

How will Thai immigrants assimilate to the food and dining options in Norwegian nursing homes in the future?

**MHRHOV dissertation**

**Name: Ratchadaporn Nisaikla**

**Candidate number: 4908**

**Date of submission: 15/06/2019**

**Faculty of social sciences**

**Norwegian school of hotel management**

**University of Stavanger**



Universitetet  
i Stavanger

**FACULTY OF SOCIAL SCIENCES, NORWEGIAN SCHOOL  
OF HOTEL MANAGEMENT**

**MASTER'S THESIS**

STUDY PROGRAM:  
Master Degree in International Hospitality  
Management

THESIS IS WRITTEN IN THE FOLLOWING  
SPECIALIZATION/SUBJECT:  
Elderly and immigration

IS THE ASSIGNMENT CONFIDENTIAL?

No

TITLE: How will Thai immigrants assimilate to the food and dining options in Norwegian nursing homes in the future?

**AUTHOR**

Student number:

238451

Name:

Ratchadaporn Nisaikla

**ADVISOR:**

Elisabeth Lind Melbye

<b>How will Thai immigrants assimilate to the food and dining options in Norwegian nursing homes in the future?</b>	<b>0</b>
Foreword	3
Abstract	5
1. Introduction	6
2. Literature review	9
3. Problem formulation	15
4. Philosophical frame of reference	16
5. Theoretical framework	17
6. Methodology	21
6.1 Qualitative methodology	21
6.2 Data collection strategies	22
6.3 Research interview	23
6.4 Data analysis	28
6.5 Ethical considerations	29
6.6 The role of the researcher	29
6.7 The quality of the research	30
7. Data collection	31
8. Findings	34
8.1 What is Norwegian food culture to Thai immigrants, and how is it perceived?	34
8.2 Adaptation of Norwegian food and the effect of assimilation	36
8.3 What food preferences do the Thai immigrants have, does assimilation have any effect on first-generation immigrants?	39
8.4 How do the Thai immigrants view the dining in Norwegian nursing homes, do they have any wishes or expectations?	40
9. Discussion	41
9.1 Validity	44
9.2 Conclusion	45
Appendix	50
Interview transcripts	50
Community house in Stavanger, Rogaland county 23.02.2019 - Makha Bucha day	50
Wat pah Bodhi-Dhamm temple in Sola, Rogaland county 11.03.2019 - Gathering to make merit	54

## Foreword

Assimilation towards a new food culture is a relatively narrow topic with limited research, and one of its underexplored contexts is institutions such as nursing homes, where patients have limited control of dining options. The elderly are an important part of the community, and all deserve a comfortable and joyful end to their lives. This topic is also personal for me as a Thai immigrant, with struggles to acculturate to the vastly different food culture.

This dissertation would not have been possible without the help of my advisor, friends, interview participants and family.

First, I would like to thank my advisor associate professor Elisabeth Lind Melbye for helping me throughout the project and providing me with invaluable suggestions and information, while helping me in the correct direction to finish my thesis. I would also like to thank Kai Victor Hansen, who had a meeting with me prior to starting the project, giving me information and ideas.

In addition, I would like to thank my friends, professors and academic staff throughout my three years at the University of Stavanger. Giving me the skills and information necessary to complete the study as well as prepare me for the future.

I would also express my gratitude towards the Wat pah Bodi-Dhamm and Wat Buddhapas temples which allowed me to conduct my interviews, to all the participants

who shared their thoughts and ideas about the topic, and those who attended the pilot interviews.

Lastly, I would like to thank my family, my daughter Solveig Anchan Bergslien, who was born during the years attending the University of Stavanger. My husband Sigve Bergslien who always supported me throughout my studies, and my father in law Helge Bergslien who suggested the topic.

## Abstract

Malnutrition is a common problem among elderly residents in nursing homes. It affects the quality of life as well as the functionality of the patients, thereby affecting both the patients and the institutions with large workloads. Nursing homes are not widespread in many places of the world, where it is common to take care of their elderly at home. Elderly immigrants from these places can be seen as vulnerable consumers, where the change of environment and dining habits when institutionalized may have an even larger effect than for the rest of the population.

This study focuses on the Thai immigrant community in Norway, which is a rather small community of mostly first-generation immigrants. There are currently very few elderly Thai immigrants. Therefore the study aims to analyse the assimilation and dining habits of the Thai immigrant community in Norway and relate the findings to the context of nursing homes. Seventeen interviews were conducted in Thai community gatherings in the county of Rogaland, Norway.

The study was inconclusive with regards to how the Thai immigrant community will adapt to the dining options in Norwegian nursing homes in the future. However, there were interesting discoveries with regards to the use of condiments, the fear of loneliness, the view on Norwegian food culture and the importance of food for the sense of cultural heritage.

*Keywords: Nursing homes, Malnutrition, assimilation, acculturation, immigration, Elderly*

# 1. Introduction

Elderly people living in nursing homes, and also those who live at home with the help of nurses need a nutritious diet to stay healthy. Studies show that undernutrition is a common occurrence in nursing homes (Simmons, Osterweil & Schnelle, 2001; Leirvik, Høye, & Kvigne, 2016) and that it can have a significant impact on the quality of life. A better understanding of how immigrants see the offered food in nursing homes could potentially improve the eating habits of those who are not used to a Norwegian diet — therefore improving their health and quality of life during their stay. It could also help visitors connect better with the elderly if they can enjoy their food in a way they are used to at home.

Although migration volumes vary widely, especially due to recent crises such as the Syrian war, there has been a steady increase of migration worldwide, and the majority of migrants to Europe are from Asia (Popovic-Lipovac, & Strasser, 2015). There are currently 5.7% Asian immigrants and Norwegian born with parents from Asia, including Turkey in Norway (SSB, 2018a), this is the second largest group of immigrants after immigrants from European countries. As most immigrants from other European countries does not have as substantial cultural differences to eating habits and arguably similar food compared to that of the middle east, south-east and far east Asia, the Asian group will be studied. Asia is the largest and most populous continent with significant cultural differences. Pakistani, Thai and Philippines are among the largest groups of Asian immigrants in Norway (SSB, 2018c). Syria is also represented in the overall statistics, but due to the recent increase (SSB, 2018c) and the recent crisis, it is assumed that the Syrian population in Norway is quite young.

There are currently very few elderly people from Asia living in Norway, as of 2018, there were only 1288 immigrants at the age of over 80 (SSB, 2018c). However, this will increase in the coming years, with roughly 7000 in the age between 67 - 79 and nearly 60 000 in the age between 45 and 66 (SSB, 2018c). This is only about 4% of the total population (SSB, 2018b), but it means there will be Asian immigrants living in Norwegian run nursing homes in the future. There is also a higher number in the county of Rogaland, where the study will take place with roughly 7% Asian immigrants in the age between 45 and 66 (SSB, 2018c).

There are currently between 19 and 20 000 Thai immigrants living in Norway, and it is one of the largest immigrant communities in Norway from outside Europe (SSB, 2019b). The Thai group will be selected for this study as the author is an immigrant from Thailand in Norway and therefore provides special insight into the problem and the community.

Due to the large discrepancy between male and female immigrants from Thailand (17% and 83% respectively (SSB, 2019b), it is assumed that many of the immigrants have spouses from other immigrants communities or Norwegians. It is therefore likely that this group of immigrants is more acculturated to the Norwegian culture. A similarity can be found in the Philippine community, with 23.5% male immigrants (SSB, 2019c), which might also affect the view on food and eating habits in nursing homes for the respective groups.

Although the cultures and religions may have significant variations around Asia, there are several commonalities. An important commonality between many of the Asian countries



for this study is the way that the elderly are taken care of. It is common that the family must take care of their elderly at home (Jang, Kim, Chiriboga, & Cho, 2008), which due to the work culture in Norway is a significant challenge. Norway also has the money and political direction to fund public nursing homes, making it a much more viable option than many Asian countries. By living with the family, eating habits and dishes may be drastically different from those served in nursing homes.

Lack of extended family is likely common among many immigrants, especially those who move to Norway to live with their partner, meaning that often all extended family living in Norway will be the spouses family. A lack of available extended family may cause a lack of social support, and as studies show, there is a close correlation between social support and well-being (Kang & Ridgway, 1996). This emphasizes that Thai elderly are vulnerable consumers in Norway.

In countries such as England several Asian focused nursing homes are operating (Moosa, 2011; Manzoor, 2011). Providing traditional Asian food and activities, although no studies were found focusing on this, it is likely that it could have a positive effect on the quality of life for the residents. However, England is a densely populated country with much larger immigrant communities, and the nursing homes were private. Therefore Asian nursing homes might not be a feasible option in Norway, but trying to gather specific communities might be, which could lessen the cost and effort needed for special care of Thai patients.

## 2. Literature review

One study conducted in Finland (Suominen, Muurinen, Routasalo, Soini, Suur-Uski, Peiponen, ... & Pitkala, 2005) shows that 29% of the studied residents suffered from malnutrition while 60% were at risk. The same study shows that many nursing home residents ate little, often less than half of the offered portions. It is difficult to determine if eating little is due to low appetite or other factors, but one can assume that due to the lower sense of taste (Schiffman, 1993). Dunn and Moore (2016) suggest that one reason why malnutrition among elderly people is such a concern is that it often goes unnoticed and untreated.

Research done in the United States of America (Crogan & Pasvogel, 2003) suggests that malnutrition can have a significant impact on the quality of life. The same study shows that elderly people with higher BMI were more functional and needed less assistance while eating and attending to personal hygiene. Suggesting that not only is it an improvement in the quality of life for the inhabitants but it also frees up time for the staff, which is especially important considering the growing elderly population in Norway (Andersen, 2019). Dementia and ADL impairment can be associated with malnutrition (Suominen et al, 2005).

A study done in Norway on overnight fast in nursing homes in Oslo show that malnutrition is a severe issue (Eide, Aukner, & Iversen, 2013), similar studies done in Hedmark, Norway also shows problems with malnutrition (Leirvik et al, 2016). This indicates that in likeness with other countries mentioned Norway also have an issue with malnourishment in nursing homes. No articles were found on nutrition problems among elderly in

Thailand. However research was found on nutritional education for elderly (Meethien, Pothiban, Ostwald, Sucamvang & Panuthai, 2011) and most important food attributes among elderly (อึ้ง ประเสริฐ, พีร พ ๓, ศิริ ศุภ ลักษณ์, ประพิน วดี, แสง เลิศ ไสว, & สันติ. 2018), suggesting that there are indeed nutritional issues among the elderly in Thailand, but it might not be easily documented considering that most elderly live at home.

Crogan and Pasvogel (2003) suggests that elderly people who feel more involved in the nursing home have a higher BMI than those who don't. It is possible that elderly immigrants would feel more involved if they ate their meals in a similar way to what they did when they lived at home. For example, it is traditional for Thai cuisine to have several main dishes which is shared between those who sit at the table, as opposed to the Norwegian way of having one dish possibly with sides. Feasibility of this would, of course, depend on the functionality of the inhabitants as well as the staff involvement.

Studies have suggested that the social experience of eating together can be beneficial for patients at risk of malnutrition (Dunn, & Moore, 2016). Other studies have also shown that a relaxing social environment when eating is important (Dunn, & Moore, 2016). It could be more comfortable for residents of other cultures to socialize while enjoying food and servings that are familiar. It is also possible that a new dining environment can strengthen the barrier to communication that already exists between the staff and residents when they are from different cultures.

As mentioned, an Asian focused nursing home in Norway is likely not a viable option; however gathering several Thai consumers in the same nursing home should prove viable. "Research suggests that consumers' perception of compatibility with other

consumers positively influences their overall satisfaction towards a service” (Johnson & Grier, 2013). With a more satisfying meal time, higher food consumption is more than likely. Similarly, social identity theory suggests that individuals identify with similar others (Swimberghe, Darrat, Beal & Astakhova, 2018), which might give a more familiar dining experience in a group of immigrants from the same country or region. Of course, gathering ethnic groups in nursing homes may present several ethical problems.

De Graaf, Kok and van Staveren (2006) states that among other things, loss of familiar environment can lead to loneliness, depression and low perceived quality of life in nursing home residents. Change in the environment can arguably be even more substantial for the majority of immigrants, especially those who practice their culture and religion heavily at home. One pilot study (Mathey, Vanneste, de Graaf, De Groot & Van, 2001) shows that improving the social and physical ambience have a positive effect on the quality of life for the residents of a Dutch nursing home. It should be noted that this was on a small scale. However similar result were shown in another larger-scale study (de Graaf et al, 2006), where residents partaking in a family style meal were stable on many quality of life measures while the control group were declining. It should be noted that in 3 out of 7 studies changing the dining environment did not yield any conclusive results (Divert, Laghmaoui, Crema, Issanchou, Van Wymelbeke & Sulmont-Rossé, 2015; de Graaf et al, 2006; Elmståhl, Blabolil, Fex, , Küller & Steen, 1987; Mathey et al, 2001; Remsburg, Luking, Baran & Radu, 2001; Desai, Winter, Young & Greenwood, 2007; Kenkmann, Price, Bolton & Hooper, 2010). However, the majority of the positive results were studies done on home and family ambience during meals, suggesting that a feeling of home has an effect while changing the environment to something more like a restaurant might not.

Leirvik et al (2016) state that meals are not only about nutrition but also has a psychosocial impact, which shows that the environment in which the elderly are eating in, can have significant effects on social and physical health, this effect can possibly be even greater for those residents which are feeling even more unfamiliar in the nursing homes. Thai culture among many Asian cultures usually eat together with the family sharing dishes, which means that not only is the food drastically different in Norway but also the ambience.

In a study done on working as a home care nurse in a multicultural area in Sweden, the five interviewed nurses pointed out that they had adopted practices and methods which included the patient's family (Skott, & Lundgren, 2009). This is not unnatural as in many parts of the world taking care of the elderly is seen as the family's responsibility. As noted above family-style meals can have a positive effect on the amount of food consumed, and incorporating the patients family could potentially have an even greater impact.

Traditional Thai diet consists of three to four hot meals a day, and this is similar to several other Asian diets, Sri Lankan and Pakistani among other (Wandel, Råberg, Kumar, & Holmboe-Ottesen, 2008). As a Norwegian diet often consists of several cold bread meals every day, there's a significant difference especially as Thai food don't use bread in any form, unlike many south and west Asian countries which often incorporate some kind of bread such as naan into their diet.

A study done with elders in Bangkok showed that Thai elderly found the flavour and simplicity of the food most important while avoiding fat food (อึ้ง ประเสริฐ et al 2018). Of

course, this is Thai elderly living in Thailand, but Thai immigrants in Norway may have some of the same ideas. Thai food is in general high in flavour and easy to eat, with small pieces which are fried or cooked in high flavour sauces and spices.

How unfamiliar immigrants from Thailand feels when eating at nursing homes in Norway will likely be highly related to how assimilated the immigrants are towards Norwegian culture and food. Popovic-Lipovac and Strasser (2015) and Penaloza, (1994) suggests that food habits are often one of the last aspects that are adapted to the new culture, often local food habits may not even be adapted until several generations. Also, it is shown that when new food is incorporated into the diet, the taste has priority. Therefore accessory foods such as sweets and snacks are first adopted while food such as potatoes, wheat and rice takes much longer (Popovic-Lipovac, & Strasser, 2015). An Asian diet usually consists of rice, vegetables and noodles (Popovic-Lipovac, & Strasser, 2015), which suggests that a Norwegian diet with a lot of meat, bread and potatoes might be very slowly adapted. It should be noted that Sri Lankan and Pakistani reported an increase in potatoes in a study done in Oslo (Wandel et al, 2008), although bread was not mentioned. The research was done in a single city with only two participating communities (Sri Lankans and Pakistanis), while the statement that potatoes and wheat take longer to adapt were from many studies. It suggests that different communities in different countries adapt differently, and the Thai community should be studied independently.

