

SER DU MEG?!

Kortsvarsoppgåve

Avisframsida til *Dagbladet* (24. desember 2014) skal hovudsakleg fungere som blikkfang.

Framsida skal i hard konkurranse med andre aviser gjere ein nyfiken og gje ein lyst til å lese og kjøpe *Dagbladet*. Verkemiddel som framsida nyttar må vere visuelle og nå fram til fleist mulig folk.

Framsida nyttar seg av veldig stor tekst og bilete som fangar merksemd. Tekststorleiken gjer at ein kan lese framsida sjølv frå lang avstand, og at teksten er enkel å lese og legge merke til. *Dagbladet* står i ein ikonisk raud boks midt på framsida, og gjer at ein med ein gong veit kva ein ser på. Teksten skal òg introdusere tema på framsida. Avisa nyttar ord som vekker sterke kjensler: «Tårer, smerte og desperat kjærlighet». Framsida skal gjere oss interessert i å lese om livshistoria til Bjarne Brøndbo.

Framsida har bilete av andlet som ser rett på ein. Bjarne Brøndbo ser ut til å snu seg mot deg personleg. Petter og Gunhild Stordalen deler eit augneblikk med oss. Slik gjer framsida bruk av kjendiser for å bli sett. Øverst i høgre hjørne skjuler et par seg bak eit stort hjarte.

Avisframsider speler ofte på sex, på julaften nøyer *Dagbladet* seg med å spele på kjærleik.

Med berre eit kort blikk på under eit sekund skal framsida fange blikk ved å appellere til kjensler og gjere ein interessert i å lese *Dagbladet*. *Dagbladet* har som tabloidavis ein svært stor målgruppe og kan difor ikkje alludere til noko uvanleg eller ukjend. Kjensler, kjendiser og store teksttypar hjelper for å bli sett og selje *Dagbladet*.

Kjelde:

*Dagbladet*, framside 24. desember 2014

Journalist og forfattar Siri Helle skreiv ein kronikk på NRK Ytring (25.08.2015) der ho argumenterte for strenge regler for merking av mat. I kronikken nyttar Helle kontrasten mellom det naturlege og det kunstige i sin argumentasjon. Retorikken i kronikken er meint å få oss til å tenkje over kva vi kan akseptere i maten vår. Helle meiner at ein kan lett bli lurt som forbrukar.

Helle nyttar anafor i undertitlane i teksten: «Mat kjem frå...», «Mat er...», «Mat skal...». Ho skriv «Kva er mat?» og opnar med eit retorisk spørsmål: «Er det eit frykteleg dumt eller skikkeleg viktig spørsmål?». Poenget til Helle er sjølv sagt at mat er eit skikkeleg viktig spørsmål. Ho nevner at ho har kome til den konklusjonen etter «eitt år med forskning». Her byggjer forfattaren sitt etos ved å presentere seg som ein reflektert Kari Nordmann.

Vi får vite at «Få plassar er det så lett å verte lurt som i daglegvarebutikken.» Dette skapar med ein gong spørsmålet *kven vil lure oss?* Det implisitte argumentet er at dei som produserer mat ynskjer å lure dei som kjøper mat.

Helle ser ein mogleg innvending om det er så viktig at vi trenger så mykje regulering og merking og svarar for oss: «Ein kan tenkje seg at all denne reguleringa og merkinga [...] er noko desperat. Det er før ein oppdagar alt som ikkje står på merkelappane.» Slik svarar Helle på mogleg kritikk av argumentet sitt om at vi bør ha strenge regler for merking av mat. Argumentet hennar er at det er ting i maten vi ikkje får vite om.

Helle spelar på patos ved å minne oss på om at «Mat kjem frå ei råvare.» Maten dukker ikkje plutsleg opp i butikkhyllene, maten veks opp på ein gard. Dei fleste av oss ynskjer mat frå planter og dyr som er stelt pent med, og ikkje frå «Frankenstein»-planter. Helle nyttar slik kontrasten mellom det naturlege og det unaturlege. Som forbrukar har ein tillit til at dei som sel til oss ikkje lurar oss. Dette er kjensler som Helle spelar på.

