

SMAG for LIVET



MOD EN SMAGSPÆDAGOGIK

JONATAN LEER & KAREN WISTOFT

SMAG #02 2015
skriftserie om smag

MOD EN SMAGSPÆDAGOGIK

Et kritisk litteraturreview om børn, smag og læring

Af Jonatan Leer & Karen Wistoft

SMAG #02 2015
skriftserie om smag

Mod en smagspædagogik. **SMAG #02** 2015

Jonatan Leer & Karen Wistoft

© 2015. Institut for Uddannelse og Pædagogik (IUP/DPU), Aarhus Universitet,
Smag for Livet, forfatterne.

Grafik og layout: CHROMASCOPE

ISBN (trykt): 978-87-998266-0-5

ISBN (elektronisk): 978-87-998266-1-2

Nøgleord: børn, smagsbegreber, læring, smagsundervisning, smagspædagogik,
kritisk bevidsthed, madvalg

Dette og andre numre af **SMAG** kan downloades fra www.smagforlivet.dk.

Gengivelser og uddrag, herunder citater, er tilladt med tydelig kildeangivelse.



INDHOLD

- 5 **Forord**
- 6 **Indledning**
- 9 **Kapitel 1: Smagsundervisning – nogle historiske nedslag**
- 9 Smagslektionerne
- 11 Filosofien (og nationalismen) bag *Les Classes du Goût*
- 12 Gentænkning af smagspædagogikken
- 13 Oversættelse og udbredelse af *Les Classes du Goût*
- 15 **Kapitel 2: Smag, læring og børn - reviewets centrale begreber**
- 15 Smag
- 20 Læring
- 21 Mad og børn
- 24 **Kapitel 3: Metode, korpus og analytisk perspektiv**
- 28 **Kapitel 4: Præsentation af litteraturen**
- 28 Litteraturreviews og andre litteraturstudier
- 29 Case- og interventionsstudier
- 37 **Kapitel 5: Tematisk analyse**
- 37 Kultur på afveje – smag på afveje
- 39 Neofobikrise
- 40 Smag som barriere
- 41 Styring af børns smag
- 43 Styring og pædagogik I
- 44 Hands on-tilgange
- 45 Styring og pædagogik II
- 46 Smagen fra børnenes perspektiv
- 47 De føjelige tunger
- 47 Taste literacy og hegemonisk ernæring
- 49 Risikotænkning versus pædagogiske refleksioner
- 51 **Kapitel 6: Mod en integritets- og ressourceorienteret smagspædagogik**
- 52 Eksempel 1: Praksisbaseret naturvidenskabsdidaktik
- 53 Eksempel 2: Sansning og smagsbeskrivelser
- 55 Eksempel 3: Smagens ikke-normative have: Haver til Maver
- 57 Smagen som ressource
- 58 **Appendix: Oversigt over litteraturreviews**
- 73 **Litteratur**

FORORD

Dette review er blevet til i en spændende tid, hvor arbejdet med Smag for Livet er blevet udrullet. Det har været en stimulerende periode med mange nye indtryk og perspektiver, og det har været svært at sætte det sidste punktum i denne bog, da der hele tiden er kommet nye aspekter af det brede felt, som vi har kastet os over.

Denne bog markerer således en afslutning på en begyndelse af en rejse, som vi ikke helt ved, hvor ender. Vi har mange rejsefæller, som har stimuleret os og gjort rejsen ekstra spændende. Vi skylder dem alle stor tak – ikke mindst vores mange kollegaer og samarbejdspartnere i Smag for Livet.

Der skal dog lyde en særlig tak til disse personer: ph.d.-studerende Mette Vang Mikkelsen, Integrated Food Studies Aalborg Universitet, som meget gavmildt har delt ud af sin viden om feltet og gjort os opmærksom på vigtige studier, vi ellers ikke ville have fået med. Fagreferent Anders Nyegaard Mikkelsen, Aarhus Universitetsbibliotek Emdrup, der professionelt var med til at designe litteratursøgningen. Professor Ole G. Mouritsen, som med sin vanlige generøsitet har hjulpet os med afsnittet om det naturvidenskabelige smagsbegreb. Vores grundige korrekturlæser Thomas Takla Helsted, der tålmodigt har gennemgået og kommenteret manuskriptet. Grafiker Jonas Drotner, der med vanlig æstetisk tæft har sat bogen op. Og sidst, men ikke mindst, skylder vi en stor tak til vores praktikant Jonas Stejn Klotz, der var en fantastisk hjælp i forbindelse med litteratursøgningen.

God læselyst!

Jonatan Leer og Karen Wistoft

Emdrup, maj 2015

INDLEDNING

Dette review har til formål at afdække og diskutere eksisterende forskning, der vedrører smag, børn og læring. Reviewet er en første skridt i et længere arbejde inden for dette felt i forbindelse med forsknings- og formidlingsprojektet Smag for Livet,¹ som har en ambition om at undersøge smag ud fra en række fagligheder og rummer både håndværksmæssige, naturvidenskabelige, humanistiske, samfundsfaglige og pædagogiske perspektiver på smag. En erklæret ambition med Smag for Livet er at “åbne danskernes øjne for smagen”. Smag for Livet er defineret som et tværvideenskabeligt og tværfagligt center uden mure. Centret, der har særligt fokus på børn og unge, er motiveret af den gennemgående iagttagelse, at såvel undervisning relateret til mad og måltider som offentlig oplysning om mad i alt for lille grad levner plads til smagen. Det gælder både den fysiologiske smag, altså det sanseapparat, vi møder verden med, og som er en kilde til nydelse, pirring og afsky, og den kulturelle smag, der afspejler vores kulturelle identitet, baggrund og position. Vi bruger hver især smagen til at skabe mening og orden i verden med – både den indre og den ydre verden. En central del af Smag for Livet er at skabe en smagspædagogik, som tager udgangspunkt i smagsoplevelse og smagens betydning for den enkelte. Denne smagspædagogik skal altså kunne bidrage til at åbne danskernes øjne – og i særdeleshed børn og unges øjne – for smagens vigtighed i forhold til at kunne træffe kritisk begrundede madvalg, for velvære og for den måde, de møder og forstår verden på.

Med dette fokus fremsætter vi et syn på mad, smag, børn og læring, som adskiller sig radikalt fra de dominerende diskurser inden for dette felt. Fx *De Officielle Kostråd*, som de rettelig hedder.² Med råd som “Spis varieret, ikke for meget og vær fysisk aktiv!” og “Vælg magre mejeriprodukter!” skabes en bestemt kommunikationssituation, hvor en officiel – og derfor objektiv, uantastelig og universelt korrekt – stemme gennem sine imperativer interPELLerer borgeren og ikke mindst barnet. Via denne kommanderende tone konstrueres modtageren – borgeren eller barnet – som én, der ikke intuitivt følger den universelle norm, som den officielle stemme udstikker. Modtageren konstrueres herved også som én, der ikke spiser varieret (men for ensidigt og for meget), og

1 Smag for Livet løber fra august 2014 til august 2018 og er finansieret af NORDEA-fonden. Se også www.smagforlivet.dk

2 <http://altomkost.dk/raad-og-anbefalinger/de-officielle-kostraad/>

som én, der vælger de fede mejeriprodukter. Denne retorik konstruerer altså modtageren som én, der allerede (og altid) skal have dårlig samvittighed, medmindre modtageren følger kostrådene. Der appelleres til, at denne modtager udøver en konstant selvkontrol for ikke at falde i og fx spise for meget eller de for fede mejeriprodukter. Den potentielle skyldighed ved en overtrædelse af de officielle sandheder om mad er det, der skal styre modtagerens forhold til mad på denne læringsarena. For nylig fik vi ligeledes de tre nye måltidsråd, der er formuleret med samme bydemåde, selvom de også betoner nydelse og samvær i forhold til mad.³

Det er dog bemærkelsesværdigt, at hverken kostrådene eller måltidsrådene nævner smag en eneste gang. Herved falder smag i den grad i baggrunden og konstrueres i kraft af sit fravær som en fare og som noget, der kunne korrumpere den enkeltes lydighed over for de officielle bud om korrekt kost. Når vi sætter smagen i centrum, rykker vi således også ved de værdier og de erkendelsesformer, som dominerer den kostrådsagtige tilgang til mad, smag, børn og læring. Vores udgangspunkt er, at børnene får mulighed for at lære deres smagssans at kende og tænke over dens funktion for dem selv og for deres relationer til (om)verden. Den pædagogiske intention er at lade dem prøve at sætte ord på smagsoplevelser. De skal ikke føres hen mod bestemte prædefinerede forestillinger om "den gode smag" eller "den rigtige kost". Derimod vil "børns egne definitioner og italesættelser af smag blive udforsket og anvendt som inspiration til en ny smagsdidaktik" (Mouritsen, Wistoft et al. 2014, 12). Derudover opfatter vi ikke mad og smag som noget objektivt og universelt, men som noget individuelt og kontekstuel. Herved bliver læringssituationen også en ganske anden end den normative kommunikationssituation, som kostrådene eksempelvis annoncerer, og som megen undervisning rettet mod børn og unge om mad synes at være bygget op omkring. Vi ønsker at skabe en læringssituation, der også lytter til og inddrager børns erfaringer med mad og smag, og som prøver at forstå, hvordan disse erfaringer er koblet til bestemte sociale sammenhænge og mere generelt til det omgivende samfund. Denne tilgang er inspireret af Karen Wistofts bog *Sundhedspædagogik – viden og værdier* (2009), der argumenterer for, at ethvert sundhedspædagogisk arbejde i stedet for at tage styring som sit udgangspunkt må baseres på en værdiafklaring og et refleksivt dannelsesideal. På samme måde mener vi, at det madpædagogiske arbejde ikke må tage udgangspunkt i styring og absolutte og urokkelige værdier og idealer (såsom kost- og måltidsrådene), men bør guides af en refleksiv, kontekstuel og dialogbåren pædagogik. Her til-

3 Se <http://madkulturen.dk/maaltidsraad/>

byder fokus på smag en spændende indgang, da man med dette udgangspunkt forskyder en række af de ofte meget normative kategorier, som dominerer mad- og kostdiskurserne. Smagen – som vi forstår den – er ikke objektiv og fikserbar, men en kompleks sammensætning af natur og kultur, krop og samfund, individ og gruppe, og smagen giver os en mulighed for at tage udgangspunkt i den individuelle erfaring og nydelsen fremfor målbare og entydige enheder som kalorier, vitaminer, sukker-, fedt- eller saltindhold.

Det er altså med dette blik, vi vil kortlægge, analysere og diskutere den eksisterende forskningslitteratur på området med det formål at placere vores pædagogiske position i dette landskab. Helt konkret vil vi i dette review forsøge at besvare følgende spørgsmål:

Hvilken forskning findes inden for området børn, smag og læring?

- Hvilke værdier, erkendelsesformer og vidensformer kobles til smag i de analyserede læringsforløb? Og hvilke overses?
- Hvilke pædagogiske ideologier og hvilke læringstilgange kobles til smag i disse studier?

På denne baggrund vil vi diskutere og situere vores egen smagspædagogiske position.

KAPITEL I: SMAGSUNDERVISNING – NOGLE HISTORISKE NEDSLAG

I de seneste årtier har især ét fransk initiativ fået stor international bevågenhed og indflydelse inden for undervisning og forskning i smag, børn og læring. Det drejer sig om *Les Classes du Goût*, som blev lanceret af den franske kemiker, smagsfilosof og ønolog Jacques Puisais. Han initierede sin smagsundervisning i 1974 omkring den midtfranske by Tours. I løbet af det næste årti udviklede han en smagsundervisning til børn. Den bestod af 10 undervisningsgange med forskellige temaer, der skulle strække sig over et skoleår, og som blev introduceret på nationalt plan. Dette arbejde blev pludselig afbrudt i 1998, hvor det nationale organ Conseil National des Arts Culinaires, som havde ansvaret for disse smagsklasser, blev opløst pga. en truende økonomisk skandale. I løbet af denne periode havde ikke færre end 100.000 børn været igennem Puisais' smagsundervisning (Mac Loed & Politzer, 1). Året efter blev arbejdet videreført af det nyoprettede L'institut du Goût, der siden har forsøgt at videreføre og udvikle principperne bag Puisais' smagsundervisning.

SMAGSLEKTIONERNE

Op gennem det 19. og 20. århundrede kan man i Europa og USA notere sig en stigende videnskabelig interesse for – og dermed videnskabeliggørelse af – madkulturen. Dette afspejlede sig ikke mindst i en radikal ændring af produktionsformer og mad- og måltidsformer. Smagen har dog ikke stået centralt i denne forskning, og langt op i det 20. århundrede forestillede man sig, at smag var iboende kvalitet ved de forskellige råvarer og ikke en individuel oplevelse. Dette ændrede sig dog efter anden verdenskrig, ikke mindst da fysiologerne begyndte at kunne afkode elektriske impulser i sansereceptorerne. Puisais' smagsundervisning trækker på denne naturvidenskabelige og sansefysiologiske tilgang til mad, og bruger den til at italesætte smag(soplevelser) og sensorik. Hans program er således også bygget op med en naturvidenskabelig systematik og stringens i forhold til læringsmål og metode. Hver lektion er styret af et velafgrænset tema⁴:

4 Denne præsentation bygger på Mac Loed & Politzer + Puisais & Pierre 1987.

- 1. lektion: Er bygget op omkring de fem sanser, som eleven skal opleve gennem forskellige smagsprøver. Smagsprøverne er nøje tilrettelagt, således at der er fokus på hver sans i de forskellige smagsprøver.
- 2. lektion: Her sættes fokus på selve smagssansen og grundsmagene via små simple smagsudtryk, frugt, søde, salte kager etc.
- 3. lektion: Igen de fem sanser, som repeteres i en madprodukt med komplekse udtryk for de forskellige grundsmage: oksekød, julesalat, skalotteløg, smør...
- 4. lektion: Duftesansen sættes i fokus gennem forskellige blinnduftninger af mere eller mindre familiære produkter.
- 5. lektion: Smagens visuelle dimension er emnet for denne lektion, hvor eleverne udfordres på at beskrive farver, nuancer etc. Det er ligeledes målet at få eleverne til at løfte blikket fra tallerkenen og få øjnene op for smagsverdenen uden for, altså årstidernes skiften og terroirernes udformning etc.
- 6. lektion: Her behandles følesansen igennem en række berøringer af forskellige teksturer. Denne lidt grænseoverskridende handling skal også fungere som udgangspunkt for en diskussion af, hvad vi accepterer, og hvad vi har afsmag for.
- 7. lektion: Her afsluttes sanserne ved at fokusere på generel kemisk følsomhed og høresansens betydning for smagsoplevelsen. Eleverne opfordres også til at fjerne sig fra larm for bedre at kunne smage.
- 8. lektion: Her skiftes fokus, da eleverne tages med ud i en region for at smage lokale specialiteter og høre om klimaets betydning for smag og landbrugstraditionerne.
- 9. lektion: Her genopfriskes pensum fra alle 8 lektioner.
- 10. lektion: Her tilberedes en middag af en professionel kok, og igennem dette måltid får børnene mulighed for at smage i en virkelighedsnær kontekst, hvor de også kan få en konvivial oplevelse.⁵

Som det fremgår af denne beskrivelse, er det ikke kun naturvidenskab, der er basis for smagsundervisningens mål. Det er ikke nok at kunne skelne forskellige smagsindtryk, eleverne skal også lære at bruge deres sensoriske kompetencer til at forstå og møde verden omkring dem. Det gælder både i forhold naturen

5 Konvivialitet betyder direkte oversat med-leven og dækker over "den særlige følelse af opstemt sammenhørighed folk kan gribes af når de spiser et måltid sammen" (Boll-Johansen 2003, 177). Begrebet kobles i flere franske fremstillinger til en særlig fransk måde at være sammen om maden på, som fx i bogen *Notre Gastronomie est une culture* af den franske historiker Francis Chevrier, heri bliver den franske konvivialitet konstrueret som noget, der nærmest tolkes som et tegn på den franske kulturs overlegenhed jf. Leer 2014, 157-159.

(lektion 8) og i forhold til at indgå i sociale sammenhænge (lektion 10). Smagen kobles altså både til en bevidstgørelse af menneskets plads i naturen og til kulturel og social og måske endda national dannelse.⁶

FILOSOFIEN (OG NATIONALISMEN) BAG LES CLASSES DU GOÛT

Det er således også bemærkelsesværdigt, at behovet for smagsundervisning hos Puisais (og i nogen grad L'institut du Goût) kobles tæt til den moderne kulturs livsformer, hvor de traditionelle strukturer omkring måltidet er i opløsning, og den enkelte spiser har behov for guidning i den aktuelle flydende madkultur. Som modsætning til denne moderne madtilstand præsenteres et billede af en fortid, hvor maden og madlaveren var tættere på hinanden, og smagsundervisningen kom af sig selv via samvær med familien og videreførelse af dennes traditioner. Med urbaniseringen, industrialiseringen af madkulturen og opløsningen af familiestrukturer er traditionelle madpraksisser begyndt at smuldre. Derfor har den enkelte brug for referencepunkter. Det er netop sådanne smagsmæssige referencepunkter, som Puisais ønsker at give det enkelte barn med sine lektioner, således at barnet midt i forbrugskulturens industrialiserede og overfladiske "madjungle" ikke bliver en "handicapé du goût" (en smagshandikappet): "Vi må give vore drenge eller vore piger referencepunkter, som tillader ham eller hende at sammenligne. Hvis barnet aldrig har smagt en rigtig, velduftende sovs af friske tomater, så vil han altid holde sig til Ketchup" (Puisais & Pierre 1987, 11 (vores oversættelse)). I dette citat kommer ketchup til at repræsentere den dårlige smag, det, som barnet skal beskyttes imod; med andre ord en amerikanisering af madkulturen. Dette aspekt understreges også i en meget rosende artikel om Puisais' smagskurser med den markante titel *Les petits français à l'école du bon goût* ('De små franskmænd i den gode smags skole'). Heri argumenteres for, at den mobilisering, som Puisais' smagsundervisning og statens støtte udgør, er en nationsbevarende foranstaltning, da den "bekæmper den truende amerikanisering af [franske] tallerkener og kroppe". Puisais' smagsundervisning gør de små franskmænd til "værdige arvtagere" af den franske gastronomiske tradition (Garnier 2001, 503 (vores oversættelse)). Således anses smagsundervisning her som en metode, der viderefører en national identitet og producerer 'gode' borgere.

6 Puisais skriver selv, at smagssansen og dens udvikling er "en essentiel faktor i menneskets kulturelle dannelse" (Citeret i Garnier 2001, vores oversættelse).

Denne franske smagsundervisning indskrives sig således i en lang tradition for protektionistisk fransk kulturpolitik (dvs. anti-amerikansk/anti-globalisering) (Boll-Johansen 1991, 207-209). Lektionerne i smag skal være barnets værn mod den overfladiske, oversødede og fede amerikanske smag, der truer den gode, nuancerede franske smag. Modsat andre lignende tiltag er Puisais' aktivisme et udtryk for et individuelt initiativ og ikke et resultat af en direkte politisk beslutning. Staten har dog så senere overtaget initiativet og dermed blåstemplet det som et vigtigt nationalt anliggende. Det er vigtigt allerede her at bemærke, at smagsundervisning ikke er en neutral eller apolitisk aktivitet, men tværtimod vil smagsundervisning som oftest være bundet op på forskellige ideologiske projekter og politiske agendae, der typisk tager udgangspunkt i en kritik af moderne madkulturer og livsformer.

GENTÆNKNING AF SMAGSPÆDAGOGIKKEN

I en tekst skrevet af to centrale figurer ved L'institut du Goût, institutlederen Patrick MacLeod og den pædagogisk ansvarlige Nathalie Politzer, forklarer de, at de vil videreføre Puisais' grundlæggende metoder, men de vil også foreslå en fornyet pædagogisk vision, der er mindre magistral og i højere grad inddrager og respekterer det enkelte barn (MacLeod & Politzer, 7-8). Således privilegeres det hedonistiske og de individuelle sanseindtryk og oplevelsen og diskussionen af disse fremfor den objektive og kortlagte viden. Herved bliver det enkelte barn den centrale aktør, og smagsunderviserens/-pædagogens rolle skifter fra at være den, der docerer sandheden om smag, til at være én, der skal skabe en ramme for og animere smagsoplevelserne. Den individuelle smagsoplevelse skal dog ikke stå alene, men efterfølges af en diskussion. Denne diskussion har ikke til formål at få eleverne til at blive enige eller finde frem til det rigtige, men skabe en platform, hvor de lærer at tolerere og respektere andre synspunkter samt lærer at forstå, hvor individuel en oplevelse smag er.

Herved ændres det ideologiske og det pædagogisk-sociologiske mål med smagsundervisningen også. Hvor det før handlede om at bevare en særlig fransk madtradition og uddanne elevernes smagssanser med dette for øje, handler det nu om at bruge smagssansen til at mærke sig selv og opdage sin individualitet gennem sansedfoldelse og desuden om at give plads til, at andre kan gøre det samme og lære at respektere, at de andres smagsoplevelser adskiller sig fra ens egen. Denne pædagogiske vision ligger i høj grad i forlængelse af de pædagogiske principper, vi arbejder med i Smag for Livet.