A study done in Oslo on immigrants from South Asia found that 84% identified their meals as bicultural, with a mix of both Norwegian and traditional south Asian food (Wandel et al,

2008). However, 62% had a heavy reliance on the traditional dishes from the country of origin. Another study in Oslo found that breakfast was the first meal to be “westernised”, due to convenience, while the dinner usually had a heavy reliance on traditional dishes (Mellin-Olsen & Wandel, 2005). This was a study only concerning Pakistani women, but it is reasonable to assume that this might be true for Thai immigrants as well, which might mean that meals can be treated differently in nursing homes when trying to adapt to immigrants.

The Thai immigrants in Norway might, however, be different from the majority of immigrants, due to the significant difference between male and female. Assuming that many move to Norway to live in a cross-cultural family with their spouses, the assimilation to Norwegian dining and food might be much faster or different than some other groups. Wandel et al (2008) suggest that contact with Norwegians is a major factor for adapting Norwegian food, therefore living with Norwegians could rapidly increase the assimilation towards Norwegian food.

García and Grande (2010), defines Food-neophobia as the tendency to avoid new foods and argues that it, to some degree, is a consequence of lack of social trust. While the elderly were shown to be more neophobic than other groups (Tuorila, Lähteenmäki, Pohjalainen & Lotti, 2001). Before entering a nursing home, Thai immigrants may not have tried many of the Norwegian dishes usually served. Therefore they may be reluctant to try the offered food, again showing assimilation to Norwegian food might be a significant factor. Although as assumed if many of the immigrants have Norwegian spouses, then it is likely that they have been exposed to many Norwegian dishes.

One study shows that providing a more extensive selection of condiments on the table at nursing homes increased consumption of food (Divert et al, 2015). Due to the very different condiments used in Asia, offering Asian condiments such as chilli, soy and fish sauce might have an even greater effect on Asian immigrants. Many Thai prefer to use soy sauce on their fried eggs, offering such a simple condiment might give the Thai patient a familiar taste. Studies in (Divert et al, 2015) also showed good results when offering the customers a selection of 2 vegetables rather than one. This could also be expanded to Thai immigrants by providing an option of a familiar vegetable. Changing the side dish to noodles or rice could also be an option which could yield similar results. All these options are most likely cheaper and require less workload than any other option discussed, which is an important aspect as it is argued that the nursing homes in most countries are limited by staff and budget (de Graaf et al, 2006).

### 3. Problem formulation

Studies show that patients in nursing homes suffering from malnutrition are less functional and need more assistance while having a significant impact on the quality of life (Crogan & Pasvogel, 2003). Due to this, it is not only important for the patients but also the nursing home to ensure that elderly patients eat well. Because of a more substantial change of environment and cultural aspects, there might be an even larger proportion of immigrants suffering from malnutrition in nursing homes. This study aims to understand how the Thai immigrant community in Norway may adapt to the food and dining options in Norwegian nursing homes in the future. Through interviews and analysis, two phenomena are explored. 1) The adaptation of Norwegian food through assimilation and 2) the most important aspects of food and dining for members of the Thai community. The study may be useful to understand what efforts might be needed,



and where those efforts are best spent on Thai immigrants entering Norwegian nursing homes. Furthermore, the study may inform similar studies on other immigrant communities.

#### 4. Philosophical frame of reference

Phenomenological research methods originated in Germany, with Edmund Husserl (1859– 1938) often considered the father (Chesnay, 2014). Although it can be challenging to define phenomenology, the core aspect is generally considered to be describing and understanding the lived experiences of people (Groenewald, 2004; Chesnay, 2014). Bogdan and Biklen (1997) describe it as “attempts to understand the meaning of events to ordinary people in a particular situation”. As Creswell and Poth (2017) point out, phenomenological research is best suited for research in which it is important to understand several individuals common or shared experience of a phenomenon. Data gathering in phenomenology is commonly done through interviews, where Creswell and Poth (2017) suggest 5-25 interviews. Other conventional data collection methods include recordings and field notes. Field notes being an important aspect considering that the human mind tends to forget quickly. Similarly, it is recommended to repeatedly listen to the interview recordings to gain familiarity with the subject (Groenewald, 2004).

Within phenomenology, there are several techniques to enhance credibility and validity to the research. Bracketing is a common technique used where either the author, subjects or both try to set aside biases and experiences through discussions (Groenewald, 2004). Through this technique, being able to see the phenomenon more isolated. Another common technique is member checking, where the researcher return to the subjects to

get feedback on the results. This method is, however, heavily debated with some researchers advocating the use of member checking while others argue that it is inappropriate to the role of the participant (Chesnay, 2014). Another method is prolonged engagement, where the researcher spends time with the participants and the surrounding community to develop trust and gain an understanding of the subjects life and culture (Chesnay, 2014).

## 5. Theoretical framework

Acculturation is often defined as the resulting cultural changes when two groups from different cultures undergo continuous long term first-hand contact (Smokowski & Bacallao, 2011). Other definitions contain only the linear changes from the minority culture towards the majority culture: “what happens to individuals, who have developed in one cultural context, when they attempt to live in a new cultural context” (Luedicke, 2011). There are a large number of studies on acculturation, although often contradictory (Cappellini & Yen, 2013). The theoretical underpinnings of most acculturation studies have been the changes that occur in the minority population (Reichman, 2006), it is important for this particular study also to identify the acculturation process for the Norwegian host culture, where adaptation of foreign dishes is common. Acculturation is often seen as an umbrella term for four varieties of adaptation: Assimilation, Integration, Rejection and deculturation (Reichman, 2006; Romanova, 2007). For this study, the theory on integration and assimilation are arguably the most important.

The concept of assimilation is central to this study. How Thai immigrants assimilate the Norwegian dining options will likely factor in on how these immigrants may adapt to food and dining options in Norwegian nursing homes in the future. Garcia and Schmalzbauer

(2017) suggests that “theories of assimilation centre on how immigrants move into mainstream society by altering practices and behaviours to become like the native-born”. Thus assimilation theorists suggest that individuals from minority groups will lose their cultural identity to adapt to the host culture (Smokowski & Bacallao, 2011). The theories surrounding assimilation and even the concept of assimilation is widely disputed in academic circles, evident by articles such as “Is assimilation dead?” by Glazer (1993) and “Rethinking assimilation theory for a new era” by Nee and Alba (2012). Indeed Nee and Alba claim that Assimilation theory has been criticized over decades.

While the concept of assimilation focuses on how the minority group adapts and changes its culture and value towards the majority population, while relinquishing cultural identity over time (Reichman, 2006), integration theorists believe that it is possible to establish a positive relationship with the host culture while retaining the original cultural identity (Smokowski & Bacallao, 2011). Although this study is primarily interested in how Thai immigrants may adapt to the Norwegian food culture, integration is an important concept for this research because the cultural identity, especially with regards to dining is an important aspect to study.

Some studies show that the immigrants create a hybrid identity with a combination of both host and their ethnic culture, where the immigrants will select and adopt different aspects from both cultures (Cappellini & Yen, 2013). With the food aspect, it has been shown that convenience and taste are important for which meals and dishes are adopted (Wandel et al, 2008).

Much of the acculturation studies have been conducted in and focused on the United States of America, Cappellini and Yen (2013) claims that acculturation has received a lack of attention in Europe. The United States of America has a very different immigrant landscape than Norway, with large immigrant communities over several generations from all continents. The Norwegian immigrant landscape is very different, especially when considering the Thai immigrant population. The Thai community in Norway is relatively small and consists of mostly first-generation immigrants, based on the fact that there were only roughly 1000 Thai immigrants in Norway by the start of the 90s (SSB 2019b). The research community in the United States seems to favour newer theories such as segmented assimilation theory (Zhou, 1997), which primarily focuses on second-generation immigrants. Classic assimilation theory sees the immigrant adapting the mainstream values, norms, behaviours and characteristics, and work best when the mainstream is easily defined (Brown & Bean, 2006), which is arguably the case with Thai immigrants in Norway. Also, due to various international studies on dietary acculturation (Popovic-Lipovac, & Strasser, 2015) as well as Norwegian studies (Wandel et al, 2008), one can assume that some form of assimilation to Norwegian food takes place in the Thai immigrant community in Norway. Cappellini and Yen (2013) suggests that the integration of immigrants happens partly through the consumption of ethnic and mainstream products. Factors mentioned as important for the rate of assimilation are connection with the majority culture, language, length of stay and family situation (Wandel et al, 2008; Romanova, 2007; Reichman, 2006). Also, it is seen that the food acculturation is not always straightforward, with part adaptation taking place, such as only adapting certain meals or create cross-cultural food.

The cultural identity of immigrants derives from “agents of acculturation” (Cappellini & Yen, 2013). Penaloza, (1994) points out variables important to acculturation as age, social class, gender, work status, language ability, recency of arrival and ethnic identity. While Wandel et al, (2008) also highlight the length of stay as important for first-generation immigrants. Some studies also show that those with strong ethnic ties will resist acculturation more than those without (Cappellini & Yen, 2013), which is an important point as it is likely that many of the Thai immigrants moved to Norway alone to join their spouse, based on the female to male ratio of Thai immigrants. Diets can take very long to adapt for immigrants (Penaloza, 1994), while it is shown that some ethnic groups have a strong tendency to retain their ethnic diet even among third-generation immigrants, such as the Chinese (Chung, 2000). In one study, it is shown that immigrants may also eat ethnic food to maintain their ethnic identity (Cappellini & Yen, 2013).

Studies also show that global consumer culture is an agent of acculturation (Askegaard, Arnould, & Kjeldgaard, 2005), which means that Thai immigrants may already be acculturated to western food before moving to Norway through consumption of products. Cappellini and Yen (2013) shows that the Chinese students participating in the research had all tried western food before entering the United Kingdom, due to the cost of studying in England it is likely that all participants were urban upper and middle class. Food acculturation through western products is likely more considerable for immigrants from urban environments, as consumption of western food in rural settings are limited in Thailand.

There are currently few Thai immigrants residing in Norwegian nursing homes. It was therefore required for this study to find an alternative way to identify the issues that

Norwegian nursing homes might face with Thai immigrants in the future. Acculturation theories were selected as a theoretical lens to gauge how Thai immigrants may adapt to the servings and dining environment in nursing homes in the future.

## 6. Methodology

### 6.1 Qualitative methodology

As studies on the specific topic are very limited, an exploratory approach was chosen with qualitative research designs. As Creswell and Poth (2017) put it, “We conduct qualitative research because a problem or issue needs to be explored.” and “We also conduct qualitative research because we need a complex, detailed understanding of the issue.” Similarly, Mason (2017) states that “Qualitative research is characteristically exploratory fluid and flexible”.

According to Marshall and Rossman (2014), there are three areas where qualitative research designs are favourable: “Individual lived experience”, “Language and communication” and “Society and culture”. It can be argued that the chosen topic is spread over all these areas. Another argument for choosing a qualitative design is that it would be difficult to deduct numbered values from any data collected on the topic, and it is much more suited to take the form of words, which is commonly how the data in qualitative research presents itself (Bogdan & Biklen, 1997).

According to Bogdan and Biklen (1997), there are two major types of qualitative research, observation and in-depth interviews. Observation in the chosen topic was not seen as feasible due to the limited number of Thai immigrants currently residing in Norwegian

nursing homes. However, the problem is arguably very suitable for in-depth interviews. Brinkmann (2013) wrote, “strength of qualitative interviewing is its ability to throw light on the hows of human action and experience”, which fits well with both the major topic on “how Thai immigrants will adapt to dining in Norwegian nursing homes in the future”, as well as a sub-question which is “how Thai immigrants assimilate towards Norwegian food culture”. Also, interviews with people who have had practical experience with the phenomenon is an excellent technique for exploratory studies (Kothari, 2004).

Hybrid research incorporating both qualitative and quantitative research designs were first intended. Although due to the scope of the task and time constraints it was seen as not possible, besides it is mentioned that “hybrid research may not always meet the criteria of “good research” on either approach” (Bogdan & Biklen, 1997).

## 6.2 Data collection strategies

The first date of the interviews that were chosen was a major Thai Buddhist holiday, Makha Bucha day the 23rd of February 2019. This date was chosen because one of the local temples were lent a community house to host the event. It was, therefore, an excellent opportunity to meet the community. The large number of people attending warranting renting a larger venue for such an event suggests that many of the attendings were there for a sense of community rather than purely religious practices. A second date was chosen as the first round of interviews did not seem to exhaust the topics in question. The studies were conducted at Wat Pah bodhi-Dhamm temple in Sola Rogaland on the 11th of March 2019. This, however, was in a regular weekend meeting. Due to this, it is likely that the sample collected had a bias towards practising Buddhists. Waiting for another major holiday was not feasible due to the time restriction of the study.

Interviewees were chosen as randomly as possible by merely approaching the closest after the previous interview had concluded. No attempts were made to recruit samples that reflected the entire population, such as male to female ratio, age and length of stay. It is uncommon to attempt an accurate reproduction of the population in qualitative research (Neuman, 2007). It was ensured that all respondents were indeed Thai immigrants, as other Buddhists did seek the temple occasionally. Most of the approached agreed to do the interview, although some declined.

The total amount of respondents were 17, and this is on the high end of what is often recommended (Creswell & Poth, 2017). It was seen as necessary due to new information emerging after the 10th interview. The themes of the interview were considered saturated after the 17th subject. Compared to a quantitative study, the sample of 17 is very small, but Brinkmann (2013) argues that in the qualitative analysis even a tiny sample of non-random data may be useful and enlightening.

### 6.3 Research interview

A semi-structured interview was chosen to allow the respondents to expand on the questions but also ensure that the required topics were covered. As noted in Turner III (2010), a structured interview provides more focus than the conversational approach. However, as Brinkmann (2013) stated that a semi-structured interview has the advantage of allowing more leeway for following up whatever angles are deemed more important by the interviewee. Brinkmann (2013) also mentioned a disadvantage with unstructured interviews in that the researcher has less opportunity to focus the interview in the direction of what is deemed to be important for the research project. Due to the research



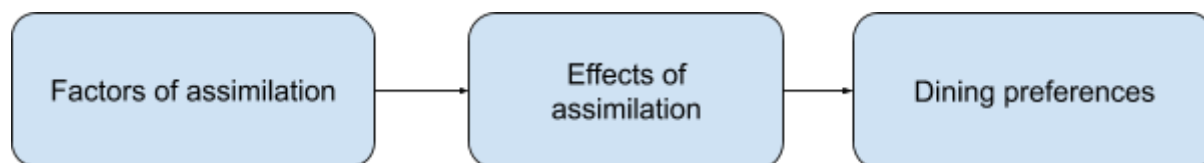
question being narrow and subjects seen as quickly drifting off to other topics of assimilation, a semi-structured interview was seen as the most suitable option.

Group interviews were not chosen, mainly in fear that subjects could influence each other, which is, of course, the case of all group interviews, but due to the topic at hand, it was seen as likely. Brinkmann (2013) comments that it is preferable to use one to one interview when dealing with sensitive subjects. Especially the theme of assimilation may be sensitive for specific individuals. For example, participants who are not as adapted to the Norwegian culture or language might feel bad in a group and then lie about adaptation. Likewise, a subject might not want to express particular wishes and expectation when the rest of the group are in agreement. It was seen as important to hear the perceptions of the individuals as there may be significant differences in the background of Thai immigrants. For example, a Thai from Bangkok would likely be much more “westernized” in their diet than someone from the countryside due to being exposed to western food. As shown in several studies Mexican immigrants from rural areas holds longer to certain ideas and values (Reichman, 2006), it is logical that this may extend to food.

