

Mad skal på skemaet fra 1. klasse

Af: Karen Hækkerup, adm. direktør, Landbrug & Fødevarer, Judith Kyst, direktør, Madkulturen, og Jens Visholm, Koncerndirektør, Coop

I vores ambition på at skabe dygtige børn, der kan konkurrere med hele verden, har vi overset noget vigtigt; at vores børn og unge også skal lære at tage vare på sig selv. Vi mener, at det er på tide at sætte mere fokus på madkundskab.

Der tales tit om, hvad vi skal leve af i fremtiden. Vi vil godt vove skindet og komme med et svar: Vi skal leve af mad. Teknologiske landvindinger til trods er vi helt sikre på, at maden er kommet for at blive. Og vi tør også godt sætte en del på højkant på, at det med mad faktisk kun bliver endnu vigtigere i fremtiden.

Ud over, at vi som individer har brug for mad til at overleve, så er vi i Danmark også dygtige til at leve af mad og produktion af fødevarer. Det har måske været allermest tydeligt i den bemærkelsesværdige udvikling, der har været på restaurationsscenen, men fødevarerektoren udmærker sig også i høj grad ved produktudvikling, ressourceeffektivitet og nytænkning.

Med et stadigt stigende befolkningstal bliver fødevarerektoren kun endnu vigtigere i fremtiden. Det gælder både i forhold til innovation, fødevarerikkerhed og udvikling af nye, bæredygtige løsninger. Og det fordrer, at vi får uddannet endnu flere dygtige unge mennesker, der har interesse og kompetencer inden for det felt.

Vi mener, at man skal bruge langt flere kræfter i skolen for at lære vores børn mere om mad. Vi kunne ønske os flere succeshistorier i forhold til mad og måltider, og vi ser et kæmpe potentiale – både for den enkelte og for samfundet som helhed – i folkeskolen, hvor man i dag ikke vægter maden og måltiderne særligt højt, hverken i forhold til faget madkundskab eller den tid og de rammer, der er til spisepauser.

Måske er det fordi, at maden spiller en så fundamental rolle i vores alles liv, at vi nogle gange helt glemmer, at det med at spise, faktisk er noget, man skal lære. Og her tænker vi ikke på at lære at føre ske til egen mund, men på alt dét, der kommer bagefter. Kort sagt; den basale kundskab at kunne tilpasse og variere sine måltider henover et langt liv, så de imødekommer kroppens skiftende behov og medvirker til at fremme den enkeltes trivsel og livskvalitet.

Den "viden" ligger dybt forankret i mange af de forskellige gamle madkulturer, hvor måltidsstrukturer, tilberedningsmetoder og traditioner er blevet overført fra generation til generation, og dermed har sikret, at børn og unge er vokset op med en måltidspraksis, der passede til deres hverdag.

Den teknologiske og industrielle udvikling har imidlertid også betydet et skift i madkulturen mange steder. Det har blandt medført, at rigtig mange voksne i dag ikke besidder den basale fornemmelse for fødevarer eller de grundlæggende kundskaber, der skal til for at kunne lave mad. Dermed står vi med et stort antal mennesker, der ikke i samme grad er i stand til at viderebringe en madkultur til de kommende generationer.

Man skal passe på med at forherlige fortiden, for selvfølgelig var der også for 50 år siden mange mennesker, der manglede evner i køkkenet. Den store forskel til i dag er blot den altovervældende tilgængelighed af billige og hurtige kalorier i fastfood og to-go. Så meget, at mange har fået tanken, at der ikke er brug for at vide, hvad man spiser eller behov for at lære at tilberede sin egen mad. Hvorfor ikke bare lade fagpersoner tage sig af det, ligesom vi heller ikke længere syr vores eget tøj?

Til det må vi blot svare: Der er altså forskel på, hvad vi putter uden på kroppen, og hvad vi putter ind i kroppen. Der er desværre rigtig meget, der tyder på, at konsekvensen af at udlicitere store dele af madfremstillingen til andre er noget af dét, der har medført de stigende sundhedsmæssige udfordringer.

Og problemet er tilsyneladende kun stigende. Hvis forældrene ikke formår at tilberede sund og velsmagende mad, kan de naturligvis heller ikke lære deres børn det.