OVERSÆTTELSE OG UDBREDELSE AF LES CLASSES DU GOÛT

Siden 1990'erne har en række andre lande fundet interesse for Puisais' smagspædagogiske arbejde og forsøgt at integrere disse metoder i deres egne undervisningssystemer. De nye partnere har skabt en fælles organisation ved navn The Sapere Network, der tæller en række europæiske lande.⁷ Det første land, der videreførte Puisais' smagsundervisning, var Sverige. Puisais blev inviteret til Sverige i 1994 (Hagman og Algotson 1999, 4-5). Invitationen kom fra Stiftelsen för Måltidsforskning og Carl Jan Granqvist, der var en af de væsentlige personer bag den berømte Grynhyttan restauranghögskolan, som nu er en del af Örebro Universitet og en vigtig madforskningsinstitution i Sverige. Under mødet blev der også taget initiativ til at lave en svensk oversættelse af Puisais' undervisningsmateriale, og i 1999 udkom bogen *Mat för alla sinnen – sensorisk träning enligt Sapere-metoden* af Stina Algotson og Ulla Hagman (Algotson & Hagman 1999). Herefter blev der endvidere lavet et større netværk for de skoler, som ville engagere sig i arbejdet med smagsundervisning.

Fra Sverige flyttede interessen for smagsundervisning til Finland, hvor man begyndte at undervise i smag fra 2002. I de efterfølgende år udviklede man der en variant af metoden, der gjorde det muligt også at undervise førskolebørn i smag og madlavning helt ned til etårsalderen. Dette arbejde kan man læse om i rapporten *To the World of Food with the Aid of the Senses* fra 2009.⁸ Her kan man bl.a. finde en række fornyelser af Puisais' oprindelige smagsundervisning, hvorved små børn og børn uden sprog kan undervises i smag. Dette arbejde er også blevet overtaget af det svenske undervisningssystem, hvor der blev lavet en bog om emnet som en slags fortsættelse af den første bog, nemlig *Sinnenas Skafferi* (Algotson og Öström, 2010).

I det fransktalende schweiziske kanton Valais begyndte man at eksperimentere med Puisais' smagspædagogik i 2003, som en del af projektet Senso5.⁹ I dette arbejde har man bl.a. gjort meget ud af at udvikle undervisningsmateriale, herunder smagskit. Senest er Holland kommet med i 2006, og her har man undervist bredt i smag fra 4-12 års alderen. Disse *smaaklessen* har indgået et partnerskab med European Union's School Fruit Scheme.

7 Se <http://sapere-asso.fr/> (Besøgt d. 14. januar 2015)

8 Se <http://sapere-asso.fr/finlande/>

9 Jf. www.senso5.ch (besøgt d. 14. januar 2015)

Uden for Europa synes særligt Sydkorea at have fattet interesse for Pusaiss' smagsundervisning. I den koreanske variant gøres der dog også et stort nummer ud af, at man kun har ladet sig inspirere af de grundlæggende idéer i Pusaiss' smagspædagogik og har gjort meget for at tilpasse dem til en koreansk kontekst, særligt da smagsundervisningen er en del af et statsinitiativ, som har til formål at bevare det klassiske koreanske køkken (Shon et al. 2012, Kim & Chung 2014).

De fleste af de studier, vi har fundet og inkluderet i det følgende review, omhandler og evaluerer den Pusaiss-inspirerede undervisning i de ovenfor omtalte lande: Frankrig (Reverdy et al. 2008), Sverige (Jonsson et al. 2005), Finland (Mustonen & Tuorila 2009; Mustonen et al. 2012; Mustonen et al. 2009), Holland (Battjes-Fries 2014) og Korea (Shon et al. 2012; Kim & Chung 2014). Der er mærkeligt nok endnu ikke publiceret et studie om den schweiziske smagsundervisning. Vi finder dog også en række andre studier, som ikke trækker på Pusaiss. Det gælder bl.a. to britiske studier, som åbenbart endnu ikke er kendt i den kontinentale smagsskole. Derudover tre amerikanske studier, som omhandler studier af skolehaveprojekter, der ikke er baseret på Pusaiss' vision, men kommer ud af en amerikansk tradition for at arbejde med madlavning og smag i skolehaver (Libman 2007; Heims et al. 2009; Parmer et al. 2009).

KAPITEL 2: SMAG, LÆRING OG BØRN - REVIEWETS CENTRALE BEGREBER

Inden vi præsenterer litteraturreviewets inkluderede studier, vil vi i dette kapitel vende blikket mod reviewets centrale begreber og skitsere, hvordan disse begreber er blevet teoretiseret, og hvordan vi vil bruge dem i dette review.

SMAG

Under et opstartsmøde i Smag for Livet blev de forskellige deltagere bedt om at definere smag. Deltagerne kom fra en række meget forskellige fagligheder: fysik, pædagogik, antropologi, sensorik, medievidenskab, socialanalytik m.fl. Det viste sig at være en meget svær opgave, dels var det svært at formulere dækkende definitioner, da de enten blev for smalle eller for brede, dels havde de forskellige fagligheder meget forskellige forståelser af, hvordan smag defineres. Lidt forenklet kan man sige, at de naturvidenskabelige deltagere primært fokuserede på smag som en multisensorisk proces, hvor smagssansen kun er én ud af de fem sanser (syns-, føle-, lugte-, høre- og smagssans). Denne sansning kan beskrives fysiologisk (gennem bestemte stimuli af bestemte sanser og sanse-receptorer) eller kemisk som forskellige stoffers møder og transformationer. De deltagere, der havde en pædagogisk, sociologisk og kulturvidenskabelig baggrund, syntes derimod at opfatte smag som noget bredere; som noget, der er forankret i kulturelle og sociologiske processer, som noget, der bliver skabt i samspillet mellem individuel erindring eller erfaring og kollektive strukturer. Både de naturvidenskabelige og de humanistiske deltagere kunne dog sagtens se, at deres beskrivelse i sig selv ikke var fyldestgørende. Det var imidlertid svært at beskrive præcist, hvordan interaktionen mellem de to blikke på smag var, og hvordan disse to blikke kunne spille sammen. En fælles definition af smag var derfor ikke nogen enkel sag. Det hele kompliceredes endvidere af, at smag – modsat andre videnskabelige termer – også er et hverdagsord, som vi bruger i en række forskellige betydninger uden at tænke over det i vores almene kommunikation. Derfor har vi valgt ikke at låse os fast på en definition. Vi vil derimod forstå smag som et *tema*, der kan defineres og værdisafklares i forhold

til forskellige kontekster. Der er altså ikke tale om et konsensusorienteret, fast, præciseret begreb, men et værdi- og kontekstbåret tema.

Et naturvidenskabeligt smagsbegreb

For senere at kunne rette et kritisk blik på forskellige smagsbegreber og -forståelser i reviewets udvalgte studier vil vi her se lidt nærmere på nogle naturvidenskabelige tilgange til arbejdet med smag og den gennemgående smagsforståelse, der præger nyere smagsbeskrivelser på dette område. Her kan vi finde hjælp hos den danske biofysiker Ole G. Mouritsen, der også er ophavsmand til Smag for Livet og leder af dette center. Han har sammen med kokken Klavs Styrbæk skrevet en artikel med en gennemgang af naturvidenskabens smagsforståelse med titlen *Smag på naturvidenskaben*. Den del af smagen, der udelukkende foregår på tungen og i munden, beskriver de to forfattere på følgende måde:

Smag i betydningen, hvad vi sanser direkte på tungen og i mundhulen, er en kemisk-fysiologisk størrelse. Smagssansen er især lokaliseret på tungen næsten 9000 smagsløg. Smagen forudsætter, at smagsstofferne er opløst i mundvæskens og kan finde adgang, gennem smagsløgenes porer, til de mange smagsceller, som er en særlig slags nerveceller, der ligger tæt pakket i smagsløget som de enkelte fed i et hvidløg. I smagscellernes membraner sidder de forskellige receptorer, som er følsomme over for de fem forskellige grundsmage: *sur, sød, salt, bitter og umami*. Når smagsstofferne genkendes af og bindes til receptorerne, udløses der, via en række biokemiske processer, et elektrisk signal, som sendes til hjernestammen og derfra til hjernen (Mouritsen og Styrbæk 2015, 34).

Til forskel fra *humaniora*, kultur- og samfundsvidenskab eksisterer der én måde at forstå smag på i naturvidenskaben, i den forstand at man her anser smag som et sansefænomen, der formidler indtryk, der behandles i hjernen. Ny indsigt giver løbende forståelse for receptorerne og nervebanernes formåen, og for hvordan responsen på et indtryk kan give anledning til en bestemt smag. I naturvidenskaben er der en omverden, hvori der eksisterer nogle molekyler, som registres af et sanseapparat, der signalerer det registrerede til hjernen, hvilket fører til en proces, hvor hjernen kobler responsen på sanseindtrykkene til kognitive niveauer. At der er konsensus omkring smagsforståelsen, betyder, at de forskellige naturvidenskabelige discipliner belyser det samme fænomen, og de bygger alle sammen på hinanden. Så til forskel fra *humaniora*, kultur- og samfundsvidenskab, som på forskellig vis skaber mening og betydning i forhold til smag, spiller de naturvidenskabelige discipliner sammen, hvilket vi vil give

et eksempel på her ved at opliste fem naturvidenskabelige tilgange til smag: I) Smag alene i betydningen hvad der sanses direkte på tungen og i mundhulen, hvor smag anses som en kemisk-fysiologisk størrelse, der især er lokaliseret i tungen næsten 9000 smagsløg (Mouritsen & Styrbæk, 2014). II) Smag i sansefysiologisk betydning, hvor smag opfattes som en integreret multisensorisk proces omfattende den kemiske smag, lugten, mundfølelsen, synet og hørelsen (Shepherd, 2012). Her er smag udtryk for makrosensorers interaktion, dvs. de forskellige sanseindtryks betydning for smagen. Pointen er, at alle fem sanser er i brug, når vi smager (Khandelia & Mouritsen, 2012). Nogle forskere er særligt optaget af mundfølelse, hvor der blandt andet er tale om kemiske eller mekaniske reaktioner, der ikke er med i den primære grundfølelse, og her er det ikke de fem grundsmage: sødt, surt, bittert, salt og umami, der er centrale, men kemiske eller mekaniske reaktioner eller bindinger til receptorerne på tungen. *Kemestesi* beskriver hudens og slimhindernes følsomhed over for kemiske påvirkninger, der medfører irritation, smerte eller skade på celler og væv, og *astringens*, også kaldet snerpning. Begge er mekaniske påvirkninger af slimhinderne (Mouritsen og Styrbæk 2014). III) Smag i neurologisk forstand, hvor smag er udtryk for det 'billede', der opstår i hjernen, når der smages. På engelsk betegner *flavour* den samlede mængde smagsindtryk. Vi har desværre ikke et tilsvarende begreb på dansk. Alle komponenterne i *flavour* benytter sig af kranienerver for at kommunikere med hjernen. Mouritsen beskriver, hvordan især tre kranienerver: den første lugtenerven, den anden synsnerven og den femte såkaldte trigeminale nerve spiller en stor rolle for denne *flavour*-kommunikation. Han beskriver også, hvordan man smagsneurologisk typisk er optaget af smag som en fysisk-kemisk størrelse, men også og især af lugtens og mundfølelsens betydning for smagsindtrykket (Mouritsen og Styrbæk 2014b). IV) Neurogastronomi, der trækker på ovenstående smagsneurologiske erkendelse af, at smagen (*flavour*) dannes i hjernen. Her ses smag i sammenhæng med følelser, erindringer, sprog, læring, bevidsthed og dermed madpræferencer (Shepherd 2012), og smagen får betydning for spisning – hvorfor vi kan lide den mad, vi kan lide (Prescott 2012). Neurogastronomien udgør her et videnskabeligt grundlag for gastronomien. V) Gastrofysik, hvor smag betragtes i bred forstand som noget, der udspringer af råvarens kemiske opbygning, biokemiske processer og fysiske egenskaber. Kombineret med viden, smagsindtryk og -erindringer udgør gastrofysikkens brede smagsbegreb en rampe for læring. Gastrofysikken søger nemlig at integrere læring og mad i smagsundervisning, og smag anses som motor for at skabe interesse og motivation for madkundskab blandt børn og unge (Mouritsen 2014; Mouritsen og Styrbæk, 2014b).

Kulturelle smagsbegreber

Flere forskellige kulturforskere og sociologer har givet deres bud på et smagsbegreb. Disse fokuserer ofte på den betydning og på den funktion, smagen tilskrives i bestemte kontekster, og på hvordan smag indgår i sociale og kulturelle kommunikationssystemer. Et af de mest elaborerede og diskutererede bud i moderne madforskning er uden tvivl det, der er fremsat af den franske sociolog Pierre Bourdieu i bogen *La distinction* (1979). Bourdieus originale pointe er, at smag ikke reflekterer den enkeltes unikke, fysiologiske smag, men derimod afspejler den enkeltes sociale position og baggrund: "Smag klassificerer og klassificerer den, der klassificerer" er en parole, som fanger essensen af Bourdieus analyse (Bourdieu 1979, VI). Smag er altså en differentieringskunst, hvor smag og ikke mindst afsmag fungerer distinktivt inden for klasserne i en social proces, hvor de forskellige klasser distingverer sig fra de andre som hinandens antimodeller og skaber kollektiv identitet inden for gruppen gennem dyrkelsen af bestemte smagsidealer. Sådanne distinktive smagsfællesskaber fungerer især negativt. Bourdieu understreger nemlig, at "den sociale identitet defineres og bekræftes i forskellen" (ibid, 191), og smag er netop en central forskelsmarkør.

Man finder utallige af sådanne nye smagsfællesskaber eller smagsstammer i den aktuelle madkultur: slow food, palæo, raw food m.fl. Dog skal man nok ikke glemme, at madkulturen stadigvæk rummer et klasseperspektiv, da disse distinktive grupperinger primært 'rekrutterer' personer, som har økonomisk og kulturelt overskud til at indgå i sådanne stammefællesskaber.

Den distinktive funktion, som den aktuelle madkulturs forskellige smagsidealer har, bruges ikke kun af disse smagsstammer. Det er noget, vi alle sammen bruger i hverdagsinteraktioner til at vurdere, forstå og kommunikere i forskellige sociale situationer: når vi betragter indkøbskurven hos dem foran os i køen i supermarkedet, når vi skal vælge mellem økologiske eller ikke-økologiske madvarer, når vi tager en ret med til frokosten på arbejdet ... Der er sket en radikal ændring fra dengang, Bourdieu skrev sin bog, og til i dag: rammerne og grænserne for smagsidealer mellem de sociale lag er blevet mere flydende i takt med en større middelklasse og en større tilgængelighed af alverdens fødevarer. Man kan således måske tale om en form for demokratisering af madkulturen, som de canadiske sociologer Josée Johnston og Shyon Bauman påpeger i deres bog *Foodies: Democracy and Distinction in The Gourmet Foodscape* (ref.) De understreger dog også, at det på ingen måder betyder, at "anything goes". Der opstår nye smagshierarkier og smagskoder ikke mindst i den 'boomende foodie-kultur', hvor en kulturel (og økonomisk) overklasse netop bruger madkulturen til at

opnå status. Så selvom koderne for og forståelserne “god” og “dårlig” smag er blevet mere flydende, kontekstuelle og forhandelbare end i det mere opdelte klassesamfund, som Bourdieu beskrev, så har idéen om, at smagen distingverer, stadigvæk sin gyldighed. I forlængelse af Johnston og Baumans revision af Bourdieu udbygger de amerikanske kulturforskere Katie LeBesco og Peter Naccarato denne pointe ved at lancere begrebet kulinarisk kapital: “We use the concept of culinary capital to understand how and why certain foods and food related practices connote and confer status and power on those who know about and enjoy them” (Naccarato og LeBesco 2012, 3).¹⁰

Denne Bourdieu-inspirerede tradition for mad- og smagsstudier, som vi har præsenteret her, analyserer altså, hvordan smag fungerer som kommunikations- og forhandlingsmiddel i sociale sammenhænge. De postbourdieuske studier har ofte et kritisk blik på, hvordan smagsudtryk og smagskoder fungerer klassificerende. Et blik, der typisk fokuserer på, hvordan madkulturer og deres forskellige smagsidealer markerer social ulighed, da de understreger og forstærker hierarkier og grænser mellem forskellige sociale grupper.

En af de ting, man kunne kritisere ved det bourdieuske perspektiv på smag, er, at det ikke levner plads for den individuelle oplevelse og kropslige erfaring, som smagsprocessens også er. Der bliver således ikke rum for det sanselige som andet end et resultat af den sociale identitet. Selvom denne kritik kan have sin rigtighed, finder vi, at det er meget vigtigt at holde fast i pointen om, at den sanselige smagsoplevelse altid er indlejret i en social sammenhæng, som den ikke kan løsrides fra. Der findes ikke en akulturel smagsoplevelse. Natur og kultur, oplevelse og opdragelse vil altid være uløseligt sammenflettet i smagsoplevelsen.

Der kan således siges at være ekstremt langt fra det naturvidenskabelige smagsbegreb til det kulturvidenskabelige, og et centralt problem i mange studier af smag, herunder flere af dem, der vil blive gennemgået i det følgende, er, at smagsbegrebet ikke er ordentligt værdisafklaret eller præciseret. Det skyldes ofte, at begrebet tages for givet, eller at det ikke er ordentligt præciseret, hvilken “del” af smagen der undersøges, eller hvilket perspektiv der lægges på smag.

I den humanistiske forskning arbejder vi ofte med en kulturel forståelse af smag

¹⁰ Dette begreb er naturligvis inspireret af et andet Bourdieu-begreb, nemlig kulturel kapital (Bourdieu 1983) – for en tilgængelig fremstilling af Bourdieus kapitaltænkning, se Wilken 2011, 57-64.

der er forholdsvis tæt på den Bourdieu-inspirerede traditions smagsbegreb. I den pædagogiske forskning er vi som oftest optaget af muligheder for at lære om og gennem smag og kobler didaktisk forskning (Kruse & Wistoft, 2011) og sundhedspædagogisk forskning (Wistoft, 2012) til smagsbegrebet. I dette review lægger vi os ikke fast på ét smagsbegreb, da vi ikke vil teoretisere smag, men analysere de smagsbegreber, der bliver brugt i de analyserede værker. Vi vil altså forholde os empirisk-analytisk snarere end teoretisk til smagsbegrebet, idet en central del af reviewet bliver at kortlægge de forståelser af smag, som præsenteres i de inkluderede videnskabelige studier. Det kommer vi nærmere ind på i næste kapitel.

LÆRING

Det andet centrale begreb i dette review er læring, da vi er interesseret i, hvordan man har forsket i undervisning i smag, herunder i formålet med denne undervisning og i evalueringen af den; ikke mindst de erkendelsesformer, der kobles til smag i undervisningen.

I vores forståelse af pædagogik og didaktik skelner vi mellem tre centrale begreber. For det første har vi *læring*, som er den individuelle proces, den enkelte har i forbindelse med et erkendelsesarbejde. Under læring kan vi skelne mellem på den ene side intenderet og på den anden side realiseret læring. Den intenderede læring rummer pædagogiske mål, som bygger på idealer, ambitioner eller forventninger; altså de mål, som en underviser har med en bestemt pædagogisk aktivitet. Heroverfor kan man tale om en realiseret læring, som dækker over det faktiske udbytte, et barn eller en elev får ud af en bestemt pædagogisk aktivitet. Hvor den intenderede læring er generaliseret ambition, der er koblet til kommunikationen i den pædagogiske aktivitet, er den realiserede læring en individuel og ofte meget forskellig oplevelse, som kan være mere eller mindre tæt på den intenderede læring. For det andet har vi *undervisning*, som betegner en kommunikativ begivenhed, hvori der foregår en pædagogisk aktivitet. Det er altså ikke en indre erfaring, men en kommunikationssituation. Der kan således godt foregå undervisning, uden at der foregår læring, for eksempel når den intenderede læring ikke bliver til realiseret læring. Der er også den mulighed, at undervisningen stimulerer en anden form for læring end den intenderede (Kruse & Wistoft, 2011). For det tredje er der *uddannelse*, som er den styrende ramme eller organisation, som undervisningen foregår i, og som undervisningen både fagligt og ideologisk set må legitimeres gennem (Wistoft, 2009).

I dette review vil vi fokusere på både den intenderede og den realiserede læring. Den intenderede læring, vi er interesseret i, er den, der er koblet til undervisning i smag i de undervisningsforløb og i den forskning, der beskrives i udvalgte studier, samt de læringstilgange, studierne peger på for at facilitere læringsambitionerne. Læringstilgange er altid styret af bestemte værdisæt, som afspejler pædagogisk ideologiske grundtanker, og på baggrund af disse grundtanker prioriteres bestemte erkendelses- og vidensformer. Det er disse værdisæt og grundtanker, samt de læringspraksisser der bliver praktiseret i studiernes smagsundervisning, vi vil analysere i dette review. Ligeledes er vi interesseret i de læringsresultater eller de udbytter, der er resultatet af den enkelte intervention eller tilgang; med andre ord den realiserede læring.