From studies presented in the literature review and the theory of assimilation, it is shown that the agents of acculturation such as contact with the majority population, language and length of stay, will gauge the amount of acculturation towards Norwegian food culture (Cappellini & Yen, 2013). The effects of that assimilation have been shown in adapting meals, ingredients and dining environment. It is assumed that adapting to Norwegian food culture relate to dining preferences, which is the primary question with regards to how Thai immigrants might adapt to dining options in Norwegian nursing homes in the future.

Time is an essential factor for all theories of assimilation, and the respondents will, to a varying degree have time left before potentially entering a nursing home. Trends must, therefore, be looked at to be able to predict dining preferences for this group in the future.

Figure 1 shows the conceptual model of assimilation hypothesized in this study.



*Figure 1. Conceptual assimilation model for dining preferences*

Interview topics were structured based on the chosen agents of acculturation and the perceived effect of that assimilation deemed important for this study. Finally the topics of “dining preferences” and “Perceptions, expectation and wishes on food and meal service in Norwegian nursing homes”, to understand what effects of assimilation may have on the dining preferences for the respondents. As well as what expectations and hopes the respondents have towards food in Norwegian nursing homes. The topics were then revised and expanded through two pilot interviews. The Thai translation was simplified as the original topics used academic Thai words not commonly used, and it confused the participants.

Coming to a common understanding of what Norwegian food culture is, was essential to the entire interview. Norwegian food culture is difficult to define, at this point, there are so many imported dishes not only from the west but also from the east, such as Indian, Chinese and even Thai. It was therefore crucial that the Thai respondents were able to define what Norwegian food culture means to them. Some aspects differentiate between Thai and Norwegian food culture, the extensive use of bread products, potatoes and pasta. Also, the fact that Norwegian dinners usually consist of one main dish with one or

more sides, while in Thailand, it is common to serve several main dishes in the same meal. Brinkmann (2013) states that good interviewers avoid more abstract questions, so it was seen as necessary to break this topic into subtopics of dishes, dining environment, and eating schedule. During the pilot interviews, it was found that this topic also gave the interviewee a possibility to express what they thought about the food and dining practices in Norway.

Cross-cultural meals have been identified as a way that immigrants may acculturate towards Norwegian food culture (Wandel et al, 2008). Where immigrants substitute parts of dishes such as vegetables due to economy, taste or ease of access, it was, therefore, an important topic to cover when exploring the effects of assimilation.

The dining environment was another topic that was important to explore as the differences between the traditional Thai dining environment, and Norwegian dining environment is vastly different. Another reason for the importance of this topic was the previous success change of environment have had in studies done in nursing homes (Divert et al, 2015).

Agents of acculturation were chosen as the first topic as it is mostly simple fact gathering questions, and acts as a natural introduction to the interview. The Perception, expectations and wishes were added as the last topic to round out the interview and give the respondent an ability to expand on some of the earlier discussions. Questions were structure to lead the interviewees to talk about the topics rather than opinions about the topics, which is generally preferable (Brinkmann, 2013). Table 1, shows the finalized topics used for the semi-structured interview. The questions were translated into Thai.

Some words were not directly translated as it was informed in the pilot interviews that the academic Thai language was difficult to understand.

Main Topics	Sub topics
Agents of acculturation	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Respondents move to Norway               <ul style="list-style-type: none"> <li>- When</li> <li>- How old</li> </ul> </li> <li>- Family situation in Norway</li> <li>- Work/study situation</li> <li>- Language</li> </ul>
Norwegian food culture	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dishes</li> <li>- Dining environment               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Family</li> <li>- Ambiance</li> </ul> </li> <li>- Schedule               <ul style="list-style-type: none"> <li>- How often</li> <li>- When</li> </ul> </li> </ul>
Effect of assimilation	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dining situation while living in Norway               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dishes, Norwegian or Thai                   <ul style="list-style-type: none"> <li>- How often</li> <li>- What meals</li> </ul> </li> <li>- Hot meals</li> <li>- Cross cultural food                   <ul style="list-style-type: none"> <li>- Why?</li> <li>- Condiments</li> <li>- Ingredients</li> <li>- Sides</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>
Dining preferences	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Norwegian food</li> <li>- Environment</li> <li>- Food</li> </ul>
Perceptions, expectations and wishes on food and meal service in Norwegian nursing homes	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Types of food</li> <li>- Family situation during dining</li> <li>- Ambiance</li> </ul>

Table 1. Semi-structured interview layout in English

## 6.4 Data analysis

Interviews were recorded and transcribed, and the names were omitted in the transcripts. Age, sex and length of stay in Norway were added at the top of each interview to identify these factors during analysis easily. The interviews were transcribed directly without changes to fit the interview topics better, but certain parts were omitted with “...” where the interviewee drifted off topic. No abstract meaning was sought in the subjects’ statements, also no clustering of topics was attempted. The identification of each interview was the interview number and a location number (1: Makha Bucha day, Stavanger 2: Gathering to make merit, Sola). During the interviews, Norwegian and English words were occasionally used for words and concepts not present in the Thai language. These were all translated to English as adding a third language to this thesis was easily avoidable.

In addition to the transcripts, a spreadsheet was made trying to group and organize certain aspects of the interviews where it made sense. This spreadsheet was divided into three categories in table 2 - 4 displayed in the data collection section of the thesis. Certain aspects such as the assimilation aspects were not interpreted but rather grouped into subjects which could be displayed without altering the statements themselves, as generally, it is best if the statements rather than the interpretation is displayed in models (Brinkmann, 2013). This led to a gathering of topics such as “Eat bread”, “use condiments in Norwegian food” and what was mentioned for breakfast, lunch and dinner.

The analysis was chosen to be told in a “realistic tale” described by Van Maanen (2011), where the author is somewhat absent from the description. This was chosen as it allowed

the influence and therefore, the bias inherent in the author to be minimal. This approach usually contains many quotes from the respondents (Brinkmann, 2013). However, as the interviews were in Thai, it was often difficult to translate certain phrases directly; therefore, occasionally, it was preferable to explain the context and meaning.

#### 6.5 Ethical considerations

Interviewees of this research were recruited in person during gatherings. The participants were informed about the topic of the research, the institution and the researcher's role within the institution. Respondents were also informed that the transcripts of the interviews would be delivered with the thesis and would be published internally in UiS Brage. It was made clear that the transcripts would include age, sex, and when the respondent moved to Norway, but names would be omitted to keep the interviews as anonymous as possible. Although some who were approached declined, the majority accepted. The organizers of the gatherings permitted to conduct the studies, these were also informed about the study before accepting.

#### 6.6 The role of the researcher

Gelling (2015) states that interviews must be well planned else; there is a danger that the data will be biased. For this study, the author is in a similar situation as the subjects and also has a connection to the research question, which will bring advantages such as language and culture understanding but can also bring biases. Also, the researcher was alone in both the conducting of interviews and the analysis. It was therefore also important to go through a bracketing technique to identify the biases which could affect the study, and keep a journal when collecting data to avoid corruption.

The author does not put a lot of weight in holding on to tradition from Thailand, especially religious as the author is not a practising Buddhist. It has been challenging to acculturate to Norwegian dishes for the author, bread meals in particular. The authors view on Norwegian food culture may also be different than other Thai immigrants. Being exposed to a lot of traditional food, the author views Norwegian food culture through a more traditional lens. Highlighting salmon, lamb, bread and komle as central to food culture, this is in contrast to the pilot interview where food such as pizza, pasta and taco was seen as typical Norwegian dishes. All these experiences create biases on how difficult and what factors are important to assimilate, as well as what Norwegian food culture is. It is likely impossible to put aside all biases, especially considering the author's involvement in the topic. It was, therefore, essential to ask open-ended questions and let the subjects expand on their experiences, and intervene as little as possible, which fits well with established qualitative interview techniques (Turner III, 2010).

#### 6.7 The quality of the research

As mentioned previously in this study, the author is in a similar situation as the respondents and has an interest in the topic in question. Therefore the author has a great understanding of both the culture and the situation of the interviewees; however, even with precautions, there is a risk of bias throughout the study.

Throughout the days when interviews were conducted, the researcher participated in the gathering, eating and talking with the community, which was seen as a long enough engagement to establish trust. Due to the researcher's situation and involvement in the Thai immigrant community through the last four years, the technique of prolonged engagement can be argued to be already fulfilled.

The topic of Norwegian food culture could be challenging to explain without affecting the answers. As a minimalist approach was used to minimize the effect of bias, there might be more focus on traditional Norwegian food than intended.

Two different Thai Buddhist temples organized both of the gatherings where the interviews took place in Rogaland county. Although many Thai immigrants seem to use these religious gatherings as a simple way to meet other Thai immigrants, it must be assumed that practising Thai Buddhists are overrepresented in this study. It should be noted that only one of the respondents mentioned their religion or religious practices during the interviews, but it is uncertain if religion had any effect on the other answers. Also, immigrants who seek out these gatherings might also not represent the total Thai immigrant population in lifestyles and family.

It was decided that member checking would not occur during this study as mentioned before, there are many opinions on the strategy of member checking, both advocating for and against (Chesnay, 2014). Bogdan and Biklen (1997) also mention controversy around this practice. Due to the nature of the data collection in this study, where the subjects could not reliably be met at the same location at another date and with the size of the sample, it would require a large amount of effort to member check.

## 7. Data collection

Interviews were conducted over three weeks on 17 respondents in two Thai gatherings in Stavanger and Sola. The interviews were carried out in Thai, as the author is a native Thai speaker ensuring that nothing was lost in the translation. The locations were familiar



to the subjects with mostly Thai immigrants gathered, creating a relaxed environment. A comfortable environment can be vital for respondents to share information (Turner III, 2010). Interviews were between 11 and 23 minutes long, and the female to male ratio was 83 % to 17%. All respondents were first-generation immigrants, who had lived in Norway between 4 to 40 years. 76.5% of the respondents were or had been married to a Norwegian. Although a small sample it is in line with the female to male ratio in Norway and also the assumption that the majority of Thai immigrants have Norwegian spouses. Other than one interviewee religion was not mentioned during the interviews. This respondent said that she always ate Thai food for lunch as she prepared and delivered food for the monks at Sola Buddhist temple every day.

Below are tables of topics that made sense to show in a spreadsheet format. Other questions would require context and therefore was not suited to a table format.

<b>Interview number</b>	<b>Age</b>	<b>Length of stay (Years)</b>	<b>Primary language</b>	<b>Sex</b>
1.1	37	4	Norwegian	F
1.2	38	4	Thai	F
1.3	39	4	Norwegian	F
1.4	58	32	English	F
1.5	49	21	Norwegian	F
1.6	44	Over 20	Norwegian	F
1.7	39	9	Thai	M
1.8	38	17	Thai	F
1.9	24	8	Thai	M
1.10	50	Over 40	Norwegian	M
1.11	34	9	English	F
2.1	42	21	Norwegian	F
2.2	55	20	Norwegian	F
2.3	64	Over 30	Thai	F
2.4	44	16	Norwegian	F
2.5	38	16	Norwegian	F
2.6	36	6	English	F

*Table 2: Interview agents of acculturation*

	Assimilation					
Interview number	Eat bread	Breakfast	Lunch	Dinner	Condiments in Norwegian food	Norwegian ingredients in Thai food
1.1	-	Easy	Easy	Hot meal > Thai food	norwegian instant sauce	broccoli
1.2	No	Hot meal > Thai			black pepper, garlic powder	Norwegian vegetables
1.3	Yes	Bread		Hot meal > Thai, Norwegian	-	Peppers, Spring onion
1.4	Yes	Bread	Easy to find in stores	Hot meal > Thai/norwegian	Chili, fish sauce, soya sauce	Pickled vegetables, Salami
1.5	-	-	Soup	Hot meal > Thai/norwegian	Palo paste	-
1.6	Yes	Bread		Hot meal > Thai/norwegian	Pork paste	Broccoli, eggplants, carrot
1.7	Yes	Bread	Hot meal > Thai		Thai paste, Thai sauce	Norwegian vegetables
1.8	Yes	Bread	Hot meal > Thai		Thai sauce	Broccoli, carrot
1.9	Yes	Serial	Bread	Hot meal > Thai/norwegian	Chili sauce	Norwegian vegetable
1.10	-	Easy	Hot meal > Thai/norwegian/, indian		-	Carrot, string bean
1.11	Yes	Fruit/ yogurt	Bread	Hot meal > Thai/norwegian	-	Carrot, broccoli
2.1	Yes	Bread	Hot meal > Thai	Fruit	Soya sauce	Carrot, cabbage, spaghetti
2.2	Yes	Bread	Hot meal > Thai		Pork paste, soya sauce	Norwegian vegetable
2.3	-	-	-	Hot meal > Thai	-	Carrot
2.4	Yes	Bread, egg		Hot meal -> Thai/norwegian	-	Various Cabbages
2.5	Yes	Bread		Hot meal -> Thai/ Norwegian	-	Basil
2.6	No	Hot meal > Thai			-	Spring onion, macaroni

Table 3: Interview eating habits

Interview number	Preferences		Nursing homes		Remarks
	Food	Way to eat	Wish Thai food	Wish family visit during Dinner	
1.1	Thai	Eat together	Yes	only husband	
1.2	Thai	Eat together	Yes	No	
1.3	Thai	Eat together	Yes	Yes	
1.4	Thai/ Norwegian	Eat together	Just have chili, fish sauce. Thai condiments	-	
1.5	Thai	Eat together	Yes	-	
1.6	Anything	-	Any food with high flavour	Yes	
1.7	Thai/ Norwegian	Eat together	Yes	Yes	
1.8	Thai	-	Good already		
1.9	Thai/ Norwegian	Eat together	Yes	Yes	Have Thai condiments on the table
1.10	Thai/ Norwegian	Eat together / Eat alone	Yes	Yes	
1.11	Thai	Eat together	Yes	Yes	
2.1	Thai/ Norwegian	-	Expect to move back to Thailand		
2.2	Thai	Eat together	Yes	Yes	
2.3	Anything	Eat together / Eat alone	-	Yes	Eat only one meal regularly
2.4	Thai /Norwegian	-	Can eat any food they offer		
2.5	-	Eat together / Eat alone	Yes	Yes	
2.6	thai	Eat together	Yes	Yes	

*Table 4: Interview dining preferences and wishes for nursing homes.*

## 8. Findings

### 8.1 What is Norwegian food culture to Thai immigrants, and how is it perceived?

It was essential to establish an understanding of what Norwegian food culture is to the Thai immigrant community to analyse the rest of the topics. The vast majority of the respondents named mostly traditional Norwegian dishes such as komle and meatballs, one respondent even said that: “Norwegians like to make komle every Thursday”. No

correlation was found with factors such as contact with Norwegians, language or length of stay. As over half of the respondents had at one point, a Norwegian spouse, it is possible that much of their perception came from there.

There was a broad agreement that traditional Norwegian food was rather bland. Common phrases about traditional Norwegian food was salty and greasy. This is often not seen favourably for the Thai community as it is very different from flavours found in Thai food where sweet, sour and spicy are also mixed into most dishes. Many of the interviewees talked about salt negatively, and this is likely because salt is not commonly used in Thailand. Although fish sauce can be seen as a substitute, it does arguably taste different and is used to a much smaller extent than salt in Norwegian food. One participant said that “Norwegians usually don’t like sugar in their hot meals.”, this is not necessarily true for all Norwegian food as there are sweet hot porridge. However, it is likely that Norwegian use sugar in hot food to a much lesser extent than Thai.