Et af de steder, hvor børn i dag kan lære at lave mad, er faktisk i folkeskolen i madkundskab. Både Landbrug & Fødevarer, Coop og Madkulturen har i flere år arbejdet for at styrke faget. Vi kan konstatere, at madkundskab som fag har meget trange kår. Heldigvis har vi lærere, der er ildsjæle og som brænder for faget, og elever, der får fantastiske forløb, men det er desværre alt for få. Madkundskab er nemlig et af de fag i skolen med færrest timer, og flere steder bliver faget stadig varetaget af lærere, der ikke er linjefagsuddannede. Det bliver opfattet som et 'hyggefag'. Frikadellesløjde. En lille pause fra alle de vigtige fag i skolen. Det kan vi ikke være bekendt.

Det er særdeles uheldigt, fordi vi dermed misser en oplagt chance for at lade eleverne tilegne sig nogle kompetencer, der ikke blot kan have en helt afgørende betydning for deres videre sundhed og livskvalitet, men som også kunne have en positiv effekt på deres videre uddannelse og beskæftigelse.

Vi vil godt vove den påstand, at rigtig mange børn i dag forlader folkeskolen med viden om en lang række emner og kompetencer inden for særlige områder, der ganske enkelt er mindre vigtige for deres videre trivsel og livsduelighed end, hvis de efter 9. klasse besad et grundlæggende kendskab til fødevarer og evnede at kunne tilberede nærende og velsmagende morgen-, frokost- og aftensmåltider til dem selv.

Der er hårdt brug for en mere grundlæggende prioritering af faget. Og her tænker vi helt konkret på, at faget ganske enkelt skal have flere timer, end det har nu. Hvorfor har eleverne f.eks. idræt fra 0.-9. klasse, mens madkundskab langt de fleste steder typisk kun findes på en enkelt årgang? Er maden da ikke lige så vigtig som bevægelsen for den enkeltes sundhedstilstand?

Tænk, hvilken forskel det ville have, hvis madkundskab kunne få samme status som idræt i skolen. Tænk, hvis maddannelsen kom på skemaet fra 0.-9. klasse? Tænk, hvis alle lærere i faget madkundskab faktisk var uddannet til at undervise i det? Og tænk, hvilken dramatisk forskel det ville kunne have for vores børn og fremtidige generationer, hvis vi med sikkerhed i stemmen kunne sige, at når eleverne forlader den danske folkeskole, så ved de i hvert fald, hvordan de kan lave mad til sig selv og tage vare på egen og andres trivsel og sundhed. Det bærer potentialet til en sundhedsrevolution.

Men det at kunne agere reflekteret som fødevarerforbruger og tilberede gode, velsmagende måltider, det er altså ikke noget, man sådan lige kan lære inden for den meget begrænsede tidsramme, der på nuværende tidspunkt er afsat til madkundskab. Som det er nu, så stopper maddannelsen i danske folkeskole nærmest før, den rigtig er begyndt.

Det interessante ved madkundskab er også, at det ofte fremhæves af både lærere og elever som et af de mest populære fag i skolen. Fagets undervisningsmaterialer, fødevarerne, og dét der sker, når man tilbereder dem, giver god mening for alle elever, både de såkaldt bogligt stærke og dem, der bedst lærer på andre måder.

Det er nemt at se sine fejl, når man beskæftiger sig med mad og dermed at lære af dem. Elever og lærere fremhæver faget for de særlige positive udfordringer, det stiller eleverne overfor, når de skal samarbejde omkring madlavningen. Man skal gå på kompromis. Man kan blive udfordret og skal overskride sig selv, når man skal arbejde med nye råvarer og smage på dem. Kort sagt; man bliver dannet.

Vi synes, at madkundskab er så vigtig et fundament for dannelse og læring, at vi sammen med lektorer, forskere og lærere har udformet et manifest for madkundskab, der peger på styrken og potentialet i dette oversete fag:

- Madkundskab sætter eleverne i stand til at træffe begrundede valg
- Madkundskab forener alle grundskolens fag
- Madkundskab bygger bro mellem skole, hjem og samfund
- Madkundskab bringer hoved, hænder og sanser i spil
- Madkundskab skaber rum for forskellighed og mangfoldighed

Hvis ikke, man er klar til at lægge hårdt ud med at indføre madkundskab på alle klassetrin, kunne man lægge lidt blidere ud og arbejde med en model i stil med den, man har inden for de naturfaglige fag, hvor man begynder med natur/teknologi i indskolingen og på mellemtrinnet, og hvor man i udskolingen går over til de mere specialiserede fag som fysik og kemi.

