

Stiftelsen  
**Norsk etnologisk gransking**  
Postboks 1010, Blindern  
0315 Oslo

Oslo, mars 2004

Spørreliste nr. 201

## **HVA SPISER VI?**

Den som besvarer listen er innforstått med at svaret blir arkivert (anonymt) og blir brukt av forskere i dag og i fremtiden. Den som svarer kan til enhver tid be om å få svaret i retur eller makulert.

*I sin historie har NEG vært svært opptatt av mat og drikke, og arkivet rommer svar på mange spørrelister som har vært sendt ut. Men mye av dette materialet handler om hvordan det var i gamle dager. Det er både interessant og viktig å ha nyere materiale til sammenligning. Derfor vil vi denne gangen gjerne ha opplysninger om hvordan det daglige kostholdet er nå. Vi krever nokså mye når vi nå ber om kostliste for en hel, **vanlig** uke, med dine kommentarer til. Vi ber alle medarbeiderne om å svare, også de som ikke selv står for matlagingen. Spør den som har ansvaret for matlaging og matinnkjøp! Les gjennom hele listen før du begynner å skrive. Lykke til!*

### **Personer og alder**

Hvor mange personer er det i husholdningen? Hvilken alder har de?

### **Dagens måltider**

Hva kalles de enkelte måltidene? Når inntas de og med hvem? Vi vil også gjerne ha opplysninger om hvilke måltider som spises utenfor hjemmet. Spørsmålet gjelder både den som svarer og de andre medlemmene i husholdet.

### **Ukens kost**

Vi vil at du skal notere hva du/dere spiser og drikker i en hvilken som helst hel uke, til alle måltider. Skriv hvilken uke det gjelder og lag en kostliste dag for dag.

Dersom noen måltider spises utenfor hjemmet (i kantine, på kafé eller restaurant) tas disse også med. (Her kan du nøye deg med det du selv spiser utenfor hjemmet.)

Det er fremfor alt ønskelig at du også forteller hvorfor du spiser det du spiser, og hvorfor akkurat *den* maten blir satt på bordet. Vi vil derfor gjerne ha motiveringer for valgene som blir gjort (og hva som eventuelt velges bort). Valgene kan være motivert av smak, ideologi (f.eks. økologi), økonomi, helse, tilgjengelighet, tid eller annet.

### **Inspirasjon og ideer**

Hvor er ideene hentet fra til det som settes på bordet? Fra egen oppvekst, skolekjøkken, husmorskole, kokebøker, ukeblad, eller hva?

### **Matauk og forråd**

Tilberedes noen næringsmidler i stort når det er sesong? Grønnsaker og hagebær? Sopp og skogsbær? Slakt (fra jakt eller storkjøp)? Fisk (fra eget fiske eller storkjøp)? Kjøpes det inn i stort av enkelte matvarer når det er tilbud i butikken? Hvilke? Baker du i stort og legger i fryseboksen? Fortell om hvilke næringsmidler det er snakk om og hvordan de eventuelt tilberedes, konserveres og oppbevares.

### **I butikken**

Hvem handler inn? Hvor ofte handles det og hvilken dag? Hva blir kjøpt av hermetikk og frysevarer? Hva blir kjøpt av ferskvarer? Hvilke matvarer kjøpes som halvfabrikata? Hva kjøpes av ferdigmat? Hva betyr økonomien for valgene?

### **Vinter og sommer**

Er det forskjell på vinter- og sommermenyen? Fortell hva forskjellen går ut på.

### **Hvordan var det før?**

Sammenlign gjerne dagens kosthold med tidligere epoker i livet ditt, for eksempel barndommen, egen husholdning, tiden med småbarn. Hvilke endringer i kostholdet kan du fortelle om og hvorfor skjedde de?