Many also mentioned imported food such as Italian and Mexican as typical Norwegian food culture today, again with no found correlation to other factors. These dishes were generally seen as better suited for Thai immigrants, with stronger and more diverse flavours.

Some respondents also focused on the fact that Norwegians normally does not share dishes, with one saying that a good example of Norwegian food culture for him was “a group of Norwegians eating at a restaurant all ordering the same dish”. Another interviewee said that: “When I serve multiple dishes to Norwegians they usually eat one

by one”. This is very different from Thai food culture where normally multiple dishes are served and eaten together.

## 8.2 Adaptation of Norwegian food and the effect of assimilation

The food acculturation seems to be on an individual base and in one case heavily linked to language. Three subjects all moved to Norway in 2015, had Norwegian husbands and similar jobs, but one seemed much more adapted to Norwegian food culture eating bread meals twice on most days, while the other two subjects preferred to cook Thai food and only choose bread meals if short on time. Although all three were staying with Norwegian husbands and had no Norwegian born kids, the most assimilated subject expressed that she used much more Norwegian than the other two. Another case which was linked to language was a Thai married couple which showed different degrees of adaptation, with the wife eating Norwegian food more often than the husband outside of the shared dinner. The wife had a job where she spoke Norwegian while the husband spoke Thai at work. Language has also been mentioned as a factor for assimilation in several other studies (Popovic-Lipovac, & Strasser, 2015; Wandel et al, 2008).

Most of the respondents except for those who had stayed in Norway for only a short time had adopted bread meals for breakfast due to the convenience of time. While dinner was mostly Thai, even for those who had stayed for a long time, this is in line with other research (Wandel et al, 2008) and (Mellin-Olsen & Wandel, 2005), where Sri Lankan and Pakistani immigrants showed similar adaptation to Norwegian food. Another similarity was the use of Norwegian vegetables when making Thai food due to price and availability, this was also seen among Chinese immigrants in England (Cappellini & Yen 2013). One of the participants said: “Food costs would be an issue if only Thai vegetables

were used during cooking”, many had similar opinions. A reason for substituting vegetables that were not in the previous studies was the freshness of Norwegian vegetables. This came up frequently, where one respondent claimed that the immigrant shops in Stavanger only received vegetables twice per week, and the more extended transport most likely affecting the quality as well. Another respondent said: “Norwegian vegetables taste better and are fresh”. It was also common among the respondents to use western salads as sides for Thai food, with taste being the dominant factor. Some of the participants also mixed Norwegian food with Thai ingredients, one saying: “I like to make Norwegian food taste like Thai food”, then sauces and spices were commonly mentioned.

One of the older respondents said that she mostly ate Norwegian food when she lived with her husband while moving over to nearly only Thai food after being divorced. Similarly, another divorced subject interviewed had also mostly changed to Thai food after the divorce, while eating Norwegian food only when her son visited. This highlights a feeling throughout the interviews that the Thai immigrants are fairly adaptable to Norwegian food culture, but always keeping a preference on Thai food.

Although some respondents with kids had multiple dishes for dinner, sometimes, most respondents usually had single dish dinners, this may not be related to assimilation, but rather the busy Norwegian lifestyle with both men and women working full time. The lifestyle in Bangkok may be even more hectic with longer work days, but the multi-dish meals are often solved through the abundance of cheap takeaway restaurants. When asked about preferences, however, most respondents answered multiple dishes per meal.

Use of Thai condiments in Norwegian food was mentioned by several. One respondent suggested that as long as he had Thai chilli sauce, he would be fine eating anything. Saying “I even put Sriracha sauce on mashed potatoes”. While another respondent suggested that with chillies, most Thais could adapt to Norwegian food, a third respondent said: “Something I can’t live without is soy sauce”. Similarly a fourth interviewee said “I could eat Norwegian food every day as long as I have chillies and fish sauce”. Indeed many participants said that they would be able to eat any food as long as Thai condiments were readily available. However, one respondent said: “I don’t use Thai condiments in Norwegian food because the tastes do not fit”, suggesting that it is not all Thai immigrants agree in the use of condiments. This person was, however, one of the most acculturated to Norwegian food culture even saying: “Sometimes when I travel to Thailand I miss Norwegian food”.

Several respondents cooked Norwegian food mainly for their cross-cultural kids. Although the interviews were only done with first-generation immigrants, it suggests that second-generation Thai immigrants with mixed culture parents place preferences on Norwegian food. This is very natural as the kids likely grew up in Norway with possibly limited contact with the Thai culture. However, it does show that second-generation Thai immigrants from mixed culture parents are probably not an issue for nursing homes in the future.

8.3 What food preferences do the Thai immigrants have, does assimilation have any effect on first-generation immigrants?

An area where most of the respondents were in agreement was that they preferred Thai dishes, even those who moved when they were young. It was said by one of the participants: "I have to adapt because it is convenient.". Indeed majority of the respondents adopted due to convenience, economy or family members. Showing that most of the participants had not adapted Norwegian food culture, this is in line with other research where it is shown that immigrants usually takes generations to adopt local food culture (Wandel et al, 2008; Popovic-Lipovac, & Strasser, 2015).

When talking about eating Norwegian food, one respondent said:"I am staying with a Norwegian man, of course, I need to eat Norwegian food sometimes", seeming to emphasize "need". This respondent explained Norwegian food culture mostly by listing traditional Norwegian dishes. This shows what felt like a familiar feeling among many respondents that traditional Norwegian food was far from preferred. And more modern dishes, especially those imported from other cultures, were preferable.

However, an area where there were significant differences in opinions was how they liked to eat, from family style dinners to eating in front of the television. Many dishes per meal, on the other hand, seemed like not an important aspect and was barely mentioned throughout the interviews. The only mention of it was when discussing gatherings and dinner parties.



8.4 How do the Thai immigrants view the dining in Norwegian nursing homes, do they have any wishes or expectations?

Most of the respondents had no reference for how Norwegian nursing home, or indeed, any nursing homes work. For example, when asked about perception on nursing homes, one of the respondents answered that “I have never been to a nursing home”, another “I have no experience with nursing homes”. As pointed out, most Thai immigrants in Norway today are first-generation immigrants and therefore have never had parents or grandparents in a nursing home, unlike immigrants who have stayed for generations or Norwegians. Also, due to aspects of the Thai culture, it is likely that they have not had any family member in Thailand living in a nursing home, which is evident from the answers where the perceptions and expectations vary widely from individual to individual.

What was interesting was that four of the respondents had worked previously in a Norwegian nursing home, and they all said that they were fine with the current offer. If working in nursing homes changed expectations or if the current system would work fine with Thai immigrants is difficult to speculate, but it does speak to the fact that those respondents who had contact with nursing homes felt that they would be able to adapt easily to the current situation. What seems strange is that many expressed that they can eat anything in nursing homes, even when they said that they prefer Thai food and did not care for traditional Norwegian food. If this is because they believed that they were largely adaptable or they did not want to express their wishes is difficult to speculate.

Interestingly when asked about wishes for nursing homes, eating family style was by far the most common answer. Loneliness seems to be a big concern, which is also in line

with the fact that a majority of the respondents answered that they expected family visits during meals and eat together. In Thai culture, it is common for the entire family living together and taking care of their old, this is likely the reason why loneliness and family were such important topics for the immigrants, even when speaking about food and dining.

Also, the majority answered that they would like to eat Thai food once or twice a week in a nursing home, which is in line with preferences where every single respondent expressed a preference for Thai food. What seemed to be important to many was that there was a variety of food served, mostly imported dishes, avoiding traditional Norwegian dishes. One interviewee expressed that she would be happy without Thai food as long as there were served a variety of dishes from different cultures often.

One respondent said that the most important thing for her when dining in a nursing home was an ambience “To stimulate the memory of who I am and where I come from”.

Similarly, another participant said, “I am Thai, of course, I need Thai food”. Suggesting that the meal is an important part of the cultural heritage and that the nutrition consumed during the meal might not be the only factor for the quality of life. This is similar to some Chinese students in England who expressed a need to eat Chinese food to maintain ethnic identity (Cappellini & Yen, 2013).

## **9. Discussion**

Even after the interviews, it is still unclear if Thai immigrants entering Norwegian nursing homes will indeed have problems with the dining situation in the future. Many of the interviewees, and indeed, all four who had any experience with nursing homes said that

they would be content with the current offering. However, on the other side, most expressed a preference for Thai food, and the majority ate more Thai than Norwegian food for dinner. What is interesting is that many subjects placed a preference on imported dishes, such as Italian, Indian and Mexican over traditional Norwegian dishes. One respondent expressed that she would be happy without Thai food in a nursing home as long as there was a good variety of dishes from many different countries, which is possibly in line with many Norwegian wishes as well, as eating different types of food is likely much more common now than only 30 years ago. One of the participants said that “I see a lot of Norwegians shopping at Asian supermarkets” suggesting that Asian ingredients are used Norwegians. The same woman moved to Norway in the 80s and described how she viewed the change in Norwegian food culture over the last 30 years, expressing that the shift in diet suited her much better.

Through this study, assimilation does not show a significant impact on preferences as predicted before the study started, even though some meals such as breakfast and lunch were often replaced with Norwegian meals. Although some mentioned Norwegian vegetables as fresher or better, the majority of the respondents adapted to Norwegian food due to simplicity, economy or family members. It must, however, be mentioned that all participants were first-generation immigrants, and from other studies, it is shown that food habits may not have been adopted until several generations (Popovic-Lipovac, & Strasser, 2015; Chung, 2000). Also, assimilation is seen here as not always straight line as some immigrants revert to Thai food when changing major parts of their daily life through divorces. Staying in Norway for only one generation may not be enough time to acculturate as expected.

Similarly to the studies done on acculturation in Oslo (Wandel et al, 2008), the participants in this study placed the most importance on the dinner. While breakfast and lunch often consisted of bread, yoghurt and eggs for the majority of the respondents, which suggests that if any meal should be changed, the dinner would likely have the most effect.

Offering Thai condiments during meals such as chillies, soy sauce and chilli sauce seems like a valid option, considering the frequent use of Thai condiments in Norwegian food by Thai immigrants, and the effectiveness of offering condiments seen in an earlier study (Divert et al, 2015). Even sugar may be a useful condiment considering that it is much more widely used in Thai hot meals than Norwegian. Although one respondent said that she preferred Norwegian food without Thai seasonings, the majority who mentioned condiments were positive to using Thai condiments in Norwegian food. Offering Thai condiments is both relatively cheap and requires little effort of staff. Many of the respondents also expressed that they liked salads as sides even to Thai food, this is likely already something offered in nursing homes; larger portions for Thai immigrants may increase the food intake. Providing rice as a substitute for potatoes might also affect the Thai community, as it might create a feeling of familiarity with the food and many of the participants expressed that they did not care much for potatoes as sides. One of the interviewees even said that she used Norwegian sauce on rice while eating Norwegian food, something that is typically only served with potatoes.

Loneliness was brought up several times and was for many a concern. It is also seen that loss of a familiar environment can lead to loneliness (de Graaf, Kok & van Staveren, 2006). Loneliness may, therefore, be the primary issue when Thai immigrants enter

Norwegian nursing homes in the future. One respondent talked about the dinner being able to create a sense of connection and memory to the home culture. Other studies show similar thoughts by respondents (Cappellini & Yen, 2013), while Leirvik et al (2016) states that meals also have a psychosocial impact. Offering Thai immigrants a Thai meal may help patients cope better with the change of environment, and give a feeling of maintaining their cultural identity.

Previous studies have shown that eating together may be very helpful for patients at risk of malnutrition (Dunn, & Moore, 2016), family-style dinners have also had a positive effect (de Graaf et al, 2006). While incorporating the patients family proved valuable for home care nurses in a multicultural area in Sweden (Skott, & Lundgren, 2009), In addition, the respondents put a lot of importance on family style dinners. It may, therefore, be helpful to let family members partake in the dining occasionally, or create a venue where it is possible for family members to bring food and eat together.

### 9.1 Validity

An effort was made to make the interviews take place in a comfortable environment where the interviewees could feel safe. The author spent the entire day in the gatherings to feel part of the community. Also, the author tried to create distance and be aware of biases to avoid corruption of both data and the analysis. However, it is impossible to present this study without the influence of the author.

The data sample may have an overrepresentation of divorced Thai immigrants with 4 of 17. The gatherings attended will likely attract more lonely Thai immigrants seeking community; this may affect assimilation due to possible lost contact with Norwegians.

Therefore affecting the study. However, these immigrants will also be important to accommodate in the future. Transcripts have also been attached, these are in Thai as it would be challenging to retain the original statements when translated as English and Thai differ widely.

## 9.2 Conclusion

Studies on the effect of serving Thai food to Thai immigrants in nursing homes might not be feasible at this time. Considering the low amount of Thai immigrants in Norway before the 90s and the fact that most migrate between their early 20s to late 30s there would not be many Thai immigrants living in nursing homes until at least ten years. However, as already shown, there are similarities with other immigrant groups, such as how Pakistani immigrants adapt to Norwegian food (Wandel et al, 2008). The findings cannot be generalized as immigrant communities can differ widely in culture, religion, size of the community, contact with Norwegians, and so on. Still, food preferences and the view on traditional Norwegian food may be shared amongst several immigrant communities, especially those with strongly flavoured dishes.

“Qualitative researchers’ concerns are not whether or not their findings are generalizable, but rather, to which other setting and subject are the findings generalizable to?” (Bogdan & Biklen, 1997). There are many similarities with other immigrant communities, and part of the study may relate to those communities. As mentioned the Philippines community likely have a lot in common with regards to reason to move to Norway as well as them mostly being first-generation immigrants. While with regards to food, there are certain similarities between Indian and Pakistani immigrants, as both cultures have strongly flavoured food.

One area which should be feasible to test on another immigrant community is the effect of condiments during meal times. As commented on earlier condiments would be an affordable solution with little effort required by the staff. Not only that but as pointed out, offering condiments to non-immigrants have affected previous studies (Divert et al, 2015).

Throughout the interviews family and loneliness was important topics to the participants even when discussing dining. This might be a common issue for many immigrants considering that taking care of their elders at home is not unique for Thai culture, but is common throughout Asia and other parts of the world. Also, it is shown that the loss of a familiar environment may lead to loneliness (de Graaf, Kok & van Staveren, 2006), which will likely affect immigrants even more than native-born Norwegians. Of Course, this issue goes beyond food and dining for the elderly and might be a major problem when settling immigrants in western nursing homes.

