

# Et slag for børnenes smag

Den positive fortælling om ny nordisk mad ligger til grund for Ny Nordisk Skole. Nu kommer der også madkundskab på skoleskemaet. Lektor Karen Wistoft fortæller, hvorfor hun slår et slag for smag og for børns deltagelse i madlavning.

*Et nyt skoleår ringer ind, og det sætter et helt nyt fag på skoleskemaet: madkundskab. Lektor Karen Wistoft er formand for den ministerielle arbejdsgruppe for Fælles Mål i madkundskab. Hun er også ankerperson i fokusområdet 'læring' og medlem af centerledelsen i det nye omfattende forskningscenter SmagForLivet, der har fokus på madens smag som central drivkraft for det gode liv.*

*EMU har bedt Karen Wistoft forklare fem hovedingredienser i madkundskab – og hvilke tre ingredienser der ikke må blive en del af opskriften på det nye fag.*

## 1. Smagen i højsædet

Smagssansen er en af vores vigtigste sanser. Men i det moderne samfund har mange af os mistet forbindelsen til og viden om, hvor den gode smag kommer fra. Mange børn og unge ved ikke, hvor råvarer kommer fra, og de færreste børn hjælper til i køkkenet derhjemme. Ifølge Coop Analyse er kun 4 % af danske børn med i køkkenet. Manglen på madkundskab er et problem. Det er så vigtigt, at børn udvikler madkundskabskompetencer.

Med det nye fag madkundskab kommer der et langt stærkere fokus på smag end tidligere. Der har været smag i hjemkundskab, hvor man for eksempel har arbejdet med smag i forhold til de fem grundsmage og lært børnene at identificere, hvad der er sødt, salt, surt, bittert og umami.

Med madkundskab skal eleverne også lære at sætte ord på smag. Det er ikke bare, om det smager godt eller dårligt, sødt eller surt. Eleverne skal også lære at sætte ord på smagsoplevelser. Eleverne kan for eksempel få en 'udfordringsopgave', hvor de skal skrive om en stærk smagsoplevelse, der har gjort stort indtryk på dem, og bagefter fortælle, hvad smagsoplevelsen gjorde ved dem.

Det kan for eksempel være julemad – 'and det bedste, jeg ved'. I undervisningen kan man gå et lag dybere og arbejde med elevers forståelse af smag. Hvad påvirker egentlig vores smag? Hvorfor smagte andestegen så fantastisk? Hvordan spiste jeg og med hvem? I hvilken anledning? Det handler om at blive opmærksom på, hvad man kan bruge sin smag til.

Men madkundskab handler ikke kun om at få børn til at smage. Det nye fag handler i høj grad om at udvikle elevernes sans for, hvad de bruger smag til i mad og måltider. Smag hænger ikke kun sammen med sansefysiologiske faktorer, men i høj grad også med sociale, psykologiske og æstetiske faktorer.

## 2. Elevernes deltagelse

Deltagelse er en anden uomgængelig ingrediens. Det nye fag madkundskab bygger blandt andet på viden fra 'Haver til Maver', der er et tilbud om skolehaver til elever, særligt i 2.-6. klasse. Hver skoleklasse har sit eget jordstykke, hvor børnene dyrker deres egne afgrøder, og de laver mad i udekøkkener sammen.

Vi ved fra en evaluering af Haver til Maver, at når børn er engageret i at lave mad; når de selv har stået for det og stolt kan trylle retten frem, så spiser de også maden. "Jordens bedste klasseværelse," kalder børnene det selv. Det tankevækkende er, at alle børn i Haver til Maver-projektet smager på maden og synes, den smager godt. Det gælder alle og én af de 13.000 børn, der har deltaget i projektet. Det er en evidensbaseret viden, man næsten ikke kan tro på. Men det er et stærkt bevis på, at aktiv deltagelse er et nøgleord.

### **3. Plads til eksperimenter**

Madkundskab har et skarpt fokus på eksperimenter. En af folkeskolereformens bjælker er 'innovation og entreprenørskab', og det træder igennem i madkundskab, hvor eleverne skal udvikle egne retter og opskrifter, særligt hvis de vælger det som valgfag i udskolingen. Det handler om at blive inviteret ind i et rum, hvor smagen er til diskussion, og eksperimenterer med sin smag.

Vi ved, at hvis eleverne får frirum og mulighed for at eksperimenterer – og selvfølgelig også får hjælp, hvis det brænder på, eller de har behov for det – så bliver det at smage på maden meget centralt. Når eleverne får lov til at eksperimenterer, bruger de deres smag. Og de synes, maden smager fantastisk, når de selv får lov til at skabe retten. Det er tegn på, at smag ikke kun er en fysiologisk størrelse. Det handler også om, at man får lov til at bruge sig selv, være kreativ og prøve nogle ting af, også sammen med andre. Det sociale har derfor en stor indflydelse på smagen.

### **4. Udeskole**

Madkundskab imødekommer reformens krav om udeskole, ved at faget lægger op til, at madlavning og undervisning foregår udenfor og ikke blot i det samme klasselokale. Det kan være på en mark, i en have eller i et udekøkken i skolegården.