MAD OG BØRN

I forhold til disse værdisæt og læringstilgange, som vi vil analysere, er det vigtigt at understrege, at vi fokuserer på børn. Mad synes at være et meget vigtigt felt i forhold til opdragelse af børn. Fra fødslen er kerneopgaven for forældre at sørge for, at deres barn får mad – og vel at mærke i rette mængder og i en variation, der er tilpasset barnets udvikling. Denne opgave overtages i nogen grad af andre voksne, i takt med at barnet institutionaliseres, og formålet med madopdragelse er således at hjælpe barnet til at tage ansvar for egen mad og ernæring, hvilket er en central del af det at blive voksen. Hermed også sagt, at det er et vigtigt felt i forholdet mellem børn og voksne. Et felt, hvor voksne både udviser omsorg for og styrer børn og deres kroppe. Et felt, der barndommen igennem er styret af daglige mere eller mindre intime udvekslinger mellem børn og voksne. Disse udvekslinger er både verbale, kropslige, affektive etc. og sker inden for en række forskellige rum og rammer, hvoraf nogle er familiære, andre institutionaliserede, nogle private, andre offentlige, nogle er superkontrollerede, andre afslappede ... Således er de også styret af forskellige forestillinger om barnet og barnets behov og udvikling. Den danske antropolog Susanne Højlund taler om 'barndoms konstruktioner' (Højlund 2002). Her er flertalsformen vigtig, da børn optræder forskelligt i forskellige kontekster. Dette hænger ikke mindst sammen med de forskellige voksnes divergerende forestillinger om 'barnet'. Gennem analyser af tre forskellige professionelle kontekster (skole, SFO og sygehus) viser Højlund, at de forskellige fagligheders forståelser af barnet er forskellige, hvilket påvirker børnenes opførsel i de forskellige sammenhænge.

De rum og rammer, vi beskæftiger os med i det følgende, er institutionaliserede og læringsrelaterede. De har til opgave at forme barnet og dets vaner. Hvordan denne "formning" defineres, er ikke universel eller konstant. Barndoms-konstruktionen ændres altså ikke bare på tværs af forskellige rum i et synkront perspektiv, men også på tværs af forskellige perioder i de enkelte institutioner i et diakront, historisk perspektiv. Som Susanne Højlund også påpeger, så kan forskellige og modstridende barndoms-konstruktioner eksistere simultant. Hun fremhæver to poler i den aktuelle debat. På den ene side er der optimisterne, der mener, at børn aldrig har haft det bedre end i velfærdsstatens smørhul, hvor kompetente forældre og en opmærksom stat passer på dem og giver dem rum til udfoldelse. På den anden side finder vi pessimisterne, som påpeger, at moderne børn er ukoncentrerede, asociale og usunde (Højlund 2002).

I dominerende diskurser om mad og børn synes pessimisterne at have det klare overtag. Vi hører konstant om "fedmeepidemier" og "sukkerchok", om stigninger i antallet af diabetikere og allergikere. Voksnes forestillinger om børns madvaner betoner risiko og sygdom (Wistoft, 2014). Samtidig konstrueres mad også som et område, der potentielt kan kurere de "ukoncentrerede, asociale og usunde" moderne børn, hvis børnene vel at mærke indtager den rette kost. Mange af de ernæringspolitiske initiativer, der målrettes børn, skabes på baggrund af disse tankegange og logikker. Herved konstrueres moderne børns forhold til mad som noget, der må overvåges og disciplineres af voksne, ellers vil den moderne overflodskulturs mange fristelser korrumpere børnene. De danske kommuners "Nul sukker"-politik er et ekstremt eksempel på denne normativitet, som styrer forståelsen af børns forhold til mad, og som motiverer mange af de politiske, uddannelsesmæssige og forskningsmæssige initiativer på dette område (Martinsen, 2013).

Det er i denne sammenhæng sigende, at børneinstitutioner taler om kost og kostplaner, mens det er svært at forestille sig, at en kantine for voksne ville have en "kostplan". Her ville man tale om madplan eller menu. Når mad betegnes som kost, signaleres et ensidigt fokus på ernæring og ikke på nydelse, konvivialitet og alle de andre elementer, som også er en del af det at spise. Således har smagsundervisningen en mulighed for at ændre fokus i forholdet mellem mad, børn og læring på flere planer. For det første ved at åbne for et fokus på den individuelle oplevelse af maden fremfor objektive kategorier, som kosten beskrives igennem. For det andet ved at give plads til nydelsen og lystbetonede aspekter af det at spise fremfor pessimistiske kategorier som risiko, frygt og skyld. Og for det tredje ved at fokusere på muligheder for at lære børn at træffe

kritisk begrundede madvalg ud fra viden og erfaringer med smag. Det er denne forforståelse, vi har i forbindelse med analyserne af reviewets inkluderede studier.

Når vi i det følgende analyserer litteraturen om børn, smag og læring med fokus på viden og værdier, er det således også vigtigt at prøve at forstå, hvad det er for en barndom som konstrueres i studiet: Hvilke kompetencer og handlemuligheder anses barnet for at have? Hvilke mangler? Hvad kan og skal disciplineres? Hvordan vægtes sundhed over for nydelse? Hvordan vægtes børnenes kritiske stillingtagen?

KAPITEL 3: METODE, KORPUS OG ANALYTISK PERSPEKTIV

Dette videnskabelige review har til formål at kortlægge og diskutere eksisterende forskning inden for området børn, smag og læring. I forhold til vores perspektiv (jf. beskrivelsen af Smag for Livet) har vi valgt særligt at fokusere på studier, der direkte berører undervisning relateret til smag.

Der er foretaget en systematisk litteratursøgning i udvalgte databaser og derefter en systematisk selektion af litteratur i flere faser. Det skal dog bemærkes, at dette ikke er et systematisk review, men et videnskabeligt review. Det systematiske review har til formål at give en oversigt og kvalitetsvurdering af forskning inden for et bestemt område med det formål at orientere (ikke-videnskabelige) beslutningstagere om, hvad forskning af høj kvalitet siger om et bestemt emne.¹¹ Det videnskabelige review er en faglig diskussion af, hvordan man anskuer forskningen om et bestemt emne ud fra et bestemt perspektiv. Her er kvalitetsvurdering erstattet af en faglig diskussion. I vores tilfælde er perspektivet det læringsperspektiv, der blev præsenteret i indledningen, og som er en del af grundlaget for Smag for Livet. Vi vil således ikke vurdere kvaliteten af studierne, hvoraf mange situerer sig inden for bestemte videnskabelige fagligheder, som ikke er vores kernefelter. Vi vil derimod diskutere dem med blik for læring, mad og børn ud fra vores værdiafklarede smagspædagogiske perspektiv. Flere af studierne kan fx være vurderet som havende høj videnskabelig faglighed ud fra et sensorik-perspektiv, hvor vi godt kan have nogle kritiske kommentarer til fx metode og konklusion set ud fra vores pædagogiske perspektiv. Vi har dog naturligvis ekskluderet studier, der ikke var videnskabelige, og har kun inkluderet peer-reviewed artikler. Vi har ikke fravalgt studier, fordi vi var uenige i deres konklusioner eller deres teori- eller værdigrundlag eller metodiske design. Vi har dog diskuteret sådanne forbehold kritisk i litteraturgennemgangen og den afsluttende tematiske syntese.

Reviewprocessen består af seks trin:

- I. Etablering af protokol (søgestrategi, reviewspørgsmål, søgeord, søgesteder, inklusions- og eksklusionskriterier).
- II. Screening (selektion), mapping (sortering), scoping (kvalitetstjek), vurdering af studier ud fra inklusions- og eksklusionskriterier.

11 Ang. det systematiske review, se Johannsen og Pors 2013.

- III. Vurdering af studier med henblik på in- eller eksklusion af studier efter generelle forskningskriterier.
- IV. Ekstrahering af de data, der inkluderes i studiet.
- V. Syntese – i dette review er valgt en tematisk struktureret narrativ syntese, der opsummerer konklusionerne, smagsbegreberne/-forståelserne og læringstilgangene fra de inkluderede studier.
- VI. Rapportskrivning.

I forhold til litteratursøgning har vi brugt følgende søgeord:

Taste AND Food AND Learning OR Education AND Children OR Students

Vi prøvede også med andre kombinationer og erstattede bl.a. “taste” med “sensory education”. Dette førte dog ikke til, at vi fandt flere studier, som levede op til søgekriterierne. På baggrund af samtaler med fagreferent Anders Nyegaard Mikkelsen, AU Library, Campus Emdrup, søgte vi på databaserne Proquest, Francis og Google Scholar. Proquest blev udvalgt, da den indeholder de engelsksprogede fagdatabaser, som kunne være af relevans for emnet, og som var tilgængelige gennem AU Library på dette tidspunkt. Francis er en fransksproget database, som vi også fandt, kunne være relevant, da smagsundervisning har været af stor vigtighed i det franske sprogområde. Søgningen i Francis – som naturligvis var med en oversættelse af de engelske søgeord – gav dog ikke noget resultat. Google Scholar blev valgt, da den er den største videnskabelige database. Problemet med Google Scholar er dog, at databasen ikke oplyser, hvor den har sine data fra. Derfor kan vi ikke præcist sige, hvor stor en del af litteraturen, den dækker eller mangler, men sammen med Proquest og Francis blev det skønnet at være en ret dækkende litteratursøgning. Denne søgning og screening blev gennemført i september 2014 med assistance af Jonas Stejn Klotz, der var praktikant i Smag for Livet. Den resulterede i et korpus på 15 studier.

Litteratursøgningen blev suppleret af en fastscreening af alle litteraturlisterne til alle de artikler, der levede op til inklusionskriterierne, hvilket ikke førte til inklusion af flere studier i korpus. Endvidere blev der ført en samtale med Mette Vang Mikkelsen, forsker ved Integrated Food Studies, Aalborg Universitet, som er ved at færdiggøre en ph.d.-afhandling om børn og maduddannelse. Ved denne samtale blev vi opmærksomme på et studie, der ikke var dukket op ved databasesøgningerne. Desuden blev vi opmærksomme på et hollandsk studie, der ville blive publiceret efter søgningen. Begge blev inkluderet.

I screening af søgeresultaterne anvendte vi følgende inklusionskriterier, således at de inkluderede værker skulle være

- Peer-reviewed og publicerede
- Publiceret inden for de sidste 10 år dvs. fra 2004 og frem til ultimo 2014
- Fokuseret på børn, smag og læring og/eller undervisning
- I udvælgelsesprocessen screenede vi abstracts i forhold til disse kriterier, og i tvivlstilfælde læste vi hele tekster.
- Google Scholar-søgning gav 453.000 hits. Dem kunne vi naturligvis ikke kigge igennem alle sammen, så vi nøjedes med de første 30 sider (600 hits) og valgte at stoppe der, da der ikke havde været noget af interesse på de sidste 10 sider (200 hits). Proquest-søgningen gav 322 hits, som vi kiggede igennem alle sammen, og med denne screening blev korpus reduceret til 4 tekster.

Oversigt over litteratur

Google Scholar

1. *Effect of Sensory Education On Willingness to Taste Novel Food In Children*Reverdy et al. (2008)
2. *Food Neophobia and "Picky/Fussy" Eating in Children: A Review.* Dovey et al. (2007)
3. *Role of Parents in the Determination of the Food Preferences of Children* Benton (2004)
4. *Growing Youth, Growing Food: How Vegetable Gardening Influences Young People's Food Consciousness and Eating Habits* Libman, Kimberly (2007)
5. *A Garden Pilot Project Enhances Fruit and Vegetable Consumption among Children* Heim et al. (2009)
6. *School Gardens: An Experimental Learning Approach for a Nutritional Education Program to Increase Fruit and Vegetable Knowledge, and Consumption among Second-grade Students.* Parmer et al. (2009)
7. *Sensory Education Decreases Food Neophobia and Encourages Trying Unfamiliar Foods in 8-12-year-old Children* Mustonen et al. (2009)
8. *Familiarity with and Affective Responses to Foods in 8-11-year-old Children. The Role of Food Neophobia and Parental Education.* Mustonen et al. (2012)
9. *Appetizing Learning in Swedish Comprehensive Schools: An Attempt to Employ*

Food and Tasting in a New Form of Experimental Education.
Jonsson et al. (2005)

Proquest

10. *The Development of a Taste Education Program for Preschoolers and Evaluation of a Program by Parents and Childcare Personnel.*
Shon et al. (2010)
11. *It's Good to Talk: Children's Views on Food and Nutrition*
McKinley et al. (2005)
12. *Should healthy Eating Programmes Incorporate Interaction with Foods in Different Sensory Modalities? A Review of the Evidence.*
Dazeley et al. (2011)
13. *Effect of Sensory Education on School Children's Food Perception: A 2-year Follow-Up Study*
Mustonen et al. (2008)

Fra Mette Vang Mikkelsen

14. *Sensory Education Program Development, application and its therapeutic effect in Children*
Kim and Chung (2013)
15. *Effect of Dutch School-Based Education Programme 'Taste Lesson' on Behavioural Determinants of Taste Acceptance and Healthy Eating: a Quasi-Experimental Study*
Battjes-Fries et al. (2014).

Vi var noget overraskede over, hvor relativt lidt forskning der er lavet inden for dette felt, når man tænker på, hvor meget forskning der er lavet om børn og ernæring. Det kan være en indikator på, at feltet er relativt nyt eller uudforsket.

I vores arbejde med teksterne og syntesen har vi først lavet resuméer af teksterne og kortlagt formål, metode, konklusion, smagsbegreb og læringstilgang. Herefter har vi læst teksterne igen med henblik på at lave en syntetiserende kortlægning af tematiske fikspunkter på tværs af studierne og for at danne grobund for diskussion. I forhold til denne tværgående syntese har vores anden læsning af teksterne været styret af følgende spørgsmål:

- Hvilke værdier, erkendelses- og vidensformer kobles til smag i de udvalgte studier?
- Hvilke pædagogiske ideologier og hvilke læringstilgange kobles til smag i disse studier?

KAPITEL 4: PRÆSENTATION AF LITTERATUREN

Reviewet bygger på 14 peer reviewed artikler. Heraf er tre reviews, mens de øvrige udgøres af case- og interventionsstudier.

LITTERATURREVIEWS OG ANDRE LITTERATURSTUDIER

Dovey et al. (2007) beskriver i artiklen *Food Neophobia and 'Picky/Fussy' Eating in Children: A Review* to forskellige former for kræsenhed hos børn: neofobi og 'picky/fussy'-spisning med henblik på at fremme forståelsen af børns manglende indtag af frugt og grønt og derved være i stand til at forbedre de interventioner, der kan få børn til at spise mere frugt og grønt. De to former for kræsenhed defineres og adskilles gennem et litteraturreview, og artiklen diskuterer den eksisterende forskning på området. Neofobi defineres som et karaktertræk med total afvisning af ny eller ukendt mad, hvor 'picky/fussy'-spisning er afvisning af bestemte fødevarergrupper, så kosten bliver meget lidt varieret. Konklusionen er, at der adfærdsmæssigt og teoretisk er tale om to forskellige former for kræsenhed, der må bekæmpes, og Dovey et al. påpeger, at yderligere forskning i 'picky/fussy'-spisning vil kunne bidrage til at få flere børn til at spise frugt og grønt. Dovey et al. inkluderer mange forskellige faktorer i artiklens smagsforståelse. De skriver både om fysiologisk udvikling, kultur og kontekst og om personlig smag, der primært forklares som variationer af (afvigelser fra) den 'normale' fysiologiske udvikling. Således opereres der her med klare moralske forestillinger om rigtige vs. dårlige eller afvigende smagsidealer og smagspraksisser. Der gøres meget ud af at forstå forskellige grader af kræsenhed og 'diagnoser' med henblik på at stille neofobi og 'picky/fussy'-spisning til diskussion. Dermed bæres artiklen af et ønske om at forstå kompleksiteten og de mange faktorer, der er en del af fænomenerne. Smagslæringsprocessen fremstilles som en implementering og internalisering af sunde værdier og rette valg hos børnene. Der efterlyses en flersidet tilgang til at lære børn selvstændigt at vælge at spise frugt og grøntsager. Læringsens formål er dermed fastlagt, mens indhold og form stilles til diskussion.

Benton (2004) fremhæver i *Role of Parents in the Determination of the Food*

Preferences of Children forældrenes vigtige rolle i forhold til udvikling af børns sunde smagspræferencer. Artiklen er en diskussion af tidligere forskning inden for forældreuddannelsesområdet. Konklusionen er, at uddannelse af forældre i forhold til børns personlige udvikling herunder udviklingsmæssige stadier kan anvendes til at opdrage og vejlede børn i forhold til mad og (måske) hjælpe med at give børnene sundere smagspræferencer og dermed forhindre fedme. Benton tager primært afsæt i en fysiologisk forståelse af smag med fokus på forholdet mellem smag og alder – dog betones det flere gange, at konteksten er central. Børn er mere tilbøjelige til at spise og dermed smage i en følelsesmæssigt positiv atmosfære. Benton gør direkte op med tvang i forhold til ændring af børns madpræferencer, endvidere betones det, at formidling og information om sundhed heller ikke påvirker børn. Dog peger han på, at restriktioner i forhold til bestemte usunde fødevarer øger børnenes præferencer for det sunde. Forældrene ses således som en aktiv partner i børns udvikling af (en sundere) smag.

Dazeley et al. (2011) stiller i et review spørgsmålet *Should healthy Eating Programmes Incorporate Interaction with Foods in Different Sensory Modalities?* De vil altså undersøge, om de forskellige sanser bør inkluderes i undervisning i sund ernæring. Reviewet gennemgår en række studier. Udvalget omhandler ikke kun andre smagsundervisningsstudier, men også sensoriske *exposure*-studier. Reviewet kritiserer flere studier, der evaluerer smags- og sanseundervisning, for ikke at have kontrolgrupper eller undersøge langtidseffekter ordentligt. Således påpeger forfatterne, at der er gode argumenter for at droppe den eksperimenterende smagsundervisning og skolehaveprojekter til fordel for en indsats, der trækker på “psychological principles of modelling and rewarding healthy eating behaviour”. Det anbefales endvidere, at der forskes yderligere i alle fem sansers betydning for mad- og smagsundervisning samt neofobireducerende indsatser i forhold til børn. Artiklen slår et slag for en multisensorisk forståelse af smag og for at inddrage det sanselige i ernærings- og smagsundervisning, men med det bestemte formål at få mere frugt og grønt i børnene. Endvidere rummer studiet altså en tydelig kritik af den eksperimenterende smagsundervisning og mener, at mere modelleringsorienterede tilgange er at foretrække.

CASE- OG INTERVENTIONSSTUDIER

Reverdy et al. (2008) har i studiet *Effect of Sensory Education on Willingness to Taste Novel Food in Children* sat det mål at undersøge en neofobireducerende

effekt af det franske smagsundervisningskoncept “Les classes du Goût” hos skoleelever i alderen 8-10 år. Forsøgseleverne (N=90) gennemførte “Les classes du Goût” og blev derefter smagstestet med ukendt mad. En neofobi-skala (AFSN) og en skala, der kan bruges til at beregne villighed til at smage på ukendt mad (WTNF), blev anvendt i spørgeskemaer, som skoleeleverne besvarede før og efter smagsundervisningen, og sammenlignet med en kontrolgruppe af samme størrelse (N=90). En opfølgende test blev foretaget 10 måneder senere. Konklusionen er, at den smagsuddannede gruppe udviste større åbenhed for ny mad efter deltagelse i “Les classes du Goût” i forhold til kontrolgruppen. Denne forskel var dog forsvundet i forbindelse med det opfølgende studie. På den baggrund konkluderes det, at smagsundervisning har en effekt på børns ‘madmod’ – dog kun i forlængelse af smagsundervisningen. Smag forstås som et objektivt og primært fysiologisk fænomen, der er generaliserbart. Studiet viser ikke nogen videre refleksion over, hvad smag er, eller hvordan den indgår i børnenes verden. Der er snarere tale om en sygeliggørelse af neofobi hos børn, da artiklen implicit fremsætter en kur mod fænomenet. Reverdy et al. betoner vigtigheden af sensorisk uddannelse for børn og opererer med et meget klart defineret mål. De fysiologiske forestillinger om smag giver kun i meget ringe grad plads for børnenes proaktive agens i deres læreproces. Det smagsdidaktiske formål består i at adfærdsmodificere børnene mod mindre grad af neofobi.

