

DOGMEMAD TIL BØRN & SUNDHEDSPÆDAGOGER

– en artikel om Ny Nordisk Nudging

Af Karen Wistoft

Hvor kom manifesttænkningen og dogmerne i Ny Nordisk Hverdagsmad egentlig fra? Var de inspireret af Dogme95-bevægelsen inden for film, der blev udviklet i 1995 af fire danske filminstruktører med Lars von Trier i spidsen? Målet med den dogmeidé var at lade historien og skuespillet træde frem i modsætning til mediet, og Lars von Trier og Thomas Vinterberg udviklede på dette grundlag ti 'kyskhedsløfter' ("The Vow of Chastity") for Dogme95. Ny Nordisk Hverdagsmad fik sørme også 'kyskhedsløfter' – ti bærende principper, som skulle sikre kvaliteten af den mad, vi laver, serverer og spiser. Principperne fik en særlig karakter, som der ikke skulle sættes spørgsmålstegn ved. Det bemærkelsesværdige var, at de – modsat Dogme95-bevægelsen – tilsyneladende ikke havde en frisættende og kreativitetsgenererende ambition, men snarere det modsatte. De værdisikrede på en nærmest doktrinær måde – som læresætninger og i yderste fald som en trosretning.

Men hvordan kunne det ske, at disse principper sneg sig ind i såvel folkesundhedsprojekter som i uddannelsessystemet, der ellers har tradition for at arbejde med mål som kritisk stillingtagen og demokratisk dannelse? Disse spørgsmål bliver især relevante, hvis vi tager pædagogiske briller på og fokuserer på erkendelse og læring. Dogmetænkningen har nemlig betydet, at en særlig målgruppetilgang er blevet highlightet: *nudging*¹⁾. Artiklen er en kritik af nudging i forhold til børns mad og måltider set ud fra et refleksivt sundhedspædagogisk perspektiv. Det interessante er, at nudging passer som fod i hose til manifesttænkningen og dogmeidéen, hvilket der efterhånden er talrige praktiske eksempler på ikke mindst i mad- og måltidsprojekter med børn. Det endnu mere interessante er, at nudging sniger sig ind på flere og flere områder, som almindeligvis ville have et kritisk reflekteret værdigrundlag. Den Ny Nordiske Hverdagsmad er en garanti – ikke kun for madens kvalitet, men også for nudgingens.



Fra haver til maver

Pædagogisk trendsætning

Den positive fortælling om Ny Nordisk Hverdagsmad ligger til grund for Ny Nordisk Skole, et landsdækkende tværgående såkaldt forandringsprojekt – et tilbud til dagtilbuds- og uddannelsessystemet, der med afsæt i danske og nordiske værdier skal udfordre den pædagogiske og læringsmæssige praksis. Omkring 380 dagtilbuds- og uddannelsesinstitutioner er i dag tilmeldt Ny Nordisk Skole og har fået betegnelsen NNS-institutioner. Grundlaget for Ny Nordisk Hverdagsmad med deviser som: kun de bedste råvarer; kun den bedste kvalitet; danske eller nordiske værdier – er slået igennem og er således blevet et kvalitetsstempel på Ny Nordisk Skole. Selve arbejdsmodellen fra Ny Nordisk Hverdagsmad går også igen. I Ny Nordisk Skole skal der arbejdes ud fra et *manifest* med *ti bærende principper* og otte *dogmer*, som er tilpasset eksisterende *pædagogiske* mål og værdier, så det ikke handler om mad, men om faglighed, kompetenceudvikling, social ansvarlighed og demokratisk dannelse. Idéen er, at de bærende pædagogiske mål og værdier får et kvalitetsløft og et nordisk tvist mens de ordnes i manifestet og de otte dogmer. Uanset om man arbejder med små børn i dagtilbud eller med folkeskole- eller erhvervsskoleelever forpligter man sig på at arbejde ud fra dette nordiske manifest og dogmerne som grundlag for en systematisk udvikling af den pædagogiske praksis. Manifestet og dogmerne udgør således Ny Nordisk Skoles ideologi og værdigrundlag for, hvordan praktikerne i NNS-institutionerne forventes at arbejde for at nå deres mål – med andre ord forbilleder for det pædagogiske og didaktiske arbejde. Interessant er det, at både kvalitetsorienteringen, manifest- og dogmetankengangen fra Ny Nordisk Hverdagsmad, som på denne vis har rodfæstet Ny Nordisk Skole, videre har inspireret Folkeskolereformens Fælles Mål (2014).