## References

- Askegaard, S., Arnould, E. J., & Kjeldgaard, D. (2005). Postassimilationist ethnic consumer research: Qualifications and extensions. *Journal of consumer research*, 32(1), 160-170.
- Bogdan, R., & Biklen, S. K. (1997). *Qualitative research for education*. Boston, MA: Allyn & Bacon.
- Brinkmann, S. (2013). *Qualitative interviewing*. Oxford university press.
- Brown S. K. & Bean F. D. (2006). SSB : Assimilation Models, Old and New: Explaining a Long-Term Process. *Migration policy institute from*  
<https://www.migrationpolicy.org/article/assimilation-models-old-and-new-explaining-long-term-process>
- Cappellini, B., & Yen, D. A. W. (2013). Little Emperors in the UK: Acculturation and food over time. *Journal of Business Research*, 66(8), 968-974.
- Chesnay, M. D. (2014). *Nursing Research Using Phenomenology : Qualitative Designs and Methods*. Springer Publishing Company
- Chung, E. (2000). Navigating the primordial soup: charting the lived worlds of the migrant consumer. *Journal of consumer Marketing*, 17(1), 36-54.
- Creswell, J. W., & Poth, C. N. (2017). *Qualitative inquiry and research design: Choosing among five approaches*. Sage publications.
- Crogan, N. L., & Pasvogel, A. (2003). The influence of protein-calorie malnutrition on quality of life in nursing homes. *The Journals of Gerontology Series A: Biological Sciences and Medical Sciences*, 58(2), M159-M164.
- de Graaf, C., Kok, F. J., & van Staveren, W. A. (2006). Effect of family style mealtimes on quality of life, physical performance, and body weight of nursing home residents: cluster randomised controlled trial. *Bmj*, 332(7551), 1180-1184.
- Desai, J., Winter, A., Young, K. W., & Greenwood, C. E. (2007). Changes in type of foodservice and dining room environment preferentially benefit institutionalized seniors with low body mass indexes. *Journal of the American Dietetic Association*, 107(5), 808-814.
- Divert, C., Laghmaoui, R., Crema, C., Issanchou, S., Van Wymelbeke, V., & Sulmont-Rossé, C. (2015). Improving meal context in nursing homes. Impact of four strategies on food intake and meal pleasure. *Appetite*, 84, 139-147.
- Dunn, H., & Moore, T. (2016). 'You can't be forcing food down 'em': Nursing home carers' perceptions of residents' dining needs. *Journal of health psychology*, 21(5), 619-627.
- Eide, H. D., Aukner, C., & Iversen, P. O. (2013). Nutritional status and duration of overnight fast among elderly residents in municipal nursing homes in Oslo. *Vård i Norden*, 33(1), 20-24.
- Elmståhl, S., Blabolil, V., Fex, G., Küller, R., & Steen, B. (1987). Hospital nutrition in geriatric long-term care medicine. I. Effects of a changed meal environment. *Comprehensive gerontology. Section A, Clinical and laboratory sciences*, 1(1), 29-33.
- Groenewald, T. (2004). A phenomenological research design illustrated. *International journal of qualitative methods*, 3(1), 42-55.
- Garcia, A. S., & Schmalzbauer, L. (2017). Placing assimilation theory: Mexican immigrants in urban and rural America. *The ANNALS of the American Academy of Political and Social Science*, 672(1), 64-82.
- García, T., & Grande, I. (2010). Determinants of food expenditure patterns among older consumers. The Spanish case. *Appetite*, 54(1), 62-70.
- Gelling, L. (2015). Qualitative research. *Nursing Standard (2014+)*, 29(30), 43.
- Glazer, N. (1993). Is assimilation dead?. *The annals of the American academy of political and social science*, 530(1), 122-136.
- Johnson, G. D., & Grier, S. A. (2013). Understanding the influence of cross-cultural Consumer-to-Consumer Interaction on consumer service satisfaction. *Journal of Business Research*, 66(3), 306-313.
- Jon Even Andersen (2019). SSB : Flere eldre enn yngre i Norge om 15 år. *Forskning.no*. Retrieved from  
<https://forskning.no/befolkningshistorie/ssb-flere-eldre-enn-yngre-i-norge-om-15-ar/1193937>
- Jang, Y., Kim, G., Chiriboga, D. A., & Cho, S. (2008). Willingness to use a nursing home: A study of Korean American elders. *Journal of Applied Gerontology*, 27(1), 110-117.
- Kang, Y. S., & Ridgway, N. M. (1996). The importance of consumer market interactions as a form of social support for elderly consumers. *Journal of Public Policy & Marketing*, 108-117.
- Kenkmann, A., Price, G. M., Bolton, J., & Hooper, L. (2010). Health, wellbeing and nutritional status of older people living in UK care homes: an exploratory evaluation of changes in food and drink



- provision. *BMC geriatrics*, 10(1), 28.
- Kothari, C. R. (2004). *Research methodology: Methods and techniques*. New Age International.
- Leirvik, Å. M., Høye, S., & Kvigne, K. (2016). Mat, måltider og ernæring på sykehjem—erfaringer fra et aksjonsforskningsprosjekt. *Nordisk sygeplejeforskning*, 6(02), 179-197.
- Luedicke, M. K. (2011). Consumer acculturation theory:(crossing) conceptual boundaries. *Consumption Markets & Culture*, 14(3), 223-244.
- Mathey, M. F. A., Vanneste, V. G., de Graaf, C., De Groot, L. C., & Van Staveren, W. A. (2001). Health effect of improved meal ambiance in a Dutch nursing home: a one-year intervention study. *Aging & Appetite*, 47.
- Marshall, C., & Rossman, G. B. (2014). *Designing qualitative research*. Sage publications.
- Meethien, N., Pothiban, L., Ostwald S. K., Sucamvang K., & Panuthai K. (2011). Effectiveness of Nutritional Education in Promoting Healthy Eating among Elders in Northeastern Thailand. *Pacific Rim International Journal of Nursing Research*, 15(3).
- Mellin-Olsen, T., & Wandel, M. (2005). Changes in food habits among Pakistani immigrant women in Oslo, Norway. *Ethnicity and Health*, 10(4), 311-339.
- Nee, V., & Alba, R. (2012). Rethinking assimilation theory for a new era of immigration. In *The new immigration* (pp. 49-80). Routledge.
- Neuman, L. W. (2007). *Social Research Methods, 6/E*. Pearson Education India.
- Penaloza, L. (1994). Atravesando fronteras/border crossings: A critical ethnographic exploration of the consumer acculturation of Mexican immigrants. *Journal of Consumer Research*, 21(1), 32-54.
- Popovic-Lipovac, A., & Strasser, B. (2015). A review on changes in food habits among immigrant women and implications for health. *Journal of immigrant and minority health*, 17(2), 582-590.
- Reichman, J. S. (2006). *Immigration, acculturation, and health: The Mexican diaspora*. LFB Scholarly Publishing.
- Remsburg, R. E., Luking, A. M. Y., Baran, P., & Radu, C. (2001). Impact of a buffet-style dining program on weight and biochemical indicators of nutritional status in nursing home residents: A pilot study. *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics*, 101(12), 1460.
- Romanova, E. (2007). *Balance theory and acculturation: Russian-speaking immigrants in Norway* (Master's thesis, Universitetet i Tromsø).
- Sarfraz Manzoor (2011). Asian parents in care homes. *The guardian*. Retrieved from <https://www.theguardian.com/lifeandstyle/2011/feb/26/asian-parents-care-homes-sarfraz-manzoor>
- Schiffman, S. S. (1993). Perception of taste and smell in elderly persons. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 33(1), 17-26.
- Simmons, S. F., Osterweil, D., & Schnelle, J. F. (2001). Improving food intake in nursing home residents with feeding assistance: a staffing analysis. *The Journals of Gerontology Series A: Biological Sciences and Medical Sciences*, 56(12), M790-M794.
- Skott, C., & Lundgren, S. M. (2009). Complexity and contradiction: home care in a multicultural area. *Nursing inquiry*, 16(3), 223-231.
- Smokowski P.R., Bacallao M. (2011) Acculturation. In: Levesque R.J.R. (eds) *Encyclopedia of Adolescence*. Springer, New York, NY
- SSB (2019a) Innvandrere og norskfødte med innvandreforeldre, Retrieved from <http://www.ssb.no/statbank/sq/10015896/>
- SSB (2018a) Innvandrere og norskfødte med innvandreforeldre, Retrieved from <https://www.ssb.no/befolkning/statistikker/innvbef/aar>
- SSB (2018b) Population, Retrieved from <https://www.ssb.no/en/befolkning/statistikker/folkemengde/aar-per-1-januar>
- SSB (2018c) Immigrants and Norwegian-born to immigrant parents Retrieved from <https://www.ssb.no/en/befolkning/statistikker/innvbef>
- SSB (2019b) Innvandrere og norskfødte med innvandreforeldre etter kjønn og land (Thailand), Retrieved from <http://www.ssb.no/statbank/sq/10017127>
- SSB (2019c) Innvandrere og norskfødte med innvandreforeldre etter kjønn og land (Filippinene), Retrieved from <http://www.ssb.no/statbank/sq/10015897/>
- Suominen, M., Muurinen, S., Routasalo, P., Soini, H., Suur-Uski, I., Peiponen, A., ... & Pitkala, K. H. (2005). Malnutrition and associated factors among aged residents in all nursing homes in Helsinki. *European journal of clinical nutrition*, 59(4), 578.
- Swimberghe, K., Darrat, M. A., Beal, B. D., & Astakhova, M. (2018). Examining a psychological sense of brand community in elderly consumers. *Journal of Business Research*, 82, 171-178.
- Tuorila, H., Lähteenmäki, L., Pohjalainen, L., & Lotti, L. (2001). Food neophobia among the Finns and

- related responses to familiar and unfamiliar foods. *Food quality and preference*, 12(1), 29-37.
- Turner III, D. W. (2010). Qualitative interview design: A practical guide for novice investigators. *The qualitative report*, 15(3), 754-760.
- Van Maanen, J. (2011). *Tales of the field: On writing ethnography*. University of Chicago Press.
- Wandel, M., Råberg, M., Kumar, B., & Holmboe-Ottesen, G. (2008). Changes in food habits after migration among South Asians settled in Oslo: the effect of demographic, socio-economic and integration factors. *Appetite*, 50(2-3), 376-385.
- Zeenat Moosa (2011). Inside an Asian Care Home. *The Asian today*. Retrieved from <https://www.theasiantoday.com/index.php/2011/06/08/inside-an-asian-care-home/>
- Zhou, M. (1997). Segmented assimilation: Issues, controversies, and recent research on the new second generation. *International migration review*, 31(4), 975-1008.
- อึ้ง ประเสริฐ, พีร พัท, ศิริ สุข สักขณ, ประทีณ วดี, แสง เลิศ ไสว, & สันติ. (2018). คุณลักษณะ อาหาร สำหรับ ผู้สูงอายุ ใน กรุงเทพมหานคร ฯ (Attribute of Foods for Elderly Persons in Bangkok)

# Appendix

## Interview transcripts

Community house in Stavanger, Rogaland county 23.02.2019 - Makha Bucha day

### Interview 1

ชาย 2015 อายุ 37

อย่างแรกเลยมันจะเต็มๆ เลียนๆ แต่เราก็โอเคนะ แต่เรากินได้แต่ไม่มาก ที่ทำประจำก็มี พิซซ่า สปาเก็ตตี้ คอมมัลล์ ส่วนประกอบคือเกลือ พริกไทย แต่ส่วนใหญ่จะเป็นซองสำเร็จรูปมาแล้ว พวกซอสหรือผงสำเร็จรูป แต่ด้วยความสำเร็จบางที่ไม่สดเหมือนอาหารเรา

บรรยากาศ ไม่ได้กินตรงโต๊ะอาหาร จะนั่งกินหน้าทีวี กินพร้อมกัน งานใครงานมัน ส่วนใหญ่จะเป็นงานเดี่ยว กินไปเรื่อยๆดูทีวี พุดจាក់กัน น้อยเพราะกินกันมากกว่า

อยู่กับครอบครัว สามีนอก ทำงาน/ อัง นอช ไทย

บางวันที่ 2-3 รอบ นั่งกินด้วยกันเฉพาะตอนมือเย็น เข้าของใครของวัน กลางวันกินที่ทำงาน

ปัจจัย factor ค่ายากเปลี่ยนไปใช้ค่าอื่น

จะทำยังไงได้ สามีนอกเป็นคนนอร์เวย์ ส่วนเราเป็นไทย มันต้องมีอยู่แล้วแหละที่เขาจะต้องการอาหารของเขา เหมือนที่เราต้องการอาหารเรา แต่พอเวลาเราทำ จะให้เราทำอาหารแยก อาหารเขา อาหารเรา มันลำบากเรา อะเราก็ต้องกินยั้งๆ เราทำอาหารตลอด เวลาไปกินอาหารบ้านแม่เขา ก็ต้องกินอาหารบ้านเขา อยู่กับสามีนอก ลูกเขา ลูกเรา ทำงาน ที่ทำงานใช้อังกฤษ ไทย/ อังกฤษ นอช กับสามีนอกลูกสามีนอก/ ไทย กับลูกเรา

ส่วนใหญ่เราเป็นคนทำ เราก็คงทำอาหารไทย

ทำตลอด ที่บ้านจะกินแล้วทำ ไม่ทำไว้ ทำทุกมื้อ ห้ามทำไว้ มื้อต่อมื้อ วันต่อวัน

เช้า กลางวันจะเป็นอาหารง่ายๆ เพราะเรารับใจ อาหารร้อน มือเย็นมือเดียว

ถ้าทำไทยหมดมันก็จะสิ้นเปลืองงบประมาณ มันก็ต้องผสมกันบ้าง อะไรที่ผสมได้ก็จะผสมเช่น เอาพวกผักที่นำมาใส่ บล็อกโคลี่ ในเรมา มาใส่แกงเขียวหวาน

อย่างทำไก่ ข้าวผัดซอส ไก่ย่าง เอาซอสซอมาใส่

วัตถุดิบ พวกผัก

ไก่ทอดซุบแป้งขนมปัง สลัดมาใส่

Prefer อาหารไทย มันเป็นเรื่องที่เรากินมาตั้งแต่เกิด อยู่ๆจะให้เรามากินแต่แบบนี้มันไม่ได้ เราโชคดีแค่ไหนแล้วที่เรามี 2 ประเภทอาหารไทยกับอาหารประเภท

บรรยากาศ ชอบกินรวมกัน

ถ้าเลือกได้ เราก็คงอยากเลือกอาหารไทยอยู่แล้ว เราไม่ได้ต้องทุกวัน บางมื้อ อาทิตย์ละครั้ง สองครั้ง ไม่มีปัญหา

บรรยากาศ เฉพาะสามีนอก ลูกไม่จำเป็น คือ ณ วันนั้น เพื่อนๆ

คาดหวัง ให้มันรู้สึกเป็น บ้านหลังหนึ่ง รู้สึกเหมือนอยู่บ้าน คือไปตรงนั้นมันก็เครียดพอแรง บางคนอาจจะจากบ้านที่เคยอยู่เป็นก็ปี

ถ้าแก่มากๆต้องการ ถ้าช่วยเหลือตัวเองได้

### Interview 2

อายุ 38 ชาย 2015

ที่นี่เขากินมันฝรั่ง ขนมปัง ผักสลัด bolle, Fiskebolle, fiskekake, steik, pizza, fiskesuppe

วัตถุดิบหลักๆ เกลือ พริกไทย บ้านนี้กินแต่เนี้ยะ

บรรยากาศ บ้านนี้กินใครกินมัน พ่อทำของพ่อ ชั้นทำของชั้น น้อยมากที่กินพร้อมกัน

ที่บ้านจะกินอาหารจานเดียว คอยกันบ้าง ไม่ได้กินพร้อมกัน

ถ้าจะถาม พ่อกินทั้งวัน ชั้นหว่า มันกินพราวนี่อะไร ไม่รู้จะทำอะไร ก้อเปิดตู้เย็น ส่วนใหญ่มือเย็น

สามีนอกเป็นคนนอร์เวย์ชายปะ มันก็ต้องการอาหารเจ้าบ้าง

ทำงาน ไทย อัง นอช

อาหารไทย น้อยมากที่กินอาหารนอร์เวย์ กินทุกวัน ทุกมื้อ อาหารร้อนส่วนมากก็ทำเกือบทุกมื้อ บางทีใส่กล่องก็แช่ตู้เย็นไว้

