I det private?

Intervjuer: For eksempel.

Ola: Min samboer, min sjef, mine kunder.

Intervjuer: Hvilke sjanger liker du innen film?

Ola: Pornofilm er faktisk en sjanger. Eventyr, og kanskje action, men ikke sci-fi. Komedi.

Intervjuer: Hvilke regissører kjenner du til?

Ola: Steven Spielberg. Det var tydeligvis ikke så mange.

Intervjuer: Har du eller disponerer du en hytte?

Ola: Nei, men jeg har båt.

Intervjuer: Det er hemmelig valg, men du kan få velge om du vil svare, men hvilket parti stemte du på ved forrige valg.

Ola: Det var ... FRP.

Intervjuer: Er det representativt i husstanden?

Ola: Tror ikke jeg kan gå god for det. Tror egentlig ikke min bedre halvdel har så mye peiling på hva egentlig det innebærer.

Jessica: Det har nok forandret seg. Ved neste valg må vi tenke barnehage og sånt.

Ola: Men jeg tror nok de fleste i denne husstanden ikke kommer til å stemme på den rødgrønne regjeringen igjen. Det blir på høyresiden. Borgerlig siden er det vel.

Intervjuer: Siste spørsmål, har du en favorittkunstner?

Ola: Kunstner? Nei, jeg kan ikke si det. Jeg er egentlig ikke så glad i kunst altså. Men kan si et eller annet som er kult at er norsk så er jo det Edvard Munch.

Intervjuer: Da takker vi for intervjuet!

Ola: Var det alt? Jeg har kost meg jeg.

Informant 7 - Økonomisk middel - Connie og Arne - Intervju angående matvaner.

Intervjuer: Er det en dag i uken hvor middagen står litt ekstra i fokus?

Connie: Søndager.

Intervjuer: Noen andre dager?

Connie: Nei, altså. Middag er viktig hver dag hos oss da. Vi har to som trener, og som må ha mat. Ordentlig mat. Så vi er veldig opptatt av å spise skikkelig middag hver dag.

Intervjuer: Hva med fredager og lørdager? Er det dager som skiller seg ut?

Connie: Vi har middag da og. Vi har taco på fredager. Det er Knut sin aften. Han lager middag.

Intervjuer: Hva skiller søndagen fra resten av uka?

Connie: Da har jeg bedre tid, så da kan det bli noe ekstra godt.

Intervjuer: Hvor lang tid pleier du å bruke på å lage middag til vanlig?

Connie: Halv time til tre kvarter.

Intervjuer: Og på søndager?

Connie: Kanskje et par timer. Alt litt etter som.

Intervjuer: Du nevnte at dere hadde taco på fredager. Har dere andre faste måltider i løpet av uka?

Connie: Ja, vi har en dag med Salmalaks, så blir det taco på fredager, så blir det en dag med pasta og kjøttsaus stort sett. Så pleier vi å ha kylling en dag, også kan jeg lage en pai, eller finnbiff for eksempel. Vi har fisk bare en dag i uken for ungene er ikke noe særlig glad i det, bortsett fra Salmalaks. Så jo fastere det er, jo bedre er det. Han yngste Otto er veldig sånn at han må vite hva han skal ha. Han liker fastlagt meny, og liker å vite eksakt hva der er til middag.

Intervjuer: Har ungene i huset mye å si på valg av middagsmat?

Connie: Ja, absolutt alt å si. Hvertfall yngstemann for han spiser jo ikke hvis det er noe han ikke liker. Det er litt slitsomt.

Intervjuer: Spiser dere alltid samme type mat? Det er ikke slik at du lager to typer middager?

Connie: Nei.

Intervjuer: Tilbake til søndagsmiddagen? Hva pleier det å være?

Connie: Stek for eksempel. Den langstekes så det tar jo litt lengre tid. Eller gode sauser. Eller bettasuppe. Som regel helstekt indrefilet eller noe.

Intervjuer: Hvordan definerer du begrepet hjemmelaget mat?

Connie: Overhodet ikke halvfabrikata. Det lages fra bunnen av. Ikke Toro. Overhode ikke Toro

Intervjuer: Hender det du lager mat som ikke er hjemmelaget?

Connie: Ja, jeg lager bearnaisesaus fra Knorr, det er vel den eneste som er halvfabrikata. Også hender det at vi har sånn Torogrøt. En risengrynsgrøt. Ellers så er alt hjemmelaget.

Intervjuer: Hva med for eksempel tørr pasta og hakkede hermetiske tomater. Bruker du det.

Connie: Nei, jeg lager pastasausen selv, med ferske tomater.

Intervjuer: Er det visse typer mat dere absolutt ikke kunne spist på en søndag? Noe som ville vært helt merkelig?

Connie: Ja, hvis noen hadde laget en Toro gryterett eller noe, det hadde vært helt uaktuelt. Det går ikke.

Intervjuer: Hvor i huset spiser dere?

Connie: På kjøkkenet eller i spisestuen.

Intervjuer: Er det forskjell på hvor dere spiser de forskjellige dagene i uken.

Connie: Veldig sjeldent i spisestuen, og nesten alltid på kjøkkenet. Det er bare når vi har gjester vi spiser i spisestuen.

Intervjuer: For ordens skyld kan vi ta med at dere har et stort spisekjøkken. Hvor henter du inspirasjon til middagen fra?

Connie: Kokebøker, blader, venninner, nettet

Intervjuer: Har du mange kokebøker?

Connie: Ja. De beste er fra Gøril Viker. Fantastiske bøker.

Intervjuer: Hva er familiens favorittmatrett?

Connie: Knut sin lasagne. Han lager kjempegod lasagne.

Intervjuer: Har begge barna en dag hvor de lager middag fast?

Connie: Den yngste har det, men ikke den eldste. Han lager ikke så ofte. Det er sjeldent. Kanskje en gang i måneden.

Intervjuer: Hva med Arne?

Connie: Sjeldent. Han gjør det når jeg er borte.

Intervjuer: Så det er du som er sjefen på kjøkkenet?

Connie: Ja.

Intervjuer: Brytes måltidsmønsteret når du er borte å Arne lager middag?

Connie: Ja da blir det lettvtint. Peppes.. eller fiskepinner

Intervjuer: Hva var din favorittrett da du var barn?

Connie: Kjøttkaker i brun saus.

Intervjuer: Lager du det ofte nå?

Connie: Nei, jeg lager det aldri. Fordi jeg aldri klarer å lage dem like gode som mamma sine. Men jeg lager Hellstrøm sine kjøttboller.

Intervjuer: Hva annet pleide å gå igjen av middagsmat når du var liten?

Connie: Saltfisk og stappe, så hadde vi mye steik, også hadde vi alltid mye dessert. Egentlig 3-retters middag. Vi hadde kompotter, og fersken på boks, mye grøter og gele og sjokoladepudding med vaniljesaus.

Intervjuer: Spiser dere ofte dessert nå?

Connie: Ja, vi spiser ganske ofte dessert. 2-3 dager i uka.

Intervjuer: Forrett da?

Connie: Nei

Intervjuer: Er det noen av rettene du spiste da du var liten som du lager nå?

Connie: Nei ikke egentlig. Eller bettasuppe lager jeg.

Intervjuer: Ser du på noen matrelaterte programmer?

Connie: Ja, alt av Hellstrøm. For han driver med matopplysning. Han er det beste som har skjedd Norge for folks oppfattelse av mat.

Intervjuer: Hvilket forhold har du til salmalaks?

Connie: Jeg syntes det er kjempegodt. Det er den beste laksen. Jeg er egentlig ikke glad i laks, men den spiser jeg. Jeg syntes ofte laksen er for feit, så jeg kjøper aldri sånne billiggreier. Det smaker nesten bare tran. Nei, det er mye dårlig laks.

Intervjuer: Er ungene glad i salmalaks?

Connie: Ja, den fiskemiddag en gang i uka, da gidder jeg ikke tenke på prisen, så lenge jeg får i dem fisk så er det det samme hva det koster nesten.

Intervjuer: Hvor handler dere?

Connie: Vi handler på Rema 1000, også handler vi på litt større butikker for å få litt fint kjøtt, når jeg trenger det. Men stort sett vanlig dagligmat handler vi på Rema 1000.

Intervjuer: Hender det at du handler andre steder i helgen?

Connie: Nei, vi er nødt til å handle en gang i uka, ellers kommer jeg ikke i mål.

Intervjuer: Så du handler stort en gang i uka?

Connie: Ja, det er jeg nødt til ellers går det ikke.

Intervjuer: Handler du alene?

Connie: Nei, jeg og J handler sammen for jeg kjører jo ikke bil. Knut er ofte med. Da har vi fast opplegg med handleliste som vi følger.

Intervjuer: Hender det at det havner ting i handlekurven som ikke står på lista?

Connie: Ja, Knut putter mye i kurven.

Intervjuer: Så han påvirker kanskje hva som spises?

Connie: Ja, absolutt. Han påvirker veldig hva vi spiser. Barna har all påvirkning på hva som spises. Jeg lager jo bare det de liker. Jeg hadde mye heller laget 10 000 andre ting!

Intervjuer: Sist dere hadde middagsbesøk, hva ble servert da?

Connie: Det er i dag når du kommer. Det blir biff av mørbrand med båtpoteter, søtpotet og rødvinsaus. Med hjemmelaget is til dessert.

Intervjuer: Drar dere ofte på restaurant?

Connie: Ja, jeg var ute å spiste med Otto på fredag. Vi går ut å spiser sånn hver tredje måned.

Intervjuer: Alle sammen da eller?

Connie: Ja det skjer, eller bare et av barna. Hvis en av dem er på idrettsamling og den andre er igjen, så drar jeg med han som er igjen. Da drar vi foreksempel på Mamboo på Majorstuen. Veldig nydelig mat der. Krispy Duck spiser vi da. Det elsker barna.

Intervjuer: Tror du deres måltidsmønster skiller seg ut fra hva andre familier i for eksempel nabolaget spiser?

Connie: Ja, det tror jeg faktisk. Jeg tror jeg lager mere hjemmelaget mat enn mange andre.

Intervjuer: Drikkere dere ofte alkohol til mat?

Connie: Nei.

Intervjuer: Hva med krydret eller orientalsk mat. Spiser dere det?

Connie: Ja det hender lager thaigryte, noe Arne holdt på med en stund, men det er det blitt slutt på. Ja jeg elsker asiatisk mat. Vi har woket en del, men det er lenge siden.

Intervjuer: Sterk mat da?

Connie: Nei, barna liker ikke sterk mat. De blir dårlig av det.

Intervjuer: Hvitløk da?

Connie: Nei, ikke hvitløk men vanlig løk bruker vi. Det merker Knut med en gang. Det vil han ikke ha.

Informant 7 - Økonomisk middel - Connie og Arne - Plassering i det sosiale rom.

Intervjuer: Hvilke feriereiser har du vært på de to siste årene?

Connie: Cruise i Karibien og Middelhavet, Frankrike, slottsferier, Egypt

Intervjuer: Hva er din sivilstatus?

Connie: Gift og to barn; 17, 13 år

Intervjuer: Hva jobber du med?

Connie: Administrasjon i NHO

Intervjuer: Hvilken utdanning har du?

Connie: Grunnfag i juss, fransk1. Avd i EDB og Sekretærskolen

Arne:: Sivilingenjør i skottland

Intervjuer: Gikk du på privat eller offentlig skole?

Connie: Offentlig

Intervjuer: Snakker du flere språk?

Connie: Engelsk, fransk, tysk

Intervjuer: Hvilken utdanning har foreldrene dine?

Connie: Far: Handelsskole, Mor: Folkeskole

Intervjuer: Hvilken type kaffe kjøpte/lagde du sist?

Connie: Friele, presskanne

Intervjuer: Hvilke magasiner, aviser, blader, leser du?

Connie: AP, DN, Ineriørmagasinet, Vakre hjem, Henne. Arne leser fotoblader

Intervjuer: Hvor bor du?

Connie: Oslo, Holmen

Intervjuer: Har du kjøpt eller leier du bolig?

Connie: Kjøpt

Intervjuer: Hva pynter du stueveggen med?

Connie: Malerier og grafikker

Intervjuer: Hvilken musikk sjanger hører du på?

Connie: Populærmusikk og Opera

Intervjuer: Hvilke komponister kjenner du til?

Connie: Bach, Beethoven, Hubert, Mozart, Bull, Grieg

Intervjuer: Har du spilt instrument?

Connie: Nei.

Intervjuer: Har du hatt noen form for kjæledyr?

Connie: Katt som barn.

Intervjuer: Hvilken bok leste du sist?

Connie: Kvinnen i buret av Jussi Adler Olsen

Intervjuer: Hvilke forfattere kjenner du til

Connie: Jonas Lie, Ibsen, Anne B Ragde, Adler Olsen, Jo Nesbø, Roy Jakobsen

Intervjuer: Hvilke to tv-kanaler så du mest på forrige uke?

Connie: NRK, TV 3

Intervjuer: Hvilke radiokanaler hører du på?

Connie: P1, P2, P3

Intervjuer: Fortell om en person du ser opp til?

Connie: Sjefen min, Nelson Mandela

Intervjuer: Hvem andre en deg selv påvirker dine valg?

Connie: Barna mine

Intervjuer: Hvilke type sjanger liker du innen film?

Connie: Krim, spenning, Action, kjærlighet

Intervjuer: Hvilke regissører kjenner du til?

Connie: Pollock, Felini, A Hitchcok, Joakim Trier

Intervjuer: Har du eller disponerer du en hytte?

Connie: Ja, disponerer

Intervjuer: Hvilket parti stemte du på ved forrige Stortingsvalg?

Connie: Venstre

Intervjuer: Har du en favoritt kunster?

Connie: Michelangelo

Informant 8 - Økonomisk middel - Gunn og Sigbjørn - Intervju angående matvaner.

Intervjuer: Hvordan er husstanden bygget opp?

Gunn: Det er meg, Gunn, min man, Sigbjørn, og min datter, Marielle på 27 år.

Intervjuer: Er det en spesiell dag i løpet av uken, hvor middagen står litt ekstra i fokus?

Gunn: Ja, det må være i helgene det. Det er lørdag og søndag som oftest, som vi bruker litt lengre tid på maten. Og kanskje på fredagskvelden og. Ellers så er vi så sultene når vi kommer heim. Da må det gå litt fort. Da må man vite godt hva man skal lage.

Intervjuer: Hva er det som skiller de dagene fra ordinære dager?

Gunn: Da lager vi mat som kanskje tar litt lengre tid.

Intervjuer: Er det noen faste typer måltider dere har i løpet av uken?

