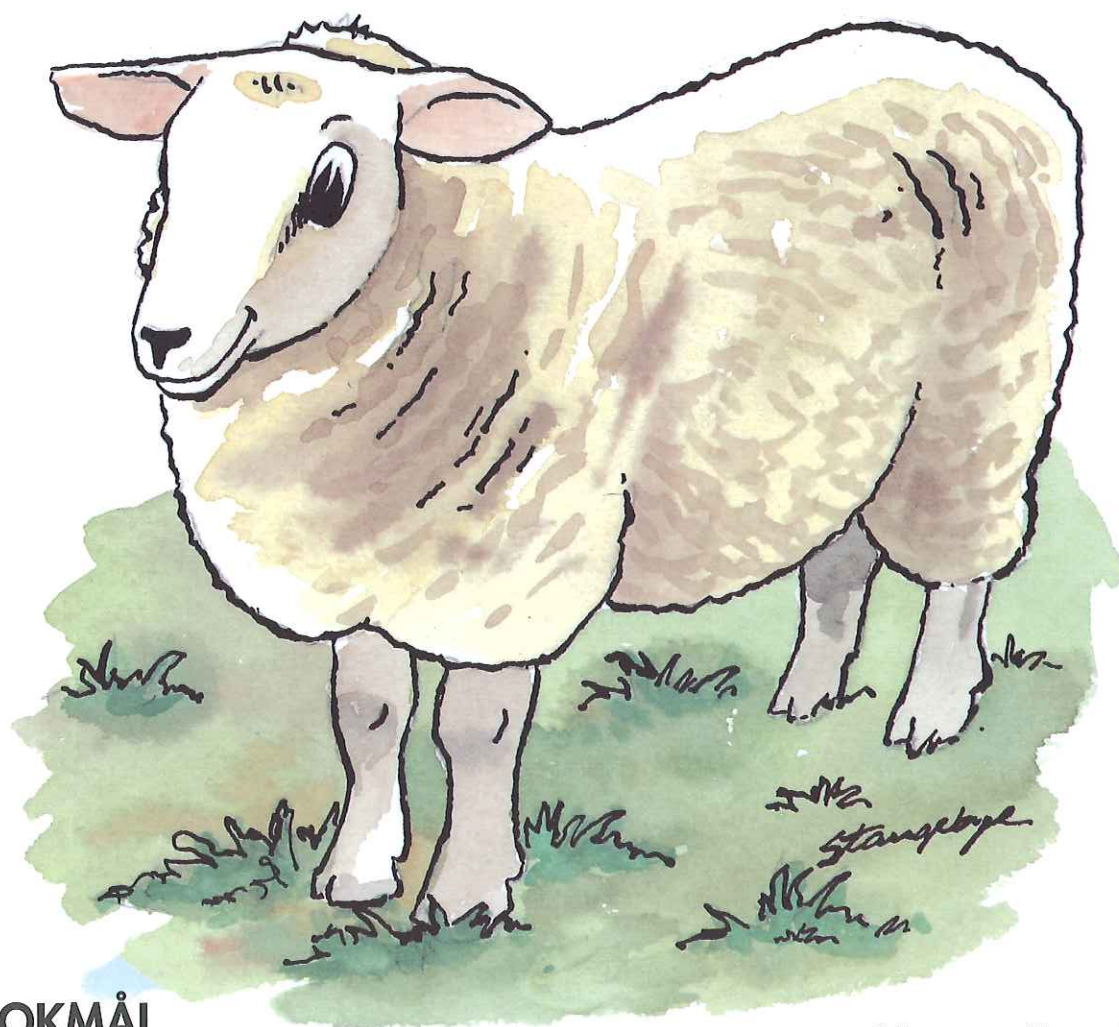


K A R I R A M S T A D

SAUE- BOKA MI



BOKMÅL

**Norges Bondelag
Den grønne skolen**

Saueboka mi / Geiteboka mi er laget for barn i alderen 6-10 år. Det finnes også en veiledning med tips for lærere til arbeid med husdyr. Materiellet kan bestilles i nettbutikken på bondelaget.no

Revidert 2011 - ISBN 978-82-7712-089-8

SØYA OG



Hunnen kalles søye.
Hannen kalles vær.
Ungene kalles lam.

Av sauen får vi kjøtt, ull og skinn.

Sauen er et flokkdyr. Det betyr at sauen liker å leve sammen med andre sauer.

Søyene og lammene går sammen på beite hele sommeren og finner selv all maten de trenger. De spiser gras, urter og løv. Noen steder går sauene og beiter på jordene rundt gården hele beitesesongen. Andre steder slippes søyene og lammene i skogen eller på fjellet om våren, når lammene er store nok.

Sauen er en drøvtygger, akkurat som kua og geita. En drøvtygger spiser maten fort