For madkundskabs vedkommende kunne eleverne i indskolingen og på mellemtrinnet begynde med at lære at arbejde med kniv og begå sig i køkkenet. Og når de følte sig trygge, kunne man i udskolingen sørge for, at de opbyggede et solidt fødevarekendskab og lærte at mestre grundmetoderne. Madlavningstimer i 14-15 års alderen ville også passe rigtig godt i forhold til den viden vi har om, at de fleste mennesker bærer deres madvaner fra netop denne alder videre langt ind i voksenlivet.

At føre madkundskab ind på de ældste klassetrin vil også bidrage til den variation i skoledagen, som man ønskede at indføre med skolereformen, men som i praksis har vist sig at være særdeles svær.

Med et styrket madkundskab hele vejen igennem folkeskolen kunne vi både sikre den høje faglighed, der er nødvendig for faget og samtidig give bedre plads til de mange børn med kloge hænder, der ikke altid oplever, at skolen også kan rumme dem.

Et styrket madkundskab kunne også være et vægtigt bindeled til de mange fødevareorienterede erhvervsuddannelser, der næsten alle som én har oplevet et faldende elevtal på trods af, at der i den anden ende er masser af spændende arbejdspladser og ikke mindst udviklingsmuligheder.

Et styrket madkundskab kunne medvirke til et styrket landbrug og detailhandel, når flere mennesker forstår, hvorfor der er forskel i prisen på forskellige typer æg og forstår, hvad der skal til for at lave produkter af den allerhøjeste kvalitet, der kan være både denne og kommende generationer til gavn.

Det er vores opfattelse, at en befolkning med større interesse for – og viden om – fødevarerne vil have en gavnlig effekt både på vores samlede fødevarerproduktion – både på den enkeltes forbrug og på vores sundhed generelt.

Men forudsætningen for en sådan udvikling er, at alle børn og unge forstår, hvor maden kommer fra, har en fornemmelse af, hvad de spiser og er i stand til at træffe tilvalg og fravalg på et oplyst grundlag.

Man har i flere år talt om, hvordan man kunne overføre den såkaldte Noma-effekt til andre dele af fødevarerbranchen. Det er blevet fremført, at Noma og den fantastiske opblomstring inden for den danske restaurationsbranche blandt andet lod sig gøre, fordi man i Danmark i virkeligheden havde en relativt svag madkultur. Kokkene var ikke bundet af århundrede gamle fortællinger og traditioner om den eneste rigtige måde at gøre tingene på. Det gav de unge, kreative mennesker frie rammer til at tænke nyt i forhold til, hvad vi kunne spise, hvad der var særligt for vores del af verden, og hvordan det kunne tilberedes for at skabe nye udtryk og indtryk.

Der er formentligt noget rigtigt i denne analyse, men vi er også ret sikre på, at hvis denne fantastiske fortælling ikke skal løbe ud i sandet som en tv-serie med for mange afsnit, har vi brug for, at Danmark nu udvikler en stærk madkultur, der er leve- og bæredygtig på lang sigt. Vi har brug for en stærk madkultur, der ligger som en klar, dyb tone i den danske selvforståelse på lige fod med værdier som demokrati, ligestilling og ytringsfrihed.

Men en stærk madkultur bliver ikke skabt i de fineste restaurantsskøkkener. Den kan kun skabes ved, at vores børn og unge mennesker får en klar fornemmelse af, hvad det vil sige at kunne tage vare på sig selv gennem maden.

Det kan nogle af dem godt lære derhjemme, men hvis vi skal sikre os, at det med god mad ikke reserveres de få, er der brug for, at alle børn og unge mennesker igennem hele deres skolegang møder dygtige madkundskabslærere, der kan stille de rigtige spørgsmål, udfordre eleverne med friske fisk, lade dem eksperimentere med kål, bælgfrugter, kød og mælk og herigennem udvikle et solidt fundament og en ballast, der gør dem i stand til at træde ind i de voksnes verden og drage omsorg både for sig selv og andre.

Lad madkundskaben udfolde sig til glæde for samfundet og den enkelte.