Gunn: Ja, vi har jo alltid frokost. Det har vi sammen før vi går ut også har vi med oss matpakke. Også er det middag når vi samles.

Intervjuer: Så dere samles hver dag for middag.

Gunn: Ja, hvis vi ikke skal noe. Det kan jo hende Marielle har noen avtaler, og kanskje jeg skal på møter, så jeg kommer senere, men stort sett vanligvis så har vi det felles. Etter arbeid.

Intervjuer: De dagene hvor middagen står ekstra i fokus. Hvordan type mat konsumeres da?

Gunn: Å, da tenker jeg alltid, i vært fall når jeg skal være den som bestemmer, at vi må ha noe fisk. Da må vi ha noe god fisk. Det ar klart at jeg er jo glad i masse grønnsaker og den slags, så det er vel det vi har.

Intervjuer: Er det det du liker eller er det det det blir til?

Gunn: Jaaaa... Det er det jeg liker, og det er det det blir til og. Jeg kan lage en vegetarlasagne hvis jeg lager, men hvis Sigbjørn eller Marielle velger, er det med kjøtt.

Intervjuer: Hvem er det som oftest lager middagene?

Gunn: Det er jeg og Marielle på hverdagene også kan ofte Sigbjørn være den som lager mat i helgene. Og når vi har gjester kan Sigbjørn lage middag.

Intervjuer: Så de dagene maten står ekstra i fokus så er det som regel Sigbjørn som lager mat?

Gunn: Ja, han er best.

Intervjuer: Kan du nevne en spesiell rett dere hadde forrige helg?

Gunn: Ja, forrige helg spiste vi jo bacalao. Også spiste vi jo lammestek. Også hadde vi en god fiskerett og.. en torskerett. En ny torskerett hadde vi på påskeaften.

Intervjuer: Hva mener du med ny?

Gunn: Den var ny, for det var litt nye grønnsaker, og litt ny måte å lage den til på.

Intervjuer: Skrei eller?

Gunn: Nei, det var en vanlig torsk, men det var masse gode grønnsaker, også skulle vi toppe den med tomater. Hva heter de tomatene...? Tørkede tomater pluss parmesan. Også en litt sånn god olje oppå toppen av det. Og grønnsakene, det var squash, oliven, løk og det var paprika. En kjempegod blanding. Også hermetiske tomater. Ja det var svært godt. Også hadde vi spinatstuing til. Det var kjempegodt. Det lagde Linda. (datter som studerer i utlandet) Og det var så skjønn grønnfarge. Så vi hadde et vidunderlig måltid.

Intervjuer: Det var en hjemmelaget middag.

Gunn: Ja det var en hjemmelaget middag.

Intervjuer: Hvordan definerer du en hjemmelaget middag?

Gunn: Det er vel når vi lager uten disse kjøpte ferdigposene.

Intervjuer: Om du bruker pose men legger til egne grønnsaker i suppen. Er det lov?

Gunn: Nå bruker vi ikke mye Toro. Nå er egentlig Toro ut her. Det er nesten bare at vi lager de sjøl.

Intervjuer: De dagene dere skal kose dere ekstra med mat, er det noen typer mat dere ikke ville spist?

Gunn: Det måtte være lever og innmat. Det kunne vi ikke ete. Og jeg eter jo ikke kylling, men det liker jo resten av familien så eg kan jo la de få lov å ha for eksempel kyllingvinger, også kan jeg ete noe annet..

Intervjuer: Wienerpølser. Kunne du tenke deg å spise det en helg?

Gunn: Aldri! Jeg kan ikke ete pølser. Men det liker jo både Sigbjørn og Marielle svært godt. Jeg eter ikke noen slag pølser jeg.

Intervjuer: De dagene du lager mat selv. Hvor henter du inspirasjon fra?

Gunn: Ja det kan jeg hente i fra kokebøkene mine og Sigbjørn er flink til å sende mail med oppskrifter, så de bruker jeg og. Så det er i vært fall mye han finner på internett. Så sender han det over til meg så kan jeg handle inn. Også kjøper jeg inn ingrediensene også lager vi det.

Intervjuer: Hva er familiens favorittrett som alle liker?

Gunn: Det må være taco. Alle liker taco

Intervjuer: Kjøper du for eksempel salsa ferdig eller lager du fra bunn?

Gunn: Ja det kan nok være begge deler når Sigbjørn er her. Men det er jo sjeldent, så da lager vi den fra bunn, og eller har vi gjerne ikke salsa. Men vi har jo en kjøpt tacosaus. Det må jeg si til deg.

Intervjuer: Hva var din favorittrett når du var liten?

Gunn: Det var kanskje.. Kanskje det var komler, tror jeg, eller spekesild. Ja, røykesild var jeg veldig glad i som barn. Og tørrfisk! Det var veldig godt. Jeg var vel litt spesiell som barn.

Intervjuer: Var det disse rettene som gikk igjen når du var barn?

Gunn: Det var de jeg likte best. Vi hadde jo mye kjøtt. Mor lagde jo steik. Steik på søndagen. Med brun saus og ertestuing. Og tyttbærsyltetøy. Jeg åt det som barn og eter det jo nå og. Men nå får vi jo ikke så gode steiker lengre.

Intervjuer: Ser du noe likhet mellom det dere spiste som liten og det dere spiser i dag?

Gunn: Ikke så veldig.

Intervjuer: Hva med komle. Spiser dere det nå?

Gunn: Komler må jeg bare si at jeg ikke har laget fra bunn. Jeg kjøper noe som heter komlemjøl. Da lager jeg komle på det viset. Men ellers har jeg gått til tant H for å spise komle. De lager. Men jeg lager det ikke selv.

Intervjuer: Så du vil si at det har forandret seg?

Gunn: Ja jeg syntes det

Intervjuer: Spiser dere noe fast food?

Gunn: Ja, vi har av og til tatt inn pizza her. Da spiser jeg en slik vegetarpizza, eller en pizza med reker.

Intervjuer: Hvor henter dere denne pizzaen?

Gunn: Fra Dolly Dimples

Intervjuer: Hvor ofte gjør dere dette?

Gunn: Det kan gå måneder i mellom. Vi lagde faktisk pizza nå på den dagen Linda kom.

Intervjuer: Hjemmelaget?

Gunn: Ja, det var på torsdag. På torsdag hadde vi deilig hjemmelaget pizza her.

Intervjuer: Hva var ingrediensene på pizzaen?

Gunn: Da lagde jeg en pizza med stekt kjøttdeig, sopp og løk, også tok jeg ost oppå, også lagde jeg en vegetar med linser og løk og tomater og litt ost. To typer pizza. Veldig tynt med det italienske melet. Også en masse rucola oppå. Sånne spirer. Og olivenolje på toppen. Vi har fått så god olivenolje.

Intervjuer: Hvor kjøpte dere oljen?

Gunn: I en fransk butikk. Spesialforretning.

Intervjuer: Ser du på noen matrelaterte TV-programmer?

Gunn: Ja, 4 stjerners middag, haha. Det er et herlig program. Hellstrøm har vi sett på av og til.

Intervjuer: Hvilket forhold har du til salmalaks?

Gunn: Jo, det er veldig godt. Isabel pleier å kjøpe salmalaks for å lage sushi, og den er veldig god.

Intervjuer: Hvor pleier dere å handle matvarer.

Gunn: Det blir for det meste her nede på Meny eller på Prix. Det er de to stedene.

Intervjuer: Føler du det er et godt utvalg?

Gunn: Ja, det er best her nede på Meny, men de har de vanlige tingene på Prix.

Intervjuer: Hvor ofte oppsøker du spesialforretninger, som for eksempel den du kjøpte oljen i?

Gunn: Nei, det er ikke ofte det. Det er egentlig ganske sjeldent. Jeg kjøper av og til litt fisk i byen.

Intervjuer: Kjøtt da?

Gunn: Jeg kan ikke gå inn på slike butikker. Jeg tåler ikke lukten. Men Marielle kan gå inn å kjøpe god biff på Itsen som vi kan steke. Og pølser og til Sigbjørn og Marielle

Intervjuer: Sist gang dere hadde et middagsbesøk, hva ble servert?

Gunn: Det ble servert lammestek med gulrøtter og det var brokkoli og det var blomkål og det var hjemmelaga tyttebær, franske båtpoteter stekt i ovnen, saus og kjøtt. Og etterpå hadde vi kaker. Pavlova og brownies.

Intervjuer: Går dere ofte på restaurant?

Gunn: Ja, det forekommer. Sist vi var på restaurant var vi på Saba Sushi. Det er en liten restaurant ute på Forhus.

Intervjuer: Liker du sushi?

Gunn: Ja, kjempegodt. Det var nok sist gang.

Intervjuer: Var du med familien?

Gunn: Ja det var det. Med Sigbjørn og Marielle. Du, jeg hadde også et frokostbesøk her nede på... med en kollega og spiste frokost. Det var brød og en type yoghurt med sånn gryn. Det var ikke noe spesielt.

Intervjuer: Hvor stor påvirkning har barnas ønsker på valg av middag?

Gunn: De har jo absolutt fått bestemme mye hva vi skulle ha til mat. Og klart de er nok litt forskjellige disse to barna. Hun ene liker nok best kjøtt og er ikke så glad i grønnsaker, mens

hun andre er mindre opptatt i kjøtt og kanskje vil ha mer grønt. Hun vil også ha mer fisk enn Marielle. Hun liker best kjøtt. Hun er veldig glad i kjøtt

Intervjuer: Kan det være en sammenheng med at Marielle skal bli lege og da kanskje tenker mer kosthold?

Gunn: Hun har vel blitt mer og mer etter som hun er blitt mer og mer voksen

Intervjuer: Hva er Marielle sin favorittmatrett?

Gunn: Hun var jo veldig glad når vi lagde den fiskeretten men hun liker også sånn vegetarpizza hun og. Men hun liker jo og et godt stykke kjøtt, hun spiser jo det og altså. Men hun vil alltid ha masse grønnsaker. Hun spør alltid; Hva er tilbehøret? Hun er ikke så interessert i hovedretten. Heller tilbehøret. Og klart... Der er jo jeg og. Jeg er også mest opptatt av tilbehøret

Intervjuer: Og Marielle, hva er hennes favorittrett?

Gunn: Det tror jeg må være en god biff. Med sånne fløtegratinerte poteter, og sopp og sånne ting

Intervjuer: Hvordan er forholdet til alkohol til maten?

Gunn: Jeg er jo egentlig avholds da, så jeg tar ikke alkohol til maten, men Sigbjørn liker godt et glass vin til maten. Det gjør faktisk Linda og, men Marielle tar ikke noe sånn alkohol til maten.

Intervjuer: Hvordan og når blir middagsmenyen bestemt.

Gunn: Ja vi snakker om det, også kan det være vi har bestemt det. Men så kan det jo bli en forandring selv om vi har bestemt det for da kan det hende for eksempel Marielle kommer på at hun vil ha noe annet enn det vi hadde bestemt

Intervjuer: Hvor ofte handler dere?

Gunn: Ja, vet du hva. Vi handler nesten hver dag. Vi er ikke så gode på det. Handler ikke inn for hele uka for å si det sånn.

Intervjuer: Hvor ofte har dere dessert?

Gunn: Det er nok litt sjeldent at vi har dessert. Vi har jo frukt, det har vi hele veien, og av og til så har vi kanskje en yoghurt. Vi kjøper noen ganger yoghurt med frukt i bunden.

Intervjuer: Hvordan er forholdet deres til krydret og eksotisk mat?

Gunn: Det liker vi godt. Chili og hvitløk. Chili hadde vi litt av i den fiskeretten, og hvitløk liker vi veldig godt, og når vi hadde pizza hadde vi sånn hvitløksrømme

Intervjuer: Liker dere sterk mat?

Gunn: Ja... Kanskje det må være medium. Ikke så veldig sterkt

Intervjuer: Hvor lang tid bruker dere på å lage mat på hverdager kontra i helgen?

Gunn: I helgene kan det kanskje være en time, mens på hverdager kanskje 30 minutter til 45 minutter

Intervjuer: Spiser dere mye hjemmelaget mat basert på kriteriene vi snakket om i stad?

Gunn: Ja, det gjør vi. Vi spiser mest mat vi lager sjøl

Informant 8 - Økonomisk middel - Gunn og Sigbjørn - Plassering i det sosiale rom.

Intervjuer: Hvor gammel er du?

Gunn: 65 år, Sigbjørn: 62 år.

Intervjuer: Hvilke feriereiser har du vært på de to siste årene?

Gunn: Ferie i Østerdalen, Smøgen, Sør-Afrika, Düsseldorf, London, og skal til Spania.

Intervjuer: Hva er din sivilstatus?

Gunn: Gift, to barn.

Intervjuer: Hva jobber du med?

Gunn: Pedagogisk veileder i privat familiebarnehage.

Intervjuer: Hvilken utdanning har du?

Gunn: Førskolelærer, Sigbjørn: Teknisk fagskole.

Intervjuer: Gikk du på privat eller offentlig skole?

Gunn: Offentlig.

Intervjuer: Snakker du flere språk?

Gunn: Engelsk, litt tysk.

Intervjuer: Hvilken utdanning har foreldrene dine?

Gunn: Folkehøgskole.

Intervjuer: Hvilke magasiner, aviser, blader, leser du?

Gunn: Aviser: Aftenbladet(fast), DB, VG, Interiørblader.

Intervjuer: Hvor bor du?

Gunn: Stavanger.

Intervjuer: Har du kjøpt eller leier du bolig?

Gunn: Kjøpt.

Intervjuer: Hva pynter du stueveggen med?

Gunn: Kunst, lite familiebilder.

Intervjuer: Hvilken musikk sjanger hører du på?

Gunn: Norsk musikk. Vamp, Bjørn Eidsvåg, Odd Norståga og Kvitnes.

Intervjuer: Hvilke komponister kjenner du til?

Gunn: Grieg.

Intervjuer: Har du spilt instrument?

Gunn: Gitar.

Intervjuer: Har du hatt noen form for kjæledyr?

Gunn: Hunder.

Intervjuer: Hvilken bok leste du sist?

Gunn: Fagbok om de minste barna.

Intervjuer: Hvilke forfattere kjenner du til?

Gunn: Elstad, Marianne Fredrikson.

Intervjuer: Hvilke to tv-kanaler så du mest på forrige uke?

Gunn: Nrk.

Intervjuer: Hvilke radiokanaler hører du på?

Gunn: P1.

Intervjuer: Fortell om en person du ser opp til?

Gunn: Min mann, Sigbjørn.

Intervjuer: Hvilke type sjanger liker du innen film?