Udeområder giver en særlig lyst til at lære. Det er forskningsmæssigt meget velbegrunder, at når børn kommer udenfor, og der er en læreplan, der møder eleverne på deres nysgerrighed, interesser og handlinger, så sker der noget magisk. I Haver til Maver-projektet har vi gang på gang set elever, der suger til sig af viden. De vil kunne det hele. De øver sig i at skære hvidløg ud på den helt rigtige måde og holde gang i ilden under komfuret.

I udeskolen ser vi ofte, at de bogligt svage elever får et vældigt løft. Som når den dreng, der har svært ved at koncentrere sig i dansk og matematik, er dygtig til at passe ilden under komfuret.

### **5. Den åbne skole**

Madkundskab lægger op til at arbejde med 'den åbne skole'. Skolen skal åbne sig op for professionelle, der ikke nødvendigvis er lærere. Skolen kan for

eksempel invitere en slagter på besøg i klassen, så slagteren kan vise, hvordan man skærer et stykke kød ud. Eller en bager, der kan vise, hvordan man laver fabelagtigt godt brød. Desuden eleverne kan tage ud og besøge fødevarevirksomheder.

## **NEJ TAK TIL DISSE TRE INGREDIENSER:**

### **Smagsdommeri**

Vi vil for guds skyld væk fra smagsdommeri. Vi vil ikke styre børn gennem deres smag. Vi vil ikke lokke dem til at spise broccoli og rosenkål. Mange projekter handler om at få børn til at smage på det, vi voksne synes, de skal spise. Det handler madkundskab ikke om.

Vi vil ikke være moralske eller fordømmende. Vi har slet ikke en målsætning om, at slik- og cola-forbruget skal sættes ned. Vi skal lære eleverne, hvordan de kan bruge deres smag til at begrunde deres madvalg.

### **Nudging**

Madkundskab er alt andet end *nudging*. Nudging handler om at påvirke folk til de såkaldt 'rigtige' valg. Ud fra en nudging-tankegang kan du for eksempel stille små tallerkener frem ved buffeten og placere maden, så folk tager de sunde madvarer, du gerne vil have dem til at spise. På den måde "puffer" du til folks handlinger, uden de er klar over det. Madkundskab er alt andet end at lokke eleverne til at smage på noget, vi voksne synes, de skal smage på.

Vi vil ikke have, eleverne lander et bestemt sted, som vi på forhånd har defineret. Manipulation handler om, at man fører nogle et sted hen uden at fortælle, hvor de skal hen og hvorfor. Vi vil i stedet udvikle elevernes kompetencer. Det er en del af modsvaret til manipulation. Begrundelserne er helt centrale i madkundskab. Eleverne skal lære at udtrykke og lytte til begrundelser.

## **Det kræsne barn i en fastlåst position**

Det kræsne barn passer som fod i hose til forskningsprojektet Smag for livet. Afsættet er at give barnet succesoplevelser frem for at fremhæve, at barnet er kræsnet. Jeg har interviewet en lille dreng på 4 år. Efter morens udsagn er han meget kræsnet. Drengen siger til mig, 'jeg er rigtig ked af, at der er så meget mad, jeg ikke kan lide.' Hele diskursen om drengen handler om, at han er kræsnet. Det bliver en nedadgående spiral.

Kræsnehed handler om, at man tager stilling og vælger. Det skal man anerkende. Børn er også personligheder og de skal opleve integritet. Man skal respektere dem. Og så det handler også om, at børnene skal deltage. Man ved – for eksempel i naturbørnehaver eller i Haver til Maver-programmet – at de børn, som arbejder med maden, får lyst til at smage på maden. I Haver til Maver møder vi pudsigt nok ingen kræsne børn.

## KAREN WISTOFTS RÅD TIL SKOLEN:

”Åbn op for madkundskab og dermed smagen! Madkundskab skal ikke være et fag isoleret fra resten af skolen i et trist og dårligt forsynet lokale. Få eleverne ud af skolen; ud at lave mad. Inviter pædagogerne ind, lav understøttende undervisning. Inviter en lokal madmor eller en bager ind i klassen. Luk op for madkundskab og dermed smag!”

### Om Karen Wistoft

**Karen Wistoft**, lektor i sundhedspædagogik ved IUP (DPU), AU og professor mso i pædagogik ved Institut for Læring på Grønlands Universitet. Formand for den ministerielle arbejdsgruppe for Fælles Mål i madkundskab. En af de tre projektledere i det nye omfattende forskningsprojekt *Smag for livet* om smagen som det grundlæggende vilkår for det gode liv.

SmagForLivet er støttet af **Nordea Fonden**, som også støtter en større udrulning af Haver til Maver i disse år.

Foreløbige links

[www.smagforlivet.dk](http://www.smagforlivet.dk)

Link til Karens profil på AU

Interview med Karen

<https://www.youtube.com/watch?v=AaQtYqXPXHQ>

Mød nogle af børnene

<https://www.youtube.com/watch?v=Tdoa5aZ04Fs>