Libman (2007) har i artiklen *Growing Youth, Growing Food: How Vegetable Gardening Influences Young People’s Food Consciousness and Eating Habits* undersøgt, hvordan skolehaver kan bruges til at bevidstgøre unge om ernæringsrigtig mad og ændre deres spisevaner. Udgangspunktet er projektet ‘Brooklyn Botanic Garden Children’s Garden’. Der anvendes en kvalitativ undersøgelsesmetode bestående af både semistrukturerede fokusgruppeinterviews og individuelle interviews, rundvisninger i haverne af de unge, observationer af havearbejdet og analyse af Brooklyn Botanic Garden Children’s Gardens beskrevne materiale. Konklusionen er, at grøntsagsdyrkning forbedrer de unges ‘gartneres’ adfærd, hvad angår kost og ernæring. Havearbejdet ændrer deres forhold til madlavning og bevidsthed om ernæring på en række områder – især den sociale interaktion, der sker gennem havearbejdet, høsten af egne grøntsager, det at dele med hinanden samt at tilberede og spise mad sammen skaber ny viden, nye færdigheder og holdninger blandt de unge. Libman påpeger, at det i højere grad bør tænkes ind i fremtidige projekter. Studiet tager ikke direkte udgangspunkt i smag, men i rå- og fødevarerbevidsthed (*food consciousness*) og madvaner (*food habits*). Et afsnit om ændringer i de unges smagskompetencer og øvrige nye kompetencer beskrives kort, uden teoretisk refleksion. Der peges på, at de unge både

har lært at skelne mellem nye smage og at smage friskhed. Smagsoplevelserne kobles endvidere til visuelle oplevelser. Læringen i forhold den øgede rå- og fødevarerbevidsthed og de ændrede madvaner kobles direkte til bekæmpelse af fedme, hvilket er det overordnede mål. Det betones, at såvel det praktiske arbejde (*hands on*) og stedet er vigtige læringselementer. Havernes æstetik fremhæves som noget, der spiller en vigtig rolle for et vellykket læringsudbytte med hensyn til mad og smag.

Heim et al. (2009) har ligeledes undersøgt et haveprojekt og beskriver i artiklen *A Garden Pilot Project Enhances Fruit and Vegetable Consumption among Children*, hvordan havearbejde med tilhørende smagstest kan få børn til at spise mere frugt og grønt. Studiet baseres på en analyse af et 12 ugers havebaseret ernæringsuddannelsesprogram på en sommerskole. Der anvendes baseline og follow up tests (McNemar's test og Wilcoxon's test) til at fremskrive børnenes evaluering af programmet og deres ændrede frugt- og grøntindtag. Der er ingen kontrolgruppe. Konklusionen er, at det lader til, at havearbejde kan føre til større frugt- og grøntindtag hos børn. Børnene rapporterer en høj grad af nydelse i forbindelse med aktiviteterne, hvor både smagstest og madlavning med frugt og grøntsager indgår. Heim et al. påpeger imidlertid, at yderligere studier er nødvendige – også for at få klarlagt, hvilken rolle alder, køn og andre sociale kategorier spiller. Smag er en central del af arbejdet med børnene bl.a. gennem testsmagning, men smag ses dog her primært som barriere mod at få mere frugt og grønt i børnene og ikke som kilde til nye former for læring eller erkendelse. Smag er noget, der skal overvindes, hvilket testsmagningen, grøntsagsdyrkingen og madlavningen skaber mulighed for at ændre på. Heim et al. betoner, at det er vigtigt, at eksperimenterende læringsaktiviteter med fokus på praktiske erfaringer (*hands on*) og sjove aktiviteter, herunder smagning, kan forbedre børns forhold til og indtag af frugt og grønt. Det er slående, at selve smagsoplevelsen ikke er en del af læringselementerne. Det overordnede formål er at fremme børnenes sunde spisevaner og øge frugt- og grøntindtag. Den pædagogiske præmis er aktiv deltagelse i noget sjovt og praktisk i haverne. Børnene er ikke selv med til at sætte dagsordenen for, hvad de gerne vil lære.

Parmer et al. (2009) undersøger ligeledes skolehavers virkning på skolebørns viden om, præference for og indtag af frugt og grønt. I artiklen *School Gardens: An Experimental Learning Approach for a Nutritional Education Program to Increase Fruit and Vegetable Knowledge, and Consumption among Second-grade Students* beskriver Parmer et al. et interventionsstudie med ernæringsundervisning og havearbejde fulgt op af elevernes selvrapporterede svar på effekten af: spørgeskemaer, inter-

views under smagning og vurdering samt gennem observationer i kantinen på en grundskole. Interventionen er designet og gennemført i samarbejde med tre elevgrupper: 1) eleverne får ernæringsundervisning og deltager i havearbejde, 2) eleverne får udelukkende ernæringsundervisning og 3) en kontrolgruppe, som hverken modtager ernæringsundervisning eller deltager i havearbejdet. Konklusionen er, at skolehaver kombineret med ernæringsuddannelse kan øge eleverns viden om frugt og grønt og skabe sundere madvaner i betydningen større frugt- og grøntindtag. Smag anses som en variabel, der kan sige noget om børnenes madvaner og børnenes egne smagsvurderinger og bruges som målestok i forhold til, om eleverne er blevet bedre til at spise frugt og grønt. At lære at smage på frugt og grønt har positiv indflydelse på elevernes madvaner, hvilket skolehaverne tilskynder. Smag fremstår som et redskab til en mere ernæringsrig kost, samtidig med at elevernes smag(e) fremstilles som en barriere for det sunde liv, men også som noget, der kan og bør ændres eller fikses, og som derved også rummer vejen til et sundt liv. Hvad angår læring, vurderer Parmer et al., at gruppe 1, hvor eleverne både undervises i ernæring og deltager i havearbejde, har de bedste resultater. Her spiser eleverne mere frugt og grønt, og deres viden på området er øget mest sammenlignet med de to andre grupper. Det understreges, at undervisning i ernæring via smagstest har meget større effekt, når den kombineres med skolehavepraksissen. Havearbejdet forstærker den teoretiske undervisning, i og med at eleverne får mulighed for at reflektere over handling og oplevelse og dermed skabe bedre forståelse for nye begreber. Der er således tale om læring som en kombination af nye færdigheder og ny viden med tilhørende begrebsafklaring, der samlet set kan bruges til at fremme sunde madvaner.

Mustonen og Tuorila (2009) har undersøgt den neofobireducerende effekt af det franske smagsundervisningsprogram '*Les Classes du Goût*' i en finsk kontekst. I artiklen *Sensory Education Decreases Food Neophobia and Encourages Trying Unfamiliar Foods in 8-12-year-old Children* beskriver de børns smagspræferencer med afsæt i data hentet fra til forældre på to skoler i Helsinki i 8-12 års alderen, der har fået lidt, meget eller ingen smagsundervisning gennem et '*Les Classes du Goût*'-inspireret undervisningsprogram (N=92). Der opereres med baseline og follow up. Spørgeskemaerne blev besvaret af forældrene flere gange i løbet af de 18 måneder, som eksperimentet varede. Konklusionen er, at smagsundervisningen virker – neofobi reduceres, særligt blandt de yngste elever, og jo mere undervisning des bedre effekt (mindre neofobi), men effekten aftager over tid. Det anbefales, at smagsundervisning bør starte i 8 års-alderen – måske endda tidligere. Mustonen og Tuorila kobler smag til neofobi, som de anser for

at være et produkt af moderne livsstil, hvor forældrene ikke har tid til at producere balancerede og varierede måltider med forskellige smagsindtryk. Smag anses som en grundlæggende barriere for, at børn tør prøve at spise nyt og dermed øge alsidigheden i deres fødevarerindtag. Smag kan dog gennem smagsundervisningen fikses, så børnene kommer til at turde smage på nye madvarer. Dermed fremstår smag både som barriere og som redskab til et sundere liv. Undervisningen følger det franske forlæg, men er adapteret til en finsk kontekst. Denne adaptation præciseres ikke. Forældrene spiller en fremtrædende rolle, og deres livsstil betragtes som baggrund for neofobi-krisen. De inddrages samtidig som kompetente fortolkere af deres børns smag, da det er dem, der udfylder spørgeskemaerne. De indgår altså på ambivalent vis som både 'skyldnere' og kompetente voksne i forhold til børnenes smag og personlige udvikling.

Mustonen et al. (2008) følger op på et smagsundervisningsforløb i artiklen *Effect of Sensory Education on School Children's Food Perception: A 2-year Follow-Up Study*, og undersøger den sensoriske effekt af det finske SAPERE-projekt over en længere periode, 2 år efter endt smagsundervisning. Dette gøres vha. spørgeskemaer, der klarlægger børnenes smagspræferencer. Disse besvares af forældre til børn i alderen 8-12 år, der enten har fået lidt, meget eller ingen smagsundervisning. Skemaerne besvares flere gange i løbet af de 2 år. På denne baggrund konkluderes det, at langtidseffekten af smagsundervisningen er størst hos de yngste, og generelt at effekten er lille og inkonsistent. Studiet peger dog på, at børnene bliver mere kompetente i forhold til at beskrive smag gennem smagsundervisningen. Det anbefales således at sætte ind med smagsundervisning tidligt, måske allerede fra de første skoleår, dvs. før 8-års alderen. Smagsundervisningens pædagogik og smagsforståelse er identisk med de andre studier i denne SAPERE-tradition, men der er fokus på langtidseffekt.

Mustonen et al. (2012) har et lidt andet syn på empirien end de to forrige studier. I *Familiarity with and Affective Responses to Foods in 8-11-year-old Children. The Role of Food Neophobia and Parental Education* undersøger de, om forældres uddannelsesniveau spiller ind på børns forhold til smag og i særdeleshed i forhold til neofobi. Det gøres gennem en sammenlignende analyse af resultaterne fra spørgeskemaundersøgelserne (Mustonen et al 2008) med forældrenes uddannelsesniveau. På denne baggrund konkluderes det, at børn af forældre med højere uddannelse generelt har en mindre grad af neofobi – særligt er moderens uddannelsesniveau vigtig for begrænset neofobi. Artiklens forklaring er, at børn med veluddannede og formentligt rigere forældre i højere grad får stimuleret deres smag, da de pga. forældrenes højere kulturelle, økonomiske

og kulinariske kapital bliver eksponeret for en større alsidighed af fødevarer. Denne eksposition mindsker børnenes neofobi – særligt over for ‘etniske’ fødevarer. Børn af veluddannede forældre får derfor et højere ‘smagslitteracy’. Således er neofobi ikke kun betinget af det enkelte barns madpræferencer eller af smagsundervisning i klassen, men også af barnets sociale baggrund. Artiklen betoner smagsudviklingens sociale betingelser. Det sociale bliver ikke kun tydeligt i det smagsdidaktiske rum, hvor børnene kan påvirkes af hinandens velbehags- eller mishagsyttringer, men det sociale markeres også af børnenes baggrund. Det påpeges, at der i forhold til neofobi og smagsundervisning skal tages højde for sociale faktorer – dog reflekteres der ikke dybere over, hvilke pædagogiske konsekvenser denne påvisning af den sociale arvs indflydelse på børns smag kan/skal/bør have.

Jonsson et al. (2005) evaluerer i den svenske artikel *Appetizing Learning in Swedish Comprehensive Schools: An Attempt to Employ Food and Tasting in a New Form of Experimental Education* gennem fokusgruppeinterview med forskellige faggrupper på skoler og elever et forsøg med smagsundervisning i svenske skoler. Det konkluderes, at uddannelse i smag gennem praktiske øvelser giver eleverne kundskaber i forhold til mad, der potentielt vil kunne danne bro til sundhedsuddannelse og til bevidsthed om egne sanser. Derudover understreger studiet, at den eksperimenterende smagsundervisning har bidraget til at bygge bro mellem de forskellige faggrupper på skolerne, ikke mindst mellem det ofte lidt oversete og isolerede kantinepersonale og andre grupper. I dette studie forstås smag således ikke blot som et fysiologisk fænomen, men der åbnes også for et socialt fænomen, og der fokuseres særligt på, hvordan smagsundervisning har potentiale til at aktivere andre sociale dagsordner såsom samarbejde eller som facilitator af sundhedsundervisning. Det betones, at undervisning i smag åbner for nye sensoriske indtryk, samt at den kreative proces omkring smagsundervisningen kan bruges til undervisning i både det individuelle og det kollektive, sociale liv. Læringstilgangen og smagsbegrebet er således mere helhedsorienteret end i mange af de andre eksempler, da det sociale medtænkes både i forhold til smag og i forhold til kollektivet omkring undervisningen.

Shon et al. (2010) retter i studiet *The Development of a Taste Education Program for Preschoolers and Evaluation of a Program by Parents and Childcare Personnel* fokus på førskolebørn. Studiet er en evaluering af et sydkoreansk smagsundervisningsforløb baseret på Puisais’ smagsidealer. I denne adaptation af den franske smagsundervisning betones det legende som et middel. Flere af de smagsdidaktiske aktiviteter i det koreanske klasseværelse er ændret fra det

ret docerende franske forlæg til spilbaseret undervisning. I undervisningen er sundhed og smagsundervisning meget tæt forbundne, fx skal eleverne lære at spise mindre salt som en del af smagsundervisningen. Der er også tale om en form for afsmagsundervisning, hvor skadelige smage skal kunne identificeres for at blive undgået. Dette beskrives eksplicit og dikotomisk med en sondring mellem artificiel og rigtig (*actuel*) mad. Smagsundervisning skal give børnene mulighed for at sondre mellem kunstig og rigtig mad. Behovet for smagsundervisning og fremkomst af "kunstig mad" kædes sammen med sociale forandringer i senmoderniteten, ikke mindst kvindernes indtog på arbejdsmarkedet. Evalueringen er lavet via spørgeskemaer til forældre og pædagoger. Forældrene er meget positive over for smagsundervisningen og mener, at deres børn er blevet meget bedre til at genkende smage. Pædagogerne er også særdeles positive over for programmet. Det anbefales således at udvikle og forsætte programmet.

Kim & Chung (2014) har publiceret et andet koreansk studie med titlen *Sensory Education Program Development, Application and its Therapeutic Effect in Children* (Kim and Chung, 2014). Her arbejdes der med en innovativ læringsform i forhold til smag gennem inddragelse af IT og forskellige spilformater. Målet med studiet er at udvikle et sensorisk undervisningsprogram, der reflekterer den koreanske riskultur og kan give skolebørn indsigt i den "truede nationale kulturarv", og undersøge om sensorisk smagsundervisning har effekt på følelsesmæssig intelligens (EI – Emotional Intelligence). Studiet konkluderer, at denne undervisningsmetode er yderst effektiv og ændrer elevernes resultater i EI-tests radikalt. Smag kobles her således ikke bare til fysiologi, men også til emotionel balance og velvære, samt til en særlig national identitet, som smagsundervisningen således kan bruges til at fastholde. Dette studie er nok det i denne bog, der tilskriver smagsundervisningen flest positive effekter, da det både kan sikre national identitet og børns fysiske og psykiske sundhed.

McKinley et al. (2005) skiller sig med artiklen *It's Good to Talk: Children's Views on Food and Nutrition* noget ud i forhold til de øvrige af dette review's studier, da det ikke er en evaluering af et smagsprogram, men et studie, der fungerer som en slags forberedelse til at lave nye former for ernæringsundervisning, der tager udgangspunkt i børns meninger om mad og smag. Artiklen fremsætter ny viden herom på baggrund af fokusgruppeinterview med børn i to tempi 1) om deres generelle smag og forbrug og 2) mere specifikt om deres smagspræferencer og madvaner. På denne baggrund fremhæver studiet en række forskellige pointer ang. børn og mad, bl.a. at a) børn opererer med meget absolutte dikotomier i deres beskrivelse af mad, særligt godt/dårligt og sundt/usundt. Sundhed og

velsmag fremstår som antonomier i børnenes forestillingsverdener, b) madens smag og udseende spiller en meget stor rolle for børnene, og for dem smager usund mad bedre og tager sig bedre ud end sund mad, c) drenge og piger har forskellige motivationsgrunde for at spise sundt; for pigerne handler det om udseende og for drenge om at kunne performe fysisk, særligt i sport. Dette studie har altså et refleksivt udgangspunkt, der betoner børns oplevelser af smag, der er integreret i deres generelle livsstil og udvikling i ungdomskulturen, og ikke i på forhånd fastlagte smagsforståelser. McKinley et al. foreslår at bruge studiets indsigt i børns smag og madvaner i fremtidige undervisningsprogrammer og indtage en ikke-docerende tilgang. De foreslår endvidere at bruge humor, dvs. en generelt mere positiv approach, end det vi har set i de øvrige studier. Målet er dog stadigvæk at få børn til at spise sundt.

Battjes-Fries et al. (2014) evaluerer i *Effect of the Dutch School-Based Education Programme 'Taste Lessons' on Behavioural Determinants of Taste Acceptance and Healthy Eating: A Quasi-Experimental Study* den hollandske implementering af SAPERE-metoden med særlig fokus på effekter i forhold børns mod på at smage ukendt mad og spise sundt og varieret. Evalueringen foregår gennem en opfølgende spørgeskemaundersøgelse blandt elever 'udsat' for smagsundervisning og kontrolgrupper. Artiklen konkluderer, at interventionsgruppen havde større viden om forskellige fødevarer og havde prøvet flere i forhold til kontrolgruppen. Interventionsgruppen havde også intention om at spise sundere og mere varieret. Forskellen var ikke stor, men dog signifikant. Gentagelser og fuld implementering af smagsundervisningen vil måske kunne resultere i en større effekt, mener Battjes-Fries et al. Smag kobles i dette studie meget klart til 'smagsaccept' (*taste acceptance*), og formålet med smagsundervisningen er at finde en måde til at få børn til at spise sundere – en måde at få dem til at acceptere sunde smage på. Målet med smagslæringen er adfærdsmodificering fra en usund til en sund måde at spise på. Her ses gentagelsen som et af de vigtigste værktøjer til at få langvarige effekter.

KAPITEL 5: TEMATISK ANALYSE

I dette kapitel har vi valgt at sætte fokus på nogle tematikker, som vi finder det i forrige kapitels beskrevne forskningslitteratur om børn, smag og læring. Vi har indkredset nogle nedslagspunkter på baggrund af de spørgsmål, der styrede vores læsning jf. kapitel 2 og 3. Analysen starter med studiernes begrundelser for at iværksætte smagsundervisning.

KULTUR PÅ AFVEJE – SMAG PÅ AFVEJE

I Puisais' *Le goût et l'enfant* blev behovet for smagsundervisning koblet til generelle problemer i den moderne madkultur, der ikke mindst var associeret med amerikaniseringen. Flere af de studier, vi har omtalt her, synes at tage samme udgangspunkt, da de åbner med at diagnosticere eller konstatere forskellige problemer i den aktuelle madkultur. Disse diagnoser bruges som argument for behovet for smagsundervisning. Flere ser endvidere dårlige madpraksisser og den 'dårlige smag', der præger den aktuelle madkultur, som et resultat af eller et symptom på større sociale udviklinger, der påvirker livsstilmønstre i uheldige retninger. Forskellige diagnoser og fortolkninger af samtidens madkultur lægger vægt på lidt forskellige aspekter. De ser dog alle smagsundervisning som en måde at få madkulturen på 'ret køl' og en måde at få rettet op på borgernes forkerte måder at leve på.

I de to finske studier gives den travlhed, som præger det moderne liv, en stor del af skylden for den dårlige madkultur: "The current lifestyle in industrialized countries acts as a main barrier to providing regular and balanced meals at home. Parents are busy and the need for convenience drives them with easy options like fast food or snacks" (Mustonen & Tuorila 2009, 353). I et af de to sydkoreanske studier betones det, at kvindernes indtog på arbejdsmarkedet er den primære årsag til, at børn ikke længere får ordentlig mad, da andelen

af 'convenience food' er steget¹². Bekymringen er her, at den halvfærdige mad indeholder en større andel af kemikalier og vænner børnene til 'kemisk mad' (og smag), når nu mødrene ikke længere prioriterer at lave mad fra bunden (Shon et al. 2012, 466).

I det andet sydkoreanske studie ytres en bekymring for, at moderne børn har mistet kontakten til den traditionelle koreanske madkultur, og her ses det som smagsundervisningens formål at få denne generation af fast og *convenience food*-spisere omvendt til at få smag for den koreanske madkultur. Således er en del af undervisningen at udvikle et spil, hvor de gode figurer associeres med traditionelle koreanske fødevarer, og hvor "Hamburger and pizza characters were developed to "maximize" the problems associated with western style dietary behaviors" (Kim & Chung, 2014, 115).

I mange af disse fremstillinger fortolkes forfaldet af tradition og ændringer i traditionelle strukturer som store problemer for den aktuelle madkultur. Moderne sociale bevægelser, ikke mindst globalisering og kvindefrigørelse, fremhæves som årsager til det kulinariske forfald. Smagsundervisningen bliver således en måde at få rettet madkulturen op på og få tradition og struktur tilbage i den flydende, moderne kultur. Disse 'diagnoser' synes at bero på romantiserede forestillinger om en fortid, hvor folk udelukkende spiste naturligt og varieret mad baseret på lokale råvarer og tilberedt af en kærlig husmor. Det er da også påfaldende, at disse forfaldsnarrativer er de mindst underbyggede dele af studierne. De fremstår nærmest som udokumenterede og generaliserende påstande, og de bør således tages med et gran salt. Ikke mindst, da forfaldstænkningen ikke er noget nyt, tværtimod har forskellige former for forfaldstænkning i de sidste hundrede år været den dominerende tilgang til studier af mad og interventioner i forhold til mad og måltidskultur (Andersen 2015, 27). En nyere dansk rapport med fokus på udviklingen af den danske madkultur fra 1995-2008 konkluderer – selvom nuværende fødevarerminister Dan Jørgensen konstant postulerer det modsatte – at "Helhedsbilledet er, at de danske måltidsvaner er meget stabile" (Groth 2009, 8).