Med Folkeskolereformen kom der helt nye fag på skoleskemaet blandt andet *Madkundskab*. Jeg var formand for den ministerielle arbejdsgruppe for udarbejdelsen af Fælles Mål i Madkundskab, hvor Ny Nordisk Skoles idealer blev vendt og drejet. Jeg er også ankerper-

son for fokusområdet *Læring* og en del af centerledelsen i det nye omfattende forsknings- og formidlingscenter *Smag for Livet*, der har fokus på madens smag som central drivkraft for det gode liv. Her er børn og unge den primære målgruppe. Desuden er jeg pædagogisk redaktør for den nye børnekogebog *Mit kokkeri* som uddeles gratis til alle landets skoleelever, der har Madkundskab i disse år. Med afsæt i de tre aktuelle pædagogiske arenaer: Madkundskab, Smag for Livet og Mit kokkeri er det blevet et 'must' for mig at sætte denne artikels nøglebegreb *nudging* til diskussion. Nudging oversættes hyppigt med "et kærligt skub" – underforstået "i den rigtige retning" og matcher derfor manifest- og dogmetankengangen fra Ny Nordisk Hverdagsmad ganske godt. Det er måske én af grundene til, at nudging for alvor er slået igennem på fødevarer- og folkesundhedsområdet. Nudging er i mange aktuelle mad- og sundhedsprojekter blevet en pædagogisk trendsætter, når det handler om at forme befolkningens mad- og måltidsvaner (se fx Opus, Ny Nordisk Hverdagsmad).

I det følgende vil jeg ikke rette blikket på de uddannelsespolitiske eller folkesundhedsmæssige mål – men på de pædagogiske værdier og dermed de pædagogiske principper og grundantagelser, som nudging-konceptet repræsenterer. Jeg vil slå et slag for børns smag og begrundede madvalg, der også inkluderer et "nej tak", og en smagspædagogik, der baner vejen for læring og kritisk bevidsthed. Jeg vil eksemplificere mine pointer ved at forklare fem hovedingredienser i det nye fag Madkundskab – og hvilke tre ingredienser der ikke må blive en del af opskriften på hverken det nye fag eller på børns og unges tilgang til mad og madlavning. Her er nudging ud fra Ny Nordisk Hverdagsmads manifest og dogmer bandlyst!

Nudging's principielle grundlag og formål

En Nudging-rapport udarbejdet af Nationalt Center for Fødevarer og Jordbrug på Aarhus Universitet giver en grundig gennemgang af videnskabelige studier samt nyere nudging-initiativer i forhold til fødevarer og spisevaner (Mørk et al, DCA rapport 036, januar 2014). Rapporten er udarbejdet på Fødevarerstyrelsens anmodning, og Fødevarerstyrelsen henviser selv i flere sammenhænge til denne

nudging-rapport – ikke mindst i styrelsens Alt om Kost-budskaber.

Men hvad betyder nudging? Hvad menes der? Med nudging-begrebet slås til lyd for os menneskers vanepægede og intuitive adfærd som årsag til usundhed og dårlige spisevaner med deraf følgende problemer med overvægt og livsstilssygdomme. Den ovennævnte rapport henviser til psykologiske og økonomiske studier, der længe har kritiseret forestillingen om mennesket som et fornuftigt handlende individ (Grunert et. al, 2012). Dette citat fra rapporten er et eksempel på denne kritik:

"Godt nok er mennesket målorienteret i de fleste af sine handlinger, men langt fra alle handlinger er velovervejede og gennemtænkte. Mange handlinger er vanepægede eller bunder i intuition, og i disse tilfælde vil handlinger ofte være påvirket af eksterne faktorer, uden at det handlende menneske nødvendigvis er bevidst om denne indflydelse. Det er derfor nærliggende at inddrage disse mindre bevidste påvirkninger af menneskelig adfærd i forsøgene på at fremme sunde spisevaner" (DCA 2014, 6).

