



Nyt Nordisk Køkken er for alle

Astrup, Arne

Published in:
Folkeskolen

Publication date:
2013

Document version
Også kaldet Forlagets PDF

Citation for published version (APA):
Astrup, A. (2013). Nyt Nordisk Køkken er for alle. *Folkeskolen*, 1-3.

ti. 25. jun. 2013 kl. 13:53

128

Nyt Nordisk Køkken er for alle

Debat

Med jævne mellemrum dukker synspunktet op, at alt hvad der omhandler det Ny Nordiske Køkken er elitært. Dette bygger på en misforståelse - begrebet er derimod en folkelig bevægelse.

Med jævne mellemrum dukker synspunktet op, at alt hvad der omhandler det Ny Nordiske Køkken er elitært. Et af de seneste eksempler var da filosof Eva Selsing og Claus Meyer i P1-programmet 'Ordet er dit' diskuterede et debatindlæg, som Eva Selsing havde skrevet under titlen Selliger og Skrårem. Skråremmen må forstås som en metafor for højreekstremisme, og filosofens påstand lader således til at være, at denne politiske holdning og selliger – som metafor for et sundt og blodfattigt køkken - hænger sammen i et ubehageligt politisk projekt, hvor en elite undertrykker resten af befolkningen med sundhedsbudskaber.

Eva Selsing er langt fra den første, der kritiserer det nordiske køkken og de tendenser og mennesker, der indgår i det. Også sociologen Ulla Holm og Claus Meyers gamle makker Claus Tingstrøm har været fremme med kritik. Og i september 2012 leverede professor Klaus Grunert fra Aarhus Universitet i flere dagblade en påstand om, at det primært er "et hovedstadsfænomen for afgrænsede grupper".

Et forældet elitebegreb

Spørgsmålet er, hvorfor nogle betragter det som elitært at have en ambition om at spise det, som omgiver os på det tidspunkt af året, hvor det er friskest, mest nærende, smager bedst og er billigst.

Det pudsige er, at jeg tænker, det Nye Nordiske Køkken grundlæggende er demokratisk. Hvis man læser 'Manifestet for Nyt Nordisk Køkken' fra 2004, kan man se, at det helt enkelt handler om at give mennesket viden om og muligheder for at spise bedre. Denne mulighed skal gives ved at skabe en madkultur, der som udgangspunkt er nemt tilgængelig, lokalt forankret, velsmagende, oftest sund – og som kan være dyr og billig som alle andre køkkener. Nyt Nordisk Køkken forudsætter ikke et økonomisk overskud, for det er op til den enkelte, om det skal være kål, svinekød og rodfrugter, der er

SKREVET AF:



Arne Astrup

Har bidraget med:

3 indlæg

1 anbefaling

0 kommentarer

ANBEFAL

PRINT

SEND SOM MAIL

DEL PÅ TWITTER

DEL PÅ FACEBOOK

EMNER I DENNE ARTIKEL

forskning

hjemkundskab

sundhed

børneliv

fag

undervisning

skolen i samfundet

centrale råvarer i maden, eller om det skal være kød fra vildt, stenbiderrogn og havtorn købt i Irma.

Nyt Nordisk tilbehør i Padborg Torvecenter

Sandheden er, at det nordiske køkken knopskyder over hele landet og efterhånden har gjort det længe: 6. juli 2012 leverede Bov Kro 'Ny Nordisk tilbehør' til festen i Padborg Torvecenter. Det stod at læse i Gråsten Avisen et par dage inden. I Lokalavisen Nyborg kunne man den 4. september 2012 læse, at Ullerslev Husflidsforening havde 'Ny Nordisk Hverdagsmad' på vinterens program. Et LOF-kursus, udviklet i samarbejde med Coop, som blev afholdt omkring 200 gange landet rundt med lokale kokke. Og i Region Midtjylland er projektet "Ready to cook - Ny Nordisk Hverdagsmad for sunde og aktive seniorer" søsat med det formål at give regionens ældre borgere bedre velfærd.

De ovennævnte initiativer – og mange, mange flere – har jeg set spire med glæde. Men de er ikke født af nogen skumle bagmænd med kommercielle eller sundhedsdikterende interesser i det nordiske køkken. De er et resultat af, at der findes en stor interesse for det nordiske køkken alle mulige andre steder end hos 'eliten'.

OPUS: Forskning i den nordiske råvare

I Forskningscenter OPUS er det vores rolle at anspore og forske i effekten af disse initiativer på baggrund af udviklingen af Ny Nordisk Hverdagsmad. En udvikling som Claus Meyer stod i spidsen for under OPUS.

Han og jeg er overbevist om, at der ligger et uforløst potentiale med hensyn til sundhed og bæredygtighed i det nordiske køkken. Dette var baggrunden for oprettelsen af Forskningscenter OPUS tilbage i 2009 med udgangspunkt i en bevilling på 100 mio. fra Nordea-fonden. I OPUS forskes der i hvilken effekt Ny Nordisk Hverdagsmad har på sundhedstilstanden hos børn og voksne, bæredygtighedspotentialet, indlæring, familiernes økonomi, lysten til at spise maden og meget andet. Og resultaterne af forskningen vil komme i løbet af 2013 og 2014.

OPUS og Coop har også i samarbejde udgivet to kokebøger; 'Ny Nordisk Hverdagsmad' – solgt for 80 – 100 kr. og i skrivende stund i mere end 73.000 eksemplarer. Formålet med bøgerne er at bringe maden ind på de danskernes spiseborde og at fjerne idéen om, at maden, økonomien, tiden eller evnerne til at lave den, skal være noget særligt. Ifølge en undersøgelse foretaget af analysebureauet Epinion har indsatsen båret frugt. I oktober 2012 havde 328.000 mennesker i Danmark smagt Ny Nordisk Hverdagsmad, og 250.000 har selv lavet det.

Sundhed via velsmag

FÅ ARTIKLER SOM DENNE I DIT NYHEDSBREV

- forskning
- hjemkundskab
- sundhed
- børneliv
- fag
- undervisning
- skolen i samfundet

Ja tak

Min holdning er, at lysten skal drive værket. Derfor taler vi i OPUS om 'sundhed via velsmag' og undersøger barriererne for at spise maden. Vi ønsker ikke et Nyt Nordisk Køkken, der kun hører hjemme i København, ligesom vi heller ikke arbejder for at det nordiske køkken udkonkurrerer det asiatiske, det franske eller for så vidt det tyske køkken. Ej heller ønsker vi at lukke McDonald's eller fratage folk muligheden for at spise shawarma.

Men i OPUS vi ønsker at give det enkelte menneske lyst til og mulighed for at foretage et sundt valg. Et valg der ligger lige for i kraft af, at langt hovedparten af råvarerne i det nordiske køkken kan fås lige uden for vores hoveddør. Vi ønsker, at de enkelte mennesker selv skal digte videre og udforme maden og retterne. Vi ønsker et demokratisk Nyt Nordisk Køkken. At vi tager stilling, har særlige forudsætninger og tør kommunikere det, vi tror på, er ikke det samme som at projektet er elitært. For Nyt Nordisk Køkken er for alle, der har lyst.

[FØLG DEBAT](#)[ANBEFAL](#)

KOMMENTARER

Kontakt os

[Folkeskolen](#)

Fagblad for undervisere

Email:

folkeskolen@dlf.org

Telefon:

33 69 64 00

Adresse:

Folkeskolen
Postboks 2139
Vandkunsten 12
1015 København K