Gunn: En god historie, ikke vold.

Intervjuer: Har du eller disponerer du en hytte?

Gunn: Nei.

Intervjuer: Hvilket parti stemte du på ved forrige Stortingsvalg?

Gunn: Senterpartiet.

Intervjuer: Har du en favoritt kunster?

Gunn: Lokal kunstner.

Informant 9 - Økonomisk Elite – William og Gry- Intervju angående matvaner.

Intervjuer: Kan du beskrive familien i korte trekk? Hvordan er husstanden?

William: Vi er far på 51, mor på 47, tre døtre 15,15, og 14 år.

Intervjuer: Hvem står primært for matlagingen?

William: Jeg. Altså, mener du middag?

Intervjuer: Er det en spesiell dag i løpet av uken middagen står litt ekstra i fokus?

William: Ja, søndag. Altså lørdag og søndag. Egentlig kan du si fredag, lørdag søndag.

Intervjuer: Hva skiller (dagen familien har middagen i fokus) deres fra hverdagsmiddagene deres?

William: fredag er det fast taco. Da spiser vi sammen. Lørdag er det som hovedregelen er det grøt på ettermiddagen og pizza til kvelds. Da er det de fleste med og deltar. Nå er vi i en overgangsfase da jentene begynner å bli litt større og da blir det litt mer uteaktivitet. Søndager da er det nesten aldri tilfeller hvor vi ikke spiser middag sammen. Da legger vi litt ekstra i det.

Intervjuer: Søndagsmiddagen kan vi beskrive som den middagen som er hoved middagen?

William: Ja

Intervjuer: Om jeg forstår deg riktig sier du at den store skilnaden er samholdet og at dere spiser middag sammen i de ”dagene”?

William: Ja, hverdagene er min kone, Gry og jentene. Jeg har en jobb som fører av og til til at jeg ikke er hjemme og ungene skal på trening og sånt. Derfor blir de andre dagene litt mer oppstykket. Noen ganger må maten lages tidlig fordi ungene skal på trening og da rekker ikke hun middagen etc. Det blir litt mer hektisk.

Intervjuer: Jeg velger ut søndagen siden du la litt ekstra trykk der, og spør, hva er en typisk søndagsmiddag?

William: En typisk søndagsmiddag er... Barna liker ikke fisk, eller er i hvert fall lite begeistret for fisk. Da er det typisk kjøtt av en eller annen form. Hun ene datteren min spiser ideelt sett bare hvitt kjøtt og helst ikke det heller. Da blir det en god del kylling og da gjerne sånne store Stangekyllinger. Også kan det være svin indrefilet. Det kan være kalv. Det kan være litt mer stek og noe grønnsaker til, også en eller an type stappe eller rotmos. Det vil også kunne være simpel dessert som is eller bær eller noe sånt.

Intervjuer: På den søndagen er det noen type mat som du ville absolutt ikke villet hatt?

William: Ikke for min del. Men barna har forventning om at det ikke servers fisk på en søndag.

Intervjuer: Hvor stor kontrast ville det vært hvis du hadde servert pølse på søndag? Eks. wienerpølse?

William: Nei, man skal aldri si aldri. Det kan være en søndag hvor vi nettopp har kommet hjem fra reise og da lager noe simpelt og lager noe grill mat som blir pølser. Men som hovedregel NEI.

Intervjuer: Hvor i huset spiser dere?

William: Kjøkkenbordet. Spiser i spisestue kun når vi har gjester. Lørdagspizzaen tas nesten alltid foran TVen. Så kan det være noen spesielle settinger hvor vi spiser i spisestuen. Om sommeren spiser vi ute ved grillen.

Intervjuer: Hvor henter du inspirasjonen fra til å lage middagene?

William: Når man har gjester går man til kokebøkene også bygger man opp kompetanse på det. Ellers lager jeg ut i fra at jeg kan lage mat. I dag lagde ikke jeg middagen. I dag var det tomatsuppe og pannekaker. Pannekaker lager ikke jeg.

Intervjuer: Hva definerer du som hjemmelaget mat?

William: Da er vi på mye som er laget fra scratch, og er det noe som faller i kategorien halvfabrikata, type sånn Toropakke hvor vi forsyner med marinade, eller sånn ting (Red. anm. for eksempel: Maggi Juicy Chicken) hvor man da legger kjøtt i marinade, og steker selv også serverer noe grønnsaker til. Jeg tror vi aldri har hatt en pakke fra Fjorland i dette huset. Det er liksom halvfabrikata noen ganger, men ellers på søndager går jeg i butikken og kjøper det jeg trenger for å lage mat fra scratch. Da kan det for eksempel være buljong.

Intervjuer: Baser på den definisjonen av hva hjemmelaget mat er; Hvor ofte spiser dere hjemmelaget mat i løpet av en uke da?

William: Hvis du regner taco som hjemmelaget mat og det er den jo egentlig, så er det jo hverdag.

Intervjuer: Har dere noen faste typer måltid/retter som går igjen på en måte?

William: Taco er helt fast. Pizza er helt fast. Vi spiser mange av disse kyllingrettene til Toro, disse asiatiske. Vi spiser mye pastaretter. Pasta med laks i fløtesaus. Kylling i fløtesaus, det kan være kjøttdeigpasta. grønnsakspasta. Lasagne, vi spiser...

Intervjuer: Hvordan forhold har dere til krydret mat? Gjerne utenom det vanlige salt og pepper?

William: I hverdagen vil jeg si vi bruker lite krydder. Det er ikke sånn at vi ikke bruker krydder heller. Hvis en rett skal ha noe muskat så har vi oppi det. Eller timian eller oregano i pastasausen. Hvitløk bruker vi masse. Bruker det krydderet som retten krever. Noen ganger som for eksempel søndager kan vi kjøpe fersk basilikum og eller fersk timian og ha på fuglene. Tar gjerne chili men det må begrenses siden 2/3 ungene ikke er glad i sterk mat.

Intervjuer: Hva er deres forhold til alkohol til maten?

William: Det er på lørdager og hvis det er noe igjen fra lørdagen tar vi det på søndag. Vi drikker ikke alkohol til maten på fredager, men kanskje noe etterpå. Men ikke noe på hverdagene med unntak av sommerferien hvor jeg tror vi drikker vin til maten hverdag.

Intervjuer: Og det er vin det stort sett går i?

William: jeg liker ikke øl. Hun drikker litt øl, men fordi jeg ikke liker øl blir det lite av det.

Intervjuer: Hva med dessert?

William: Kun søndagene, Aldri ellers. Og det er egentlig nesten 1/3 av gangene. Is bær, pudding. Der er vi nærmere helfabrikata.

Intervjuer: Hva med snacks?

William: På tacoen har vi tacochips, også går det en pose potetgull på fredagen også hvis den ikke blir spist i sin helhet på fredag så er den der og frister ellers i uka. Også er det sjokolade på lørdag. Vi prøver å unngå det på hverdager.

Intervjuer: Hva er familien favorittrett? Som alle er glad i?

William: Pannekaker kommer høyt opp på lista til barna. Taco. Jeg sier taco. Det er ikke min favorittrett, men det er grunn til at vi har det hver fredag.

Intervjuer: Hva er din favorittrett? Alt fra hva du spiser hjemme til hva du ville bestilt på restaurant?

William: Ehhh... Jo, jeg tror at jeg ville valgt sjømatpasta. Spaghetti ala Vongole.

Intervjuer: Når du var barn, hva var favoritten din?

William: Pannekaker var det beste.

Intervjuer: Du har vokst fra pannekaker med andre ord?

William: Det er ikke så spennende. Det er jo godt det, men det er mer dessert på en måte.

Intervjuer: Sånn ellers i barndommen. Var det noen spesielle retter som gikk igjen?

William: Vokst opp på 60-tallet. Da var det mye fisk. Mye frossen fisk. Frityrtsk-varianter.

Vi spiste nyrer og lever. Lever liker jeg men nyrer har jeg ikke spist siden jeg var barn.

Okselever altså. Jeg prøvde meg med kyllinglever her hjemme og det var ikke suksess.

Intervjuer: Hvis du skulle sammenligne deres matvaner som familie kontra personer som dere omgås med. Er det noen kontraster der, noen likheter?

William: Det blir vanskelig å si. Når man spiser middag med andre familier så er det når man er gjest. Jeg har ikke spist mange hverdagsmiddager hos andre familier. Når vi møtes for å spise er det som regel festmiddag. Eller i hvert fall litt mer enn hverdagsmat.

Intervjuer: Er det likevel likhet mellom det dere serverer og det som blir servert?

William: Ja, det er nok likt.

Intervjuer: Ser du på noen matrelater programmer?

William: Nei, fordi jeg ikke ser på tv. Ser nyheter punktum. Hvis jeg først skulle se på tv er det masse andre ting som jeg kunne sett på.

Intervjuer: Hvilket forhold har du til salmalaks?

William: Det er jo en av de tingene som vi er storbrukere av. Rart det ikke ble nevnt tidligere.

Vi er ikke så avanserte men vi har en sånn sashimi variant. Det er lett og går fort. Alle barna utenom en og da tar vi en liten bit og slenger i ovnen.

Intervjuer: Hvor handler dere deres matvarer?

William: Meny. Den lokale her på Kringsjø. Her har jeg sklidd litt opp for før var det slik at jeg handlet litt på Rimi for basisinnkjøp og supplerte jeg på ICA. Rimi har nå blitt så dårlig så da har det fusjonert. Det hender at jeg trenger noe spesielt, og det blir det Ica på stadion. Men i det store og hele så er det disse Menybutikkene. Selv de små er bra nok. De er rimeligere enn Ica.

Intervjuer: Hva serverte du siste gang du hadde middagsbesøk?

William: Oi, hevlete. Hva var det? Da hadde jeg saltimbocca som er kalvefilet i skive og hamret. Lager ruller med spekeskinke og salvie og steker i panna. Servers med grønnsaker og rotmos.

Intervjuer: Siste restaurantbesøk kan du beskrive? Hva spiste dere? Type restaurant?

William: Vi har nettopp vært i Brussel og det var på to forskjellige restauranter. Den ene var en folkelig restaurant. Den andre var litt mer up-market. Da hadde vi 3 retter. Jeg hadde noe asparges og noe annet godt. Det var bra mat.

Intervjuer: nærmere gourmet enn andre veien?

William: Ehhh.. Ja. I hvert fall med et sånt ambisjonsnivå, med hvite dukker og kelnere som er ordentlig kledd. Jeg hadde noen flamberte pannekaker til dessert. Også spiste jeg.. husker ikke.

Intervjuer: Hvor mye føler du at barna påvirker valg av middag?

William: De påvirker sånn at de har vetorett og det har jeg også. Min utfordring er å dytte dem i retning av det jeg vil ha. Mot mer krydder og smak og mer sunn mat.

Intervjuer: Mer indirekte påvirkning enn direkte?

William: Jeg vet at hvis jeg server torsk så får jeg kjeft, men jeg ønsker likevel å gjøre det. De skal også spise torsk, sei og uer i tillegg til laksen. Bør være andre ting også.

Intervjuer: Jakter du?

William: Nei!

Intervjuer: Hvordan og når blir middagsmenyen bestemt?

William: Jeg handler inn på fredag og torsdag for en uke. Men det jeg handler inn er det jeg vet vi trenger i helgen. Altså fredag til søndag. Også kjøper jeg sånne basisting som jeg trenger, et utvalg av grønnsaker også noe ris og pasta og pålegg. Også avhenger det av tiden. Noen ganger har jeg 10 minutter mens andre ganger 5 minutter. Da blir det salmalaks. Noen ganger kan jeg overraske med en forret og hovedrett av høy standard hvis jeg har hatt inspirasjon.

Intervjuer: er det noen likhet mellom deg og konas matsmak?

William: jeg er romsligere enn henne.

Datter kommer inn og sier: Du sier at jeg ikke liker fisk og det er en overdrivelse.

William: Torsk er du ikke så glad i!

Datteren: Det er riktig.

William spør sin datter: Er det riktig å si at jeg liker flere smaker enn mor?

Datteren: Ja, det er absolutt riktig.

Informant 9 - Økonomisk Elite – William og Gry- Plassering i det sosiale rom.

Intervjuer: Hvilke feriereiser har du vært på de to siste årene?

William: Vi kjøpte hytte for 3 år siden. De siste tre somrene har vi vært der. Vi pleier å ha en storbyferie minst i året. Brussel var unntak grunnet gratis overnatting. I fjor var det Paris. Nei, det var forfjor. I fjor var vi i Sicilia. Også pleier Gry i august dra med barna og venninne på en utenlandstur. Blir minimum to.

Intervjuer: Har det vært noen charterturer siste to årene?

William: Nei

Intervjuer: Hva er din sivilstatus?

William: Gift

Intervjuer: Hva jobber du med?

William: Økonom

Intervjuer: Hvilken utdanning har du?

William: Samfunnsøkonom og master i statsvitenskap.

Intervjuer: Gikk du på privat eller offentlig skole?

William: Offentlig.

Intervjuer: Snakker du flere språk?

William: Engelsk. Et snev av fransk og italiensk.

Intervjuer: Hvilken type kaffe kjøpte/lagde du sist?

William: fransk brent presskanne. Tilfeldig hva merket blir. Men bør være fransk brent presskanne. Er ikke så begeistret for Nespresso på jobben.

Intervjuer: Hvilke magasiner, aviser, blader, leser du?

William: Vi har fire aviser hjemme: Dagsavisen, Aftenposten, Dagens næringsliv og Finansavisen. Så leser jeg Financial Times på jobben også abonner jeg på to musikktidsskrifter som kommer månedlig. Uncut og Mojo. VG og DB på lørdager.

Intervjuer: Hvorfor leser du disse?

William: Min kone er journalist. Jeg jobber som sjefsøkonom og har som oppgave å følge med i det som skjer i min bransje. Vi er dermed begge lesende og skrivende mennesker. Enkelte av de avisene jeg leser er jeg nødt til å lese på grunn av arbeidet mitt, men resten leser jeg fordi det gir et bredt bilde av det som skjer. Financial er den beste av de økonomiske bladene. Musikkblader leser jeg siden jeg er eksepsjonelt glad i musikk.

Intervjuer: Hvor bor du?

William: Korsvoll. Jeg er fra Stabæk og hun er fra Ammerud.

Intervjuer: Har du kjøpt eller leier du bolig?

William: Kjøpt.

Intervjuer: Hva pynter du stueveggen med?

William: Til sammen 4 bilder. Det er ikke familiebilder. Det er grafiske trykk + en gammel kinoplakat fra 1920-tallet. Kafe x, første norske helaftens spillefilm.