Studier af eksempelvis portionsstørrelser indflydelse på mængden af den mad, der spises og studier af tilgængelighed former grundtesen om, at vores omgivelser begrænser af valgmuligheder påvirker vores adfærd (Wansink & Payne, 2007; Hill & Pieters, 1998; Kamphuis et al., 2006). Tesen er, at tilgængelighed og et bredt sortiment af sunde fødevarer i supermarkeder og andre udsalgssteder har positiv effekt på vores spisevaner og dermed på vores sundhed (White, 2006). Ja, faktisk som når en sten, man slipper, falder til jorden. Min pointe er her, at menneskelig adfærd tænkes reguleret af naturlove, styret udefra, af omgivelserne, dvs. uden refleksiv bevidsthed.

Nudging-begrebet blev især populært via den skelsættende bog "Nudge – Improving decisions about health, wealth and happiness" (Thaler & Sunstein, 2009). Her diskuterer forfatterne, hvordan de faktorer i omgivelserne, der påvirker vores mindre reflekterede valg, kan udnyttes således, at vi træffer valg, som er til vores eget bedste. Samtidigt bliver nudging-konceptet gjort 'spiseligt' for økonomer ved at betegne det som en form for 'vel-

menende formynderi', som er forenelig med principperne om det frie valg. Siden har nudging været highlightet blandt andet af Fødevarestyrelsen og Ny Nordisk Hverdagsmad i forbindelse med fremme af sundere madvalg og spisevaner.

Set med *sundhedspædagogiske refleksive* briller (Wistoft, 2009) er det interessant, at der i så mange nudging-inspirerede folkesundhedsprojekter gennem de seneste år har været øget fokus på ”knap så velovervejede beslutningstagning”, og på beslutninger, der i høj grad påvirkes af eksterne faktorer, som beslutningstageren ikke nødvendigvis selv er klar over – med andre ord fokus på ubevidste påvirkninger eller ligefrem automatiske ureflekterede reaktioner på eksterne stimuli. Man trækker dog ikke på ny viden eller erkendelse. Ovennævnte nudging-rapport påpeger eksemplvis, at der i psykologisk teori i mere end 30 år er arbejdet med tilgange, der går under navnet *dual processing*, som betegner den måde, hvorpå en ekstern faktor påvirker vores adfærd. Dual processing kan ske på to forskellige måder, på en *fornuftbaseret*, velovervejede, bevidst bearbejdning af en udefrakommende påvirkning eller på en *intuitiv* måde med kun lidt eller slet ingen bevidst bearbejdning – vi gør noget, fordi vi føler, at det er det rigtige uden at gøre os de store overvejelser (Petty & Cacioppo, 1986; Chaiken, 1980; Kahneman, 2003).

Der er ingen tvivl om, at nudging inspireres af disse psykologiske teoridannelser, men lad os her lægge os fast på den definition, som nudging-rapporten betjener sig af:

”Nudging handler om at påvirke forbrugeres valg på en sådan måde, at det kommer dem til gode – i det lange løb, fx at give et puf til, at der træffes sundere valg, når folk køber fødevarer... alle påvirkningsforsøg, der forudsætter en mentalt krævende bearbejdning, [og derfor] ikke nudging” (DCA 2014, 9).

Nudging kan ske gennem ændring af a) omgivelserne, så valg bliver mere eller mindre ubevidste, b) gennem social påvirkning, hvor efterligning eller imitation og det pædagogiske princip om modelindlæring står centralt og c) gennem information. Her kan tilføjes, at hvis nudging sker gennem information, er

der kun tale om nudging, hvis informationen ikke i større omfang kræver bevidst bearbejdning.

Nudging-rapporten påviser i øvrigt kun enten korttidseffekt eller det, man kalder priming-effekt, hvor fx størrelsen af tallerkenen kan 'prime' enten mådeholdenhed eller overflod (DCA, 2014, 29). Disse effektmålinger stemmer fint overens med resultaterne fra Ny Nordisk Hverdagsmadsforsøg, hvor fødevarer- og folkesundhedsforskere sammen med madentusiaster har udviklet det jeg her kalder *Ny nordisk nudging* ud fra et manifest med 10 principper om den rigtige og gode nordiske hverdagsmad. Her ses effekten også primært på korttid eller som 'prime' (Opus, 2014).

Hvorfor 'skurrer' Ny nordisk nudging?