เพราะถ้าเราจะซื้อผักไทยทั้งหมดเลยไม่ได้ เพราะมันแพงชายปะ เราอเดบได้ไง เราก็คงเอาผักบ้านเค้ามาทำอาหารบ้านเรา ผักที่นอชอ่ะนะ

เครื่องปรุงนอร์เวย์แทบจะไม่มี ส่วนมากถ้ามี ก็มีพวกพริกไทย ผงกระเทียมอะไรอย่างนี้ ส่วนมากก็จะเป็นวัตถุดิบของไทย ก็คือเดปพวกผักเค้า  
โง พวกผักบางอย่างของเขา

ก็มี เช่นพวกแกง เราก็จะใส่มันฝรั่งบางอย่าง อย่างเช่นเราทำกับข้าวไทย ทำอาหารไทยให้สามีก็ต้องมีสลัดให้เขาด้วย  
บรรยากาศ กินกับเพื่อน คอยกิน อาหารหลายๆอย่างแชร์กัน

อยากจะให้เมนูอาหารไทยบ้าง ถ้าเราไปอยู่บ้านพักคนชรา ญาติก็คงไม่มีแล้วมั้ง ไม่ได้คาดหวังว่าญาติจะต้องมาเยี่ยม  
เราก็ต้องมีเพื่อน มาพบปะสร้างสรรค์กับคนอื่นบ้าง พูดคุยกัน  
อาหารก็ต่างคนต่างกิน ชอบไม่เหมือนกัน งานเดียว  
ถ้าเราช่วยเหลือตัวเองไม่ได้ก็ต้องมี ถ้าไม่มีครอบครัวอยู่นี่ ก็อยากกลับไปอยู่ไทย

### Interview 3

อายุ 39 ย้ายมา 2015

จะเป็น potet Svinekjøtt i saus ผัก, pizza อาหารสำเร็จนอช ที่เอามาอุ่นกินได้

เครื่องปรุง จะเป็น พริกไทย เกลือ กินอาหารจานเดียว

จ-ศ ต่างคนต่างกิน ส่วน ส อา จะกินพร้อมกัน

เป็นอาหารนอช พูดคุยกัน ไม่รีบร้อนเรื่อยๆ กิน เช้า กลางวัน เย็น 3 มื้อ

อยู่กับสามีคนนอช พูดนอช ตอนนีทำงานและเรียน

เช้า กลางวัน จะกินขนมปัง เย็นจะเป็นอาหารจานร้อน (จ-ศ กินอาหารไทย) ส- อา กินอาหารเย็นนอช

การผสมผสาน เพราะหาง่าย เช่นแกงใส่ผักต้นหอมพืใหญ่, ปาปริก้า แต่เครื่องปรุงไทยแท้ เครื่องปรุงไทยจัดจ้านกว่า

คาดหวัง อาหารไทยแซ่ๆ และกินรวมด้วยกัน

คาดหวัง อาหารไทย อาทิตย์ละ 2 วัน อยากให้ครอบครัวมานั่งกินด้วยกัน

ใส่คนละจานมานั่งกินด้วยกัน ถ้าช่วยเหลือตัวเองไม่ได้ต้องการ

### Interview 4

อายุ 58 ย้ายมา 1987 ทำงาน พูดอังกฤษ, นอร์เวย์ และไทยนิดหน่อย

คนนอร์เวย์ดั้งเดิมเลยเขาจะจริงจังมาก แต่ ณ เวลานั้นมันมีคนต่างชาติย้ายเข้ามาเยอะ อพยพเข้ามาเยอะ เขาก็เดปเข้ากับเรา แล้วพอกับการ  
ที่เราอยู่ไทยนานๆ ความเคยชินกับวัฒนธรรมที่ได้เห็น ได้กิน ได้อยู่กับสามี กับครอบครัว คนไทยอยู่ได้ปรับตัวได้เหมือนกัน เมื่อถึงเวลาที่  
ต้องทานอาหารนอช เราก็ได้ เมื่อถึงเวลาของเรา อิศระ เสรี เราก็กินอาหารของเรา คนไทยปรับตัวง่ายที่นี้ เท่าที่เห็น ทุกคนปรับตัวง่าย  
อย่างตัวที่กินอาหารนอชได้ทุกวัน แล้วมีบางคนสามีไม่ทานอาหารไทย เวลาอยู่บ้านก็ทานแต่อาหารนอช แต่เค้าจะมีไอ้พวกน้ำพริกน้ำปลา  
ของเขาเอาไว้ประจำ อย่างน้อยๆต้องมีพริกป่น อย่งไปทานสเต็ก ทำสติกเขาจะแอบเอาพริกป่นขอโรยสักหน่อยยังดี เขากินได้อยู่ได้ คน  
ไทยปรับตัวง่ายนะที่ว่า ขอให้ชั้นมีพริกหน่อย

ทานอาหารกับครอบครัว ทานรวมกัน บางครอบครัวอาจจะมีแม่บ้านทำอาหารไทยสักอย่างสำหรับตัวเอง แล้วก็ของสามี แล้วก็มาทานรวม  
กัน ของที่จะกินไทยบ้าง นอชบ้าง สลับกัน บางทีก็ทำทั้งสองอย่างเลย แต่แบ่งงาน เขาก็มาทานของเราอยู่ดี

อาหารนอร์เวย์ที่เห็นทั่วไป เนื้อล้วนๆ เนื้อผัก มันต้ม ธรรมดาพวกนี้ เข้ามาก็ขนมปังทั่วไป แซนวิช ก็หลักๆรองลงมา ก็อิตาเลียน ออกแนว  
พาสต้า พิซซ่า ลาซานญาขึ้นชื่อนอร์เวย์ชอบ

วัตถุดิบ- หาง่ายมาก หลักๆของนอร์เวย์มันฝรั่ง กระหล่ำปลี แครอท แต่เดี๋ยวนี้เขามียากหลายมาก เริ่ม Import เข้ามา เมื่อก่อนแดงกว่ายัง  
หาซื้อยากเลยสมัยที่มาใหม่ๆ นอกจากแดงกวานอร์เวย์ลูกใหญ่ๆ เดียวนี้มีให้เลือกเยอะ ทางเลือกเยอะกว่า ร้านอาหารอินเดียเขาเปิดขาย  
พวกวัตถุดิบ เขาเรียกร้านเอเชีย แล้วก็ร้านเวียดนาม เขาขายทุกอย่าง ฝรั่งเศสก็เยอะนะเข้าไปซื้อ

สภาพแวดล้อมการทานอาหาร- คุยกัน ทานด้วยกัน

หลักๆจะเน้น กลางวันกะเย็น เช้าจะชิวๆ สบายๆ แล้วแต่ใครจะทาน อาจจะกาแฟแก้วเดียว แต่ก็จะเน้นอาหารเช้า ส่วนสามีกาแฟแก้วเดียว

อาหารเช้าของพี่ส่วนมากจะเป็นขนมปัง ดินเนอร์สำคัญ กินกันไป คุยกันไป ปรึกษากัน

อาหารเย็น จะเป็นอาหารจานร้อน กลางวันจะหาทานง่ายๆชานอก

Cross-culture บางอย่างฝรั่งไม่ชอบเช่นผักชี ซารารีแทน หรือกระเทียมเราก็ใช้หัวหอมแทน หรือไม่ก็หลีกเลี่ยงไปเลย แต่ ณ เวลานั้นฝรั่ง  
นิยม กระเทียม ผักชี หอมมอโรย

เพราะบางครั้งเขาทานของเราได้ บางครั้งไม่ได้ เจอกันครึ่งทาง เพื่อที่ว่าเราทานได้ เค้าทานได้ หรือไม่ว่าใส่เครื่องเคียงด้วยเล็กๆ เอาไว้  
ให้เรารับเองบนโต๊ะ บางครั้งเราทำต้มยำ อย่างเมนูต้มยำต้องมีผักชีโรยข้างบน ที่นี้เขาไม่ชอบ เราต้องใส่ด้วยเล็กๆไว้ตั้งห่างๆ เวลาเรา  
ทานเราก็เอาผักชีมาใส่

เครื่องปรุง- ส่วนมากจะใช้เครื่องปรุงคล้ายๆกันนะ อาหารนอชจะใช้เกลือ พริกไทย ของเราก็จะเติมพริก น้ำปลา ซอยซอส แต่ส่วนใหญ่จะ  
รับน้ำปลาไม่ได้ แต่ ซี่อิ้วขาว โอเค

เครื่องเคียง - แดงกวาดองกินกับน้ำจิ้ม อาจาด ใช้แดงกวาดองได้ บีทรูทดอง ทานกับปอเปี๊ยะหรือทานกับเนื้อทอด

บรรยากาศ- บรรยากาศนั่งคุยกันสบายๆ คุยกันปรึกษากัน

ประเภทอาหาร- ได้ทั้งนอช/ไทย

คาดหวัง อาหาร- ขอแค่มีพริก น้ำปลา เครื่องปรุงไทยๆเรา

ครอบครัว- ทานร่วมกับเพื่อนที่บ้านพักคนชราได้/ หรือทานคนเดียวก็ได้

มุมมองการบริการ- ทุกวันนี้เขาดีอยู่แล้ว

### Interview 5

อายุ 49 ย้ายมา 1998

อยู่คนเดียว พูดภาษาออสเตรีย ที่ทำงาน เคยทำงานที่บ้านพักคนชรา

ปลา รุทไฟส กินเฉพาะหน้า ถ้าเป็นที่นี่เค้าจะกินดูไบไม่ร่วงหรือไม่ก็คริสมาส นี่คืออาหารหลักของคนออสเตรียที่จะกินเป็นหน้า แต่อาหารที่

กินในชีวิตประจำวันคือของคนออสเตรีย kjothake เนื้อกลมๆแล้วทอด ทุกวันพฤหัสบดี คอมส่า ทุกวันพฤหัสบดีที่บ้านพักคนชรา

ซูปหางวัว สัฟลุส วยรูนนอชชอบกิน ทำหม้อเดียวกินได้ทั้งบ้าน

วัตถุดิบ- วัตถุดิบของคนออสเตรียชอบ แครอท สุกคะโคล(กะหล่ำปลีเล็กๆ) โคลาบิน โคลาบินเขาจะทำได้หลายอย่าง เอมามาทำซูป บดให้

ละเอียด

สภาพแวดล้อมทานอาหาร- ส่วนมากเป็นอาหารจานเดียว ถ้าจะทำ สเต็ก ทำให้เสร็จแต่งงานให้เสร็จตรงนั้นเลย ถ้าเป็นอาหารไทย ถ้าทำ 3 อย่าง จะชักช้าให้เขา เขาจะตักกินทีละอย่างให้หมดก่อน จะไม่กินหลายๆอย่างแบบเรา คนออสเตรียชอบทำอะไรอย่างเดียว หม้อเดียว อาหารคริสมาส จะทำ 3 อย่าง นอกนั้นจะเป็นอาหารจานเดียว

กินอาหาร- วันทำงาน ไม่มีเวลากินข้าวเช้า วัน เสาร์ อาทิตย์ กลางวัน ทำซูป เย็น สเต็ก อาหารไทย

กินอาหารไทยทุกวัน แต่อาทิตย์วันอาทิตย์ก็จะไปกินข้าวข้างนอกกับเพื่อน

อเดป ไทย-นอช กินไก่ทอด กับสลัด / ปอเปี๊ยะกินกับข้าวผัด เพราะมันสะดวก

เครื่องปรุง เกลือ น้ำตาล พริกไทย เลยกอกไม่ถูก อาหารเขาเราหมักเนื้อใช้พริกไทย เครื่องพะโล้เอามาใส่อาหารนอชได้

วัตถุดิบ ต้นเนื้อเอาเครื่องพะโล้ จะช่วยดับกลิ่น แกะ

เครื่องเคียง- ส่วนมากเขาจะกินแทนข้าว บางทีเราทำอาหารไทย เขาจะบอกให้ต้มมันกินแทนข้าว

สภาพแวดล้อม ชอบทานกับเพื่อน ส่วนมากเป็นอาหารไทย

คาดหวัง - คาดหวังต้องมีอาหารชาติเราบ้างจะเป็นอะไรก็ได้ อยากให้กระตุ้นความจำว่าเป็นใคร มาจากไหน

คาดหวัง- ทานข้าวกับเพื่อนๆ อยากทำอะไรให้เหมือนบ้าน

บรรยากาศ- อยากให้เป็นกันเองมากกว่าตัวใครตัวเรา

ต้องการผู้ช่วย เพราะถึงวัยที่ช่วยเหลือตัวเองไม่ได้แล้ว

## Interview 6

อายุ 44 ย้ายมาเมื่อ 20 ปีที่แล้ว

พูดนอเวเจียน, ไทย และอังกฤษนิดหน่อย

อาหารนอเวเจียนมันฝรั่ง ขนมปัง

วัตถุดิบ ปลาทูน่า ซีส ปลาแซลมอน

ทานกับสามีกับลูก บางทีทำ 2 อย่าง ตักแชร์กัน จะได้กินมือเย็นด้วยกันอาทิตย์หนึ่ง 3 วัน ช่วงเช้าไม่ค่อยได้กิน เพราะออกไปทำงาน กลางวันกินที่ทำงาน

กินทั้งสองอย่างควบคู่กันไป วันนี้เป็นไทย วันอื่นอาหารฝรั่งบ้าง สลับกันไป เฉพาะมือเย็น งานหนัก เข้าขนมปังนิดหน่อย กลางวันขนมปังหรืออาหารง่ายๆที่เราซื้อได้ตามร้าน แซนวิช ข้าวกับไก่ทอด

อเดป ผสมกันบ้าง เพราะถ้าซื้อไทยหมดทุกอย่างมันจะแพงมาก ราคาค่อนข้างสูง

สเปกเตอ์อเดปใส่ผงรสดีบ้างให้มีรสชาติ ใส่น้ำตาล เพราะคนออสเตรียไม่ชอบใส่น้ำตาล เราจะใส่ไปด้วยเพราะชอบกินหวาน ถ้าหมักหมูหรือ

ไก่อาจจะเอาเครื่องเทศของเขามาใส่อ่อนอะราวคลิก เครื่องเทศที่มีผสมๆที่เป็นผงๆ ผงพริกไทย ผงกระเทียมที่ทำสำเร็จแล้ว หรือเอาต้น

หอมแห้งเอามาใส่กับข้าวผัด เพื่อเอากลิ่นมันเจียว

เครื่องเคียง- ผัก เอบล๊อคโกลี มากินกับน้ำพริก มะเขือม่วงเอามาทอดใส่แทนมะเขือยาว ลูกเขี้ยวๆยาวๆ เอามาผัดไข่ หรือใส่แกงเขียว

หวาน ยอดของแครอทอ่อน มาทอดเป็นไช้ชอม

ชอบทานข้าวข้างนอกหลายๆที่เปลี่ยนบรรยากาศ ชอบลองอาหารหลายๆชนิด หลายๆประเภท ไปกับสามี

ชอบอาหารได้ทุกประเภท

คาดหวัง - สิ่งแวดล้อม กินกับครอบครัว อยากให้มีลูกมีครอบครัวมากินกับเราสักอาทิตย์ละครั้ง เป็นบุฟเฟ่ต์ให้ญาติมากินกัน

อยากได้อาหารไม่รสจัดมาก แต่อร่อย อ่อนๆ

ถ้าร่างกายไม่ไหว ต้องการผู้ช่วย ถ้าเคี้ยวไม่ได้ต้องกินอาหารผ่านสาย ต้องมีพยาบาลมาช่วย