Intervjuer: Hvilken musikk sjanger hører du på?

William: Alt, pleier å si trommer og bass. Jeg har sikkert 6000 CDer. Alt fra Blues og Jazz fra 50-tallet til flashmetall og rap. Fellesnevner er at det er rytmisk. 5-6 klassiske CDer. Ingen opera. 65-75 fra Storbritannia, USA kommer de fleste fra.

Intervjuer: Hvilke komponister kjenner du til?

William: Mahler, Mozart, Beethoven, Haydn, Bach, Lennon, McCartney, Richard Wright og Robert Plant.

Intervjuer: Har du spilt instrument?

William: Spilt Bass. Bror spiller bass i et stort norsk rockeband.

Intervjuer: Vokste du opp med piano hjemme.

William: Ja og nei. Fordi det var piano, men surt og gammalt. Yngste bror tok pianotimer og da kjøpte vi Piano. Det var tilgjengelig og har piano hjemme nå.

Intervjuer: Har du hatt noen form for kjæledyr?

William: Vi hadde aldri hund. Har nå en hund mot min vilje. 4 kaniner i hagen.

Intervjuer: Hvilken bok leste du sist?

William: Leser mye parallelt det jeg leser nå er: 1200 siden tykke bøker om The Birds.

Intervjuer: Hvilke forfattere kjenner du til

William: Graham Greene, John Steinbeck, Jens Bjørneboe, Gabrielle Garcia Marquez. Kan flere, men det er de jeg liker særlig.

Intervjuer: Hvilke to tv-kanaler så du mest på forrige uke?

William: Ser lite på tv. Blir nok NRK. Ser dagsrevyen og TV2-nyhetene på opptak sporadisk.

Intervjuer: Hvilke radiokanaler hører du på?

William: Ingen.

Intervjuer: Hvem andre en deg selv påvirker dine valg?

William: Barna, arbeidsgiver. Det blir også standardene til de vennene, slik at man ikke ønsker å gjøre noe som provoserer de du liker.

Intervjuer: Hvilke type sjanger liker du innen film?

William: Det kan være... Har både sans for James Bond-action og romantisk komedie, og jeg kan se Schindlers liste, Killing Field og den typen seriøse filmer. Skrekk er noe og. Er ikke bastant på det. En god film behøver ikke å tilhøre viss sjanger.

Intervjuer: Hvilke regissører kjenner du til?

William: ja, altså... Federico Fellini, Martin Scorsese, Brian de Palma, Sergio Leone.

Intervjuer: Har du eller disponerer du en hytte?

William: Ja, på Helgeroa

Intervjuer: Hvilket parti stemte du på ved forrige Stortingsvalg?

William: Venstre

Intervjuer: Har du en favorittkunstner?

William: Er glad i kunst. Var nettopp på kunstmuseet i Brussel. René Margritte. Jeg liker Auli, Ekeland. Jeg har ikke en favorittkunstner.

Intervjuer: Har du drevet idrett?

William: Ja og nei. Jeg har spilt basket på amatørbasis i 20 år. Akkurat nå lite på grunn av dårlig kne. Står mye på ski.

Informant 10 - Økonomisk Elite - Karsten og Pia- Intervju angående matvaner.

Intervjuer: Er det en spesiell dag i løpet av uken hvor middagen står litt ekstra i fokus?

Pia: Nei, egentlig ikke. Middag står like mye i fokus hver dag. Eller helgen kanskje. Da har man litt bedre tid. Men stort sett er det vel hver dag. Jeg prøver i hvert fall.

Intervjuer: Du nevner så vidt helgene. Hvilken av dagene der kan du trekke frem?

Pia: Da er det gjerne lørdag og søndag.

Intervjuer: Hva skiller seg ut da?

Pia: Jeg tror ikke jeg kan svare noe konkret på det. Jeg tror jeg legger like mye vekt på det i ukedagene. Så det er ikke liksom sånn at jeg bruker noe mere tid i helga. Men da har man litt bedre tid til å lage mat, men jeg tror jeg bruker like mye tid i hverdagene. Finner oppskrifter og lager mat. Jeg liker å prøve ut ting.

Intervjuer: Er det noe du absolutt ikke kunne servert i helgen, som du kunne servert på en hverdag?

Pia: Nei.

Intervjuer: Hvordan vil du beskrive deres måltidsmønster? Gi gjerne eksempler.

Pia: For eksempel fiskeretter i forskjellige slag. Både hvitfisk og rødfisk, salat og poteter. Ja, alt mulig egentlig. Vi bruker mye fisk. Men det er jo for at jeg selv er veldig glad i sjømat. Sjømat i det heletatt i forskjellige variasjoner.

Intervjuer: Liker alle i familien fisk?

Pia: Ja... Lars er ikke den som roper hurra når det er fiskemiddag, men stort sett så spiser han det. Jeg lager my sånn «bakt i ovnen-retter». Jeg bruker å blande grønnsaker og kjøtt eller fisk sammen i form. Da er det enkelt, og tar kort tid. Og det blir veldig allright, for du får frem smakene.

Intervjuer: Er det mye fokus på sunnhet?

Pia: Ja, jeg vil vel si det.

Intervjuer: Hvordan definerer du begrepet hjemmelaget mat?

Pia: Det er stort sett det du lager fra bunnen av. Men sånn som fiskekaker har jeg ingen betenkeligheter med å kjøpe ferdig. Men hvis man skal si hva som er hjemmelaget, er jo det at man kjøper fisk eller kjøtt eller kylling, og lager tingene. Steker og braser det fra bunnen av. Det er det jeg betegner som hjemmelaget.

Intervjuer: Ville du kalt et måltid for hjemmelaget hvis du for eksempel bruker en posesuppe som en base?

Pia: Nei, det har jeg ikke noe problem med. Det kan jeg godt gjøre. Å mikse andre ting oppi. Jeg syntes det er veldig greit å bruke en oppskrift som en base, men jeg kan godt sjonglere litt med hva jeg har i skapet. Det er ikke sånn at det må være slavisk etter en oppskrift. Jeg bruker gjerne suppeposer.

Intervjuer: I forhold til din definisjon av hjemmelaget mat, lager du ofte hjemmelaget mat?

Pia: Jeg prøver så godt som jeg kan. Nå har jeg litt tid. Jeg har jo ikke småbarn og sånt, og ikke så mye hastverk, så nå har jeg litt tid å gjøre det på. Så da prøver jeg å kjøpe ingrediensene...

Intervjuer: De gangene du ikke har tid til å lage hjemmelaget mat. Hva kan du ty til da?

Pia: Da blir det gjerne karbonader, kjøttkaker eller fiskekaker. Eller pølser. Det er vel den type ting.

Intervjuer: Har dere noen faste dager, hvor dere spiser noe fast mat?

Pia: Jeg prøver å ikke ha det, for jeg syntes det er så utrolig lite spennende. Men jeg forstår godt de som har behovet for å lage en ukemeny. Men det går litt i rykk og napp. Hvis jeg får ånden over meg og finner noen oppskrifter jeg har lyst til å prøve, så gjør jeg det. Men det er veldig lett at tirsdag blir en fiskedag. Av en eller annen merkverdig grunn.

Intervjuer: Så dere har ikke taco hver fredag?

Pia: Nei, taco er det ikke så mye av her i huset.

Intervjuer: Hvor i huset spiser dere middag?

Pia: Det er gjerne ved kjøkkenbordet, men vi kan også ta med middagen inn i stua å se tv hvis det blir sen middag.

Intervjuer: Kommer det an på hvem som er hjemme og spiser?

Pia: Nei, stort sett så er det vel oss tre. Ute i spisestuen spiser vi gjerne hvis vi er flere. Gjester eller no sånt.

Intervjuer: Hvor henter du inspirasjon til middagene fra?

Pia: Det er egentlig veldig ymse. Det kan godt være fra reklamebrosjyrer som matvarekjedene sender ut. Om det da er en oppskrift kan jeg godt rive den ut og handle ingredienser etter det. Sånn som Rema og Kiwi og ultra. Det har jeg brukt veldig mye av. Rema har jo kjørt en kampanje på forskjellige oppskrifter med temaer. Jeg hadde jo en slik asiatisk periode her i vinter. Da er det lett å gå i butikken og kjøpe ingrediensene. Eller i blader og kokebøker. Hvis jeg finner en oppskrift og den ser spennende ut..

Intervjuer: Er du alltid litt på leting etter oppskrifter?

Pia: Ja , jeg er det. Jeg blir så lei av å gå i den samme gata. Så jeg syntes det er gøy å prøve noe nytt. Da kan jeg legge til og trekke fra ettersom det passer meg i oppskriften.

Intervjuer: Lager du all middag her i huset?

Pia: Ja, Karsten lager vel noen ganger, men det er stort sett jeg som gjør det. Det er jeg som er ført hjemme.

Intervjuer: Går det på interesse og eller?

Pia: Ja interessen min er jo mat, men noen ganger kan man bli skit lei.

Intervjuer: Hva med Lars, hender det at han lager middag?

Pia: Han lager vel stort sett kanskje mat til seg selv hvis han skal på trening. Han kan lage seg noe enkelt, men det er ikke noe regel på det, foreløpig.

Intervjuer: Hva er familien favorittrett? Noe alle liker?

Pia: Kanskje gryterett. Ting man lager i gryte eller i ovnen. Kjøtt eller fisk. Jeg tror vi er altetende.

Intervjuer: Var det noen retter som gikk igjen når du var barn?

Pia: Som barn var det fisk fem dager i uka. Fisk i forskjellige variasjoner. Som fiskekaker, fiskeboller.... Hjemmelaga alt sammen. Bodde ved sjøen. Pappa var fisker, og mamma var hjemmeværende. Men det varierte. Det var aldri slik at man fikk det samme i fem dager. Det var kokt fisk, salt fisk, tørrfisk. Alt etter sesongen. Og hjemmelaget fiskekaker og sånne ting.

Intervjuer: Var det mye potet?

Pia: Ja, potet og grønnsaker. Gjerne gulrøtter. Det var det vi hadde på gården. Vi prøvde og være nesten sjølberga. Så på en måte kan man kanskje si at det ble litt ensformig, men jeg kan ikke huske at det var en ting som gikk igjen veldig ofte. Jeg har ikke noen traumer rundt mat.

Intervjuer: Hva var favorittretten din som barn?

Pia: Det var så mye forskjellig. Jeg tror ikke jeg kan sette fingeren på en favoritt. Det høres rart ut.. Selvfølgelig hvis man fikk en hjemmelaget fiskegrateng. Det var liksom helt toppers.

Intervjuer: Hender det at du lager det selv nå?

Pia: Nei, Karsten ble tvangsforet på det som barn, så det blir ikke så ofte.

Intervjuer: Hvilket forhold har du til salmalaks?

Pia: Nei, salmalaks har jeg ikke spist. Vi spiser mye laks, men ikke så mye salmalaks. Jeg har tenk å begynne å bruke det som sasihimi. Men laks spiser vi mye av. Ofte de fryste vakumpakkene.

Intervjuer: Er det noen typer fisk du føler må kjøpes fersk?

Pia: Nei, egentlig ikke. Jeg synes den frosne fisken er veldig fin. Så vi bruker mye av disse fryste porsjonspakkene.

Intervjuer: Bruker du også disse ferdig marinerte?

Pia: Jaja. Alt sammen. Også disse pakkene med torsk og sei og laks. De er jo ikke frosne, men pakket i plast.

Intervjuer: Ser du noen matrelaterte TV-programmer?

Pia: Det går litt i perioder. Sånn som 4 Stjerners middag og sånn, hvis det er noen interessante som er med. Men ikke direkte for å få ideer. Men Jamie Oliver syntes jeg var fantastisk å se på. Han er en fin fyr.

Intervjuer: Hvor handler dere matvarer?

Pia: Mest i nærbutikken. Prix. Og Rema har fin ferskvare, men det er på vei hjem fra jobben. Ultra kanskje, for ferskvarer.

Intervjuer: Hvordan er handlingsmønsteret deres?

Pia: Før var det veldig sånn at vi handlet en gang i uka. Storhandel. Men nå som det bare er oss tre handler jeg på vei hjem fra butikken. Jeg syntes det å handle er så kjedelig. Jeg skriver liste. Jeg kan ikke gå uten handlelapp.

Intervjuer: Hva ble servert sist dere hadde middagsbesøk?

Pia: Det var kyllinggryte. Litt sånn thaiinspirert.

Intervjuer: Går dere ofte på restaurant?

Pia: Jeg kan vel ikke kalle det ofte, men kanskje en gang i uka. I vært fall en gang hver 14. dag. Det er ikke sånn veldig gourmet-aktig, men jeg syntes det er hyggelig. Bare det å få maten servert.

Intervjuer: Har dere noen favorittrestauranter?

Pia: Ja, vi er litt dumme på det. Vi har noen steder. Hvis vi først får god mat, går vi tilbake dit. Vi er kanskje ikke så flinke til å gå nye steder. Det er mye italiensk.

Intervjuer: Hvor stor påvirkning har barnet i huset på valg av middager?

Pia: Det er veldig lite. Det er rett og slett innfall. Jeg finner en oppskrift og handler inn til det. Jeg kan jo spørre han om det er greit, men jeg vil vel si at om jeg har bestemt det så blir

det det. Men er det noe han overhode ikke liker så får han lage seg noe annet. Men han er ikke kresen.

Intervjuer: Hvordan tror du for eksempel naboene deres i samme barnesituasjon sitt måltidsmønster er i forhold til deres?

Pia: Jeg tror nok i småbarnsfasen er det vel litt lettvin. Pølser, taco, pizza. Jeg vet ikke, men tror nok flere tyr til litt sånn halvfabrikat.

Intervjuer: Hva er deres forhold til alkohol til maten?

Pia: Jeg må ha selskap om jeg skal drikke alkohol til maten. Jeg kan ikke sitte en kveld å ta meg et glass vin. Det blir ikke det samme. Det blir gjerne når man er ute eller på ferie. Eller har fri og er flere sammen. Det hender at vi drikker alkohol når det bare er oss tre, men det er mere unntaket enn regelen.

Intervjuer: Bruker dere mye krydder i maten?

Pia: Jeg er blitt veldig glad i chili. I sterk mat. Jeg har vel vendt meg til det. Da jeg var liten syntes jeg det var ubehagelig.

Informant 10 - Økonomisk Elite - Karsten og Pia - Plassering i det sosiale rom.

Intervjuer: Hvilke feriereiser har du vært på de to siste årene?

Pia: Hellas, Ferieleilighet i Trysil, cruise i Middelhavet.

Intervjuer: Hva er din sivilstatus?