Set ud fra et refleksivt sundhedspædagogisk perspektiv er der noget helt galt. I sundhedspædagogisk forskning og praksis har vi længe været vidne til en stigende kritik af det traditionelle *adfærdsmodificerende* og *moraliserende* paradigme, hvilket har ført til en række nye begreber inden for det sundhedsfremmende og sundhedspædagogiske område fx 'empowerment', 'sense of coherence', 'self efficacy', 'life skills' og handlekompetence (Wistoft, 2009; 2012). Alle har deres udgangspunkt i det traditionelle adfærdsmodificerende paradigmes manglende resultater og dets tvivlsomme etiske grundlag. Gennem forskning i kulinariske skolehaver og børns smag og læring i naturen bliver kravet om en handlingsorienteret pædagogik mere og mere relevant (Wistoft et al., 2011; Wistoft, 213).

At en pædagogisk tilgang skal være kritisk bevidst og handlingsorienteret har to primære konsekvenser: at målgruppen *selv* skal være med til at beslutte at sætte aktiviteten i værk, og at aktiviteten skal rette sig mod at skabe forandringer ud fra kritisk stillingtagen til det aktuelle. Vi adskiller altså både bevidsthed fra ikke-bevidsthed; kritisk fra ukritisk og handling fra adfærd, idet den adfærdsændring som nudging abonnerer på, tænkes at finde sted uden målgruppens egne beslutninger. Målet om adfærdsændrende aktiviteter bidrager nemlig ikke i sig selv til at skabe blivende kritisk bevidste forandringer, men kan måske være forudsætningen for senere at gribe forændrende ind. En handling regnes for at være intentionel og målrettet.

Nudging med adfærdsrettede aktiviteter, der retter sig mod at påvirke befolkningen eller udvalgte målgrupper i en på forhånd bestemt retning, falder derfor uden for denne definition. Og det at arbejde med at undersøge, hvordan eksempelvis børns smag og madvalg påvirker deres sundhed, bliver først handlingsorienteret i det øjeblik, hvor de selv tager affære for at forandre forholdene på for eksempel skolen eller hjemme i familien.

Bevidste refleksioner og adfærdsændringer er med andre ord ikke identiske størrelser. En adfærdsændring kan i nudging-teorien finde sted efter ydre pres og manipulation. Det kan en bevidst handling ikke. Det kan dog sagtens ske, at en kritisk handlingsorienteret pædagogik ender med adfærdsændringer, nemlig i de tilfælde, hvor den pågældende målgruppe *beslutter* sig for at søge at ændre deres adfærd, eksempelvis når det drejer sig om madvalg. Med andre ord er målgruppens egne beslutninger helt afgørende, når der snakkes kritisk bevidst eller handlingsorienteret sundhedspædagogik. Her bliver det interessant at belyse de pædagogiske forskelle på Ny Nordisk Hverdagsmad og en ny refleksiv smagspædagogik (Leer & Wistoft, 2015). Ny Nordisk Hverdagsmad tager som beskrevet afsæt i et på forhånd fastlagt madkoncept – et manifest, der hviler på 10 bærende principper. Det centrale er madens kvalitet, bæredygtig madkultur, madlavning og indtag, og målet er et sundere og bedre liv. Når Ny Nordisk Hverdagsmad omsættes i pædagogisk praksis som fx i Opusprojektet bliver den foretrukne pædagogiske tilgang nudging (Thostrup & Madsen, 2011), og resultaterne heraf skal bidrage til højnelse af folkesundheden. Den refleksive smagspædagogik hviler ikke på et på forhånd fastlagt madkoncept, hvor bestemte madvarer og dyrkningsformer privilegeres. Fokus er her smag, smagsoplevelser og kritisk bevidsthed, mens det overordnede mål er det samme som i Ny Nordisk Hverdagsmad – et sundere og bedre liv! De primære pædagogiske aktiviteter er eksperimenter og resultaterne skal bidrage til vidensformidling på området for børn, smag og læring.