12 Convenience food betyder 'bekvem mad' eller ifølge Gastronomisk leksikon: "mad som er nem at tilberede, færdigmad. Convenience food har haft et stort gennembrud i fx Storbritannien, hvor der sælges meget færdigmad af lige så høj kvalitet, som en øvet amatør kan præstere" (Pedersen og Fakstorp 2010, 53). Flere producenter opererer med grader af bekvemhed fx "ready to eat", "ready to heat" og "ready to cook". Selvom der findes og stadig kommer flere og flere ernæringsrigtige tilbud og tilbud af høj kvalitet (og ofte pris), som det fremgår af citatet, så ses der stadigvæk meget ned på Convenience Food i ernæringsforskningen jf. de citerede studier.

Billedet er måske ikke helt det samme i Storbritannien, hvor forbruget af convenience food er steget, men at forstille sig, at den britiske bedstemors køkken i 1950'erne var karakteriseret af naturlig velsmag og skabt lige efter kostpyramiden er nok lidt en overdivelse. Således er madkulturens udvikling nok snarere karakteriseret af "kontinuitet og forandring" og ikke af "en gennemgående udvikling fra noget godt til noget værre" (Andersen 2015, 28).

Når de omtalte studier tager udgangspunkt i en forsimplet forfaldstænkning, så skriver de sig ind i og videre på en "sandhed" om den moderne madkulturs dårlighed, som kan legitimere og retfærdiggøre de adfædsregulerende interventioner, de foreslår, og der kan næsten ikke sættes spørgsmålstejn ved nødvendigheden af disse interventioner. Enhver, der stiller sig kritisk over for disse studier og deres udgangspunkt, vil nemlig blive fortalt for en "falden" madkultur styret af fast eller convenience food, dåsemad og manglende moderkærlighed.

NEOFBIKRISE

Flere af de omtalte studier tager eksplicit udgangspunkt i neofobi, som beskrives som frygten for at smage på ny mad. Der er en del diskussion om, hvordan neofobi præcist defineres og ikke mindst, hvad neofobi skyldes; er det et fysiologisk fænomen eller resultatet af kulturel påvirkning? Selvom der ikke er nogen egentlig konsensus på forskningsfeltet, så er de fleste enige om, at der er tale om en form for kombination. Dog fremhæver en række studier, at børn omkring 2 års-alderen som oftest bliver mere vagtsomme over for nye smagsindtryk og ukendte fødevarer. Denne vagtsomhed bliver typisk forklaret som en slags 'sund' skepsis i kølvandet på, at børn bliver mobile og får øget mulighed for at tage mad selv og ikke længere fodres af forældrene (Dovey et al. 183).

Flere studier påpeger de sundhedsmæssige problemer ved en ikke-varieret ernæring, og neofobi bliver en diagnose. Interventionerne skal undersøge, om ikke smagsundervisningen kan bruges som kur. Så selvom flere af studierne betoner, at smagen udvikles i samspillet mellem det sociale og det fysiologiske, så beror disse studier på en antagelse om, at neofobi *kan aflæres*, og smagsneofili kan læres. En gennemgående logik er, at gentagen eksponering for nye fødevarer med tiden vil medføre smagsaccept fra børnene. Der er udviklet en såkaldt neofobi-skala, som kan måle grader af neofobi (Pilner and Hobden 1992). Denne anvendes i flere af studierne til at måle effekten af smagsundervisningen.

Generelt bekræfter alle studierne, at smagsundervisningen har en effekt i forhold til neofobi. Denne effekt er dog i mange tilfælde mindre end forventet, og den synes at blive mindre over tid (fx Reverdy et al. 2008; Mustonen & Tuorila, 2009; Battjes-Fries et al. 2014). Således anbefaler de fleste studier at lave en mere omfattende smagsundervisning for at opnå øget effekt i forhold til neofobireduktion.

SMAG SOM BARRIERE

I forlængelse heraf er det vigtigt at understrege, hvad det er for en smagsforståelse, og hvad det er for en pædagogisk ramme, der danner udgangspunktet for disse interventioner. Smagen fremstilles i de fleste af de inddragede studier negativt, dvs. som en barriere for den sunde og rigtige måde at spise på. Den gennemgående antagelse er, at børn ikke spiser varieret nok, eller at de ikke spiser grøntsager nok eller ikke spiser nationalt nok. Dette skyldes i alle eksemplerne, at deres smag er forkert eller for dårligt stimuleret. Samtidig italesættes smag som noget plastisk, som noget, der potentielt kan ændres, rettes til eller fikses, så børnene i stigende grad spiser det, der er godt for dem.

I Reverdy et al. 2008 reflekteres der over, hvorfor effekten af smagsundervisningen ikke var større: “Was it a matter of true loss of neophobia or rather a temporary phase of neophilia under the influence of a conscious effort to conform to the behavioral norms imposed by the education program? Did “reasoned” and conscious choice temporarily overrule intuitive decision making...” (Reverdy et al. 2008, 161). Her skelnes altså mellem fornuft og intuition i forhold til smag. Hvor intuitionen – altså den ‘korrumperede’ intuition, der er ødelagt af den moderne madkultur, og som ikke mindst i kraft af eksponeringen for sukker har mistet kontakten til kroppens naturlige behov – associeres med den forkerte smag, da den understøtter et usundt madforbrug.¹³ Heroverfor har vi fornuftens smag, som kan ændres i løbet af et undervisningsforløb og

13 Denne logik synes at trække på den amerikanske antropolog Sidney Mintz: “Hans [Mintz] pointe er, at mennesket fra naturens side var udstyret med et velfungerende ernæringssystem, der sikrede, at det vi instinktivt havde lyst til at spise, også var det, der i ernæringsmæssig forstand var sundt for os. Men som en konsekvens af de vestlige samfunds koloniseringshistorie er dette forhold imidlertid blevet forrykket til fordel for det raffinerede sukker, så vi i dag står i en situation, hvor det usunde (det søde) bliver forbundet med det smagfuldt tillokkende” (Andersen 2015, 27).

få den 'korrumpere' intuition på rette spor. Desværre ligger fornuften ifølge dette studie under for intuitionen, derfor ændres smagen kun så længe, der undervises fornuftbaseret i smag. På den baggrund konkluderer Reverdy et al. i lighed med mange af de andre studier, at man bør arbejde på at undervise mere intensivt i smag og starte tidligere, da de formoder, at en mere massiv indsats vil hjælpe den rigtige og fornuftige smag til at få bugt med den begærlige og sukkerafhængige intuition. Det gælder både i neofobistudierne og i de studier, hvor smagsundervisningen har til formål at få børn til at spise mere frugt og grønt. I disse eksempler skal børnene internalisere den 'fornuftige' smag, så de intuitivt vælger det fornuftige i betydningen frugt og grønt eller neofili. Denne intention formuleres måske mest eksplicit i Dovey et al. 2008, som efterlyser "a multi-faceted approach to get children independently to choose and include fruits and vegetables in their diets" (Dovey et al. 2008, 190).

STYRING AF BØRNS SMAG

Gennem disse eksempler bliver det også meget tydeligt, at målet med smagsundervisning i langt de fleste af studierne er adfærdsmodificering og styring af børns smag. Styringen kan tage forskellige former, og der opstilles lidt divergerende motivationer for at modificere børns smag. Motivationerne kan overordnet deles op i tre grupper. For det første er der bekæmpelse af neofobi og nedsættelse af kræsenhed. For det andet er der en stor gruppe af studier, der fokuserer på at bruge smagsændringer til at øge børns sundhed ved at få dem til at spise sundt, hvilket primært betyder at spise mere frugt og grønt. For det tredje finder vi en ambition om at få børn til at spise på traditionel vis, som fx at vende tilbage til det nationale køkken, hvilket var en grundlæggende motivation hos Puisais, som også videreførtes i forhold til det traditionelle koreanske køkken i Kim & Chung, 2014.

Den styringsfaciliterende undervisning antager flere former og lader sig ikke bare reducere til klasseundervisning. Benton slår et slag for, at uddannelse af og fokus på forældrene kan bruges i denne styring af børns smag. Det understreges, at tvang og sundhedsinformation ikke ændrer børns præferencer for sund mad. Der argumenteres snarere for, at forældre kan påvirke barnet gennem indirekte strategier. Fx ved at skabe en hyggelig stemning omkring måltidet og ved at lave restriktioner i forhold til bestemte usunde fødevarer, da det vil øge børnenes præferencer for de sunde. Det kræver, at forældrene uddannes til en

aktiv partner med forståelse for børns udvikling og for vigtigheden af, at børn får (en sundere) smag. Disse indirekte strategier følger en nudging-agtig tankegang, hvor tvang erstattes af list, og skub erstattes af puf. I nudging-teorien genfinder vi den dualistiske subjektforståelse, som blev beskrevet tidligere, hvor subjektet i sine valg og sin smagspraksisser var splittet mellem rationalitet og intuition:

Teorien om nudging bygger på den idé, at vores hjerne arbejder på to niveauer. Et niveau, der er refleksivt, oplyst, kontrolleret, langsomt og i princippet rationelt, og et andet niveau, der er ubevidst, intuitivt, hurtigt og ukontrolleret. Udfordringen for mennesket er, at det andet niveau, det ukontrollerede i mange situationer styrer vore handlinger og derved trumfer de rationelle valg, som det mere kontrollerede niveau i vores bevidsthed ønsker, at vi skal tage. Vi skal derfor, ifølge disse teorier om sundhedsfremme, ved brug af små puf eller praktiske tricks, hjælpes til at tage det rigtige (rationelle) valg i forhold til vores præferencer for sundhed (Stamer 2015, 102)

I forhold til børnene er det, som om der ses en mulighed i smagsundervisningen i de omtalte studier for både at påvirke niveau et (det rationelle, kontrollerede) og niveau to (det intuitive, ukontrollerede), da begge måske endnu ikke er helt udviklet. Således kan indsatsen for at påvirke børnene både have store mentale og fysiske konsekvenser for dem, da de sandsynligvis er ekstra modtagelige for både den gode og den dårlige smag.

Man finder et af de stærkeste eksempler på en sådan smagsstyringsstrategi i reviewet *Should healthy Eating Programmes Incorporate Interaction with Foods in Different Sensory Modalities?* (Dazeley et al., 2012). Heri kritiseres flere sansebaserede og eksperimenterende undervisningsformater. Kritikken går især på, at der ikke er påvist langtidseffekt, eller at studierne resultater ikke verificeres ordentligt med kontrolgrupper. De fremhæver en anden løsning:

School-age populations are perhaps better served, at present, by classroom interventions that are not primarily based on sensory interaction with foods, such as the *Food Dudes* programme, developed for children aged 4-11 years by psychologists at the University of Bangor. This intervention draws on the psychological principles of modelling and rewarding healthy eating behaviors well as repeated taste exposure to target foods. Every day for 16 d[ays], children are presented with a portion of fruit or vegetable, which they are required to taste in exchange of a *Food Dudes* sticker with the added incentive of a small prize (such as a pencil case) if they eat the whole portion. The exposure regimen

is supported by a daily *Food Dudes* video, in which four cartoon super heroes gain special powers by eating fruit and vegetables in order to do battle with General Junk and his junk Punks (Dazeley et al., 2012, 774-775).

Dette råd om at bruge belønning og vise tegneseriefilm med superhelte, der spiser frugt og grønt og bekæmper *junk food*, understøttes af et studie, som har påvist, at denne metode havde langtidseffekt, dvs. at børnene spiste (også efter undervisningen var stoppet) mere frugt og grønt – og mindre junk. *Food Dudes*-metoden og andre lignende metoder fremhæver altså adfærdsændring som det 'pædagogiske' mål. Adfærdsændringen er en modellering af børns smag, hvor deres sanser skal adapteres til den på forhånd definerede rigtige smag.

STYRING OG PÆDAGOGIK I

Fra et pædagogisk synspunkt virker det oplagt at spørge i forhold til disse smagsundervisningsprojekter og analyserne af dem: Er der egentligt tale om pædagogiske aktiviteter? Styling og pædagogik er jo netop ikke det samme – selvom flere af disse studier synes at lade det komme ud på ét. Når man har en ambition som Dovey et al. 2008 om at få børn til frivilligt eller uafhængigt at vælge at spise mere frugt og grønt, så fremsætter man blot ønsket om, at individer skal underordne sig forudbestemte praksisser, sundhedsideal og sandheder. Det er ikke læring, hvis man forstår læring som erkendelse, individuel stillingtagen og kompetenceudvikling jf. et reflektivt dannelsesideal, hvor læringen er betegnet ved *bevidsthedsudvidelse* gennem *refleksion* over nye erkendelser, ny viden og i denne sammenhæng handlinger og smagsoplevelser (Wistoft, 2009). Det samme gælder *Food Dudes*-projektet, der kan ses som et eksempel på samme undervisningspraksis. Her lokkes børn til og belønnes for at spise efter et fastlagt ideal, som ikke kan diskuteres. Det er hverken erkendelse eller bevidsthedsudvidelse, og det er i endnu mindre grad kompetenceudvikling. Vist foregår der undervisning i disse forløb, men det er en undervisningsform, som ikke har læring for øje. Der er kun plads til styling. Måske er denne praksis effektiv til at opnå sine mål, men disse mål er ikke læringsorienterede. Der opereres kun med modellering og adfærdskontrol. Det, der produceres, og det, der ønskes, er ikke erkendende og bevidste, kompetente individer, men derimod det, som Foucault kaldte "føjelige kroppe". Dette begreb fremsætter Foucault i en analyse af fængselsvæsnets fødsel i bogen *Surveiller et punir* (1975). Her argumenterer Foucault for, at der i løbet af 1700-tallet sker en ændring i den

måde, hvorpå staten udøver magt over ulydige undersåtter. Fysisk afstraffelse og trusler om vold erstattes af forskellige disciplineringsformer, der således bliver den dominerende form for magtudøvelse. Disciplineringen udøves i anstalter, fattighjem, militæret, skoler og fængsler, hvor

[d]en menneskelige krop rykker ind i en magts maskineri, som gennemarbejder den, vrider den og sætter den sammen på ny. En "politisk anatomi", som også er en "magts mekanik", er ved at blive født; den definerer, hvordan man kan få tag på andres krop, ikke bare for, at den skal gøre, som man ønsker, men for at den opfører sig, som man vil have det med de teknikker og den hurtighed og den effektivitet, man har fastsat. Disciplinen fabrikere således undertrykte og øvede kroppe, lydige kroppe. Disciplinen fremhæver kroppens kraft (i forhold til dens nytteøkonomi) og reducerer den selvsamme kraft (i forhold til dens politiske lydighed) (Foucault 1975, 162, vores oversættelse).

Målet med smagsundervisningen i de eksempler, som kommer frem i litteraturen, opererer lidt på samme måde og med samme disciplineringsstrategi for øje. Eleverne skal gennem gentagelsens disciplinering internalisere de prækonstruerede værdier og idealpraksisser i forhold til smag, således at deres kroppe (og tunger) 'intuitiv' handler efter de ernæringsmæssigt rigtige idealer.

HANDS ON-TILGANGE

De studier, som betoner, at smagsundervisningen skal være praksisorienteret og sjov, kunne forstås som en form for modpol til denne styringstilgang. Den 'hands on'-orienterede tilgang afspejler en erkendelse af, at oplysning i sig selv ikke er nok, men må kombineres med kropslige erfaringer og sansning. I de tre skolehavestudier betones dette i særlig grad, da den praktiske og oplevelsesorienterede dimension her er gennemført. Smagsundervisningen baseres i skolehaverne ikke kun på sansning (på tungen), men også på et miljøskifte fra det intellektdyrkende klasselokale til et læringsrum, der imiterer den praktiske virkelighed, og hvor handling og oplevelse (ikke teori) er bærende for læring.

Parmer et al. 2009 demonstrerer skolehavernes potentialer i deres studie. Deres informanter er delt op i tre grupper: 1) Eleverne får ernæringsundervisning og deltager i havearbejde, 2) eleverne får udelukkende ernæringsundervisning og 3) en kontrolgruppe, som hverken modtager ernæringsundervisning eller deltager

i havearbejdet. Deres resultat er helt klart, at undervisning i gruppen, som har modtaget skolehaveundervisning (gruppe 1) udover ernæringsundervisning, har haft langt større effekt end den gruppe, der kun har modtaget teoretisk ernæringsundervisning. Skolehavegruppen har markant større kendskab til grøntsager og kan identificere dem meget mere præcist. Derudover udviser de også større villighed til at smage på disse og kunne lide dem.

STYRING OG PÆDAGOGIK II

Skolehavestudierne giver umiddelbart friere rammer end *Food Dudes*-tilgangen og lignende forskning ikke mindst gennem den rumlige frisættelse og betoningen af den alsidige, fysiske aktivitet. Målet med undervisningen er dog lige så fikseret og normativ, og smagen er stadigvæk noget, der skal fikses på en meget bestemt måde: "Gardening has been demonstrated to increase children's nutrition knowledge and preference regarding fruit and vegetable consumption and to change behaviors regarding vegetable consumption" (Parmer et al. 2009, 216). Fokus er her igen viden om ernæring (IKKE om mad) og på, hvordan man kan øge elevernes indtag af frugt og grønt. Smag tænkes således også her kun i forhold til præference for frugt og grønt, og ikke andet.

Dette fokus går igen i de andre skolehavestudier. Libman 2007 taler om at udvikle agency i forhold til madvalg (s. 91), men det tænkes udelukkende i forhold til at foretage de rigtige, sunde madvalg og fravælge fast food. Smag er altså stadigvæk enten en barriere for sundhed, eller også er smag noget, der gennem bearbejdning kan motivere en accept af sund kost. Kompetenceudviklingen og agens i forhold til smag tænkes som aflæring af usunde vaner og tilvalg af sund kost. Handling og kompetence reduceres til accept og underordning af de prædefinerede normer. Som i Foucaults beskrivelse af lydiggørelsesprocesserne af kroppen, skal den smagende elev her aflære 'dårligheder' og internalisere magtens idealer, og herved er undervisningens opgave at gøre kroppen føjelig over for disse idealer. Det er altså vigtigt at holde fast i, at 'hands on'-aktiviteter IKKE er det samme som deltagerinvolvering, og at den kropsinddragende undervisningssituation ikke nødvendigvis giver eleverne ejerskab eller frihed til at drage egne erfaringer og erkendelser, der kan føre til frie madvalg. Det kommer helt an på rammerne og målene med haveundervisningen.

SMAGEN FRA BØRNEENES PERSPEKTIV

Det er en udbredt holdning at omgivelserne har betydning for børns madvaner. Benton 2004 understreger fx, at børn er tilbøjelige til at spise mere varieret og mindre neofobisk i positive rum og atmosfærer. Således betoner en del af litteraturen, at smag ikke kun er fysiologisk, men også noget socialt, dvs. noget, der skaber mening i børnenes liv, og at denne mening afhænger af konteksten. Mange af disse forestillinger tager dog udgangspunkt i generaliseringer skabt fra et voksenperspektiv. De er således hverken særligt teoretisk velreflekterede, gennem fx inddragelse af den bourdieuske tradition eller pædagogiske grundbegreber, eller baseret på tilbundsgående empiriske undersøgelser af, hvad smag betyder for børn. Vi har kun fundet ét studie, der har fået den ellers oplagte idé at spørge børn om deres forhold til og forståelse af smag. Det er studiet *It's Good to Talk: Children's Views on Food and Nutrition*. Det adskiller sig fra de andre studier ved, at det ikke er en evaluering af et undervisningsforløb, men derimod et forstudie, der skal danne grobund for nye undervisningsinitiativer. Studiet fremlægger en række interessante eksempler på de unges forhold til smag og deres smagspræferencer, samt hvordan smag skaber bånd og betydning i deres liv. Fx påviser studiet markante forskelle i drenge og pigers begrundelser af madvalg, samt et markant skifte mellem hverdagsspisemønstre og weekendspisemønstre.

På trods af denne åbenhed i forhold til at forstå forholdet mellem børn og smag, så er analysen af disse data og det metodiske interviewdesign stærkt fokuseret på, hvad der forhindrer børn i at spise sundt. Smag anses også her som en barriere, og den viden, som samtalerne med de unge bringer til veje angående smagspræferencer og madindtag, skal udelukkende bruges til at udvikle mere sofistikerede styringsredskaber, der skal styre børnene mod mere frugt og grønt. Fx anbefaler studiet på baggrund af sin analyse, at man ikke skal prædike for børnene, ej heller vil det være hensigtsmæssigt at bruge en for barnlig humor, men derimod tage udgangspunkt i en subversiv humor, som matcher denne aldersgruppe bedre. Anbefalingen er kommunikativ, men den har grundlæggende samme ambition som de andre studier: at få børn til at spise efter en prædefineret model. Der åbnes således ikke for, at børn kan få ejerskab over eller medbestemmelse i forhold til deres smag, og der er heller ikke nogen åbninger i forhold til udvikling af kompetencer og individuel kritisk bevidsthed og stillingtagen. Således er det stadigvæk ikke et pædagogisk projekt, der tegnes op, men et styringsprojekt.