Pia: Gift, to barn, 16 år og

Intervjuer: Hva jobber du med?

Pia: Assistent på barneskole.

Karsten: Prosjektleder, Statoil.

Intervjuer: Hvilken utdanning har du?

Pia: Folkeskole.

Karsten: Sivilingeniør.

Intervjuer: Gikk du på privat eller offentlig skole?

Pia: Offentlig.

Intervjuer: Snakker du flere språk?

Pia: Engelsk.

Intervjuer: Hvilken utdanning har foreldrene dine?

Pia: Folkeskole, Fisker

Karsten: Militær

Intervjuer: Hvilken type kaffe kjøpte/lagde du sist?

Pia: Coop Kaffe.

Intervjuer: Hvilke magasiner, aviser, blader, leser du?

Pia: Aftenposten, KK, Innsikt, A-magasinet, VG, DB, DN

Intervjuer: Hvor bor du?

Pia: Enebolig på Skøyenåsen

Intervjuer: Har du kjøpt eller leier du bolig?

Pia: Kjøpt

Intervjuer: Hva pynter du stueveggen med?

Pia: Kunst: Trykk og maleri. Kåre Bakker, Frans Widerberg, Asbjørn Boysen. Ingen familiebilder.

Intervjuer: Hvilken musikkjanger hører du på?

Pia: Alt.

Intervjuer: Hvilke komponister kjenner du til?

Pia: Bach, Hendel, også videre.

Intervjuer: Har du spilt instrument?

Pia: Nei.

Intervjuer: Har du hatt noen form for kjæledyr?

Pia: Katt.

Intervjuer: Hvilken bok leste du sist?

Pia: Syersken fra Madrid av Maria Duenas.

Intervjuer: Hvilke forfattere kjenner du til?

Pia: Unni Lindel, Victoria Bishop, Lucinda Riley, Jo Nesbø.

Intervjuer: Hvilke to TV-kanaler så du mest på i forrige uke?

Pia: Nrk og TV Norge.

Intervjuer: Hvilke radiokanaler hører du mest på?

Pia: P1, Nrk Østlandssendingen.

Intervjuer: Fortell om en person du ser opp til?

Pia: Mannen min.

Intervjuer: Hvem andre en deg selv påvirker dine valg?

Pia: Meg selv.

Intervjuer: Hvilke type sjanger liker du innen film?

Pia: Filmer man kan le av. Ikke vold.

Intervjuer: Hvilke regissører kjenner du til?

Pia: Ingen.

Intervjuer: Har du eller disponerer du en hytte?

Pia: Eier ferieleilighet i Trysil.

Intervjuer: Hvilket parti stemte du på ved forrige Stortingsvalg?

Pia: Høyre.

Intervjuer: Har du en favorittkunst?

Pia: Nei.

Informant 1 – Kulturell Vanlig – Casper og Sunniva

Plassering i det sosiale rom

Sunniva og Casper har flere markører som viser tilhørighet til den kulturelle aksen. Begge to har blandt annet jobber som lærer og tolk, yrker som er forbundet med kulturell middel. De pynter stueveggen med fotografier som ikke er familiebilder, og har flere markører innenfor kulturell enn økonomisk. Utdannelsene deres, bachelorgrader innenfor pedagogikk og tegnspråk og tolkning ville normalt vært markører på en posisjon som kulturell middel, men vi ser allikevel at familien har mange markører som peker mot det populærkulturelle og dermed en posisjon som kulturell vanlig. Familien ser ikke ut til å prøve å strebe mot en høyere plassering i hierkiet og vi velger derfor å plassere dem i kategorien kulturell vanlig som nettopp kjennetegnes av at de ikke er interessert i å klatre i rommet.

Matvaner

Fordeling

Sunniva og Casper fordeler matlagingen mellom seg ganske likt. Dette gjelder også i helgene. At de bryter med et tradisjonelt kjønnsrollemønster er også med på å definere dem på den kulturelle aksen.

Matmønster

Av retter som går igjen nevner de pasta, kjøttsaus, ris, laks og kylling. Her ser vi at det er hovedkomponentene i måltidet som vektlegges av informantene, og ikke konkrete navn på retter. Unntaket her er hjemmelaget pizza som blir tatt opp igjennom hele intervjuet.

Grønnsaker nevnes ikke i denne delen av samtalen.

De oppgir at de ikke bruker så mye krydder i maten, med unntak av salt og pepper. Mens Sunniva aldri drikker alkohol til maten, kan Casper ta seg en øl innimellom.

Informantene sier at de spiser så godt som alle måltider i sofaen på stua, med unntak av frokost en gang i blant på kjøkkenet. Dette skyldes på at de ikke har nok plass til et eget spisebord.

Familiens favoritter

På spørsmål om hva familiens favorittrett er, svarer de pasta og kjøttsaus. I denne sammenhengen nevner de også at sønnen deres ikke er kresen. Dette bekreftes senere i samtalen hvor de forteller at sønnen har liten påvirkning når det kommer til valg av middag.

Helg

De nevner at på fredager, lørdager og søndager står middagen ekstra i fokus. På fredager er Casper ferdig tidligere, og de har generelt mer tid til å lage mat i helgene.

Da bruker de også litt mer penger på ingrediensene i forhold til på ukedager. I den sammenhengen nevner Sunniva at de kjøper inn laks og annen fersk fisk. Dette kan tyde på at fersk fisk i denne husholdningen blir sett på som litt luksus.

På spørsmål om hva de spiste sist søndag, svarte de en pasta og pølserett. Dette kan indikere at de ikke forholder seg til den tradisjonelle “søndagsmiddagen”, og at fokuset ved helgemåltidene ligger på at de spiser mat alle liker og koser seg med, heller enn å lage noe “fancy” utenom faste rutiner. Dette bekreftes ved at de nevner at de ikke er så kreative i matveien, og at de ikke aktivt innhenter inspirasjon til matlaging. På spørsmål om hva de absolutt ikke kunne spist i helgen, svarer Casper først brødmatt, men “friskmelder” brødskiver om det er i sammenheng med skalldyr.

Hjemmelaget mat

På spørsmål om hva de definerer som hjemmelaget mat får vi noe tvetydige svar. I første omgang sier Casper at å kjøpe råvarer inn og tilberede dem er definisjonen på hjemmelaget mat. Ved å tilberede råvarer er maten hjemmelaget. De gir også uttrykk for at det er innenfor begrepet hjemmelaget å bruke posesauser. Fryst fiskegrateng blir brukt som eksempel på hva som ikke går under begrepet, hjemmelaget. Det kan virke som om det i Caspers og Sunnivas tilfelle kunne vært relevant å se på hva de definerer som råvarer for å beskrive deres definisjon av begrepet hjemmelaget. Mye tyder også på at det er selve tidsbruken og det at man fysisk gjør noe med “råvarene” som gjør at maten kan defineres som hjemmelaget. Det kan virke som om definisjonen deres på hjemmelaget mat er ganske bred.

Men på spørsmål om de etter sin egen definisjon, spiser mye hjemmelaget mat svarer de at de som oftest gjør det. Videre sier de at noen uker lager de hjemmelaget mat maks en dag, mens andre uker kan det være opp til tre dager. På grunnlag av helheten i intervjuet vet vi at de ofte lager mat som etter deres definisjon er hjemmelaget. Altså oftere enn en til tre dager i uken. Senere i oppgaven får de spørsmål om måltidsmønsteret de dagene det bare er en voksen hjemme, hvor Casper avslutter med; “Det kan godt være noe hjemmelaga, men da er det og koke opp noe pasta eller steke noe kjøtt eller fiskegrateng eller...” Fiskegrateng ble tidligere i samtalen ble kategorisert som “ikke-hjemmelaget mat”.

De overstående eksemplene kan tyde på at definisjonen deres er litt uklar og at hjemmelaget mat ikke er en fast definisjon, men mer en flytende gradering.

Det kan på grunnlag av dette argumenteres for at de har et mindre bevisst forhold til om maten er hjemmelaget

Deres hjemmelagde pizza blir av informantene kategorisert som hjemmelaget. På spørsmål om hva som gjør deres hjemmelagde pizza så spesiell svarer de at den er ekstra god. De lager deigen selv. Videre nevnes det at de gjerne bruker Peppes kjøttboller.

Igjen ser vi at fokuset ligger på smak og at det er mat familien liker, og ikke nødvendigvis på for eksempel sunnhet, trender, grad av bruk av halvfabrikata, og om hva man definerer som hjemmelaget eller ikke. Ordet, “kipt” blir nevnt flere ganger som et beskrivende ord for kjedelig brødmat i helgen, noe som også støtter opp under teorien om at fokuset ligger på kos og smak og ikke for eksempel ernæring. Informantene nevner at det ikke er et stort fokus på at maten skal være sunn, men at de går for en balanse. I denne sammenhengen nevner de også at de ikke er så beviste på det.

Forhold til Salmalaks

På spørsmål om deres forhold til Salmalaks svarte de at de ikke viste hva det var. Etter forklaring om at det er et merke, vakuumpakket laks, responderer Sunniva, “Ja, nesten sånn sushifisk?” Dette kan indikere at de ikke nødvendigvis i høy grad forholder seg til merkevarer i kategorien mat, da de er de eneste informantene i denne oppgaven som ikke hadde kjennskap til Salmalaks.

Påvirkning fra barndommen

Sunniva nevner at det var faste fiskedager i gjennom uken når hun var liten, og at hun mener det er viktig å spise fisk. Ellers ble de begge servert mye av den samme maten når de var barn som de lager nå. De nevner fiskegrateng, lasagne, pasta og kjøttsaus og kjøttkaker og hjemmelaget pizza.

Innkjøp

Sunniva og Casper handler som regel på Rimi. Om de skal ha sjømat handler de på Meny. Mangler de noe på en søndag handler de på Bunnpris. Mens Casper ikke bruker handleliste,

gjør Sunniva det. Det begrunner hun med at hun ikke ønsker å gjøre impulskjøp, og at da husker hun hva hun skal ha.

Restaurant

Informantene sier de sjeldent er ute og spiser, men det hender de kjøper takeaway - Thai og Sushi. De oppgir at grunnen til at de ikke går ut og spiser er at sønnen kaster mat rundt.

Avsluttende

På spørsmål om hvordan deres måltidsmønster er i forhold til andre i samme familiesituasjon, svarer Sunniva at hun tror det er ganske likt i form. Altså med tanke på tidspunkter og antall måltider, men når det kommer til innhold er hun ikke sikker.

I gjennom analysen ser vi en tendens som heller mot et måltidsmønster drevet av stikkord som, kos, beleilighet, trivsel, smak, ubevisste vaner og personlige preferanser.

Informant 2 – Kulturell Middel – Kari og Egil

Plassering i det sosiale rom

Kari er lærer på en barneskole og har gått på en offentlig lærerskole, en markør på en posisjon midt på den kulturelle aksen.

Familien pynter stueveggen med kunstmalerier. Dette er også en markør som plasserer dem på den kulturelle aksen. Videre vet vi at familien blant annet abonnerer på Klassekampen, noe som igjen indikerer kulturell kapital. Ellers er det flere markører som peker mot kulturell middels.

Matvaner

Fordeling

Kari og Egil deler likt på matlagingen på hverdagene, mens i helgene eller om det er gjester er det Egil som lager mat. Dette kan indikere at de har et relativt likestilt og moderne forhold til det å lage mat.

Helg

Kari forteller at middagene er mer i fokus på lørdager og søndager. Dette fordi de har bedre tid i helgene, og at hensikten med måltidet er å sitte lenge ved bordet, spise god mat, kose seg, og snakke sammen. Dette kan indikere et sterkt fokus på familien i helgene. Mens de bruker rundt tretti til førti minutter på matlaging på ukedagene, bruker de fra en time til en og en halv time i helgene.

Faste måltider

På spørsmål om de har noen faste måltider i løpet av uken, svarer Kari at de tidligere hadde de grønnsaksuppe en gang i uken, men de har sluttet med dette. Ellers spiser de fisk to til tre ganger i uken. Informanten informerer om at det da går i laks, torsk, sei, fiskekaker og fiskegrateng.

Helg

I helgene spiser de nesten aldri fisk, bortsett fra en torskerett med bacon. Ellers går det i følge informanten i kjøtt og kylling. Det nevnes at en av grunnene til at det ikke fisk spises i stor grad i helgene er at datteren på sytten ikke ønsker det i helgene.

Det kan virke som om det er dannet et klart skille mellom hverdag og helg, og at helg er blitt synonymt med kjøtt. En årsak til dette mønsteret er det nærliggende å anta at datteren i huset har en påvirkning på. Dette bekreftes av at Kari nevner at datteren har stor påvirkning, og mye å si på hva som blir servert til middag i husstanden. At datteren også har stor påvirkning på måltidsmønsteret illustreres ved at det ikke ofte drikkes alkohol til mat da de voksne må være kjørbare om datteren skal kjøres.

Hjemmelaget mat

På spørsmål om hva Kari definerer som hjemmelaget, svarer hun at det er rene matvarer som må tilberedes sjøl. Toro-suppe brukt som en base, med for eksempel ekstra fløte og kraft, kategoriserer hun som halvfabrikata. Pølsemat serverer hun aldri, og fiskekaker er mat hun kun ville servert på hverdager. Det nevnes at de spiser mer ferdigmat på hverdagene. På grunnlag av hvordan hun har kategorisert hjemmelaget mat går vi ut ifra at med ferdigmat, mener Kari mat som for eksempel fiskekaker. Kari trekker frem tradisjonelle retter som komle og kjøtt og suppe som familien favorittretter. Hun påpeker at dette er litt gammeldagse retter. Kari kategoriserer sushi som fastfood, noe som sammen med hennes definisjon på hjemmelaget mat kan indikere at hun har en relativt høy terskel på hva som defineres som hjemmelaget mat.

Det kan virke som om familien har ganske tradisjonsbundet matvaner, men det nevnes også at hun liker å fornye menyen litt og finner nye oppskrifter, både i blader og på internett. Hun nevner også at hun lager en del lakseretter i form. Det kan derfor tyde på at de prøver å holde på det gamle samtidig som de liker å eksperimentere med nye matretter. På spørsmål om hvordan de vil beskrive maten de spiser, svarer Kari, "Typisk norsk med varianter fra andre land. Samtidig presiserer hun at de holder på det typiske norske.

Dette igjen kan peke mot at mat har en sentral plass i familien, ikke bare som næring, men også som en interesse.