Madkundskab i skolen

Et konkret eksempel på *ny ikke-nudging* på madområdet er det nye fag Madkundskab i folkeskolen. En trivselsorienteret og refleksiv

sundhedspædagogik har nemlig også sat sit præg på dette nye fag, som i udgangspunktet består af fem hovedingredienser:

1. Smagen i højsædet
2. Elevernes aktive deltagelse
3. Plads til eksperimenter
4. Udeskole
5. Den åbne skole

Faget siger samtidig nej tak til disse tre ingredienser:

- A. Smagsdommeri
- B. Det kræsnede barn i en fastlagt position
- C. Nudging

Madkundskab er her et konkret eksempel på læringsmålstyret undervisning, der tager afstand fra nudging-aktiviteternes pædagogiske principper om ikke-bevidste adfærdsændringer, imitation og rollemodellering samt intuitive eller automatiske valg. For at yde eksemplet retfærdighed overfor nudging må vi selvfølgelig medregne forskellen mellem a) et ønske om at styre en befolknings sundhed ved hjælp af nudging og b) faglige kompetencemål, der vedrører elevens færdigheder og viden. Ikke desto mindre har Ny Nordisk Skoles manifest haft stor indflydelse på skolereformen, hvorfor disse også måtte medreflekteres i beskrivelsen af såvel fagets formål, kompetenceområder og -mål, læreplaner og vejledninger. Og da dette fag blandt andet handler om sundheds- og fødevarerbevidsthed måtte nudging-principperne diskuteres. Dette førte til de fem plus ingredienser og de tre minus ingredienser, som jeg kort vil præsentere.

1. Smagen i højsædet

Gennem vores forskning i centret Smag for Livet har vi fået bekræftet, at 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 nyere Tal om mad (Madkulturen 2014) er mange børn med til at lave mad derhjemme, men tallene er utvivlsomt noget manipulerede. Det er fx ikke børnene der svarer på spørgsmål, om deres deltagelse, men forældre,

der samtidig svarer på, om de selv synes, de er gode forældre. Ifølge en tidligere Coop Analyse er det imidlertid også kun 4% af danske børn, der er med i køkkenet. Denne undersøgelse er lavet på et statistisk mere sikkert grundlag, hvor ca. 1000 børnefamilier i løbet af en uge svarer på, hvem der har lavet mad derhjemme. Ifølge vores egne undersøgelser er manglen på Madkundskab et problem blandt de danske skoleelever, og vi kan konkludere, at det er vigtigt, at de udvikler Madkundskabskompetencer – ikke mindst gennem deres smagsoplevelser.

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

Med Madkundskab skal eleverne nu også lære at sætte deres egne ord på smag – ikke bare, om det smager godt eller dårligt, sødt, surt eller umami. 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 julelækkerier – "havregrynskugler er det bedste jeg ved – de smelter på tungen, så man føler, man flyver – ja, man kommer i himmelen!". Undervisningen går et lag dybere og der arbejdes med *elevers forståelse* af smag. Hvad påvirker egentlig vores smag? Hvorfor smagte havregrynskuglerne så fantastisk? Hvor spiste jeg dem og med hvem? I hvilken anledning? Det handler om at blive opmærksom på, hvad man kan bruge sin bevidste smag til. 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 aktive 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 (Wistoft et al, 2011). "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. Børn er stolte af egne produkter og retter, og de smager på og roser hinandens.

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 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 hvidløget ud på den helt rigtige måde og holde gang i ilden under komfuret. I udeskolen ser vi, at alle elever får et løft. Som når en dreng, der måske har svært ved at koncentrere sig i klasserummet, kan styre såvel bål som gryder og samtidig har fuldstændig tjek på smagen i den ret, han er ved at lave (Wistoft et. al, 2011; Wistoft, 2013).

5. Den åbne skole

Endelig lægger Madkundskab som skolens øvrige fag 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 kan eleverne tage ud og besøge virksomheder.

NEJ TAK TIL DISSE TRE INGREDIENSER:

A. Smagsdommeri

Madkundskab vil for guds skyld væk fra smagsdommeri. Faget vil ikke styre børn gennem deres smag. De skal ikke lokkes til at spise bagte peberfrugter og rosenkål. Mange projekter handler netop om at få børn til at smage på det, vi voksne synes, de skal spise – typisk frugt og grønt (Leer & Wistoft, 2015). Det handler Madkundskab ikke om. Fagets ideologiske grundlag tager afstand fra at være moralsk eller fordømmende, og der er ikke spor i de mange kompetence-, færdigheds- og vidensmål om, at elevernes frugt- og grøntindtag skal øges eller slik- og cola-forbruget skal sættes ned. Eleverne skal gennem sundheds- og fødevarerbevidsthed samt mad- og måltidsværdier lære, hvordan de kan bruge deres egne og familiens værdier inklusiv smag til at træffe kritisk begrundede madvalg. Derfor tager Madkundskab kraftigt afstand til manifeste og dogmer som dem, vi fx ser i Ny Nordisk Hverdagsmad.