DE FØJELIGE TUNGER

Der er altså en stor grad af sammenhæng og lighed mellem disse studiers måde at tænke smagsundervisningen på. Alle studierne kan i store træk siges at følge samme logik. De tager udgangspunkt i en form for krisediagnosticering, der beskriver den aktuelle madkulturs elendighed. Diagnosen er lidt varierende, men de aktuelle madpraksisser fremstilles som usunde, og madkulturen er på vej i en meget farlig retning. I den forbindelse beskrives børn som en særlig sårbar gruppe, hvis smag kan blive særligt afsporet, hvilket kan få katastrofale konsekvenser, såfremt der ikke sættes ind med en smagsundervisning, som skal få deres smag på rette spor igen. Undervisningen, der foreskrives, er en disciplinering af smagssansen, og den levner ikke plads til den individuelle smagsoplevelse og det selvstændige madvalg.

Som beskrevet havde de nye, dominerende styringsteknologier i 1700-tallet ifølge Foucault til formål at forme, disciplinere og standardisere kroppe. "Føjelige kroppe", som var modelleret efter magtens idealer og systemer. I analogi hermed kunne man sige, at den smagsundervisning, der finder sted i dag, og som er beskrevet i den litteratur, vi her har analyseret, har til formål – mere eller mindre eksplicit – at gøre børns tunger føjelige, så de lystre magtens forestillinger om korrekt ernæring. Krisen er diagnosticeret. Målet står ikke til diskussion. Det eneste, der diskuteres i litteraturen, er, hvilken metode der er mest effektiv. Hvordan gøres børnenes tunger mest føjelige? Og hvordan sikrer man en holdbar lydighed?

Fra vores pædagogiske perspektiv er dette som nævnt ikke pædagogik, men styring. Det er ikke muligt med så snævre mål og metoder og så begrænsede forståelser af både smag, børn og læring at bedrive en pædagogisk aktivitet, der skaber rammer for, at børn kan udvikle kompetencer, som gør dem i stand til at træffe begrundede og reflekterede madvalg.

TASTE LITERACY OG HEGEMONISK ERNÆRING

Smag tænkes kun som noget positivt i den diskuterede litteratur, når den gennem lydiggørelsen kan lede til en prædefineret 'sund' adfærd. For at konceptualisere dette og for at tænke over forskellige læringspotentialer i forhold til smag, tillader vi os at introducere et nyt begreb, nemlig "taste literacy". Der har i de sidste

mange år været talt meget om food literacy. Begrebet kan både betegne viden og kompetencer i forhold til mad og madlavning, og de forskellige definitioner betoner hhv. viden og kompetencer (Benn, 2013). Som sociolog Jon Fuglsang påpeger, kan food literacy i de smalleste definitioner betegne det “at læse og forstå eksempelvis en opskrift eller en varedeklaration”, mens andre opererer med langt bredere konceptualiseringer, som omfavner både “praksiskendskaber, viden og fællesskabsfølelse” (Fuglsang 2015, 200). Begrebet er et interessant eksempel på, hvordan mad og dannelse tænkes sammen og diskuteres i moderne madpædagogik. Som Fuglsang også påpeger, er dannelse generelt og i forbindelse med mad et “nødvendigt og problematisk” ideal, da dannelse både kan fungere demokratiserende, hvis det gør aktører kompetente og selvstændige, men også kan bruges til – med Bourdieu in mente – at skabe distinktioner, da de dannede kan distingvere sig i forhold til de udannede og pege fingre af deres manglende dannelse. Ordet literacy virker særligt problematisk her, da det med denne metafor virker meget ‘sort-hvidt’ (kan du læse eller kan du ikke læse?), og samtidig som om der kun er én rigtig måde at udøve praksissen på. Potentielle fejltrin eller fejllæsninger vil kunne gøre det muligt at udpege madanalfabeter. På dansk har man lanceret begrebet maddannelse (Fuglsang, 2015), som er en lidt bredere term, der i den bedste Bildung-tradition betegner det frie menneskes selvstændiggørelse gennem individuelle erfaringer. Ikke desto mindre kan brugen af begrebet maddannelse ofte få en normativ karakter, hvor en bestemt form for maddannelse tydeligt italesættes som den rigtige, eller hvor rammerne for, hvad det maddannede menneske skal kunne (lide), er meget snævre.

Det virker måske ikke helt forkert at bruge begrebet taste literacy i forhold til de studier og smagsundervisningskoncepter, vi har gennemgået her, da de netop tager udgangspunkt i erhvervelsen af meget bestemte færdigheder og praksisser, som ligesom læsning er yderst målbare. Taste literacy kan måles ved følgende spørgsmål: Kunne eleverne kende flere frugter og grøntsager? Spiste de mere frugt eller grønt? Kunne de adskille sødt fra surt? Ville de spise ukendt mad? Taste literacy betegner altså på den ene side faktuel viden (er det en agurk eller en gulerod?), afkodning af sensoriske smagsindtryk (sødt eller surt?) og ikke mindst accepten af det sunde smagsideal. Taste literacy kan ikke tænkes uden for en ramme, der er styret af det, der er blevet betegnet som ‘hegemonisk ernæring’ (Hayes-Conroy & Hayes-Conroy 2013). Dette begreb dækker over en snæver og undertrykkende forståelse af ernæring, der tænker mad på standardiserede, reduktionistiske, dekontekstualiserede og hierarkiske måder (Hayes-Conroy & Hayes-Conroy 2013, 1-4). Der er med andre ord kun én rigtig og generaliserbar sandhed om sundhed og ernæring. I de omtalte

studier er formålet med smagsundervisning at give eleverne tæste literacy for at lede dem ind på den hegemoniske ernærings smalle sti.

RISIKOTÆNKNING VERSUS PÆDAGOGISKE REFLEKSIONER

Snæverheden i den omtalte litteraturs forståelse af smag bliver særlig tydelig, når man spørger efter, hvad der ikke er med i smagsundervisningen. For det første ses smagen udelukkende som noget negativt og farligt, som noget, der skal disciplineres. Når smagen således reduceres til en barriere, bliver det umuligt at se smagen som en ressource. For det andet ses smagen ikke som noget, der skaber mening i vores liv. Det gælder fx i forhold til vore individuelle smagsindringer, som vi kobler personlig mening til, og som transporterer os ind i særligt affektive tilstande, som vores smag har lagret i vore kroppe i form af latente smagsspor. Det gælder også i forhold til, hvordan smag fungerer i det sociale liv (jf. Bourdieu og den post-bourdieske tradition), når smagen som oplevelse og som referenceramme skaber bånd, betydninger og hierarkier i børns (og voksnes) smagende hverdag. For det tredje er det særligt tankevækkende, at nydelsen enten negligeres eller beskrives som noget, der skal kontrolleres, da det kan føre de 'korrumpere' smage eller smagsanalfabeterne på afveje. Det er også sigende, at det i de omtalte studier synes at være svært at tale om mad i forhold til børn. Børn får kost. I vuggestuen taler man om kostplaner, men man har madplan eller menuer i de voksnes kantiner og restauranter. Herved risikerer man at afskære børns forhold til mad fra en del af den madverden, som de voksne selv har adgang til.

At alt dette er fraværende i den eksisterende forskning, skyldes sikkert, at disse studier tænker inden for meget traditionelle rammer, hvor børn og mad primært associeres med risiko, dårlig livsstil, fare og forbud. I forbindelse med mad er den vigtigste opgave for den voksne tilsyneladende at undgå spolere barnet og dets udvikling gennem fejlnæring. Derfor skal korrekt og kontrolleret ernæring, styring og kontrol være i centrum. Alt andet ville være uansvarligt.

Det kunne måske også skyldes de discipliner, som disse studier er skabt inden for, og de ernæringsorienterede og videnskabelige metoder, som her tilskrives værdi. Det er tydeligt, at der opsættes nogle mål for børnenes indtag samt nogle videnskabelige mål, som kan monitoreres gennem summariske metoder.

Der kan sættes tal på. De læringsmål, vi mener mangler, er lidt sværere at sætte tal på. Det vil kræve et grundlæggende andet syn på pædagogik og smag at undervise på en reflektiv og kritisk begrundet måde, hvor formålet er, at børnene lærer at træffe begrundede madvalg. Målene skal ikke være fastlagte på forhånd, og børnene skal inddrages i en langt mere reflektiv proces, der også har øje for smagens mening og betydning samt smagens æstetiske, kulturelle og sociale dimensioner. Det ville også fordrer helt anderledes videnskabelige metoder og designs at måle på denne form for undervisning og læring. Det ville være nødvendigt at tale med børnene og få deres syn på og oplevelser af smag tænkt med, måske endda tage udgangspunkt i dem. Det ville kræve nogle helt anderledes indledende refleksioner over den pædagogiske opgave, herunder en reflekterende afklaring af de værdier og de vidensformer, som der arbejdes med, og den rolle, man som underviser, elev og forsker skulle indtage. Det ville kræve inddragelsen af en kvalitativ optik – på alle planer.

KAPITEL 6: MOD EN INTEGRITETS- OG RESSOURCEORIENTERET SMAGSPÆDAGOGIK

Vores afdækning og analyse af den eksisterende litteratur om børn, smag og læring må konkludere, at den eksisterende forskning inden for feltet har et snævert, ernæringsorienteret fokus, og at den primært anser smag som noget, der kan fikses gennem styring. Denne styring handler for de fleste af de her analyserede studier om sundhedsfremme i en ensidig, risikoorienteret forståelse af sundhed. Man kan endda sætte spørgsmålstejn ved, om der er tale om pædagogik, da undervisningen kun fokuserer på adfærdsmodificering og ikke giver rum for kompetenceudvikling og selvstændige erkendelser. Alle studierne er så top- og voksenstyrede, at der ikke er plads til at inddrage eller høre børnene. De skal blot føje sig.

Der er således behov for at udvikle en ny smagspædagogik, hvilket også blev efterlyst og skitseret i Mac Loed Politzer's tekst, som beskriver en smagspædagogik, der giver plads til barnet og til den 'ukontrollerede' og ikke-normative oplevelse. I Smag for Livet vil vi arbejde videre i denne optik. Vores smagspædagogik er funderet i en række principper, som gør op med denne manipulerende tænkning. Vi har ikke som mål at få børn til at spise noget bestemt. Målet er at gøre børn bevidste om deres smag og gøre dem i stand til at træffe begrundede og reflekterede valg. Vi ser altså smagen som et vigtigt instrument til at møde verden med. En sådan pædagogik er radikalt anderledes end de styringsfokuserede læringsregimer, der skyder op i samfundet i dag, og som afspejles i den omtalte litteratur. Nudging var et sådan eksempel, som går ud på at puffe børn (og voksne) mod de 'rigtige' og 'sunde' valg – helst uden de opdager, hvor de skal hen og hvorfor.

Set ud fra et refleksivt pædagogisk perspektiv er vores synspunkt, at smagsundervisningen ikke bør tage udgangspunkt i kontrol, men i frirum uden overbetyngelse eller beskyttende forældre, lærere og politikere, så der bliver mulighed for at eksperimentere. I disse frirum må børnene lære at tage ejerskab over smagen gennem maden, madlavningen og deres smagsoplevelser. Smagsoplevelse handler også om, at man får lov til at bruge sig selv, være kreativ og prøve nogle ting af – selv eller sammen med andre.

Når vi udvikler denne smagspædagogik, må vi således også medtænke, at det sociale har en central indflydelse på smagen og oplevelsen af den. Vi kan arbejde med, hvordan smag indgår i elevernes liv og deres måde at møde verden på. Vi kan også gå et lag dybere og arbejde med elevers forståelse af smag og det erkendelsespotentialer, der er i dette felt: Hvad påvirker egentlig vores smag? Hvorfor kan jeg huske lige netop ét bestemt måltid? Hvorfor smagte lige netop det så fantastisk? Eller forfærdeligt? Hvordan spiste jeg det og med hvem? I hvilken anledning? Hvem satte rammerne for måltidet og smagen? Det handler om at blive opmærksom på, hvad man kan bruge sin smag til, og hvordan smag er indlejret i kulturelle praksisser og således kan bruges til at skabe fællesskab, men også markere forskelle mellem sociale og kulturelle grupper.

Vi arbejder hen imod en smagspædagogik, hvor børnene skal inddrages i en kreativ og erkendende proces. Underviserens eller pædagogens opgave er at skabe en ramme for sådanne aktiviteter og udvikle dem i samarbejde med eleverne eller de yngre børn. Undervisningen skal ikke have entydige, normative, adfældsregulerende formål. Succeskriterierne må være at stimulere erkendelse, omverdensforståelse, sansbevidsthed og kritisk stillingtagen gennem smag, så børns forståelse af smag – som sansning, betydning og mening – skærpes, og de udvikler deres kompetencer til at træffe begrundede madvalg. Lad os komme med et par eksempler på sådanne praksisser:

EKSEMPEL I: PRAKSISBASERET NATURVIDENSKABSDIDAKTIK

Et vigtigt aspekt, som de omtalte studier ikke medtænker, men som bør fremhæves i en ny smagspædagogik, er de muligheder for naturfaglig og videnskabelig erkendelse, som smagen åbner for. Det eneste, der måles på i de studier, vi har gennemgået her angående læring, er evnen til at identificere råvarer (frugt og grønt) og viden om sundhed. Smagens fysik og kemi behandles ikke, ej heller smagssansens fysiologi og anatomiske opbygning. Professor Ole G. Mouritsen er en stor fortaler for, at mad og smag er et fantastisk emne at bruge som udgangspunkt for naturvidenskabelig didaktik, da det teoretiske stof kan afprøves i en praktisk og hverdagsrelevant kontekst. Herved bliver den naturfaglige og videnskabelige viden nærværende, og eleverne bliver i stand til selv at udvikle og eksperimentere videre med denne viden hjemme i deres egne køkkener.

Et eksempel er en såkaldt Science camp, der er afholdt for 6. og 8. klasselever på Ryslinge efterskole, hvor Smag for Livet's gastrofysikere i samarbejde med efterskolelærere med naturfaglig baggrund har integreret mad og smag i naturfagsundervisningen. Den primære undervisningsform er eksperimenter og forsøg på baggrund af hypotesedannelser. Eleverne lærer at fremsætte en hypotese, som de forfølger gennem forskellige forsøg med mad eller råvarer. Undervisningen indeholder også foredrag om eksempelvis tang, fisk og smag med særligt fokus på umami-synergi, som forklares fysisk-kemisk. I løbet af de tre dage, som en Science camp varer, tilegner eleverne sig nye naturfaglige kompetencer i form af færdigheder og viden, som de bringer med sig tilbage til deres egen skole og arbejder videre med.

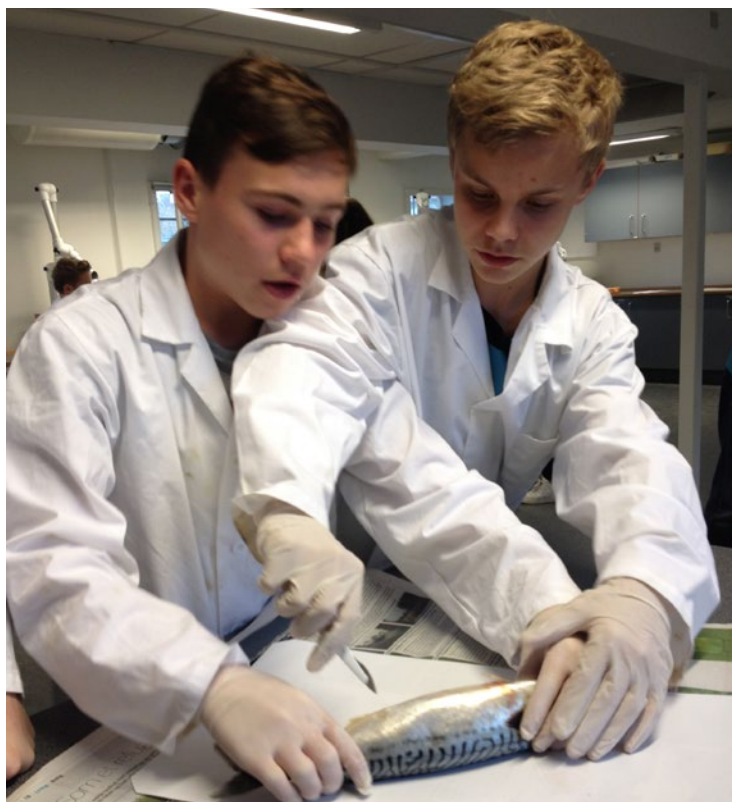


Foto: Karen Wistoft

EKSEMPEL 2: SANSNING OG SMAGSBESKRIVELSER

Smagen kan også åbne og forstærke den humanistiske erkendelse. Det er fx en af de bærende pointer i bogen *Livretter* (Thrane og Eriksen, 2014). Denne bog

er et forsøg på at åbne gymnasieelevers øjne for mad i litteratur, billedkunst og populærkultur. Et centralt pædagogisk argument er, at betoning af sansning i arbejdet med disse kulturelle tekster styrker elevernes erkendelsesevne. Et eksempel på dette er følgende enkle øvelse, som befinder sig i slutningen af et kapitel, hvor forskellige eksempler på litterære smagsbeskrivelser er blevet præsenteret:

Øvelse til kapitel I

Øvelse (20 min.): Sans og beskriv et æble

Denne skriveøvelse træner din evne til lade dine sanser (syns-, lugte-, føle-, høre- og smagssans) guide din skrivning.

(Rekvisitter: Æbler)

Første skrivning (5 min)

Tag dit æble og kig rigtig godt på det, vend og drej det, snus til det. Tænk over, hvad det egentlig er for en størrelse. Nedskriv derefter dine tanker til en kort, men præcis tekst.

Anden skrivning (15 min)

Forestil dig æblets smag og konsistens, nyd, at du skal til at spise denne frugt. Tag så endelig en bid af dit æble og læg mærke til, hvordan det smager, lyder, dufter, fornemmes i munden. Nedskriv atter en kort tekst, hvor du søger så præcist som muligt at beskrive oplevelsen, så den er bevaret på skrift.

Læs afslutningsvis dine tekster op for din sidekammerat, som gør det samme for dig. Diskuter jeres teksters sprog og indhold? Er der kommet nogle gode eller overraskende pointer frem? Har I fået alle sanser i spil?"

(Thrane & Eriksen 2014, 25)

Dette er et eksempel på, hvordan man med enkle midler kan få børn til at reflektere aktivt over, hvordan vi beskriver smag, og denne refleksion udbygges og bestyrkes via sansningen. Udgangspunktet er altså den individuelle oplevelse, som både kan bringes i dialog med de store litterære mestre og med side-

manden. Inddragelse af æblet og selve æblesmagningen bruges til at gøre den store litteratur konkret, kropslig og nærværende. Smagssansen underbygger således det intellektuelle arbejde. Målet med undervisningen er på én gang klart defineret gennem en velstruktureret serie af opgaver, og samtidig skabes der masser af plads for den enkelte elevs smag og stemme. Den pædagogiske aktivitet er ikke bundet op på, om eleven kan lide æblet. Hvis dette var tilfældet, bliver opgaven en øvelse i at beskrive afsmag og afsky. Det centrale er, at sansesapparatet sættes i spil og inddrages i en intellektuel aktivitet. Øvelsen er altså det absolut modsatte af en lydiggørelse af tungen. Skriveøvelsen åbner for at forholde sig til og få bevidsthed om sine egne sanser, samt engagere sig i en dialog om muligheden og umuligheden af at sætte ord på smag.

EKSEMPEL 3: SMAGENS IKKE-NORMATIVE HAVE: HAVER TIL MAVER

Som beskrevet kan skolehaveprogrammer være med til at skabe frirum for børn og unges smagslæring og åbne for 'hands on'-principper gennem ude-undervisning. De beskrevne studier viser – ud over resultatet øget frugt og grønt indtag – at undervisning i skolehaverne har en positiv effekt på de deltagende elevers sociale kompetencer, heriblandt lyst og evne til at samarbejde. Her i landet har sundhedspædagogiske forskere gennem en årrække fulgt et kulinarisk skolehaveprogram 'Haver til Maver' med henblik på at forskningsbasere og evaluere programmet. Fokus har været de pædagogiske effekter af haveundervisningen (Wistoft et al, 2011). Haver til Maver er fra begyndelsen placeret på en økologisk gård, Krogerup i Nordsjælland. En landmand, en gartner, en kok og en naturvejleder er fast tilknyttet programmet. Haver til Mavers grundidé er at give eleverne mulighed for at handle og opleve noget unikt i naturen og få kendskab til grøntsagernes kvalitet og bæredygtighed. Gennem dyrkning af egne råvarer og madlavning i det fri lærer børnene at forholde sig til, hvor maden kommer fra, og hvad den indeholder, og ikke mindst hvordan den smager. I disse år følges en såkaldt udrulning af Haver til Maver i 15-20 kommuner spredt over hele landet.

Siden 2006 har mere end 15.000 danske skoleelever været igennem haveprogrammet, hvor grundelementerne er natur, havebrug og madlavning i det fri. Ude-køkkenerne består af træborde og 'komfurer', hvor maden tilberedes over åben ild. Eleverne samarbejder i små grupper om at tilberede deres egne retter.