Påvirkning fra barndommen

Som liten fikk Kari servert retter som lapskaus, fiskeboller, koteletter, fiskepudding og stek. Det ser ut til at Kari har ivaretatt matvanene fra barndommen, og at maten de spiser bærer

preg av dette. Hun ser på maten de spiste når hun var barn som renere og sunnere og bemerker at man har større tilgang og utvalg av mat i dag.

Tradisjoner

På spørsmål om familien bruker mye krydder i maten, svarer Kari at de ikke gjør det. Dette satt i sammenheng med beskrivende utsagn som “typisk norsk” og “det gode norske” som forsterker oppfatningen om at matvanene til Kari og Egil er svært tradisjonsbunnete.

Familien spiser alle måltider i spisekroken i tilknytning til spisestuen. Det kan sees i lys av at Kari prater om måltidet som et samlende ritual.

Innkjøp

Familien handler matvarer på Rema 1000 på hverdager og på Meny i helgene. At de velger en lavprisbutikk på hverdagene og en litt mer innholdsrik butikk i helgene forsterker inntrykket av et markant skille mellom hverdag og helg.

Informant 3 – Kulturell Middel – Michael og Jennifer

Plassering i det sosiale rom

Michael og Jennifer er det vi kan kalle en blandingsfamilie. Her ser vi at Michael har mange faktorer som drar ham mot kulturell middel, og på enkelte områder opp mot eliten i den kulturelle aksen. Samtidig tilsvarer hans utdanning en plassering på den økonomiske middelklassen. Jennifer har en bakgrunn og en utdanning som svarer til en plassering som kulturell middels, men hennes tilnærming til populærkulturen kan samsvare mer med den økonomiske aksen. Samlet ville disse to blitt plassert som en total middels i et sosiorast system da familien har såpass mange markører på begge sider. Ettersom vi ikke har med en total middels i vårt system velger vi å legge fokuset på at både Jennifer og Michael tydeligvis er kulturelt interesserte, i større grad enn økonomiske interesser, og plasserer familien derfor som kulturell middels.

Matvaner

Fordeling

Jennifer oppgir at hun nærmest alltid står for matlagingen i familien, noe hun er lei av og spøker med. Videre blir det fortalt at familien som regel alltid spiser mat sammen. De to ungene blir servert først, deretter de voksne. De spiser likevel som regel samme maten til tross for den bestemte rekkefølgen.

Helg

I løpet av samtalen kommer det tydelig frem at det å lage mat er mer en plikt som må fullføres, enn en interesse. Dette skyldes tidsklemme mellom den tiden Jennifer slutter på jobb, til barna må få mat. Et unntak er likevel fredager hvor familien har mer tid til å bruke på matlaging. Da blir gjerne matlagingen en arena for familien å samles og ha en fellesaktivitet. Taco er derfor den faste retten siden barna kan enkelt bidra med å hakke eller skylle grønnsaker. Det blir videre fortalt at de har en fast rutine med å bestille pizza på søndager. På grunnlag av dette kan vi gå ut i fra at deres middagsvaner er styrt av en travel hverdag. Likevel viser det seg at på søndager hvor alle har fri, blir det allikevel ikke prioritert å lage middag ved at de heller går for en bestilt pizza.

Mye tyder derfor på at hovedfokuset i familien ligger andre steder enn på matlaging. At de bruker tid på å lage mat på fredager, er ikke nødvendigvis fordi de har så god tid i helgen, men mer som en hyggelig avslutning på en travel uke.

Hjemmelaget mat

Jennifer definerer hjemmelaget grønnsaksuppe som hjemmelaget og ordentlig mat. Det pleier de å spise på tirsdager. Videre vil hun ikke kalle posesuppe med tilleggs ingredienser som hjemmelaget. Likevel forteller hun at i andre sammenhenger kan hun ikke opprettholde dette nivået og må ty til raske løsninger som ofte innebærer halvfabrikata eller helfabrikata som fiskepinner. Hun forteller at de kan spise det meste, og er ikke kresne. Hun opplyser om at det likevel ville det vært veldig rart om de hadde spist pizza fra frysedisken i helger. Dette illustrerer at selv om de ikke har et veldig differensiert matmønster i helgene er det fortsatt visse forskjeller fra ukedagene.

Fisk

På spørsmål om forhold til fisk nevner Jennifer at de ikke spiste noe særlig fisk før de fikk barn. Dette har imidlertid endret seg nå da de ønsker å fokusere på barnas helse og at de derfor forsøker å servere fisk to ganger i uken. Det er laks eller ørret som oftest blir servert. I tillegg bruker de også fiskepållegg når de smører skiver til barna. Eksempler på den typen pålegg kan være makrell i tomat, fiskepudding, kaviar eller tunfisk. På grunnlag av dette kan det kan virke som de flytter noe av helseaspektet over på andre måltider.

Hun forteller videre at hun ikke har sterkt forhold til Salma laks. Hun prøvde det for første gang for et år siden.

Inspirasjon

Jennifer henter ofte inspirasjon fra å se på reklame på TV på programmer som God Morgen Norge. Noen ganger besøker hun også matprat.no for inspirasjon. Det legges til at hun lager ofte noe lignende uten at hun slavisk bruker oppskrift. Oppskriften tas i bruk kun når det er gjester. At måten hun lager mat på forandres når hun får gjester kan tyde på at hun forventer noe annet av seg selv når hun lager mat for andre.

De spiser mat som oftest på kjøkkenbordet eller spisebordet. Det blir likevel på barnas premisser i blant hvor de spiser mat foran TVen. Dette er med på å illustrere hvordan barna påvirker måltidsmønsteret.

Familiens favorittrett er taco. Dette er mer siden det er en koselig prosess som familien trives med. barnas favorittmåltid er frokosten da de spiser frokostblanding. Jennifers favorittrett som barn var spagetti bolognese. Hun serverer denne retten også til barna i dag, men da en sunnere variant med mer grønnsaker. Hun bemerker at de spise mye kål i hennes barndom noe som ikke er å finne i familiens diett i samme grad i dag. Dette viser at hun har videreført retter hun likte og har selektert bort elementer fra maten som hun var mindre glad i som barn. Jennifer forteller at hun gjerne bruker mye løk, chili og hvitløk til maten. Videre er hun glad i eksotiske ingredienser til tacoen som mango og koriander.

Barnas påvirkning

Barna har et blandet forhold til grønnsaker. Minste barnet på ca. to år er ikke så glad i grønnsaker. Sønnen på ca. fem år er noe mer åpen for grønnsaker men helst rå.

På spørsmål om barnas påvirkning på hva som blir servert svarer Jennifer at barna hadde større påvirkning tidligere. Nå om dagen lar hun seg ikke påvirke like mye siden hun er lei av å lage to middager. Middagsmenyen blir bestemt av Jennifer. Det hender at mannen og barna hennes er med å bestemme innholdet noen ganger.

Jennifer forsøker å ikke bestemme seg om hva som blir til middag i butikken. Hun baserer seg heller på hva som er tilgjengelig hjemme fra før og hva som finnes i fryseren.

Familien pleier ikke å spise på restauranter. De pleier å bestille pizza. Det hender også at de kjører og henter mat fra McDonalds. Her kan det tyde på at barna har påvirkning på valg av restaurant.

Innkjøp

Familien handler på nærbutikkene, Rema 1000 og Kiwi. At de handler samme sted både på ukedager og til helg bygger opp under inntrykket, at det ikke er et markant skille mellom hverdag og helg.

Videre pleier ikke familien å ha dessert. Sjokoladepudding med vaniljesaus blir nevnt som en dessert som de kan kose seg med i helger.

Måltidsmønsteret til familien kan på grunnlag av intervjuet beskrives med følgende stikkord; Barnetilpasset, sunn mat, tidsklemme, deltagelse fra barna, lettvent og plikt

Informant 4 – Kulturell Elite – Berit og Åsmund – Plassering i det sosiale rom og matvaner

Berit og Åsmund har en klar posisjon som kulturell elite. Utdannelsen deres gjenspeiler mye kunnskap og høy posisjon innenfor aksene. Vi ser at deres kulturelle preferanser ligger ganske høyt på flere områder som aviser, bøker, og filmer.

Kjønnsfordeling

På spørsmål om hvem som lager maten i familien, svarer de at de deler på det, men at Åsmund lager middag de gangene det er litt mer “ekspansive saker”, og mat laget litt mer fra bunnen av. Åsmund er også den som baker mest. Dette tyder på at de har et likestilt forhold til matlaging, og kan antyde et moderne kjønnsrollemønster. Det nevnes også at de er mye borte.

Fokus i helg

informantene forteller at middagene står ekstra i fokus på lørdager og søndager. De har prøvd å innføre felles matlaging på lørdager, men i følge Berit har ikke dette vært et interessefelt for Åsmund, og det har derfor falt bort. Åsmund nevner at årsaken til at lørdager og søndager kommer i fokus er at de da har bedre tid.

Hektisk hverdag

Det nevnes også at det ikke er felles middag hver dag, da sønnen, Trym ofte skal trene. Det kan tyde på at på grunn av en hektisk hverdag, kommer måltidsmønsteret i annen rekke, og at hva de spiser er overordnet hvordan måltidet struktureres. På den andre siden forteller Åsmund at det ikke er vits i å lage en stor middag hvis ikke hele familien er samlet.

Forhold til hjemmelaget mat

Berit definerer hjemmelaget mat som å putte forskjellige ingredienser i en kjele, og kategoriserer ikke hermetiske tomater som halvfabrikat. I følge Åsmund spiser de hjemmelaget middag ikke mer enn to ganger i uken. Berit forteller at hun kan bruke frysede grønnsaker og kaller dette å “bruke noen kjappe løsninger på å få det hjemmelaget på en kjapp måte”. Igjen ser det ut som om familiens travle situasjon påvirker hvordan de lager middager.

Berit nevner at de foretrekker å bruke ferdigsaus på boks i asiatisk wok. Dette fordi hun mener det smaker bedre enn når hun lager den med soya. Det kan her virke som om råvarenes opprinnelse er sekundære og at deres personlige smak er viktigere.

Berit nevner at sist de hadde gjester ble de servert en rask, men god ertesuppe. Den ble beskrevet som hjemmelaget.

Forhold til ferdigmat

Berit nevner at de spiser Fjorland risengrynsgrøt og suppe. Grøten spiser de fordi de foretrekker den, og fordi det kan være vanskelig å få til grøt fra grunn av. De kunne i følge Berit aldri servert Fjorland til et middagsselskap med foreldrene hennes, og Fjorlandretter som kjøttkaker, svinefilet eller medisterkaker kunne hun aldri kjøpt.

Faste måltider

informantene forteller at de har fiskepinner en gang i uken. Dette fordi Lea ofte har venninner med hjem, da de liker det. Åsmund utdyper også at en årsak er at det går raskt å lage det. Det nevnes også at de har fryste, marinerte laksefiletene en gang i uken.

Dette forsterker også inntrykket at det velges retter som går raskt, og som passer inn i en travel hverdag.

Fisk, kjøtt og tradisjoner

Under samtalen om helgemat forteller Berit at det ofte går i Salmalaks i helgene. Da datteren, Lea ikke er så begeistret for laks, lager de to middager, så hun får fiskepinner. Dette forsterker teorien om at hva som spises er viktigere enn selve måltidstrukturen. Videre nevnes det Berit er mest glad i fisk. Hun forteller at de sjeldent spiser biff eller stek og at hun føler seg som en “analfabet” foran kjøttdisken. Det er ikke et bevisst valg at de spiser lite kjøtt, det bare blir sånn. Når de spiser kjøtt, går det ofte i kjøttdeig, eller kyllingkjøttdeig. Berit presiserer at hun ikke lager “fårikål og supper fra bunnen av, og sånne store ting” Det kan på grunnlag av dette virke som de distanserer noe fra norsk tradisjonsmat.

Berit nevner at hun spiste mer kjøtt som barn, og da mye elgkjøtt siden faren jaktet. Åsmund forteller at han er glad i biff, men spiser det oftest på restaurant.

Berit drikker ikke alkohol til maten, mens Åsmund kan ta et glass rødvin. Om det er pizza til middag foretrekker Åsmund øl. Dette kan indikere at Åsmund er opptatt av riktig drikke til riktig mat.

Inspirasjon

På spørsmål om hvor de henter inspirasjon til matlaging, forteller Berit at sønnen hennes ofte ser på matrelaterte programmer, og kommer med ønsker på nye retter. Berit forteller videre at det da hender at de eksperimenterer litt. Åsmun uttrykker at han ikke eksperimenterer med matlaging fordi det tar for lang tid. Berit repliserer med at “Hvis han skal ha det så fint som på 4 stjerners middag, går han heller på restaurant”.

Berit uttrykker at hun ikke liker Helstrøm og antyder at han er usympatisk, og nevner samtidig at han nok ville kjeftet på dem og.

Krydder

Informantene informerer om at de bruker en del krydder. Både blandingskrydder som tandorimix og karri og sitronpepper, og safran, timian og organo. De nevner at barna liker grillkrydder på maten, men at de aldri har det i maten. Det kan tyde på at selv om familien lager og spiser mat som ikke inneholder rene krydder, har de satt en strek ved grillkrydder, og distanserer seg fra dette krydderet.

Restaurant

Deres siste restaurantbesøk med familien var på Peppes, men Åsmund har en “gourmetvenn”, som han går på fine restauranter med innimellom. Her kan det se ut til at mens hjemmet er en scene for enkel hverdagsmat, er restaurant stedet for gourmetmat. Dette bekreftes av utsagnet til Åsmund om at biff ikke blir spist hjemme, men kun på restaurant.

Innkjøp

Familien nevner at det ikke er prioritert å planlegge innkjøp. Beslutningene taes gjerne der og da. Familien handler på Coop og Rema 1000, og om de skal ha noe litt mer fint, som for eksempel Jacobs kaffe handler de på Spar.

Kulturell aspirasjon

Når vi ut i fra intervjuet har sett på hvordan og hvilke mat som omtales, sett opp mot hva familien konkret forteller de spiser, ser vi en klar anntydning av idiosynkrasi mellom selvpoppfattelse og reelt måltidsmønster. Dette kommer til uttrykk når informantene tidlig i intervjuet uttrykker at de spiser mye Salmalaks, men senere i intervjuet kommer det frem at

de som oftest spiser ferdigmarinerte fileter. Videre, på spørsmål om de spiser mye hjemmelaget mat til middag, penser informanten over på at de baker hjemmelaget brød og at ungenes matpakker består av hjemmelagede ingredienser. Dette kan sees i lys av Runar Døvings uttalelser om autensitet.

På grunnlag av intervjuet kan det argumenteres for at følgende stikkord kan beskrive familiens mat og måltidsmønster; Dårlig tid, påvirkning fra barn i forskjellige aldre.