B. Det kræsne barn i en fastlåst position

Det kræsne barn passer som fod i hose til smagsdommeri, men afsættet i Madkundskab er at give barnet *succesoplevelser* frem for at fremhæve, at det er kræsent. Jeg har interviewet en lille dreng på 4 år. Efter morens udsagn er han meget kræsen. Drengen siger til mig: "Jeg er rigtig ked af, at der er så meget mad, jeg ikke kan lide. Jeg håber, det bliver bedre engang". Hele diskursen om drengen handler om, at han er kræsen. Det bliver en nedadgående spiral. I en reflektiv smagspædagogisk optik handler kræsenhed om, at respektere barnets integritet og lade barnet tage stilling og vælge. Det må anerkendes, at børn også er personligheder, og de skal opleve integritet. Og så handler det 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 den. I skolehaver møder man pudsigt nok næsten ingen kræsne børn.

C. Nudging

Madkundskab handler ikke om *nudging*. Nudging handler som beskrevet om at påvirke børnene til de såkaldt 'rigtige' valg. Ud fra en nudging-tankegang kan der for eksempel udelukkende indkøbes lavfabrikerede 'sunde' madvarer, så børnene automatisk laver 'sunde' retter, som man gerne vil have dem til at spise. På den måde "puffer" man til deres handlinger, uden de er klar over det. Men heldigvis bygger folkeskolen stadig på en række demokratiske værdier, og Madkundskab er ikke om at lokke eleverne til at smage på noget, vi voksne synes, de skal smage på. Det må undgås, at børnene erkendelsesmæssigt set lander et bestemt sted, som vi på forhånd har defineret. Derfor undgås manifeste og dogmer. Manipulation handler om, at man fører nogle et sted hen uden at fortælle, hvor de skal hen og hvorfor. Fagets intention er i stedet at udvikle elevernes kompetencer inklusiv deres kritiske bevidsthed, og bliver dermed en del af modsvaret til manipulation. Begrundelserne er helt centrale: børnene må lære at bruge deres smag til at træffe bevidste madvalg, at udtrykke deres smagsoplevelser og lytte til egne som andres begrundelser for at træffe de valg, de gør.

Ny nordisk nudging versus kritisk begrundede madvalg

Med dette konkrete eksempel fra Folkeskolens nye fag Madkundskab har jeg villet belyse min hovedkritik af Ny nordisk nudging, som går på, at nudging bliver et accepteret pædagogisk princip i forhold til børn og unges læring og kritiske bevidsthed, samt at de fastlagte nordiske værdier bliver manifesterede i undervisningen.

I Ny Nordisk Skole optræder nudging-begrebet nu heller ikke eksplicit – ej heller selv om der arbejdes med manifest og dogmer, hvilket måske har den forklaring, at NNS-institutionernes dannelsesstænkning og værdigrundlag 'kvæler' et sådant begreb – da de fleste danske pædagogiske institutioner arbejder ud fra demokratiske dannelsesidealer, der blandt andet intenderer udvikling af elevernes deltagelse, medbestemmelse og kritiske bevidsthed.

Ny nordisk nudging med tilhørende manifest, dogmer, idealer og mål kan sikkert bidrage til et folkesundhedsprogram – være et redskab i en folkesundhedsstrategi, hvis man vel at mærke ønsker at styre befolkningens, her iblandt børn og unges sundhed i en bestemt retning uden deres bevidste refleksion. Men Ny nordisk nudging er ikke velegnet som en sundheds- eller smagspædagogisk tilgang, hvis målet er at lade børnene og de unge udvikle deres refleksive kompetencer og kritiske bevidsthed, så de bliver i stand til at sige både "ja tak" og "nej tak" – fx til dårlig mad. I værste fald kunne børnene blive snydt til at spise noget, de enten ikke ved, hvad er, eller helst vil være fri for. Med kogebogen *Mit kokkeri* ser vi i dag tusindvis af skoleelever landet over, der smider forældre ud af køkkenet, kaster sig over madlavning eller bagning og eksperimenterer for at udvikle egne opskrifter på de bedste og mest smagfulde retter! De viger ikke tilbage for at fortælle om deres madstolthed og mod til at smage på nyt. De bruger deres eksperimenter og ikke mindst *smag* til at træffe begrundede madvalg.

