

Formidl

Medlemsblad for Formidlerne

Nr. 1 · januar 2006



Formidler på tv-optagelse

side 4

Gode råd til jobsøgning s. 7

10. klasse i farezonen s. 15

[TEKST]
Pernille Persson
Aisinger
JOURNALIST

[FOTO]
Jakob Dall

Tv med ernæringsekspert

I tv-programmet GO! har værten helt styr på, hvilke vitaminer der er i lever, og om fåretarme eller svinetarme er tykkest, når hun laver mad med børn. Hun har nemlig en ernærings- og husholdningsøkonom med i kulissen

Det er første gang freelancer Marie Steenberger er med til at lave tv. Men som rådgiver på ernæringsdelen af programmet har hun masser at bidrage med

Ned fra bommene hænger store spots, og der går tykke røde ledninger over basketballkurven. I den ene ende står et bord med små skåle med løg og salt, sivkurve med appelsiner, æbler, hvidløg og persille, og i den anden ende haster mænd med headsets og tv-kameraer på skuldrene. På væggene danser lysreklamer med ordene GO!, og midt i det hele går en kvinde i turkis rullekravesweater

og gør fåretarme og hakkekød klar til dagens produktion af pølser. Lindevangsskolens gymnastiksal er forvandlet til et tv-studie, og når to sjetteklasser om et øjeblik myldrer ind for at konkurrere i mad og motion, er det til et køkken med bagtanker. Producenten har nemlig hentet ekspertviden hos ernærings- og husholdningsøkonom Marie Steenberger, der har ambitioner med sin ernæringsformidling.



- Det skal være en leg, når børn lærer om mad. Når ernæringsoplysning bliver for kedeligt, tror jeg ikke på, at man husker ret meget af det, man hører. Her håber jeg, at børnene kan gå hjem med en oplevelse af, at det der med køkkenet, det var rigtig sjovt og spændende. På den måde tror jeg også, at nogle af oplysningerne hænger bedre ved, fortæller Marie Steenberger bag kameraerne.

Give begejstringen videre

De to tv-værter kommer til settet. En ung fyr i løse cowboybukser og sweatshirt og en blond pige i mørkeblå forklædekjole og røde gum-misko. Der bliver hilst og grinet, mens de gør sig klar til dagens produktion.

- Begge værter er helt nye, og min rolle er så at gøre Nanna, som tager sig af køkkende-len, til ekspert på de fødevarer, der bliver præ-senteret. Vi har valgt nogle begrænsede områ-der, så hun har mulighed for virkelig at vide alt om det. Og så forsøger jeg at give min begej-string for mad og råvarer videre, så man kan se på hende, at det er sjovt at være i køkkenet.

Marie Steenberger har været med til at lave de seneste seks programmer af GO!, og hun har været med fra første brainstorming på indholdet. Konceptet er, at to sjetteklasser konkurrerer gennem forskellige lege, hvor de skal røre sig og lære noget om mad. Og hun har så stået for tilrettelæggelsen af den del af programmet, der foregår i et køkken.

- Jeg vil gerne give børnene en større for-nemmelse for mad og et indblik i de sjove processer, der kan foregå i et køkken. Så i køk-kenet har de f.eks. lavet fedtfattig leverpostej, blæksprutteringe af hele blæksprutter, og i dag skal de lave pølser med persille. På den måde får de forhåbentlig en aha-oplevelse og en lyst til at gå i køkkenet, fordi det er sjovt og måske lidt ulækkert og spændende.

Marie Steenberger mener, at det er en fejl, hvis ernæringsformidling kun handler om sund mad og giver dårlig samvittighed, når alle ved, at børn spiser det usunde også. Hun vil gerne have, at børn prøver at lave noget af det, de selv spiser til dagligt, så de ved, hvor-for noget mad kan være for fedt eller sødt.

Børnene får programmet til at leve

Pludselig bliver der larm i salen. Fyrre forventningsfulde børn løber ind i salen, mens deres lærere forsøger at få dem dysset ned og pla-ceret på hver side af bordet. De overgiver dog hurtigt ansvaret til en ung fyr i kasket, der skal varme børnene op og give dem alle de prak-tiske oplysninger. Der er allerede god energi i dem, men han får dem til at klappe lidt højere og heppe på hinanden. De laver en prøve på programmets dans, hvor de to værter sam-men med børnene starter en bølge og med præcise fagter og høje hop synger sig frem til ordet GOOO! Marie Steenberger og et par andre fra produktionen danser med bag kameraet, og kameramændene griner højlydt.