Informant 5 – Økonomisk Vanlig – Trude – Plassering i det sosiale rom og matvaner

Basert på den informasjonen vi har velger vi å plassere Trude i økonomisk vanlig. Dette tiltros for hennes fremtidige bachelorutdanning som vil føre henne høyere i systemet. Vi begrunner dette valget basert på Trudes reise, lese-, - og smaksvaner i forhold til design, musikk og film som domineres av populærkulturelle uttrykk.

Trude har hovedansvaret for matlagingen i deres hjem. Dette begrunner hun som delvis ansvar og delvis interesse. Trude opplyser videre at hun har baking som hobby. Samboeren til Trude er enda mindre interessert i matlaging og ofte tyr til enkle løsninger som pizza og pølser. Siden Trude og hennes samboer er begge studenter og arbeider også noe ved siden av fører dette til travle dager hvor familien spiser ikke alle måltider sammen. Frokost og middag er de måltidene som spises samlet, men ikke alltid.

I helger står mat noe mer i fokus. Trude opplyser at helger er dedikert til kos og der med sees det bort ifra kalorier og slikt. Dette er noe de konsentrerer seg om i hverdager. Det skal være kos. Videre opplyser hun at fredag er fast tacodag. Det begrunner med at man skal ikke bryte det nasjonale. Hun nevner ikke en spesiell rett som lager fast på lørdager men at fløtegratinerte poteter med noe form for kjøtt er noe som går igjen med jevne mellomrom. Hun forteller at hele familien er med å bestemme hva som skal lage i motsetning til hverdager når hun bestemmer. Videre forteller hun at det finnes ikke noe som er tabu å spise i helgene så lenge det er kos.

Trude informerer videre at deres diett består i hovedsak av kjøttprodukter og prøver å inkludere grønnsaker. De forsøker å innføre fisk mer uten mye hell. Trude selv er lite glad i fisk med unntak av sushi. Samboeren prøver til tider å servere fisk i Trudes fravær. Dette preger også familiens forhold til salmalaks. Trude peker på at fisk har ikke vært aktiv del hennes kosthold som barn.

Trude definerer hjemmelaget mat som noe som lages helt fra scratch, det er hun nødt til å gjøre siden det finnes gluten og meieri allergi i husstanden. Hun eksemplifiserer hennes enkle fremgangsmåte for å lage fløtegratinerte poteter istedenfor å kjøpe det ferdig, og begrunner det med å ha sett mye på Hellstrøm, og at det smakte bedre.

På spørsmål om familiens favorittrett oppgir hun “noe med pølse” da deres barn er veldig glad i pølser. Det blir også sagt at ungen er gjerne med å påvirke middagen noen ganger i uken og da i retning pølser. I løpet av samtalen legges det merke til at kjøtt, poteter og pølser er en gjenganger. Videre forteller hun at hennes barndomsmat var preget av mye karbohydrater da kroatisk mat gjerne er slik. Hun opplyser videre at selv lager hun ikke mye kroatisk mat men har sansen for sterk og krydret mat.

Trude beretter at hun gjerne ser på en del matrelaterte programmer på tv. Der i blant Hellstrøm, Master Chef og lignende. I tillegg til bakeprogrammer. Det er gjerne der og på nettet hun henter inspirasjon for å lage mat.

Trude er tydelig glad i å bake. Hun baker flere ganger i uken og hennes bakst blir brukt både som dessert og lørdagsgodt. Dessert som kos i helger er nesten alltid tilstede. Sjeldent på hverdager. Treåringen får gjerne smågodt til lørdagskos.

Ved siste middagsbesøk serverte Trude ovnsbakt kylling med hjemmelaget pommes’ frites til et vennepar med småbarn. Oppsiktsvekkende nok nøyde barna seg med hver sin pose med potetgull noe som Trude beskriver som spesielt.

Videre forteller Trude at de sjeldent besøker restauranter. Siste gangen må ha vært sushi på byporten. Videre hender det at de spiser på Peppes Pizza og det er en av de få fastfood varianter de benytter seg. Likevel må de begrense seg siden de begge får vondt i magen av den maten på grunn av allergi.

I løpet av intervjuet, blir kalorier flere ganger tatt opp av informanten. Det kan virke som om fokus på kalorier har en stor plass i husholdningen. Samtidig ser vi at Trude ofte finner åpninger for å lage mat som ikke samsvarer med dette. Eksempler på dette er fokuset på kos i helgene. Ut ifra dette kan det argumenteres for at det er en konstant ubalanse mellom kalorier og kos, og det kan virke som om informanten taler kosens sak.

Oppsummert kan det legges til at husstanden spiser gjerne middag sammen. Unngår usunn mat i hverdager og fokuserer mer på “kos” i helger. Interessen for baking er mer enn matlaging og potet, kjøtt og pølser spises mest. Mindre inntak fisk men fokus på å innføre det. Samme gjelder grønnsaker.

Informant 6 – Økonomisk vanlig – Ola og Jessica – Plassering i det sosiale rom og matvaner

Ola og Jessica har flere markører som peker mot en posisjon lavt i systemet. Vi ser også at Ola jobber som selger og kan plasseres mot midten, og kommer fra en bakgrunn som kan peke mot midten av systemet og oppover. Allikevel vil utdannelsen og yrkesvalget til Jessica dra familien samlet nedover. Her vil også markører som Tv-kanal valg være med på å påvirke plasseringen. Vi så også, da vi var på besøk hos familien, at familiebilder var avgjørende for pynting i stuen som er markør på en posisjon hos økonomisk vanlig. Vi velger derfor, på bakgrunn av disse markørene, å plassere Ola og Jessica som økonomisk vanlig.

Ola og Jessica har flere markører som peker mot en posisjon lavt i systemet. Vi ser også at Ola jobber som selger og kan plasseres mot midten, og kommer fra en bakgrunn som kan peke mot midten av systemet og oppover. Allikevel vil utdannelsen og yrkesvalget til Jessica dra familien samlet nedover. Her vil også markører som TVkanal valg være med på å påvirke plasseringen. Vi så også, da vi var på besøk hos familien, at familiebilder var avgjørende for pynting i stuen som er markør på en posisjon hos økonomisk vanlig. Vi velger derfor, på bakgrunn av disse markørene, å plassere Ola og Jessica som økonomisk vanlig.

Kjønnsfordeling

Ola og Jessica har delt matlagingsansvaret jevnt seg i mellom, bortsett fra de periodene hvor en av partene har vært hjemmeværende med foreldrepermisjon. Familien forsøker så godt de kan å ha fellesmåltider, da spesielt middager. Det avhenger også av jobbsituasjon.

På grunnlag av dette kan det se ut til at Ola og Jessica har et likestilt kjønnsrollemønster.

Middag i fokus

På spørsmål om hvilke dager middagen står ekstra i fokus svarer de fredager og lørdager. Da har de ofte skalldyr som reker, scampi eller selvfanget hummer. Det nevnes også at det er mat de også kan ha ellers i uken. Ellers nevnes det “en god biffmiddag”. Familien spiser søndagsmiddagen hos svigerforelderene.

På spørsmål om mat som helst ikke spises i helgene responderer Ola med “hverdagslig mat” som Spaghetti og kjøttsaus.

Det kan argumenteres for at det å trekke frem hummer og biff som foretrukken helgemat kan sees på i lys av informantens plassering på den økonomiske aksene, med tanke på oppover

rettet inspirasjon. At familien spiser mye hummer kan også sees i sammenheng med at Ole har familie fra USA, hvor hummer er mer vanlig, og at han fisker hummer med sin far. Dette kan altså også knyttes opp mot habitus.

Faste retter

Ola forteller at det er visse retter som gjerne gjentar seg hver uke, men de har ikke en fast dag for det. Blant de rettene nevnes taco og skalldyr.

Utover dette forsøker paret å implementere fisk minst to ganger i uken. Dette skyldes at de ønsker at barna skal spise det. Ola forteller at de ikke spiser fersk fisk på mandager. Dette basert på hans personlige opplevelser fra en tidligere jobb i ferskvaredisken. Fiskerettene kan variere mellom fileter, fiskeboller eller fiskegrateng.

Forhold til hjemmelaget

Ola beskriver hjemmelaget mat som mat laget fra “scratch”. I en ideell verden ville han laget og spist mat fra bunnen av hverdag da han nyter prosessen. Tidsklemmen i hverdagen er blant årsakene som hindrer dette. Videre har Ola noe fokus på at maten bør helst være sunn. Han selv har prøvd ut en lavkarbodiett i en periode.

Matvaner

Ola forteller at barna kan påvirke maten på en slik måte at de av og til for sin egen mat når “voksenmaten” ikke er egnet for barn. Sterk suppe med chili er et eksempel på dette. I løpet av intervjuet kommer det frem at barna liker blant annet reker og skalldyr, noe som er viktig i familien. Skalldyr blir også omtalt som familiens favorittrett og Olas favorittrett som barn. Ola forteller at barna blir straffet med å ikke få lov til å se på barne-TV om de ikke spiser sine grønnsaker. Dette kan indikere at mat i denne husstanden ikke bare er knyttet opp mot for eksempel kulinaritet og næring, men også oppdragelse.

På spørsmål om Olas kjennskap til Salmalaks svarer han «Veldig god laks å lage sashimi med. Det gjør vi en del. En del og en del, men det er i alle fall ikke sånn at jeg favoriserer Salmaen kontra den nye som heter ”Frøya”». Videre forteller han at han kan også kjøpe fryste laksefileter.

Dette kan indikere at Ola har et forhold til hva som er tilgjengelig av matprodukter, og tenker over hva forskjellige kvaliteter kan brukes til.

Inspirasjon

Ola forteller at han kan hente inspirasjon fra andre steder om nødvendig. Spesielt når det gjelder asiatisk mat, noe som han er glad i. Videre forteller han at han har “mat for under 100 lappen”-appen uten å ha tatt den i bruk.

På spørsmål om hvilke matretter han har tatt med seg fra barndommen forteller Ola at det ikke er nødvendigvis rettene som går igjen. Det som sitter i habitusen er at kjøkkenet er et samlingspunkt og middag bør være “ordentlig”. Dette skyldes at hans mor ofte har vært til stedet hjemme i barndommen og servert hjemmelaget middag. Det kunne ikke falt han inn å spise Fjordland Biff Stroganoff til middag, noe som kan indikere at Ola har et fokus på at maten skal være “ordentlig”.

Innkjøp

Ola forteller at familien gjør store deler av sine basisinnkjøp i Sverige. Det nevnes blant annet forskjellige varianter av kjøtt. Resten handles på diverse nærbutikker.

At familien handler i Sverige, kan tolkes som at de er prisbevisste og at de de liker å kjøpe stort.

Avsluttende

Familien har ikke til vane å nyte alkohol til maten.

Det kan sies at matvaner i Olas husstand bærer preg av fokus på god mat og matglede. Han nevner at han liker å lage mat. Familien spiser mat fra forskjellige verdensdeler og har fokus på både variasjon og smak. Likevel ser vi at de har visse ting til felles med andre der i blant taco og tidsklemme i hverdagen.

Informant 7 – Økonomisk Middel – Connie og Arne

Plassering i det sosiale rom

Connie og Arne har flere markører som kan vise til mange forskjellige posisjoner. Samlet ser vi at familien burde hatt en posisjon som total middels da familien har mye kulturell kapital så vel som økonomisk kapital. Etersom vi ikke har med en total middels i vårt system velger vi å plassere familien på økonomisk middel. Vi ser at selv om familien har mange kulturelle markører er disse ofte idiosynkratiske i forhold til en posisjon på den kulturelle akse, men at de helt klart har en aspirasjon mot høyere kulturell kapital. Vi velger derfor å plassere familien som økonomisk middel.

Matvaner

Kjønnsfordeling

Det er Connie som lager nesten all mat i husstanden. I tilfellene Connie ikke er hjemme, og Arne må lage middag, velger han som regel Peppes Pizza eller fiskepinner. Ut i fra dette kan det se ut som om familien har et tradisjonelt kjønnsrollemønster når det kommer til matlaging.

Middag i fokus

Connie forteller at søndagene er dagen hvor middagen står ekstra i fokus. Hun hentyder samtidig at middag er viktig hele uken. At søndagsmiddagen står sterkt i familien kan sees på som en markør for et tradisjonsbundet måltidsmønster.

Hun forteller at på søndager har de bedre tid til å lage noe ekstra godt.

Videre nevner hun at hun ofte lager langtidsstekt stek med gode sauser. Helstekt indrefilet blir dratt frem, ellers nevnes betasuppe.

Hun trekker ikke frem fredagen, hvor de har taco, som en ukedag hvor middagen står i fokus, men nevner det i sammenheng med at den yngste sønnen i huset lager taco fast på fredager.

Detter er interessant da flere informanter beskriver fredagstaco som et måltid hvor det fokuseres på mat.

Mens hun på hverdager bruker fra tretti til førtifem minutter på å lage mat, bruker hun rundt to timer på søndagsmiddagen. På søndager pleier de også å ha dessert. Dette forsterker inntrykket av at søndagsmiddagen er et prioritert måltid.

Faste måltider

Connie forteller at de i tillegg til å ha taco på fredager, har salmalaks en gang i uka. Senere i samtalen forteller Connie at grunnen til at hun foretrekker salmalaks fremfor annen laks er kvalitet. Hun mener at annen laks er for feit og smaker nesten bare tran. Hun kategoriserer annen fisk som billigfisk. En annen årsak hun oppgir til at familien kun spiser salmalaks er at ungene liker det. Connie sier at så lenge hun får i ungene fisk er det nesten det samme hva det koster.

Kylling blir også nevnt som noe de har en gang i uka. Connie begrunner faste måltider med at deres yngste sønn liker å vite hva han skal ha og vil helst ha ukesmeny. Her ser vi at barna har stor påvirkning på hva som lages til middag.

Definisjon av hjemmelaget

På spørsmål om hva hun definerer som hjemmelaget mat sier Connie at det overhodet ikke kan være halvfabrikat. Hun sier videre at det må være laget fra bunnen av og at det overhodet ikke kan være Toro. Som en illustrasjon på dette kan det nevnes at hun forteller at hun lager tomatsaus av ferske tomater, og ikke med hermetikk.

På spørsmål om hvilke retter som det er greit at ikke lages fra bunn, svarer hun bearnéssaus fra Knorr og risengrynsgrot fra Toro. Videre forteller hun at bortsett fra det er alt hjemmelaget. På spørsmål om hva hun ikke kunne servert på en søndag svarer hun at en Toro gryterett ville vært helt utenkelig. Her kan det virke som om Connie distanserer seg fra halvfabrikat og da spesielt Toro.