De tilsmager maden i fælleskab og spiser sammen. Et tidligere studie har haft fokus på undervisernes passion. Studiet viser, at undervisernes engagement og passion omkring arbejdet i det fri har en meget positiv indvirkning på elevernes 'tilslutning' til undervisningen i dette helt særlige klasselokale (Wistoft, 2013). Det gælder også for smagsundervisningen. Smag for Livet forsker aktuelt i elevernes smagsoplevelser, i deres viden om smag i naturen og i deres måder at italesætte smagen i deres retter på. Endvidere forskes der i, hvordan smagen påvirkes af fælleskabet omkring gryderne og ikke mindst af de fælles måltider i det fri. Forskningen peger på, at den pædagogiske tilgang i Haver til Maver er præget af det frirum, som naturen og haverne udgør. Frirummet 'oversættes' til pædagogikken på stedet, så underviserne lader eleverne eksperimentere og arbejde ud fra egne ønsker og mål – uden løftede pegefingre eller forsøg på at styre deres smag. Børnene får og tager ejerskab over smagsoplevelsen med denne tilgang på en helt anden måde end ved den mere traditionelle undervisning i mad og smag. Hvorvidt haveundervisningen integreres i fagene i skolen, er op til deres lærer, som også deltager. Forskningen viser, at dette er et springende punkt, at det ikke altid er lige nemt for en folkeskolelærer at arbejde videre med de (smags)oplevelser, færdigheder og erfaringer, eleverne har fået gennem havearbejde, når de er tilbage i skolen, hvor rammerne og rummene er helt anderledes (Wistoft et al, 2011; Nørtoft & Wistoft, 2014).



Foto: 10 PM

SMAGEN SOM RESSOURCE

Fælles for disse eksempler er, at de ikke tager udgangspunkt i styring, skyld og kontrol. Derimod muliggør de bevidstgørelse, kompetenceudvikling og refleksion i forhold til smag. Vores bud på en smagspædagogik er altså et modsvar til manipulation og styring. Vi skal nemlig ikke manipulere børnenes smag eller narre dem til at smage for at få dem til at kunne lide bestemte madvarer. Børn er som voksne selvstændige individer med egen *integritet*, som smagen er en vigtig del af. Børns integritet kan ses som deres oplevelse af kvaliteten af at have en følelse af ærlighed og sandfærdighed i forhold til motiverne for egne handlinger. Sagt med andre ord, den integritet, vi som voksne må værne om hos børnene, er deres oplevelse af kvaliteten af at nå egne mål. De skal derfor blive bevidste om (deres) smag, og vi skal give dem plads til at opleve, udleve og værdsætte den bevidsthed.

En sådan smagspædagogik fordrer en nytænkning af både børn, smag og læring, og ikke mindst samspelet mellem disse. Den fordrer, at vi ikke ser smag som en barriere, men som en ressource. En ressource, der rummer en mangfoldighed af erkendelser af og perspektiver på verden.

APPENDIX: OVERSICHT OVER LITTERATURREVIEWS

REVERDY C., F. CHESNEL, P. SCHLICH, E.P. KÖSTER,
C. LANGE (2008)

'Effect of Sensory Education on Willingness to Taste Novel Food in Children'
In: *Appetite* Vol. 51, pp. 151-165

Mål:

At undersøge den neofobireducerende effekt af det franske smagsundervisningskoncept "Les Classes du Goût" hos skoleelever (8-10 år).

Metode:

Forsøgspersonerne (N=90) gennemførte "Les Classes du Goût" og blev derefter smagstestet med ukendt mad. En neofobi-skala (AFSN) og en skala, der kan bruges til at beregne villighed til at smage på ukendt mad (WTNF), blev anvendt til spørgeskemaer, som skoleeleverne besvarede før og efter smagsundervisningen og sammenlignet med en kontrolgruppe (N=90). En opfølgende test blev foretaget 10 måneder senere.

Konklusion:

Den smagsuddannede gruppe udviste større åbenhed for ny mad efter deltagelse i "Les Classes du Goût" i forhold til kontrolgruppen. Denne forskel var dog forsvundet i forbindelse med det opfølgende studie. På denne baggrund konkluderes det, at smagsundervisning har en effekt på børns 'madmod' – dog kun så længe uddannelsen varer.

Smagsbegreb:

Smag forstås objektivt og primært som et fysiologisk fænomen, der er generaliserbart. Studiet viser ikke nogen videre refleksion over, hvad smag er, eller hvordan den indgår i børnenes verden. Der er snarere tale om en sygeliggørelse af neofobi hos børn, da artiklen implicit fremsætter en kur mod fænomenet.

Læringstilgang:

Artiklen betoner vigtigheden af sensorisk uddannelse for børn og opererer med et meget klart defineret mål, fysiologiske forestillinger om smag og giver kun i meget ringe grad plads for børnenes proaktive agens i denne læringsproces. Det smagsdidaktiske formål består i at adfærdsmodificere børnene mod mindre grad af neofobi.

DOVEY, T.M., P.A. STAPLES, E.L. GIBSON. J.C.G. HALFORD (2007)

'Food Neophobia and 'Picky/Fussy' Eating in Children: A Review' In: *Appetite* Vol. 50, pp. 181-193.

Mål:

At undersøge og adskille to forskellige former for kræsenhed hos børn: neofobi og 'picky/fussy'-spisning med henblik på at forbedre forståelsen for børns manglende indtag af frugt og grønt og herved forbedre de interventioner, der kan få børn til at spise mere frugt og grønt.

Metode:

Litteraturreview og diskussion af eksisterende forskning inden for området.

Konklusion:

Neofobi defineres som et karaktertræk med total afvisning af ny eller ukendt mad, hvor 'picky/fussy'-spisning er afvisning af fødevarergrupper, så kosten bliver meget lidt varieret. Adfærdsmæssigt og teoretisk er der tale om to forskellige former for kræsenhed, der må bekæmpes, og yderligere forskning i 'picky/fussy'-spisning vil kunne bidrage til at få flere børn til at spise frugt og grønt.

Smagsbegreb:

Der inkluderes mange forskellige faktorer i smagsbegrebet, der tales både om den fysiologiske udvikling, om kultur og kontekst og om personlig smag, der primært forklares som variation af (afvigelser fra) den normale fysiologiske udvikling. Således opereres der også her med klare moralske forestillinger om rigtige vs. dårlige eller afvigende smagsidealer og smagspraksisser.

Læringstilgang:

Der gøres meget ud af at forstå forskelligheder i grader af kræsenhed og 'diagnoser'. Dermed bæres artiklen af et ønske om at forstå kompleksiteten og de mange faktorer, der er en del af fænomenerne. Smagslæringsprocessen fremstilles som en implementering og internalisering af sunde værdier og rette valg hos børnene. Der efterlyses en mangesidet tilgang til at lære børn selvstændigt at vælge frugt og grøntsager i deres kost. Læringens formål er dermed fastlagt, mens indhold og form er til diskussion.

BENTON, D. (2004)

'Role of Parents in the Determination of the Food Preferences of Children' In: *International Journal of Obesity*. Vol. 28, pp. 858-869.

Mål:

At diskutere og fremhæve forældrenes vigtige rolle i forhold til udvikling af børns sunde smagspræferencer.

Metode:

Diskussion af tidligere forskning inden for området.

Konklusion:

Uddannelse af forældre om børns personlige udvikling herunder medfødte tendenser og udviklingsmæssige stadier kan anvendes til at opdrage og vejlede børn i forhold til mad og (måske) hjælpe med at give børnene sundere smagspræferencer og forhindre fedme.

Smagsbegreb:

Der tages primært afsæt i en fysiologisk forståelse af smag med fokus på forholdet mellem smag og alder – dog betones det flere gange, at konteksten er central. Børn er mere tilbøjelige til at spise og dermed smage i en følelsesmæssigt positiv atmosfære.

Læringstilgang:

Der gøres direkte op med tvang i forhold til ændring af børns madpræferencer, endvidere betones det, at information om sundhed heller ikke påvirker børn. Dog peges der på, at restriktioner i forhold til bestemte usunde fødevarer

øger børnenes præferencer for de sunde. Forældrene ses således som en aktiv partner i børns udvikling af (en sundere) smag.

LIBMAN, K. (2007)

'Growing Youth, Growing Food: How Vegetable Gardening Influences Young People's Food Consciousness and Eating Habits' In: *Applied Environmental Education & Communication*. Vol. 6 No. 1, pp. 87-95.

Mål:

At undersøge, hvordan skolehaver kan bruges positivt i forhold til at bevidstgøre unge om ernæringsrigtig mad og deres spisevaner med udgangspunkt i projektet Brooklyn Botanic Garden Children's Garden.

Metode:

Multimetode med både semistrukturerede fokusgruppintervjuer og individuelle interviews, rundvisninger i haverne af de unge, observationer af havearbejdet og analyse af Brooklyn Botanic Garden Children's Garden beskrevne materiale.

Konklusion:

Grøntsagsdyrkning forbedrer de unge 'gartneres' adfærd, hvad angår kost og ernæring. Havearbejdet ændrer deres forhold til madlavning og bevidsthed om ernæring på en række områder – især den sociale interaktion, der sker gennem havearbejdet, høsten af egne grøntsager, det at dele med hinanden samt at tilberede og spise mad sammen skaber ny viden, nye færdigheder og holdninger blandt de unge. Dette bør i højere grad tænkes ind i fremtidige projekter.

Smagsbegreb:

Artiklen tager ikke direkte udgangspunkt i smag, men i rå- og fødevarerbevidsthed (*food consciousness*) og madvaner (*food habits*), dog indgår et kort afsnit om ændringer i de unges smagskompetencer, der – som de øvrige nye kompetencer – omtales overfladisk og uden teoretisk refleksion. Der peges på, at de unge både har lært at skelne mellem nye smage og at smage friskhed. Smagsoplevelserne kobles endvidere til visuelle oplevelser.

Læringstilgang:

Læringen i forhold den øgede rå- og fødevarerbevidsthed og de ændrede mad-

vaner kobles direkte til bekæmpelse af fedme, hvilket er det overordnede mål. Det betones, at såvel det praktiske arbejde (*hands on*) og stedet er vigtige læringselementer, og det æstetiske i haverne fremhæves som noget, der spiller en vigtig rolle for vellykket mad-og smagslæring.

HEIM, S., J. STANG, M. IRELAND (2009)

'A Garden Pilot Project Enhances Fruit and Vegetable Consumption among Children' In: *Journal of the American Dietetic Association*, Vol. 109, pp. 1220-1226.

Mål:

Gennem analyse af et 12 ugers havebaseret ernæringsuddannelsesprogram på en sommerskole udforskes det, om havearbejdet med tilhørende smagstest kan få børn til at spise mere frugt og grønt.

Metode:

Baseline og follow up tests (McNemar's test og Wilcoxon's test) skal angive børnenes egen evaluering af programmet og om adfærdsændringer medfører et frugt- og grøntindtag. Der er ingen kontrolgruppe.

Konklusioner:

Projektet konkluderer på basis af eksperimentet, at det lader til, at havearbejde kan føre til større frugt- og grøntindtag hos børn. Børnene rapporterer en høj grad af nydelse i forbindelse med aktiviteterne, hvor både smagstest og madlavning med frugt og grøntsager indgår. Yderligere studier er dog nødvendige – også for at få klarlagt, hvilken rolle alder, køn og andre sociale kategorier spiller.

Smagsbegreb:

Smag er en central del af arbejdet med børnene bl.a. gennem testsmagning, men smag ses her primært som barriere mod at få mere frugt og grønt i børnene og ikke kilde til andre former for læring eller erkendelse. Smag er noget, der skal overvindes, hvilket testsmagningen, grøntsagsdyrkningen og madlavningen skaber mulighed for.

Læringstilgang:

Det betones, at det er vigtigt, at eksperimenterende læringsaktiviteter med fokus på praktiske erfaringer (*hands on*) og sjove aktiviteter (herunder smagning)

kan forbedre børns forhold og indtag af frugt og grønt. Det er slående, at selve smagsoplevelsen ikke er en del af disse læringselementer. Det overordnede mål er at fremme børnenes sunde spisevaner og øge frugt- og grøntindtag. Den pædagogiske præmis er aktiv deltagelse i noget sjovt og praktisk i haverne. Børnene er ikke selv med til at sætte dagsordenen for, hvad de gerne vil lære.

PARMER, S.M., J. SALISBURY-GLENNON, D. SHANNON, B. STRUEMPLER (2009)

'School Gardens: An Experimental Learning Approach for a Nutritional Education Program to Increase Fruit and Vegetable Knowledge, and Consumption among Second-grade Students' In: *Journal of Nutrition Education and Behavior*. Vol. 41, No. 3, pp. 212-217.

Mål:

At undersøge skolehavers virkning på skolebørns viden om, præference for og indtag af frugt og grønt.

Metode:

Interventionsstudie med ernæringsundervisning og havearbejde fulgt op af elevernes selvrapporterede svar på effekten i spørgeskemaer, interviews under smagning og vurdering samt af observationer i kantinen på en grundskole. Interventionen har tre grupper: 1) Eleverne får ernæringsundervisning og deltager i havearbejde, 2) eleverne får udelukkende ernæringsundervisning og 3) en kontrol gruppe, som hverken modtager ernæringsundervisning eller deltager i havearbejdet.

Konklusion:

Skolehaver kombineret med ernæringsuddannelse kan øge børns viden om frugt og grønt og skabe sundere madvaner i betydningen større frugt- og grøntindtag.

Smagsbegreb:

Smag anses som en variabel, der kan sige noget om børnenes madvaner, og børnenes egne smagsvurderinger bruges som målestok i forhold til, om de er blevet bedre til at spise frugt og grønt. At lære at smage på frugt og grønt har positiv indflydelse på børnenes madvaner, hvilket skolehaverne tilskynder til. Frugt og grønt fremstår både som et redskab til en mere ernæringsrig kost,

samtidig med at børns smag fremstilles som en barriere for det sunde liv, men også som noget, der kan og bør ændres eller fikses, og som derved også rummer vejen til et sundt liv.

Læringstilgang:

Der er tre grupper af skoleelever, der deltager, og gruppe 1, hvor eleverne både undervises i ernæring og deltager i havearbejde, har de bedste resultater. Her spiser eleverne mere frugt og grønt, og deres viden på området er øget mest sammenlignet med de to andre grupper. Det understreges, at teoretisk undervisning i ernæring bl.a. via smagstest har meget større effekt, når den kombineres med skolehavepraksissen. Havearbejdet forstærker den teoretiske undervisning, i og med at eleverne får mulighed for at reflektere over handling og oplevelse og dermed skabe bedre forståelse for nye begreber. Der er således tale om læring som en kombination af ny viden med tilhørende begrebsafklaring og nye færdigheder, der samlet set kan bruges til at fremme sunde madvaner.

MUSTONEN, S. & H. TUORILA (2010)

‘Sensory Education Decreases Food Neophobia and Encourages Trying Unfamiliar Foods in 8-12-year-old Children’ In: *Food Quality and Preference*. Vol. 21, pp. 353-360.

Mål:

At undersøge den neofobireducerende effekt af det franske smagsundervisningsprogram ‘*Les Classes du Goût*’ i en finsk kontekst.

Metode:

Spørgeskemaer om børns smagspræferencer til forældre til skoleelever på to skoler i Helsinki i alderen 8-12 år, der har fået lidt, meget eller ingen smagsundervisning gennem et ‘*Les Classes du Goût*’ inspireret undervisningsprogram (N=92). Der opereres med baseline og follow up. Spørgeskemaerne blev udfyldt flere gange i løbet af de 18 måneder, eksperimentet varede.

Konklusion:

Smagsundervisningen virker – neofobi reduceres, særligt blandt de yngste elever, og jo mere undervisning des bedre effekt, men effekten aftager over tid. Det anbefales, at smagsundervisningen bør starte ved 8 årsalderen – måske endda tidligere.

Smagsbegreb:

Smag kobles her tæt til neofobi og anses for at være et produkt af moderne livsstil, hvor forældrene ikke har tid til at producere balancerede og varierede måltider med forskellige smagsindtryk. Smag anses som en grundlæggende barriere for, at børn tør prøve at spise nyt og dermed øge varieteten i deres fødevarerindtag. Smag kan dog gennem smagsundervisningen fikses, så børnene kommer til at turde smage på nye madvarer. Dermed fremstår smag både som barriere og som redskab til et sundere liv.

Læringsforståelsen:

Undervisningen følger det franske forlæg, men er adapteret til en finsk kontekst. Denne adaptation præciseres ikke. Forældrene spiller en fremtrædende rolle, og deres livsstil betragtes som baggrund for neofobi-krisen. De inddrages dog også som kompetente fortolkere af deres børns smag, da det er dem, der udfylder spørgeskemaerne. De indgår altså på ambivalent vis som de kompetente voksne i forhold til børnenes smagslæring.

MUSTONEN, S., P. OERLEMANS, H. TUORILA (2012)

'Familiarity with and Affective Responses to Foods in 8-11-year-old Children. The Role of Food Neophobia and Parental Education.' In: *Appetite*. Vol. 58, pp. 777-780.

Mål:

At undersøge om forældres uddannelsesniveau spiller ind på børns forhold til smag og i særdeleshed i forhold til madneofobi.

Metode:

At sammenligne resultaterne fra spørgeskemaundersøgelserne (forrige studie) med forældrenes uddannelsesniveau.

Konklusion:

Børn af forældre med højere uddannelse har generelt mindre neofobi – moderens uddannelsesniveau er særlig vigtigt for begrænset neofobi. Hypotesen/ forklaringen er, at børn med veluddannede og formentligt rigere forældre i højere grad får stimuleret deres smag og bliver eksponeret for en større mangfoldighed af fødevarer, hvilket mindsker deres neofobi – særligt over for "etniske" fødevarer – og deres smagslitteracy er dermed højere. Således er neofobi ikke

kun betinget af den enkelte eller af smagsundervisning i klassen, men også af det enkelte barns sociale baggrund.

Smagsbegreb:

Børns smag fremstilles her ikke blot som en biologisk essens, men også som noget, der er socialt betinget. Det sociale kommer ikke bare frem i det smagsdidaktiske rum, hvor børnene kan påvirkes af andre børns velbehags- eller mishagsytringer, men det sociale kommer også frem i børnenes baggrund.

Læringstilgang:

Det påpeges, at der i forhold til neofobi og smagsundervisning skal tages højde for sociale faktorer – dog reflekteres der ikke dybere over, hvilke pædagogiske konsekvenser denne påvisning af den sociale arvs indflydelse på børns smag kan/skal/bør have.

JONSSON I. M., M. P. EKSTRÖM, I. B. GUSTAFSSON (2005)

‘Appetizing Learning in Swedish Comprehensive Schools: An Attempt to Employ Food and Tasting in a New Form of Experimental Education’, In: *International Journal of Consumer Studies*. Vol. 29, No. 1, pp. 78-85.

Mål:

At foretage en generel evaluering af et forsøg med smagsundervisning i svenske skoler.

Metode:

Fokusgruppeinterview med ansatte på skolerne fra forskellige professioner og elever, samt telefoninterview med skoleledere.

Konklusion:

Uddannelse i smag gennem praktiske øvelser giver eleverne kundskaber i forhold til mad, der potentielt vil kunne danne bro til sundhedsuddannelse og bevidsthed om egne sanser. Derudover understreger studiet, at den eksperimenterende smagsundervisning har bidraget til at bygge bro mellem forskellige faggrupper på skolerne, ikke mindst mellem det ofte lidt oversete og isolerede kantinepersonale og andre grupper.

Smagsbegreb:

I denne artikel adresseres smag således ikke blot som et fysiologisk fænomen, men også som værende et socialt fænomen med ref. til Bourdieu. Dette perspektiv udvikles dog primært i et positivt (dvs. ikke særligt bourdieusk) perspektiv med fokus på, hvordan smagsundervisning har potentiale til at aktivere andre sociale dagsordner såsom samarbejde eller som facilitator af sundhedsundervisning.

Læringstilgang:

Det betones ret tydeligt, at undervisning i smag åbner for nye sensoriske indtryk, men den kreative proces omkring uddannelsen kan også bruges til læring om det sociale liv, det individuelle såvel som det kollektive.

SHON, C., Y. PARK, H. RYOU, W. NA, K. CHOI (2012)

'The Development of a Taste Education Program for Preschoolers and Evaluation of a Program by Parents and Childcare Personnel'. In: *Nutrition, Research and Practice*. Vol. 6, No. 5, pp. 466-473.

Mål:

At evaluere et smagsundervisningsprogram for førskolebørn i Sydkorea.

Metode:

Gennemførelse af smagsundervisning baseret på PUISAIS og evaluering via spørgeskemaer til forældre og pædagoger.

Konklusion:

Forældrene var meget positive over for smagsundervisningen og mente, at deres børn var blevet meget bedre til at genkende smage. Pædagogerne var også meget positive over for programmet.

Smagsbegreb:

Studie er optaget af den fysiologiske smag og ikke af sociale betingelser for smag, socialt miljø og andre sociale faktorer tænkes slet ikke ind. I programmet er sundhed og smagsundervisning meget tæt forbundne, fx skal eleverne lære at spise mindre salt som en del af maduddannelsen. Desuden beskrives dette eksplicit og dikotomt med en sondring mellem artificiel og rigtig ("actuel") mad.