- Det er så fedt, når børnene kommer på, for så lever programmet. Det er noget helt andet, end når man sidder og tilrettelægger, fortæller Marie Steenberger.

Fundet på en 30-års fødselsdag

Marie Steenberger arbejder freelance på pro-grammet GO!. Og før det har hun aldrig lavet tv. Efter sin ernærings- og husholdningseksa-men i 2001, blev hun manager i en Sticks & Sushi restaurant, og umiddelbart derefter åbnede hun en vin- og tapasbar. Men efter nogle år i restaurationsbranchen, ville hun gerne væk fra de sene arbejdstider og have et job, hvor hun kunne bruge sin uddannelse på en anden måde. Så hun sagde op og blev arbejdsløs. Hun søgte job uden held i en periode og forsøgte samtidig at definere, hvil-ke værdier hun gerne ville have i et nyt job. Så da hun hørte om tv-programmet, var hun ikke et øjeblik i tvivl om, at det ville få alle ønske-ene til at gå op i en højere enhed.

- Jeg sad til en 30-års fødselsdag og fortal-te lidt om min baggrund, da en af de andre begyndte at fortælle om et nyt tv-program, hvor der kunne være brug for en, der vidste noget om ernæring.

Og tre uger senere blev hun hyret til at stå i kulissen på de næste seks programmer.

- Jeg var så glad, for her kunne jeg se, at jeg kunne lave ernæringsformidling på en

sjov måde, jeg kunne formidle til børn og unge, som jeg gerne ville, og jeg kunne arbejde i et ungt miljø, hvor alle er fulde af gejst. Jeg vil gerne være med til at skabe noget og starte noget op, uden at skulle være chef igen, og så var det her helt perfekt.

Vi laver pølser

- Hænderne op af lommerne og mormorsmilet på, råber opvarmeren, og børnene får slukket de sidste mobiltelefoner, inden der bliver talt ned til start 5-4-3-2-1. Værten kigger ind i kameraet og siger – Jeg laver pølser!

Og det gør hun, sammen med to børn i hvide forklæder. De rører fars sammen, og putter salt i 'for at binde det bedre sammen', mens hun fortæller, at farsen kunne være lavet af kyllingekød eller fisk eller forskellige grøntsager. Børnene får en lammetarm i hånden og er overraskede over, hvor lille den er og kommenterer, at den er lidt ulækker. Værten forsikrer, at den er vasket meget grundigt, og de bakser farsen ned i tarmen med en sprøjtepose. Hele tiden holder Marie Steenberger øje fra sidelinjen og er klar til at springe ind, da hvidløgspresseren knækker og til at nikke eller ryste på hovedet, når børnene stiller spørgs-

mål. – Det er da spændende at lave, og ret hurtigt! Så skal de bare på panden, udbryder drengen.

- Der ligger en del researcharbejde bag hver produktion, fortæller Marie Steenberger. - Jeg har beskrevet det ernæringsmæssige i hver fødevarer og dens historie, og så afleveret et stort materiale, som redaktøren har kunnet klippe i til manuskriptet. Og selvfølgelig får man langt fra formidlet alt, hvad man ved på to minutters tv-produktion, men jeg tror, at børnene også kobler de små informationer, de hører her sammen med det, de ved i forvejen om fedt og sukker. På den måde er der en stor chance for, at ernæringsbudskabet når frem. Så for mig er det en ideel måde at formidle på.

Marie Steenberger har lige fået at vide, at tv-selskabet meget gerne vil bruge hende igen, hvis der bliver behov for det i de næste programmer. Hvad der senere skal ske, ved hun ikke, og hun er holdt op med at forsøge at planlægge det.

- Jeg er stjerneglad for det, jeg laver nu, og jeg tror, man er nødt til at koncentrere sig om det, man er i, og så bare være klar når chancerne byder sig. Man ved aldrig, hvornår

projekter stopper, så man kan ligeså godt lade være med at bekymre sig om det, siger hun med et smil.

Pausen mellem optagelserne er forbi, og hun skal gøre klar til pøseløb. Seks børn står klar til at få pølser på fingrene, så de kan løbe stafet og samle en hotdog med bogstavelige pøsefingre.

Opvarmeren står klar og råber - Fingrene ud af næserne, og skal vi så få lavet noget tv!

- Når børnene kommer med, så lever programmet, fortæller ernærings- og husholdningsøkonom Marie Steenberger, der er rådgiver på maddelen i et tv-program ▼