Det naturlege versus det kunstige går som en raud tråd gjennom heile teksten. Helle minner oss om at produsentar humrar av oss. Helle spiller på ein førestilling om at juksemakarar lurar oss til å spise mat med unaturleg innhald. Helle appellerer til ein fortid fri for kunstig juks: «I 6000 år produserte vi mat utan kjemiske plantevernmidde og kunstgjødsel.» Implisitt spørres vi om ein ikkje lenger respekterer naturleg landbruk.

Logos i teksten er at vi treng sikre reglar og reguleringar for å hindre oss i å spise skadelege stoff. Helle fortel oss at produsentar «tøyer, bøyer og brekk» reglar når dei lagar bacon med 89 prosent kjøtt. Sterke reguleringar vernar forbrukarane og er eit effektivt våpen mot regelbøying, difor treng vi sterke reguleringar.

Helle kritiserer Mattilsynet for å vere for godtruande. Lettmargarin med 15 ingredienser og seks tilsetjingsstoff er ikkje like sunt som godt, gamaldags smør, meiner Helle. Videre får Mattilsynet kritikk for å vere naive med tanke på plantevernmiddel. Helle meiner at «Styresmaktene våre heng etter.»

Helle avsluttar på ein personleg måte: «Eg er ein del av den fyrste generasjonen som har vakse opp utan å trenge å kome i nærkontakt med råvarene vi et. Det gjer meg ekstra sårbar for lure triks.» Ho minner oss at om ho er sårbar, og ikkje nøgd med det. Helle avsluttar med ein appell om at ein forbrukar bør vite kva han eigentleg et.

Det er vanskeleg å vere uenig med Helle sitt argument om at vi treng solide reguleringar for merking av mat. Fordi, som Helle seier, kan det finnes mykje tilsetjingsstoff i maten vår. Om det står tydeleg på maten kva innhaldet er kan vi vere sikre på kva vi får i oss. Dette har òg fordelen at menneske som er sårbare eller allergiske kan unngå potensielt farlege konsekvensar. Til dømes treng menneske med Føllings (Fenylketonuria) vern mot mat med fenylalaninkjelder.

Det er enklare å vere kritisk til kontrasten mellom det naturlege og det kunstige. Om du spør ein kjemikar kva nokre av dei vanlegaste tilsetjingsstoffane er seier han kanskje sukker, salt og sintronsyre. Om du ser *Askorbinsyre* på ein innhaldsliste på ein krukke bringebærsyltetøy høyrer det kanskje ut som eit skummelt tilsetjingsstoff. *Askorbinsyre* er òg kjend som Vitamin C, så ikkje alt med rare navn er farlege stoff.

Helle går kanskje litt langt i å spekulere i om maten vår er sunn eller ikkje, og kanskje appellerer ho for mykje til kjensler og for lite til fornuft. Argumentet er likevel solid. Det finnes alt for mange døme på kva som kan skje når ein ikkje passar på kva produsentar putter i produkt, og det gjeld òg for andre ting enn mat. Varsemd og føre-var prinsippet bør vere retningslinjer for kva vi gjer med maten vår.

Til sist kan ein legge til at oppfatninga av kva som er sunn eller naturleg mat heile tida er i endring. I framtida kan ny teknologi endre vår bruk av tilsetjingsstoffar og gjere

problemstillinga mindre eller enda meir aktuell. Uansett skader ikkje strenge regler for lettfatteleg informasjon om kva som er i maten vår. Helle har i kronikken argumentert for ein nesten Rousseau-haldning til mat: tilbake til naturen. For Helle er ulempene ved plantevernmiddel og tilsetjingar desidert større enn fordelane, og retorikken ho nyttar i teksten er nok meint å overtyde oss om at naturleg er best.

Kjelder:

Helle, Siri: «Kunsten å handle rett», [www.nrk.no/ytring/kunsten-a-handle-rett-1.11947324](http://www.nrk.no/ytring/kunsten-a-handle-rett-1.11947324)  
(25.08.2015)

Andresen, Øyvind et al.: *Signatur 3*, Fagbokforlaget, Bergen 2013