Læringstilgang:

Smagsundervisning har et eksplicit og styret fokus på sundhed. I undervisningen betones det legende ofte som et middel, da flere af de smagsdidaktiske aktiviteter i det koreanske klasseværelse er ændret fra det docerende franske forlæg til spilbaseret undervisning.

MCKINLEY, M. C., C. LOWIS, P. J. ROBSON, J. M. WALLACE, M. MORRISSEY, A. MORAM, M. B. E. LIVINGSTONE (2005)

'It's Good to Talk: Children's Views on Food and Nutrition'. In: *European Journal of Clinical Nutrition*. Vol. 59, pp. 542-551.

Mål:

At få viden om børns meninger om mad og smag samt at argumentere for, at denne viden bør danne udgangspunkt for nye læringsinitiativer i forhold til forbedring af mad (det sidste er mere implicit, men kommer tydeligt frem som motivation i konklusionen).

Metode:

Fokusgruppeinterview med børn i to tempi: 1) Om deres generelle "smag" og forbrug og 2) mere specifikt om deres smagspræferencer og madvaner.

Konklusion:

Studiet fremhæver en række forskellige pointer ang. børn og mad, bl.a. 1) børn operer med meget absolutte dikotomier i deres beskrivelse af mad, særligt velsmag/afsmag og sundt/usundt, og sundt og velsmag fremstår som antonomier i børnenes forestillingsverdener. 2) Madens smag og udseende spiller en meget stor rolle for børnene, og for dem smager usund mad bedre og tager sig bedre ud end sund mad. 3) Drengene og pigerne havde forskellige motiver for at spise sundt; for pigerne handlede det om udseende og for drengene om at kunne performe fysisk og særligt i forhold til sport.

Smagsbegreb:

Der tages udgangspunkt i de unges oplevelser af smag og ikke i et objektive smagssystem, og den indledende snak om børnenes ikke-madrelaterede smag åbner også for at forstå smag i et bredere perspektiv og som integreret i deres

generelle livsstil og selvudvikling i ungdomskulturen.

Læringstilgang:

Artiklen er båret af en implicit kritik af tidligere mad- og ernæringspædagogik, der ikke inddrager børnenes perspektiv, men udelukkende fokuserer på voksnes forestilling om god smag. Det foreslås således at bruge artiklens indsigt i børns smag og madvaner i fremtidige initiativer og indtage en ikke-docerende tilgang til undervisning og i stedet bruge humor og en generelt mere positiv approach. Målet er dog stadigvæk at få børn til at spise sundt.

DAZELEY, P., C. HOUSTON-PRICE, C. HILL (2012)

'Should healthy Eating Programmes Incorporate Interaction with Foods in Different Sensory Modalities? A Review of the Evidence'. In: *British Journal of Nutrition*. Vol. 108, pp. 769-777.

Mål:

At undersøge, om de forskellige sanser bør inkluderes i undervisning i sund ernæring.

Metode:

Review af relevant litteratur, ikke kun andre smagsundervisningsstudier, men også sensoriske *exposure*-studier.

Konklusion:

Reviewet kritiserer flere studier, der evaluerer smags- og sanseundervisning for ikke at have kontrolgrupper eller undersøge langtidseffekter ordentligt. Således påpeger forfatterne, at der er gode argumenter for at droppe den eksperimenterende smagsundervisning og skolehaveprojekter til fordel for en indsats, der trækker på "psychological principles of modelling and rewarding healthy eating behaviour". Det anbefales, at man forsker yderligere i alle fem sansers betydning for madundervisning/neofobireducerende indsatser i forhold til børn.

Smagsbegreb:

Artiklen slår et slag for en multisensorisk forståelse af smag, hvor de andre sanser end selve smagen tænkes med, idet man også understreger vigtigheden af socio-økonomiske faktorer i forhold til smag, uden at disse dog skal inddrages i forhold til præferencer.

Læringstilgang:

Det sanselige skal inddrages på alle planer i ernærings- og smagsundervisning, men med det bestemte formål at få mere frugt og grønt i børnene. Selvom det sanselige er fremstillet på en meget multisensorisk måde her, så ansues det primært som en biologisk funktion, som gennem neuropsykologisk viden og metode kan moduleres.

MUSTONEN, S., H. TUORILA (2009)

'Effect of Sensory Education on School Children's Food Perception: A 2-year Follow-Up Study'. In: *Food Quality and Preference*. Vol. 21, pp. 230-240.

Mål:

At undersøge den sensoriske effekt af det finske SAPERE-projekt over en længere periode.

Metode:

Spørgeskemaer om børns smagspræferencer til forældre til børn (8-12), der har fået lidt, meget eller ingen smagsundervisning. Skemaerne blev udfyldt flere gange i løbet af 2 år.

Konklusion:

Effekten var størst hos de yngste, og generelt var effekten lille og inkonsistent, men projektet pegede på, at børn fik bedre kompetence til at beskrive smag gennem smagsundervisningen.

Smagsbegreb:

Smag kobles her tæt med neofobi – som i flere andre studier – og anses for at være et produkt af moderne livsstil, hvor forældrene ikke har tid til at producere balancerede måltider.

Læringstilgang:

Undervisningsperspektivet følger meget det franske forlæg, men er adapteret til en finsk kontekst. Denne adaptation præciseres desværre ikke. Det er interessant, at forældrene spiller en fremtrædende rolle i dette studie, deres livsstil er baggrunden for neofobi-krisen, men forældrene inddrages også som kompetente fortolkere af deres børns smag, da de udfylder skemaerne. De indgår altså på ambivalent vis i børnenes smagslæring.

KIM, H., H-K. CHUNG (2014)

'Sensory Education Program Development, Application and its Therapeutic Effect in Children'. In: *Nutrition, Research and Practice*. Vol. 8, No. 1, pp. 112-119.

Mål:

At udvikle et sensorisk undervisningsprogram, der reflekterer den koreanske riskultur og undersøge, om sensorisk smagsundervisning har effekt på følelsesmæssig intelligens (EI – Emotional Intelligence).

Metode:

Udvikle smagsundervisning omkring den koreanske riskultur og evaluere den gennem didaktisk statistisk metode (N= 120).

Konklusion:

Artiklen konkluderer, at den sensoriske undervisningsmetode var effektiv og ændrede elevernes resultater i EI-tests radikalt. Undervisningsprogrammet kan således bidrage både til at forbedre børnenes følelsesmæssige intelligens og deres forståelse af den koreanske riskultur.

Smagsbegreb:

Smag kobles her således ikke bare til fysiologi, men også til emotionel balance og velvære, samt til en særlig national identitet, som smagsundervisningen således kan bruges til at fastholde.

Læringstilgang:

Der arbejdes her meget med at innovere selve læringsformen, særligt gennem inddragelse af it og forskellige spilformater.

BATTJES-FRIES, M. C. E, A. HAVEMAN-NIES, R.-J. RENES, H.J. MEESTER, P.VAN 'T VEER (2014)

'Effect of the Dutch School-Based Education Programme 'Taste Lessons' on Behavioural Determinants of Taste Acceptance and Healthy Eating: A Quasi-Experimental Study'. In: *Public Health Nutrition* 2014, pp. 1-11.

Mål:

At evaluere den hollandske implementeringen af SAPERE-metoden med særlig fokus på effekten vedrørende børns forhold til at smage ukendt mad og spise sundt og varieret.

Metode:

Undervisningsforløb i smagsundervisning med opfølgende spørgeskemaundersøgelse blandt elever udsat for smagsundervisning og kontrolgrupper (N= 1148).

Konklusion:

Artiklen konkluderer, at interventionsgruppen i forhold til kontrolgruppen havde større viden om forskellige fødevarer og havde prøvet flere, men havde også intention om at spise sundere og mere varieret. Forskellene var ikke store, men dog signifikante. Gentagelser og fuld implementering af smagsundervisningen vil måske kunne resultere i en større effekt.

Smagsbegreb:

Smag kobles i dette studie meget klart til "smagsaccept" ("taste acceptance"), og målet med smagsundervisning er at finde en måde til at få børn til at spise sundere, en måde at acceptere sunde smage.

Læringstilgang:

Målet med smagslæring er klart adfærdsmodificering fra en usund til en sund måde at spise på. Her ses gentagelsen som et af de vigtigste værktøjer til at få langvarige effekter.

LITTERATUR

- Algotson, S. & Öström, Å. (2010). *Sinnenas Skaffereri*. Grynhyttan: Måltidsakademien Förlag.
- Andersen B. (2015). Måltidets sociologi. I: Fuglsang, J. & Stamer N. B., *Madsociologi* (s. 19-32). København: Munksgaard.
- Battjes-Fries, M. C. E, A. Haveman-Nies, R.-J. Renes, H.J. Meester, P. van 't Veer (2014). Effect of the Dutch School-Based Education Programme 'Taste Lessons' on Behavioural Determinants of Taste Acceptance and Healthy Eating: A Quasi-Experimental Study. *Public Health Nutrition*. (2014), 1-11.
- Benn, J. (2014) Food, Nutrition or Cooking Literacy – A Review of Concepts and Competencies Regarding Food Education. *International Journal of Home Economics*, 7 (1), 13-35.
- Benton, D. (2004). Role of Parents in the Determination of the Food Preferences of Children. In: *International Journal of Obesity*. 28, 858-869
- Boll-Johansen, H. (1991). *De franske*. København: Gyldendal.
- Boll-Johansen, H. (2003). *Ved bordet*. København: Gyldendal.
- Bourdieu, P. (1979). *La distinction*. Paris: Les Éditions de minuit.
- Chevrier, F. (2011) *Notre Gastronomie est une culture*. Paris: F. Bourin.
- Dazeley, P., C. Houston-Price, C. Hill (2012). Should healthy Eating Programmes Incorporate Interaction with Foods in Different Sensory Modalities? A Review of the Evidens. *British Journal of Nutrition*. 108, 769-777.
- Dovey, T.M., P.A. Staples, E.L. Gibson. J.C.G. Halford (2007) Food Neophobia and 'Picky/Fussy' Eating in Children: A Review. In: *Appetite*, 50, 181-193
- Foucault, M. (1975). *Surveiller et punir*. Paris: Gallimard.
- Fuglsang, J. (2015). Maddannelse. I: Fuglsang, J. & Stamer N. B., *Madsociologi* (s. 197-214). København: Munksgaard.
- Garnier, C. (2001). Les petits français à l'école du Gout. In: *The French Review*, 74 (3): 496-504.
- Groth, M. (2009). *Danskernes måltidsvaner, holdninger, motivation og barrierer for at spise sundt*. København: Fødevareinstituttet.
- Hagman, U. & S. Algotson (1999). *Mat för alla sinnen – sensorisk träning enligt Sapere-metoden*. Livmedelsvekket. http://www.google.dk/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=9&ved=0CFwQFjAI&url=http%3A%2F%2Fhs-n.hush.se%2Fattachments%2F82%2F1888.pdf&ei=pyAMVd6WEIrfU_fDgqgD&usg=AFQjCNG8syZr-VKzBeFXYWRLtXJIUt3c_A&sig2=asrdpgzxAesMb_ZdmeQvEA&bvm=bv.88528373,d.d24

- Hayes-Conroy, A. & J. Hayes-Conroy (2013). Introduction. In: Hayes-Conroy, A. & J. Hayes-Conroy. *Doing Nutrition Differently*. London: Ashgate.
- Heim, S., J. Stang, M. Ireland (2009). A Garden Pilot Project Enhances Fruit and Vegetable Consumption among Children. In: *Journal of the American Dietetic Association*, 109, 1220-1226.
- Højlund, S. (2002). *Barndomskonstruktioner*. København: Gyldendal.
- Johannsen, C. G. & Pors, N. O. (2013). *Evidens og Systematiske Reviews: En Introduktion*. Frederiksberg: Samfundslitteratur.
- Johnston, J. and Baumann, S. (2010). *Foodies*. New York: Routledge.
- Jonsson I. M., M. P. Ekström, I. B. Gustafsson (2005). Appetizing Learning in Swedish Comprehensive Schools: An Attempt to Employ Food and Tasting in a New Form of Experimental Education. *International Journal of Consumer Studies*, 29 (1) 78-85.
- Khandelia, H. og O. G. Mouritsen (2012). Velsmag – sådan virker det. *Aktuel Naturvidenskab*, 4, 6–9.
- Kim, H., H-K. Chung (2014). Sensory Education Program Development, Application and its Therapeutic Effect in Children. *Nutrition, Research and Practice*, 8 (1), 112-119.
- Klitgaard Povlsen, K. (2007). Smag, livsstil og madmagasiner. *Mediekultur*, 23 (42/43), 46-53.
- Kruse, S, Wistoft, K. (2011). Didaktik som forskningsfelt. Et essay om kommunikativ undervisningsteori. I: Dahl, K., Simovska, V., Læssøe, J. (red.): *Essays om dannelse, didaktik og handlekompetence. Inspireret af Carsten Schnack*. Forskningsprogrammet for Miljø og Sundhedspædagogik, Institut for Uddannelse og Pædagogik, Aarhus Universitet.
- Libman, K. (2007). Growing Youth, Growing Food: How Vegetable Gardening Influences Young People's Food Consciousness and Eating Habits. *Applied Environmental Education & Communication*, 6(1), 87-95.
- Leer, J. (2014). *Ma(d)skulinitet: maskulinitetskonstruktion i europæiske madprogrammer efter The Naked Chef i lyset af "den maskuline krise"*. Ph.d.-afhandling, København: Københavns Universitet.
- Mac Loed, P & N. Politzer (uden årstal). *Propositions pour une nouvelle pédagogie du goût*. http://www.google.dk/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=2&ved=0CCKQFjAB&url=http%3A%2F%2Fwww.institutdugout.fr%2FProposition-pedagogie-gout.pdf&ei=GRwMVdq3AsKsU5qXhIAF&usg=AFQjCNEprVA3saQIjjXHq-2-N9Q_BZc60w&sig2=9qwTjPekkUR-SKXy7i-lvuQ&bvm=bv.88528373,d.d24
- Maffesoli, Michel (1988). *Le temps des tribus*. Paris: Table Ronde.
- Martinsen, S. (2013). Nul-sukker-politik i Svendborgs skoler og institutioner.

- Et interview med Karen Wistoft. *Folkeskolen*, fagblad for lærere. www.folkeskolen.dk
- McKinley, M. C., C. Lewis, P. J. Robson, J. M. Wallace, M. Morrissey, A. Moram, M. B. E. Livingtonstone (2005). It's Good to Talk: Children's Views on Food and Nutrition. *European Journal of Clinical Nutrition*, 59, 542-551
- Mouritsen, O. G. og K. Styrbæk (2011). *Umami. Gourmetaben og den femte smag*. Arnold Busck Nyt Nordisk Forlag, København.
- Mouritsen, O. G. (2014) Gastrofysik: videnskab, velsmag, velbefindende. *Søforklaringer*, Aarhus: Aarhus University Press, 248–261.
- Mouritsen, O. G. og K. Styrbæk (2015). Smag på naturvidenskaben. *LMKF-bladet*, 1, 32-39.
- Mouritsen, Wistoft et al. (2014) *Smag for Livet. Et projektforslag til Nordea Fonden*. Syddansk Universitet, Københavns Universitet, UC-Lillebælt, UC-Sjælland, Aarhus Universitet.
- Mustonen, S., H. Tuorila (2009). Effect of Sensory Education on School Children's Food Perception: A 2-year Follow-Up Study. *Food Quality and Preference*, 21, 230-240.
- Mustonen, S. & H. Tuorila (2010). Sensory Education Decreases Food Neophobia and Encourages Trying Unfamiliar Foods in 8-12-year-old Children. *Food Quality and Preference*. 21, 353-360.
- Mustonen, S., P. Oerlemans, H. Tuorila (2012). Familiarity with and Affective Responses to Foods in 8-11-year-old Children. The Role of Food Neophobia and Parental Education. *Appetite*, 58, 777-780.
- Naccarato, P. & Lebesco, K. (2012). *Culinary Capital*. New York: Berg.
- Nørtoft, K. & Wistoft, K. (2014). *Skolehaver som pædagogik arena for udvikling af identitet og sociale kompetencer. Et review af forskningslitteratur*. Institut for Uddannelse og Pædagogik. Aarhus Universitet.
- Parmer, S.M., J. Salisbury-Glennon, D. Shannon, B. Struempfer (2009). School Gardens: An Experimental Learning Approach for a Nutritional Education Program to Increase Fruit and Vegetable Knowledge, and Consumption among Second-grade Students. *Journal of Nutrition Education and Behavior*, 41(3), 212-217.
- Pedersen, C. T. & J. Fakstorp (2010). *Gastronomisk leksikon*. København: Nyt nordisk forlag.
- Pilner, P. & K. Hobden (1992). Development of a scale to measure the trait of food neophobia in humans. *Appetite*, 19 (2): 105-120.
- Puaisis, J. & C. Pierre (1987). *Le goût et l'enfant*. Paris: Flammarion.
- Prescott, J. (2012). *Taste Matters: Why We Like the Food We Do*. London: Reaktion Books.

- Reverdy C., F. Chesnel, P. Schlich, E.P. Köster, C. Lange (2008) Effect of Sensory Education on Willingness to Taste Novel Food in Children. *Appetite*, 51, 151-165.
- Shepherd, G. M. (2012). *Neurogastronomi*. NY: Columbia University Press.
- Shon, C., Y. Park, H. Ryou, W. Na, K. Choi. (2012). The Development of a Taste Education Program for Preschoolers and Evaluation of a Program by Parents and Childcare Personnel. *Nutrition, Research and Practice*, 6(5), 466-473.
- Stamer, N. B. (2015). Den rationelle forbruger. I: Fuglsang, J. & Stamer N. B., *Madsociologi* (s. 87-108). København: Munksgaard.
- Thrane, C. og J. H. Eriksen (2014). *Livretter – mad i kunst og litteratur*. Aarhus: Systime.
- Warde, A. (1997). *Consumption, Food and Taste*. London: Sage.
- Wilken, L. (2001). Bourdieu for begyndere. Frederiksberg: Samfundslitteratur.
- Wistoft, K. (2009). *Sundhedspædagogik – Viden og værdier*. København: Hans Reitzel.
- Wistoft, K. et al. (2011). *Haver til Maver. Et studie af engagement, skolehaver og naturformidling*. Institut for Uddannelse og Pædagogik. Aarhus Universitet.
- Wistoft, K. (2012). *Trivsel og selvværd. Mental sundhed i skolen*. Hans Reitzels Forlag, København.
- Wistoft, K. (2013). The desire to learn as a kind of love: gardening, cooking, and passion in outdoor education. *Journal of Adventure Education and Outdoor Learning*. 13(2), 125-141.

OM FORFATTERNE



Jonatan Leer er postdoc på DPU, Institut for Uddannelse og Pædagogik, Aarhus Universitet under Smag for Livet i hovedområde 1: Læring.

Jonatan forsker i smagspædagogik og madkultur. Han er særligt optaget af koblingen mellem mad og maskulinitet, samt af kulturelle repræsentationer af smag og mad. Fortiden er han særligt optaget af gastronationalisme og af smagsnostalgi.

Jonatan har forfattet ph.d.-afhandlingen *Ma(d)skulinitet* (2014) om maskulinitet i moderne europæiske madprogrammer. Endvidere har han publiceret adskillige artikler om madkultur og køn bl.a. *Strange Culinary Encounters* (Food, Culture and Society, 2015) og *Madlavning som maskulin eskapisme* (Norma: International Journal of Masculinity Studies, 2013). Jonatan er også redaktør af antologien *Media Food*, som udkommer i Ashgates *Critical Food Studies*-serie i 2016. Jonatan har også forfattet mere end 50 populærvidenskabelige klummer om madkultur i bl.a. *Magisterbladet* og *CO-Søfart*, og han har en fortid som restaurantanmelder og kokekone.



Karen Wistoft er lektor i sundhedspædagogisk refleksionsteori på DPU, Institut for Uddannelse og Pædagogik, Aarhus Universitet og professor (mso) i almen pædagogik ved Institut for Læring, Grønlands Universitet. Hun er medlem af Smag for Livets centerledelse og ansvarlig for centrets hovedområde 1: Læring.

Karen forsker i læring, madkundskab, smag og trivsel i grundskolen med særligt fokus på eksperimentel undervisning, oplevelser og handling, hvilket også inkluderer forskning i skolehaver. Hendes forsknings- og formidlingsprojekter vil udvikle en smagspædagogik, hvor det centrale er børn og unges kritiske bevidsthed og begrundede madvalg. Desuden er Karens forskning rettet mod at fremme mental sundhed og robusthed blandt børn og unge.

Karen har tidligere udgivet bøgerne *Sundhedspædagogik – Viden og værdier* (2009) og *Trivsel og selvværd. Mental sundhed i skolen* (2011). Desuden har hun udgivet en lang række internationale artikler, herunder *The desire to learn as a kind of love: gardening, cooking, and passion in outdoor education* (Journal of Adventure Education and Outdoor Learning, 2012). Hun har også redigeret den innovative kokebog *Mit kokkeri* til faget madkundskab.