

Den store grønsagsdyst for sort skærm

Når hjernen skal sættes på stand by, og vi vil familiehygge herhjemme, er der ofte stemning for at se "Den store bagedyst". Vor tids ypperste prædikanter og dommere, madfolket, skaber ikke bare mad, de skaber også seertal med drama, glædestårer og profetier. Er der ikke "Den store bagedyst" er det let at finde et andet letfordøjeligt madprogram på landets public service-kanal nummer et. Et uddrag af programoversigten for DR1 en tirsdag i oktober lød således: Kl 10.00 Kokkedyst, 10.45 Annemad, 12.00 Den store bagedyst, 18.00 Price inviterer, 20.40 Price og Blomsterberg og 21.55 Madmagasinet.

Udregner jeg energiprocentfordelingen, altså forholdet mellem fedt, protein og kulhydrat, i den mad der tiljubles og leges med, ligger den milevidt fra, hvad de ti officielle kostråd anbefaler os at spise. Jo vist, det er god underholdning, og derfor skal jeg heller ikke bestemme, om der skal steges eller bages i lidt af den hjertesunde rapsoliebaserede oliemargarine på de gule flasker, eller om det skal være rigeligt med smør.

Men jeg drømmer om, at madfolkene pludselig rammes af en vision, der kan overbevise DR om, at ordentlig public service kan forenes med god underholdning og feterede seertal. Tænk, hvis kendisser og TV-folk så en mission i at begejstre danskerne og vise entusiasme omkring andet end gourmetmad og elitær kogekunst. Ville der ikke være lige så meget drama og god underholdning i at se fire familier eller grupper dyste i "Den store grønsagsdyst" om, hvem der hurtigst, flottest, sundest og sammen kunne skabe noget med alle de fisk, frugter og fuldkornsprodukter, som langt de fleste af os seere får alt for lidt af i det virkelige liv.

For folkesundheden er udfordret. Bl.a. fordi danske børn ikke lærer at lave mad hjemme. Jeg oplever hver dag, hvordan mennesker jeg vejleder omkring mad i forbindelse med sygdom, ikke kan åbne en dåse makrel eller ikke ved, hvordan man koger et æg eller en pose frosne, grønne bønner. I gennemsnit er det kun hver 21. dag, at et barn er med til at lave mad derhjemme. Det betyder, at en lille del jævnlige deltager i madlavningen derhjemme, men at en meget stor del af børnene i praksis aldrig er i køkkenet. Min intention som forælder er, at jeg gerne vil have, at mine børn lærer at lave mad. Men ofte indhentes jeg af eftermiddagens virkelighed med fritidsaktiviteter og lektier – og måske et halvtomt køleskab. Og så er det ligesom nemmere at gøre det selv. Det går hurtigere, når børnene og de unge ikke er med – og det griser ikke så meget og bliver nok også lidt pænere. Måske er vi blevet lidt for vant til, at mad går som en leg, der ender med et mesterværk i TV-køkkenerne langt fra virkelighedens udfordringer.

Madlavning gør en forskel for børnenes sundhed, og fællesskabet styrker i en egotripped tid. Skolens hjemkundskab er godt, men tiden er alt for begrænset til at udvikle tilstrækkelige madlavningsfærdigheder. Derfor er jeg så glad for, at Coop har en mission om at ville være med til at skabe den første generation, som er bedre til at lave mad end deres forældre. Brugs'er rykker ud på skoler med masser af aktiviteter og et gaveorgie af sunde råvarer, så børnene rører ved en selleri, inden de laver "Røddernes suppe", lærer at blomkål er mere hvidt end hvidkål, og at ingefær skal skrælles, før det rives ned i "Wokket kål" med strejf af alle fem grundsmage.

Med Coops projekt GoCook (www.gocook.dk) er der skabt 200 velsmagende, pædagogiske opskrifter som viser, hvordan man laver mad, trin for trin, så børnene stolte kan stå som dagens succesrige chefkok på en af de gode, luftige dage derhjemme, hvor far eller bedstemor har tid at være bagstopper og give en hånd med ved opvasken og nedfejningen af kartoffelskræller fra loftet. Til de digitaliserede børn og voksne findes en prisbelønnet "GoCook"-app, der hjælper børnene med madlavning, midt i madlavningen, lige præcis der, hvor de har brug for at se den trinvis hjælp, - fx en metodefilm af, hvordan man hakker et løg eller woksteger.

En kraftfuld håndsrækning fra Coop til den helt almindelige og nok så udfordrende hverdagsmadlavning i hjemmene. Jeg har oplevet, hvordan værktøjerne giver både børn og voksne lyst og kompetencer til at gå i kast og selv få fingrene i dejen. Jovist, kan der lures meget læring af på TV, og derfor ville det være så fantastisk, hvis vores public service-kanal ville være med i udfordringen og skabe forbedret folkesundhed for fulde huse derhjemme i stuerne. Næste gang mine børn vil have underholdning, tror jeg, jeg vil lade smørret

snurre inde bag den sorte skærm og i stedet invitere ud i køkkenet til vores egen "store eller lille grøntsagsdyst live", til gavn for familiefællesskabet og måske også for folkesundheden.