การดูแลเอาใจใส่ให้มากขึ้น มีการตรวจเช็คให้ญาติมาเยี่ยมบ่อยขึ้น มีกิจกรรมระหว่างญาติกับผู้ป่วยบ่อยๆ

## Interview 7

อายุ 39 ย้ายมา 2010

อาศัยอยู่กับครอบครัว ทาน ภาษาไทย

อาหารนอเวเจีย พวกแซลมอน เนื้อแกะ วัตถุดิบ พวกมันบด บรรยากาศการกินจะเห็นงานใครงานมัน ทานอาหาร 3 มื้อ เช้า กลางวัน เย็น จะหนักกลางวันกับเย็น ทานอาหารควบคู่ พอกัน อาหารนอชจะเป็นมือเย็น เข้าขนมปัง กลางวันอาหารไทย อาหารร้อนจะเป็นกลางวันกับเย็น

อเดป- รสชาติอาหารไทย รสจัดจ้านมากกว่า ทำอาหารนอเวเจียแต่อดรสชาติอาหารไทย อาหารนอเวเจียจะติดแค่เดิม

เครื่องปรุง- เครื่องเทศผสมอาหารไทยบ้าง นอชมาก

วัตถุดิบ - มีการใช้ เพราะหาง่าย ความสะดวก ผักไทยจะมาก่ออาทิตย์ละ 2 วัน อังคาร กับ พฤหัส

เครื่องเคียง- มีบ้าง ทานไก่กับสลัด บางทีเอามันบด

บรรยากาศ- ทานข้าวกับครอบครัวและเพื่อน

อาหารหลักเป็นอาหารไทย

คาดหวัง- อาหารอ่อนที่ย่อยง่าย รสชาติไม่จัดจ้าน กินได้ทั้งไทย-นอช

บรรยากาศ- ทานอาหารรวมกัน ถ้าแยกห้องอยู่ก็จะเหงา

ต้องการให้ครอบครัวมาเยี่ยม อาทิตย์ละครั้ง สองครั้ง มาทานข้าวด้วยกัน  
ต้องการผู้ช่วยหรือเพื่อนจะได้ไม่เหงา  
คาดหวังการบริการ- ดูแลใกล้ชิด

### Interview 8

อายุ 38 ย้าย 2002 เคยทำงานที่บ้านพักคนชรา  
Kjøtt หมอบด ลูกกลมเหมือนลูกชิ้น เนื้อ ไข่ มีหลายอย่าง  
วัตถุดิบ- มันฝรั่ง แครอท พริกผักที่นี้  
สภาพแวดล้อม- มีหลายแบบ แล้วแต่ประเภทงาน แบบบุฟเฟ่ หรือแบบงานโครงการมัน ขึ้นอยู่กับลักษณะงาน  
ทานอาหารกับครอบครัวส่วนมาก มีพูดคุยกันทั่วไป ส่วนมากจะเป็นอาหารเย็นกินพร้อมกัน เข้าจะกินขนมปัง กาแฟ ขนมปังแอม  
ปรับตัว- ส่วนมากกินอาหารไทย เรากินอาหารเขาได้ ต่างกันแค่รสชาติมีแค่รสชาติเดียวมีแค่จืด ของเรารสจัดจ้าน/ กินอาหารไทยทุกวัน  
กลางวัน เย็น อาหารจานร้อนมือเย็น  
ผสมผสาน- ความสะดวก เราต้องตัดแปลงเพราะอยู่ในไทย  
เครื่องปรุง- เครื่องเทศของเขามาหมักไก่ ซอสเราไปปรุงอาหาร  
วัตถุดิบ- สมมุติกินราดหน้าเราไม่มีคะน้า ใช้บล็อกโคลี แครอท อะไรที่เรามี สะดวก  
เครื่องเคียง- ไข่ทอด สลัด ปลา  
บรรยากาศ- กินกับครอบครัวกับเพื่อน มีอะไรจะได้คุยกัน  
อาหาร- ชอบอาหารไทย  
คาดหวัง- ไม่คาดหวังอะไร ถ้าเราแก่ เขามีความสะดวกให้เรา ไม่มีผลอะไรกับเรา  
บรรยากาศ- คำเดียวแล้ว มีกิจกรรมให้ทำ ไม่ให้เหงาเกินไป  
ต้องมีผู้ช่วย ณ ตอนนั้น  
เซอร์วิส - สวัสดิการที่ดีอยู่แล้วเราคงไม่คาดหวังอะไร เขามีระบบดีอยู่แล้ว เขาก็ดูแล ใส่ใจ ความสะอาด

### Interview 9

อายุ 24 ย้ายมา 2011  
อยู่คนเดียว เป็นเด็กฝึกงาน ใช้ไทย อังกฤษ นอช  
อาหารนอช kjøttkaker  
วัตถุดิบ ของที่หาได้ง่ายในซูเปอร์มาร์เก็ต เช่นพวกเนื้อ หมู คนนอชเขาไม่ค่อยกินอะไรเยอะเยอะเหมือนบ้านเรา มีแค่เกลือกับพริกไทย  
บรรยากาศ- ธรรมชาติแต่ต่างกันตรง ชอบกินงานโครงการมัน ไม่ได้มาแบ่งกัน ไปกินข้าวกันสองคนสั่งกับข้าวเหมือนกัน ต่างคนต่างกิน  
กินคนเดียวทำเอง แกงเขียว แกงแดง กระเพรา ผัดผักเพื่อประหยัดเงิน กิน 3 มื้ออย่างน้อย แต่ตอนเช้าวันที่ทำงานกินแค่ซีเรียล กลางวัน  
กินขนมปัง เย็นเป็นพวกแกง อาหารจานร้อน  
ปรับตัว- กินอาหารไทย แต่ที่กินอาหารนอชเพราะว่ามันถูก หาง่าย ใช้เวลาแป๊บเดียวในการทำ ทำเป็นทั้งอาหารไทยและนอช ทำครั้งเดียว  
แล้วไว้กินเป็นอาทิตย์  
อเดป- ใส่ผักนอชในอาหารไทยเพราะประหยัดต้นทุน เครื่องปรุง ส่วนมากอาหารนอชจะจืด เราก็กินแค่สัรริราชา เช่น potetmos มันจืดๆ  
เค็มๆ เราก็กินสอสรริราชาเข้าไปมันก็จะอร่อย  
วัตถุดิบ- ไม่เคยเอาผักไทยมาใส่อาหารนอชเพราะต้นทุนมันสูงกว่า มีแต่ผักนอชมาใส่อาหารไทย เช่นถั่วแขก รสชาติดีกว่าเพราะสดกว่า  
เครื่องเคียง- ไม่มี  
คาดหวัง- ไม่เคยคิดจะไปอยู่ตั้งแต่แรก สามารถกินกับเขาได้ แต่มีซอสพริกสัรริราชาพวกไว้ข้างๆ  
ถ้าถึงตอนนั้นนอยากออกไปกินข้างนอกกับญาติ มีญาติมาเยี่ยมบ้าง กินข้าวกับคนแก่ที่อยู่ในบ้านพักคนชราได้  
กินได้หมดทั้งนอชและไทย มีอะไรก็กิน  
อนาคต- ได้ทั้งไทยและนอช ขออาหารที่กินแล้วไม่เบื่อ อาหารรสจืด เมนูไม่ซ้ำ พริกไทยข้างๆ  
มีเพื่อนกินอาหารด้วยจะได้ไม่เหงา แคร่อาหารนั่งดูรายการทีวีที่ชอบดู  
การดูแล ผู้ช่วยขึ้นอยู่กับอาการ ถ้าช่วยเหลือตัวเองได้ ก็ไม่ต้อง

### Interview 10

อายุ 50 ย้ายมาสวีเดนตอนอายุ 7-8 ขวบ อยู่สวีเดน 40 กว่าปี  
อยู่กับเพื่อน เกษียณ ภาษานอช  
อาหารนอชจะมีมันต้ม มันทอด พิซซ่า  
กะหล่ำปลี แครอท กินกับเพื่อนพูดคุยกัน  
กินอาหารไทย แซก ฝรั่งเศส ถ้าเลือกได้อยากกินอาหารจืด ชอบกินอาหารเช้า เบาๆท้อง กลางวัน เย็น กิน 3-4 กินทีละน้อยๆ กินอาหารจาน  
ร้อนตอนเที่ยง มือเย็นเอามือเที่ยงมากิน  
ผสม- มันฝรั่ง กินกับข้าวผัด ไข่ทอด  
เครื่องปรุง- ไม่มี  
เครื่องเคียง- แครอทกิน ถั่วแขก  
กินอาหารได้ทั้งไทย-นอช  
บรรยากาศ- บางครั้งชอบกินรวม บางครั้งกินคนเดียว  
ณ วันนี้- อาหารต้องมีผักเยอะ มีน้ำผลไม้ กินปลา  
บรรยากาศ- กินรวมกับครอบครัวดีกว่า อุ่นใจกว่า อาหารหลายอย่างเรตักกินเอง  
ต้องการผู้ช่วยเพราะคิดว่าแก่มาก  
อนาคต-อาหารย่อยง่ายขึ้น เช่นข้าวต้ม ที่มีสารอาหาร ไม่จำเป็นต้องมีครอบครัว กินอาหารจานเดียวได้ ต้องการผู้ช่วย

### Interview 11

อายุ 34 ปี ย้ายมาปี 2010

อยู่กับ มีลูก 2 คนและสามี ตอนนี้ทำงาน ใช้ 3 ภาษา อังกฤษ นอร์เวย์ ไทย

อาหารนอร์เวย์ พิซซา ทาโก้ fiskeboller สเปกเกตตี้ tomatssuppe ลาซานยา

วัตถุดิบ- บร็อคโคลี่, ปาปริก้า, purre, hodekål, vårløk, อะโวคาโด, มันฝรั่ง, แดงควา, ผักสลัด, blomkål

บรรยากาศนอร์เวย์- กินด้วยกัน งานใครงานมัน กินข้าวเรื่อยๆ ค่อยๆ กิน อาหารมิดดาก มือใหญ่/ เข้าจะเป็น เซาะ โปเล็ก/ เทียง ชมมปัง/

บางคนกินมิดดากตอนเที่ยง กินสลัด มิดดาก

ปกติจะกินไทย ทำอาหารนอร์เวย์ให้ลูก กิน 3 มือ เข้าผลไม้ โยเกิร์ต เทียงชมมปัง 1-2 ชิ้น สลัด

มิดดากกินผสมกันทั้งไทย/ นอช อาหารจานร้อน ส่วนใหญ่อาหารเย็น

กุรอร บร็อคโคลี่ มาทำผัดผัก เพราะหาง่าย

เครื่องปรุง- คุดเดอ ผงสำเร็จรูป ผงปาปริก้า ผงเคอร์รี่ ผักกะหล่ำ แดงควา holekon หอมใหญ่

ทำซอสผักกินกับข้าว บางทีทำไก่ชุบแป้งทอดกินกับข้าว เปปเปอร์ซอส ปูรุษอส

ชอบกินอาหารไทยเป็นปกติ ชอบกินรวมกัน เขากินนอช เรากินไทย บางทีก็กินพร้อมกัน

คาดหวัง- ไม่ใช่เฉพาะอาหารนอร์เวย์ ปกติเขาจะทำ ปลา กะสลัด ชอบอาหารหลากหลาย ไม่ใช่แค่นอชอย่างเดียว

กินกับครอบครัวมาบ้าง

บรรยากาศ- อยากหลายอย่าง

แล้วแต่สุขภาพ แต่อยากช่วยเหลือตัวเองดีกว่า

อนาคต- ไม่อยากให้เจียบเหงา มีกิจกรรม อาหารต้องหลากหลาย อาหารยอดฮิตของแต่ละประเทศ

บรรยากาศ- กินรวมกัน ไม่ให้เหงา อาหารหลากหลาย ไม่ต้องการผู้ช่วย อยากทำอะไรทำเองได้

### Wat pah Bodhi-Dhamm temple in Sola, Rogaland county 11.03.2019 - Gathering to make merit

### Interview 1

อายุ 42 ย้ายมาปี 1998

ที่แต่งงานกับคนไทยด้วยกัน มีลูกครึ่งไทย+นอช ที่ทำงานประจำ ภาษาที่ใช้เป็นภาษานอร์เวย์ เพราะทั้งบริษัทจะเป็นทั้งนอร์เวย์

อาหารนอร์เวย์จริงๆที่ Rogaland คือ คอมละ วัตถุดิบส่วนใหญ่ที่ใช้จะเป็นเนื้อแกะ เนื้อแกะเค็ม และคอมละ จะมีความพิเศษกว่าจังหวัด

อื่นๆ คือลูกจะใหญ่ ถ้าทำที่บ้าน จะทำด้วยแป้งสามสี มันฝรั่งต้ม มันฝรั่งสดที่บดแล้วมาบดรวมกัน... คืออาหารหลักของคนที่นี่ คือทุกวัน

พฤษะต้องกินกัน

บรรยากาศในการกิน ส่วนใหญ่คนโบราณจะกินรวมกันเหมือนบ้านเราเลย ถึงเวลาเลิกงาน 4-5 โมงเย็น ก็ทำอาหารทานร่วมกัน แต่ถ้า

เป็นคนรุ่นใหม่สมัยนี้ อย่างที่ลูกที่เป็นวัยรุ่นแล้ว มาถึงต่างคนต่างกิน ทำเอาไว้ก็ได้ หรือเขาทำเอง ส่วนใหญ่เขาจะทำเองเขาจะไม่กินรวม

กับเราแหละ ทุกวันอาทิตย์คือวันครอบครัวของคนนอร์เวย์

เขากินไป ค่อยไป ไม่รีบร้อน อาหารไม่หลายหลาก ส่วนอีสเตอร์จะกินไข่ต้มกับขานเนื้อแกะอบ ตุลาคมจะกินเนื้อตุ๋นแกะ กะหล่ำปลี คือจะกิน

2 มือนี้ในช่วงเทศกาลนี้ แล้วจะกิน 1 เดือนเต็มๆ....