Karen Wistoft er professor i sundhedspædagogik ved DPU, Aarhus Universitet og professor i pædagogik ved Institut for Læring, Grønlands Universitet.

REFERENCER:

- Chaiken, S. (1980). Heuristic versus systematic information processing and the use of source versus message cues in persuasion. *Journal of Personality and Social Psychology*, 39, 752-766.
- Grunert, K. G., Shepherd, R., Traill, W.B., & Wold, B. (2012). Food choice, energy balance and its determinants: Views of human behaviour in economics and psychology. *Trends in Food Science and Technology*, 28, 132-142.
- Hill, J.O., & Pieters, J.C. (1998). Environmental contributions to the obesity epidemic. *Science*, 280(5368), 1371-1374.
- Kahneman, D. (2003). Maps of bounded rationality: Psychology for behavioural economics. *American Economic Review*, 93, 1449-1475.
- Kamphuis, C. B. M., Giskes, K., de Bruin, G.-J., Wendel-Vos, W., Brug, J., & van Lenthe, F. J. (2006). Environmental determinants of fruit and vegetable consumption among adults: A systematic review. *British Journal of Nutrition*, 96, 620-635.
- Mørk, T., Tsalis, G., Hummelshøj, I. & Grunert, K.G. (2014). Nudging. Et overblik over publicerede undersøgelser og igangværende projekter om nudging på fødevarerområdet. Aarhus Universitet. DCA. Nationalt Center for Fødevarer og Jordbrug. DCA Rapport nr. 036, januar 2014.
- Petty, R. E., & Cacioppo, J. T. (1986). *Communication and persuasion: Central and peripheral routes to attitude change*. New York: Springer Verlag.
- Thaler, R. H., & Sunstein, C.R. (2009). *Nudge – Improving decisions about health, wealth and happiness*. Great Britain: Penguin Books.
- Thostrup, L. & Madsen, K.L. (red.) (2011). *Ny Nordisk Hverdagsmad – om at skabe en bæredygtig madkultur*. København: LIFE – Det Biovidenskabelige Fakultet.
- Wansink, B., & Payne, C. R. (2007). Counting bones – environmental cues that decrease food intake. *Perceptual and Motor Skills*, 104(1), 273-276.
- White, M. (2006). Food access and obesity. *Obesity*, 8 (suppl. 1), 99-107.
- Wistoft, K. & Leer, J. (2015). *Mod en smagspædagogik. Kritisk litteraturreview om børn, smag og læring*. SMAG#02. København: Danmarks Institut for Uddannelse og Pædagogik (DPU), Aarhus Universitet.
- Wistoft, K. (2009). *Sundhedspædagogik – Viden og værdier*. København: Hans Reitzels Forlag.
- Wistoft, Karen et al. (2011): *Haver til Maver. Et studie af engagement, skolehaver og naturformidling*. København: Institut for Uddannelse og Pædagogik (DPU), Aarhus Universitet.
- Wistoft, Karen (2012): *Trivsel og selvværd. Mental sundhed i skolen*, København: Hans Reitzels Forlag.
- Wistoft, Karen (2013): The desire to learn as a kind of love: gardening, cooking, and passion in outdoor education I: *Journal of Adventure Education and Outdoor Learning*, Vol. 13, No. 2, pp. 125-141.

LINKS:

Forskningscenter Opus, Ny Nordisk Hverdagsmad: De ti principper: <http://foodoflife.ku.dk/opus/wp/nynordisk/princip/>
 Ny Nordisk skole: <http://nynordiskskole.dk/>
 Madkundskab: <http://www.emu.dk/omraade/gsk-1%C3%A6rer/ffm/Madkundskab>
 Smag for Livet: <http://www.smagforlivet.dk/>
 Mit kokkeri: <http://mitkokkeri.dk/>

NOTE:

1. "Et kærligt skub – i den rigtige retning"