Hun sier også at hun tror hun lager mer hjemmelaget mat enn hva nabofamiliene gjør.

Barnas påvirkning

Connie forteller også at hun aldri kunne laget to forskjellige middager, men hun forteller også at barna har «all påvirkning på hva som spises», og at hun bare lager det de liker. Hun uttrykker at det er ti tusen ting hun heller ville laget. Det nevnes også at de ikke spiser sterk mat fordi barna blir dårlige av det, og at hun ikke bruker hvitløk fordi den yngste sønnen “merker det med en gang”. Samtidig never hun at den yngste sønnen lager middag fast en gang i uken, og at den eldste sønnen lager middag i blant. Ut i fra dette kan man si at barna har veldig mye makt når det kommer til familiens matvaner, men at samtidig blir stilt til ansvar for deler av matlagingen selv.

Handling av matvarer

Connie handler fast en gang i uken. Dette gjør hun for at uken skal gå opp. Hun bruker handleliste og hun pleier å ta med den yngste sønnen sin. Det kommer frem at han også har påvirkning på hva som blir kjøpt i butikken. De handler fast på Rema 1000 og på større butikker for å få tak i fint kjøtt.

Påvirkning

På spørsmål om informantene ser på matrelaterte programmer nevner hun Hellstrøm. Hun utdyper at han driver med folkeopplysning og sier videre at “Han er det beste som har skjedd Norge for folks oppfattelse av mat” Dette kan tolkes som en opphøyelse av hans person og virke, og at han har hatt en grad av påvirkning på hennes syn på mat.

Hun nevner også at faren hennes drev kjøttbutikk og at hun er oppvokst med blant annet stek. Gjennom intervjuet nevnes kjøtt flere ganger, og hun nevner at hun oppsøker større butikker for å “få tak i fint kjøtt”. Det er mye som tyder på at fokus på kjøtt er en viktig faktor i familiens matmønster.

Informant 8 – Økonomisk Middel – Gunn og Sigbjørn

Plassering i det sosiale rom

Gunn og Sigbjørn kan være vanskelig å plassere i vårt sosiale rom. Deres utdannelse gjør at vi kan plassere familien på begge sider av skalaen. Ettersom vi bare intervjuet Gunn har vi kun fått frem hennes synspunkt og basert på kun dette vil vi plassert henne i den kulturelle aksens, men ettersom Sigbjørn også er en del av familien må vi ta ham inn i betraktningen. Det kom frem at Sigbjørn har en ganske godt betalt jobb og derfor er familien nok mer innenfor den økonomiske aksens. Vi ser at Gunn har markører på kulturell kapital, men dette ser ikke ut til å være avgjørende for henne, heller ikke en aspirasjonsretning. Vi velger derfor med bakgrunn i Sigbjørn yrke og Gunns ambisjonsnivå å plassere dem som økonomisk middel.

Matvaner

Fordeling

Gunn og Sigbjørn har en fordeling på hvem som lager maten i husstanden. I hverdager er det som regel Gunn og datteren Marielle som står for laging av mat. Mens i helger og andre anledninger hvor det er mer fokus på mat er det Sigbjørn som tar på seg ansvaret. Familien har stort sett felles middager, med mindre noe spesielt hindrer dette.

Fokus i helgen

Gunn forteller at maten står ekstra i fokus i helger. Dette gjelder både lørdag, søndag og fredagskveld. Fellesnevner her er at de har bedre tid i helgene. Da bruker familien mer tid på å lage middagen. Siste helgen, før dette intervjuet fant sted, spiste familien bacalao, lammestek og en torskerett. Videre foretrekker Gunn at det skal være mangfold av grønnsaker i disse helgemiddagene. Dette bekrefter Gunns påstander om tidsbruk på helgemiddager da både lammestek og bacalao er tidkrevende retter. Videre forteller Gunn at familien ikke ville spist ting som pølser, lever og innmat og kylling i helgene. Sistnevnte skyldes at Gunn ikke spiser kylling. Gunn nevner ikke noen faste retter som konsumeres i løpet av uken.

Hjemmelaget mat

Gunn definerer hjemmelaget mat som mat som ikke inneholder kjøpte ferdigposer. Hun forteller at de ikke bruker mye Toro og at det ikke tas i bruk i deres hjem. Likevel kommer det frem at familien gjerne bruker halvfabrikata produkter for å lage Taco. Selv om de av og til

lager salsa selv fra bunn av. Denne beskrivelsen av hjemmelaget mat og deres minimale bruk av halvfabrikat tyder på at familien spiser nesten kun hjemmelaget mat.

Gunn forteller at barna hennes har hatt stor påvirkning på deres matvaner i oppveksten og de fortsetter på sine måte å påvirke til tross for at de er nå blir voksne personer selv. Det kan virke som dette har vært utfordrende for familien siden Mariell og Isabell har nokså forskjellige matpreferanser. Isabell er mer opptatt av kosthold og ren mat som inneholder fisk og grønnsaker mens Mariell foretrekker tradisjonell kjøtt og saus kost. Isabell er en legestudent mens Marielle ikke har høyre utdanning. Dette kan tyde at døtrene i familien har forskjellige smak mer nærliggende deres fremtidige sosialklasse selv om de har tilsvarende habitus.

Gunn forteller at familiens favorittrett er taco og begrunner det med “alle liker taco”. Videre forteller at som barn ble det servert mye forskjellig. Alltid steik på søndager med ertestuing og tyttebærsyltetøy. Videre forteller hun at hennes favoritt mat kunne varier mellom komle og forskjellige varianter av sild. Likevel forteller hun at disse preferansene er ikke så fremtredende i hennes kjernefamilie i dag. Det kommer også frem at Gunn og familien er glad i sushi og besøker gjerne sushi restauranter.

Gunn forteller at hun henter inspirasjon for matlaging fra kokebøkene. Paret sender også oppskrifter funnet på internett på mail til hverandre for så å handle inn ingredienser og kokkelere etter arbeidstid. De ser på matrelaterte programmer i blant.

Informant 9 – Økonomisk Elite – William og Gry

Plassering i det sosiale rom

Vi ser at William og Gry har en naturlig posisjon blant elitene i systemet vårt. Begge innehar godt ansette utdannelse og har flere andre markører som tilsier det samme. Diskusjonen vil gå på hvorvidt familien hører til i den kulturelle aksene eller den økonomiske. Vi ser at William stiller sterkt i feltet musikk og dermed kunne hatt en posisjon i det kulturelle hierarkiet. Vi ser også at han har en statsvitenskaps utdannelse som kunne pekt mot det samme. Samtidig ser vi at han har en samfunnsøkonom utdannelse og jobber i en velansett posisjon i en av Norges større banker. Disse to samlet kunne plassert ham i gruppen totale elite. Dette vil også være sammenfallende med Gry sin utdannelse og yrke. Da vi ikke har noen total akse må han plasseres i en av de to andre aksene. Vi ser at selv om William helt klart innehar mye kulturell kapital gjenspeiler noen av hans kulturelle preferanser en posisjon i den økonomiske eliten, dette gjør seg spesielt gjeldende da den økonomiske eliten gjerne henter inspirasjon fra den kulturelle eliten.

Matvaner

Fordeling

William lager all middagsmat alle dager i uken. Dette kan sees i lys av at han har en genuin interesse for mat.

Helg

Han utdyper også at søndagsmiddagen er da det legges mest vekt på maten. Hverdagen til familien er mer oppdelt da barn er på trening og William og Gry har en mer flytende hverdag. Familien er en av få informanter som oppgir at de har et forhold til dessert. Det foregår i følge William i sammenheng med søndagsmiddagen, selv om det ikke er hver gang. Her oppgir han at det ofte blir helfabrikatet som is, og puddinger.

William forteller oss at familien har et ganske regelmessig matmønster knyttet til helgene. Her spises det fast taco på fredager, grøt og pizza på lørdager, og en finere middag på søndager.

Hjemmelaget mat

William forteller at han lager hjemmelaget mat så godt som hver dag i løpet av uken. Han presiserer at det alltid er unntak, men som regel hver dag. Vi kan se at William definerer

hjemmelaget som «mat fra «scratch»», men er ikke fremmed for å bruke noen halvfabrikat løsninger som for eksempel marinader, gryter eller lignende. Dette kan tyde på at William anser råvare-begrepet ganske bredt og at familien ikke har noe problem med å bruke forenklende løsninger. William unnskylder heller ikke sin bruk av Toro i motsetning til flere andre av våre informanter.

Favorittretter

William oppgir at familiens favorittrett, som alle liker, er taco. Selv er han ikke veldig begeistret for taco, men som han sier: «det er en grunn til at vi har det hver fredag». Videre ser vi at hans personlige favoritt rett, Spaghetti Vongole ikke helt samsvarer med barnas yndlingsrett, pannekaker. Selv oppgir han at han var veldig glad i pannekaker som barn, men synes i dag ikke det er så spennende og ser mer på det som dessert.

Han forteller også at han fikk mye lever som barn og synes selv dette i dag er veldig godt, men at familien «nekter» ham å servere det.

Restaurantbesøk

Da vi spurte William om hans siste restaurantbesøk fikk vi en beskrivelse av en restaurant de besøkte i Brussel. Her forteller han oss at «den var litt mer up-market», og fortsetter med å fortelle oss at ambisjonsnivået til restauranten lå på å være gourmetrestaurant. Når han beskriver restaurantbesøket virker det som stedet ikke har gjort noe spesielt inntrykk på ham, og at han ikke klarer helt å gjengi maten han hadde spist. Dette kan tyde på at William har en hvis erfaring med slike restauranter.

Barnas påvirkning

Gjennom intervjuet med William kommer det frem at barna har en del påvirkning på matvanene til familien. De unngår hvit fisk ettersom flere av barna ikke liker det. Da vi spør ham om barnas påvirkning uttaler han: «De påvirker sånn at de har vetorett, og det har jeg også. Min utfordring er å dytte dem i retningen av det jeg vil ha». Dette forteller oss noe om at William er klar over barnas påvirkning på måltidsmønsteret, men er også klar over sin rolle som forelder og dermed sitt ansvar ovenfor barna.

Informant 10 – Økonomisk Elite – Karsten og Pia

Plassering i det sosiale rom

Vi ser her at Pia og Karsten har mange indikatorer som tyder på en posisjon som økonomisk elite. Det er få sterke indikatorer på en posisjon i den kulturelle aksen og det er derfor naturlig å anta at de hører til i den økonomiske. Ved plassering som elite blir det langt spesielt vekt på Karstens yrke og utdannelse og boforhold som alle er klare indikatorer på at familien innehar mye økonomisk kapital.

Matvaner

Fordeling

I familien til Karsten og Pia er det i hovedsak Pia som står for matlagingen. Karsten lager mat noen ganger, men Pia er som regel den som er først hjemme. Pia nevner at hun har mat som interesse, men noen ganger blir hun «skit lei». Dette kan tyde på at det er Pia som lager all mat både kan ansees som interesse men også en grad av plikt.

Måltidsmønster

Pia forteller oss at det ikke er noen dager for middagen står ekstra i fokus. Hun sier at hun «legger like mye vekt på det i ukedagen», allikevel utpeker hun at helger kan skille seg ut. I hovedsak på grunn av bedre tid.

Pia oppgir at de ikke har noe fast måltidsmønster og ingen satt ukemeny, hun beskriver faste ukemenyer som «lite spennende», men hun nevner at de ofte har fisk på tirsdager, uten at det er noen grunn til det.

Fisk

Pia forteller oss at familien spiser mye fisk. De er glad i fisk, og Pia er oppvokst med en far som er fisker. Hun forteller at hun som barn fikk mye hjemmelagede fiskeretter, og at hun var veldig glad i fisk selv som barn. Familien nevner ingen begrensinger på type fisk. De spiser gjerne hvit og rød fisk. Det kommer frem at Karsten har et anstrengt forhold til fiskegrateng og det blir derfor ikke servert i familien. Selv med Pias bakgrunn synes hun frossen vakuumpakket fiskefilet er helt greit. Hun bruker ferdig marinerte fileter, og gjerne forskjellige typer fisk. Når vi spør henne om hennes forhold til Salmalaks oppgir hun at hun

ikke har noe forhold til det. Hun kjenner merkenavnet, og har vurdert å bruke det i sashimi, men har ikke prøvd det selv enda.

At Pia lager mye fisk kan sees i lys av at hun er oppvokst med det. Samtidig ser vi at måten fisken blir laget på, og hvordan fisken er konservert har forandret seg fra barndommen.

Hjemmelaget mat

Pia definerer hjemmelaget mat som mat fra bunnen av. Likevel ser hun ikke noe problem i å kjøpe ferdiglagde fiskekaker eller å bruke en posesuppe som en base, så sant hun tillegger den ting som hun kan «mikse» oppi. Videre synes hun at det er greit å følge oppskrift men dette gjør hun ikke slavisk. Siden hun nå ikke har småbarn hjemme er hun mindre begrenset av tid. Dermed så kjøper hun som regel ingrediensene og lager fra bunnen av. Hun må likevel ty til raske løsninger som karbonader, kjøttkaker og fiskekaker ved ulike anledninger.

Favorittretter

Pia peker ut gryterett som familiens favoritt rett. Enten laget i gryte eller oven med kjøtt eller fisk. Hun har vansker med å utpeke en spesiell rett som var hennes favoritt rett som barn. Likevel legges det ekstra trykk på fiskegrateng. Pia forteller at det ble servert kun hjemmelaget mat da. De spiste en eller annen form for fisk nesten hele uken. I tillegg var potet en fast ingrediens samt grønnsaker som var tilgjengelig på gården. Pias familie er den eneste familien som vi har snakket med hvor de ikke har et sterkt forhold til taco. Hun sier også at hun er glad i sterk mat, noe hun ikke var som liten.

Restaurantbesøk

På spørsmål om hvor ofte de spiser på restaurant svarer Pia følgende «jeg kan vel ikke kalle det ofte, men kanskje en gang i uken. I hvert fall en gang hver fjortende dag.» Videre påpeker hun at de ikke utforsker veldig mye, og gjerne går tilbake til samme sted om de får servert god mat. Pia peker ut at det ofte går i italiensk mat. Det som Pia karakteriserer som ikke spesielt ofte er likevel hyppigere enn andre informanter.

Barnas påvirkning

Pia oppgir at Lars, som er deres hjemmeboende sønn, ikke har spesielt stor påvirkning på matrutinene. Han for lov å uttale seg, men om han ikke liker maten må han lage sin egen mat. Hun oppgir også at han ikke er spesielt kresen.