เทศกาลคริสมาส เนื้อแกะ ซีโรงสันอบแห้ง

โดยปกติทั่วไป เช่น เนื้อป็น (เชอ์ทาคี) อาหารหลักที่เด็ดๆหรือคนแก่กินเป็นหลักเลย พวกลาซานญา ทาโก้ กินกันทุกวันศุกร์ เป็น

อาหารสิ้นคิดแต่ต้องมีประจำเมนู

ส่วนใหญ่จะกินอาหารเย็น เพราะว่าช่วงเช้าจะเที่ยง จะเป็นชมมปัง ส่วนอาหารเย็นจะเป็นอาหารร้อน

ที่กินประจำคืออาหารไทยอย่างเดียวจะ กินทุกวัน เพราะที่ต้องนำมาวัด เอามาถวายพระทุกเช้า ทุกวัน จันทร์-เสาร์ นอกจากว่าวันไหน

อย่างเช่นเทศกาล ก็จะทำแตกต่าง ก็คือทำอาหารนอช ทำถวายพระด้วย กินเองด้วย ที่ทานแต่เฉพาะอาหารกลางวัน เพราะที่ถวายเพลแต่

นั้นเองจะ ตอนเช้าที่ทานชมมปัง ส่วนเย็นจะกินแต่ผลไม้อย่างเดียว อาหารจานร้อนจะเป็นอาหารกลางวันมือเดียว

มีการผสมผสานกัน เช่นแกงส้ม ที่นี้ผักไทยค่อนข้างแพงและอันตรายเพราะมีสารเยอะ เราจะใช้ผักนอร์เวย์เช่น แครอท ผักกาดขาว ของที่

นี้ ส่วนเครื่องปรุงที่ใช้ทั้งไทยทั้งนอร์เวย์รวมกัน ที่ขาดไม่ได้คือซีอิ๊วขาว ใส่ได้ทั้งไทยทั้งนอช ที่ผสมผสานเพราะความกลมกล่อม

ที่ผสมผสาน คือความกลมกล่อมของผักที่นอร์เวย์กว่าผักไทย มันสดกว่า จากที่เป็นคนไม่กินผักเลยนะ ที่เป็นคนกินยาก ที่กินผักนอช

ได้โดยไม่ต้องตะขงใจ ผักไทยค่อนข้างแพง และมีสารตกค้างเยอะ เวลาทำกับข้าวมาวัดหรือตัวเองกิน ที่ต้องแช่สารน้ำส้มอย่างน้อยต้อง

ครึ่งวัน เพื่อให้แน่ใจว่ามันไม่มีสารตกค้างนะ จะตัดแปลงเส้นขนมจีนมาเป็นสเปกเกตตี้ แล้วมากินกับน้ำยาไทยเรา ถ้าจะเอามันฝรั่งมากิน

แทนข้าว มันไม่ใช่ แต่จะเอามันฝรั่งนอร์เวย์มาทำมันบวช เอามาทอดได้ เอามาเป็นของหวาน

บ้านพักคนชรา อยากได้เน้นปลากับผัก เพราะเป็นเนื้อมากไม่ได้ จะมีปลนหารย่อย ไม่จำเป็นต้องเป็นอาหารไทย เป็นอาหารนอชสลัด

กัน เป็นซูป

ที่นี้เขาเปรียบพร้อมอยู่แล้ว เพราะแม่สามีที่เคยอยู่ เพียงแต่จะเหงาหน่อย เพราะลูก หลานต้องไปทำงาน เทศกาลก็จะไปเยี่ยม หรือโทรหา

ระบบเขาจัดดีอยู่แล้ว

ไม่คาดหวังที่จะไปอยู่บ้านพักคนชรา เพราะจะกลับไปอยู่ไทย เลยไม่คิดถึงขนาดนั้น

### Interview 2

อายุ 55 ปี ย้ายมานอร์เวย์ 1999

อยู่กับสามี ไม่มีลูก ทำงานบ้านพักคนชรา ภาษานอร์เวย์

อาหารนอร์เวย์ต้องมีมันต้ม เนื้อ ผัก วัตถุดิบ มันฝรั่ง อาหารมือเย็น อาหารเช้า กาแฟขนมปัง ไข่ กลางวันก็ สเปกเกตตี้ ขนมปัง แชนวิช แอมเบอร์เกอร์ ปายๆ เย็นๆ จะกินอาหารจานหนัก อาหารร้อน บรรยากาศ ถ้าเป็นครอบครัว บางทีเขาก็ทำไว้ ตั้งไว้ อย่างต้มมัน ต้มผัก กินร่วมกัน งานใครงานมัน คอยกันไป กินกันไป คนที่นี้จะกิน 3 มื้อ แต่บางที ก็มี อาหารเย็น และอาหารก่อนนอนด้วย อย่างคนแก่ก็มีอาหารเช้า กาแฟ-เค้กตอนบ่ายสาม เย็น แล้วก็มื้อมีก่อนนอน เป็น 4 มื้อ เราเอาตามคนแก่ ตามประเพณีที่เราเห็นทั่วไป

ที่ทานอาหารไทยทุกวัน เป็นอาหารจานร้อนส่วนใหญ่ เช้า จะเป็นขนมปัง กลางวัน-เย็น อาหารไทย วัตถุดิบ เราเอาผักที่มันสดแปลง เพราะสะอาดกว่า ผักไทยมีสารเคมีเยอะ ส่วนมากเราเอาเครื่องปรุงไทยไปใส่อาหารนอกมากกว่า เครื่องปรุงนอกมันไม่มีหรอก มีแต่เกลือ ส่วนมากเขาจะใส่แค่พริกไทยกับเกลือ ที่เขาทำประจำ เครื่องปรุงไทยที่ใส่ ผงรสดี ซิอิ้วขาว เครื่องเคียง บางทีอาหารนอก ที่เขาเรียก กริตะ ที่เป็นหม้อ มีหมูมีไก่ มีน้ำ เหมือนผัดเปรี้ยวหวาน เอามาทานกับข้าว บางทีอาหารนอกที่เขาทำก็เอามาทานกับข้าวด้วย

ที่กินได้ทุกอย่าง ถ้าเลือกได้กินอาหารไทย กินอาหารคนเดียวได้

มุมมอง อาหารดีมากเลยในบ้านพักคนชรา ถ้ามีงานกิจกรรมก็จะเชิญครอบครัวมา บรรยากาศเขาจัดอย่างสวย ดีอยู่แล้ว มีกิจกรรมเยอะ ให้คนแก่ออกกำลังกาย

อยากให้มีข้าวบ้าง อยากให้ครอบครัวมาเยี่ยมบ้าง เพราะเหงา กินด้วยกันกับเพื่อนที่บ้านพักคนชรา

### Interview 3

อายุ 64 ปี ย้ายมา 30 ปีที่แล้ว

อยู่กับลูกสาวคนเล็ก (คนไทย) เกษียณ หย่าร้าง ภาษาที่ใช้ในชีวิตประจำวัน ตอนนี้เกษียณก็อยู่แต่ในบ้านก็ใช้แต่ภาษาไทย แต่ถ้าออกจากบ้านไปก็จะใช้แต่ภาษาเยอรมัน

อาหารนอร์เวย์จริงๆ ไม่ค่อยชอบ เพราะมีแต่มันๆ ไขมัน พวกแกะ เนื้อ พวกชอป หมูทอดกับมันต้ม นอร์เวย์จริงๆ วันคริสต์มาส ก็จะเป็นแกะ มันต้ม วัตถุดิบ ชีส ไก่-หมูแฮม บรรยากาศการกินก็แล้วแต่ครอบครัว กินด้วยกัน บางครอบครัวก็กินใครกินมัน บางบ้านกิน 3 มื้อ บางบ้าน 5 มื้อเลย มันมีอาหารก่อนนอนด้วย ปากินอาหารไทย มื้อเดียวมือเย็น

การผสมผสาน ก็มีบ้าง มีการเอาอาหารนอก โครีโคโน ปกติเขาทำด้วยเนื้อแกะ แต่บ้านเราเนื้อหมูมาแทนเนื้อแกะ แครอทมาทำส้มตำ เพราะอาหารไทยที่มันแพง แล้วก็หายาก เครื่องปรุงก็มีแต่เกลือ พริกไทย

ไม่มีการนำเครื่องเคียงมาผสมกัน มันเสียดาย

ถ้าเลือกได้ กินอะไรก็ได้ ที่บ้านพักคนชรา ถ้ามีเพื่อนก็อยากกินกับเพื่อน ถ้าไม่มีกินคนเดียวได้

ที่บ้านพักคนชราส่วนใหญ่เป็นอาหารนอก พวกซูป มันต้ม หมูต้ม แกะต้ม ขนมปัง เค้ก เกริก มีครอบครัวไปเยี่ยมบ้าง กินด้วยกัน มีกิจกรรมด้วยกัน

ความคาดหวัง อาหารเขาดีอยู่แล้ว อยากให้ครอบครัวมาเยี่ยม มากินข้าวด้วยกัน อาทิตย์ละครั้ง บรรยากาศดี เหมือนอยู่ในโรงแรม ถ้าป่วยพยาบาลก็ดูแลอย่างใกล้ชิด

ความคิดเห็นเพิ่มเติม อยากให้มีแต่คนใจดีกับคนแก่ พยาบาลบางคนก็นิสัยไม่ได้

### Interview 4

อายุ 44 ย้ายมา นอร์เวย์ 2003

อยู่กับสามีนอก และลูกครึ่ง ทำงาน ใช้ภาษาเยอรมัน

อาหารนอร์เวย์ วันพฤหัสบดี เขาจะกิน คอมละ แล้ววันเสาร์เขาจะกิน เกริส gross เซอร์ทคาเกะ วันอาทิตย์ คาบูนาเดะ คล้ายๆ เซอทกะ แต่ชิ้นใหญ่กว่า คล้ายๆ แอมเบอร์เกอร์ของนอร์เวย์ อันนี้แบบดั้งเดิม ถ้าทั่วไปคนนอร์เวย์ชอบกินปลา วัตถุดิบ ปลา มันฝรั่ง ผักที่แช่แข็ง อเมริกัน บรานดิง บรรยากาศ เขาก็จะคุยกัน กินด้วยกัน อาหารกินงานใครงานมัน ถ้าอาหารเย็น เป็นงานร้อน จะกินด้วยกัน เช้า-กลางวันต่างกัน ต่างกัน หากินเอง มี 3 มื้อ

เช้า-กลางวัน กินไข่ต้ม ขนมปังอัดแห้ง ซารามี เย็น กินข้าว อาหารไทยบ้าง นอกบ้าง อาหารจานร้อนเฉพาะมือเย็น การผสมผสาน ส่วนมากที่เอาผักนอกมาทำอาหารไทย เพราะเราเลือกไม่ได้ เราต้องตัดแปลงเอา มันง่าย เช่น ตอนหน้าร้อน จะมี spiserkorn คล้ายๆ กะหล่ำปลีบ้านเรา เราเอามาผัด knutekaal เป็นหัว ผัดใส่ไข่ ทำส้มตำ เครื่องเคียงไม่มี รุสเงชินคอลล จะกินช่วงคริสต์มาส จะกินกับหมูกรอบ และ ชอบอาหารนอก มันง่าย ไม่จำเป็นต้องเป็นอาหารไทย จะใส่ตะไคร้ หอมแดง ดับคาปลา ถั่วสันเตาเบด เบค่อน

บรรยากาศกินแบบไหนก็ได้หมด

มุมมอง เขาดีมาดีอยู่แล้ว ครอบครัวไม่จำเป็นต้องมาเยี่ยม เพราะบ้านพักคนชราเขามีกิจกรรมเยอะอยู่แล้ว บรรยากาศในการกิน เขาดี กินหลายๆคนรวมกัน

ไม่คาดหวัง ถึงเวลานั้นเค้ามีอะไรให้กินก็กิน

### Interview 5

อายุ 38 ปี ย้ายมา นอร์เวย์ 2003

อยู่กับสามีนอก และลูก ภาษาที่ใช้ นอกมากกว่าไทย ตอนนี้ทำงาน

อาหารนอร์เวย์คือ ขนมปัง ชีส เนย แอม วัตถุดิบ มันฝรั่ง ผัก เนื้อ บรรยากาศ กินด้วยกัน เป็นอาหารจานเดียว กินใครกินมัน มี 4 มื้อ เช้า-กลางวัน ขนมปัง อาหารเย็น อาหารร้อน อาหารก่อนนอน ขนมปัง

ตอนนี้กินอาหาร ไทย-นอก กิน 3 มื้อ เช้า-กลางวันกินจากที่ทำงาน กินขนมปัง เพราะมันง่าย ไม่มีเวลาทำมือหนักมือเย็นกินกับลูก อาหารไทยบ้าง การผสมผสาน อาหารไทย แต่เอาเครื่องเทศนอกมาใส่ อย่างเราไม่ได้ไปร้านไทย อย่างผัดกระเพรา เราซื้อกระเพราจากร้านที่นั่น กลับคล้ายๆกัน เราสามารถเอามาตัดแปลงเป็นโหระพาหรือกระเพราได้ มันก็ช่วยประหยัดเวลา ประหยัดต้นทุนเราได้ที่จะต้องไปร้านไทย เครื่องปรุงไม่มีเพราะมันไม่เข้ากัน แต่กระเทียม พริก มาใส่อาหารนอกได้

เครื่องปรุง น้ำซอสนอกไม่อยากกินกับมันฝรั่ง เราเอามาราดข้าว เดิมพริกไปหน่อยหนึ่ง

ชอบอาหารนอก-ไทย เท่าๆกัน ตอนแรกตอนมาอยู่ใหม่ๆ ก็ชอบอาหารไทย เพราะคุ้นชินกับอาหารไทย แต่อยู่ไปนานๆเราชิมอาหารหลายๆอย่างมันก็ทำ แบบเวลากลับเมืองไทยเราก็นึกถึงอยากกินอาหารนอก เหมือนเราชินกับอาหารนอกแล้ว บรรยากาศ ที่บ้านชอบทาน



ด้วยกัน จะไม่แบ่งแยกทำอาหารนอชให้สามี ทำอาหารไทยให้ตัวเอง เช่นวันนี้ฉันทำอาหารไทยนะ ทุกคนต้องกินด้วยกัน กินอาหารเหมือนกัน ทำอาหารจานเดียว  
มุมมองต่อบ้านพักคนชราตอนนี้ ไม่รู้จริงๆ ไม่เคยคลุกคลี ไม่เคยไปสัมผัสด้วยตัวเอง พ่อแม่สามียังอยู่บ้านตัวเอง  
คาดหวัง ไม่คาดหวัง เราทานได้หมดไม่ว่าจะอาหารไทย-นอช บรรยากาศ อยากให้ลูกมาเยี่ยมบ้าง อาทิตย์ละครั้ง สองครั้ง ไม่จำเป็นต้องมา  
กินข้าวด้วยกัน แค่มายิ้ม กินกับเพื่อนหรือคนเดียวก็ได้

### Interview 6

อายุ 36 ปี ย้ายมานอร์เวย์ 2013

อยู่กับสามีคนสวีเดน ทำงาน ภาษาอังกฤษส่วนใหญ่ นอช ไทย

อาหารนอร์เวย์ มีทบอล svinesjott วัตถุดิบ เนื้อ แฮม กินด้วยกัน กินเป็นเวลา แคร่จะพวกเนยอะไรพวกนั้น กิน 3 มื้อ ต่อวัน พี่กิน  
อาหารไทยมากกว่า กินทุกวัน 3 มื้อ เช้า กลางวัน เย็น กินข้าว มีการผสมผสาน เช่น ต้นหอม มันคล้ายๆกัน ที่ผสมกันเพราะหลากหลาย  
กว่า เครื่องปรุง ไม่เคยผสม ใช้ไทยแท้ วัตถุดิบ ผักสลับกันได้ เครื่องเคียง เช่น yellow curry เอากินกับข้าวได้ บางทีกับข้าวเรากินกับ  
มักกะโรนี

ชอบอาหารไทยอย่างเดียว อาหารนอชกินได้เป็นบางครั้ง สภาพแวดล้อม ชอบกินตัวใครตัวมัน มุมมองต่อบ้านพักคนชรา เขาจะกินดีอยู่  
พวกมันดี มันบด พวกถั่วต้ม เนื้อหน้อยหนึ่ง บรรยากาศ กินด้วยกัน เจอกันคุยกัน ครอบครัวยิ้มบ่อยๆ ความคาดหวัง ไม่ต้องไทย  
หรือนอชอย่างเดียว ให้มีอาหารหลากหลาย บรรยากาศ กินด้วยกัน คุยกัน อยากให้ครอบครัวมาเยี่ยม อาทิตย์-สองอาทิตย์ครั้ง มาเยี่ยมมั้ง  
กินมั้ง บางครั้งกินของหวาน กาแฟด้วยกัน  
การบริการดูแล คนแก่ เด็ก ดินะที่นอร์เวย์