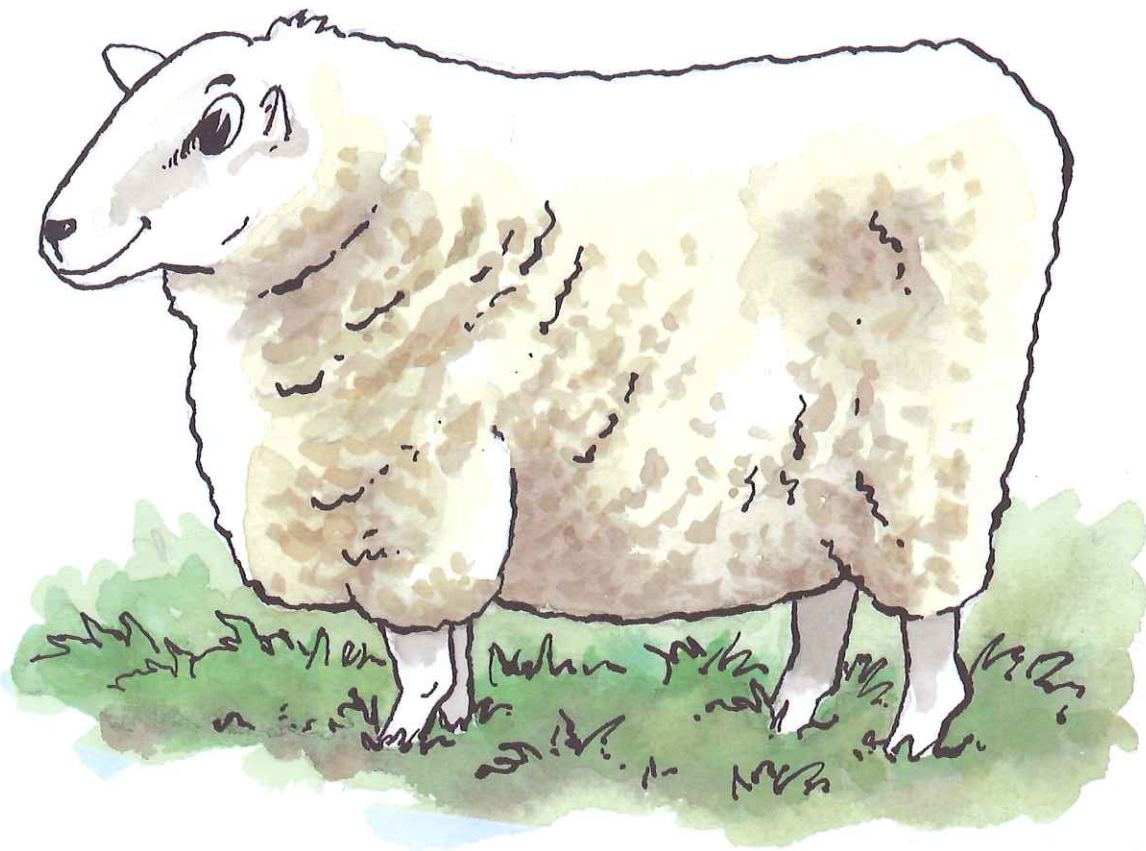
og gulper den opp igjen som drøv.

Drøv er små harde baller av gras som blir tygget og svelget en gang til.

Mange steder i landet vårt er det rev, gaupe, bjørn, jerv, ravn og ørn som kan ta lam på beite. Noen sauer kan bli syke, bli påkjørt eller blir skadet på beitet. Bonden går derfor ofte for å se etter at alle sauene har det bra.

Om høsten samler bonden sauene, får dem hjem til gården og inn i fjøset. En gjeterhund kan hjelpe bonden med å samle og flytte sauene.

VÆREN



Søya

Hver vår får søya lam. Hun kan få 1, 2, 3 eller 4 lam. Det er mest vanlig at søya får tvillinger.

Søya har et jur med to spener som lammene suger melk av. Når søyene og lammene slippes ut på beite, lærer lammene å spise gras. De får fortsatt melk av moren sin. Søya passer godt på lammene sine.

Væren

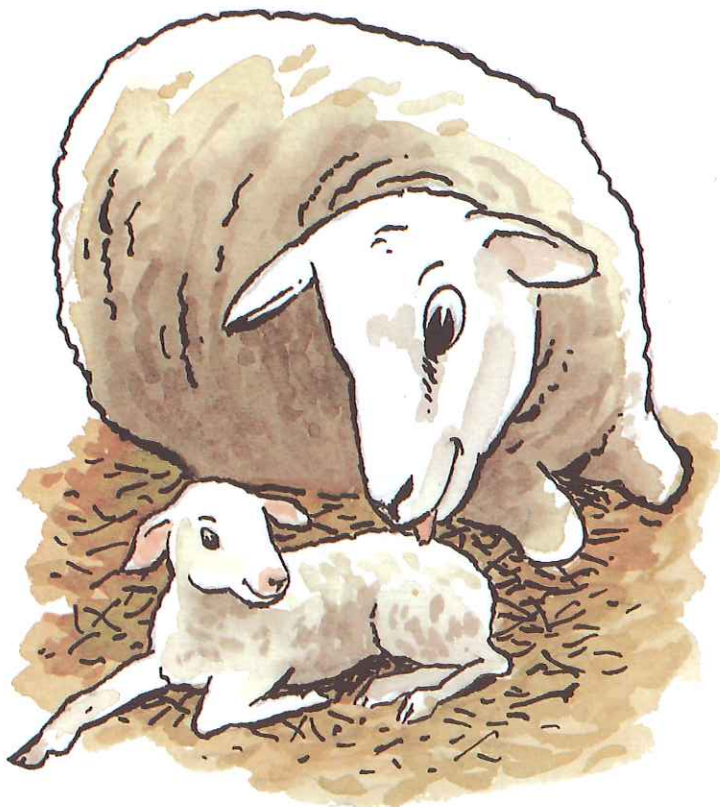
Væren er større og kraftigere enn søya. Hos de fleste norske sauerasene har værene ikke horn.

Om høsten slippes væren sammen med søyene slik at de kan pare seg. Fem måneder etter paring blir lammene født.

Væren er hjemme på gården hele året.

Om vinteren er sauene inne i sauefjøsset. Da spiser de høy, silofôr og litt kraftfôr. De drikker vann. Noen steder kan sauene gå ut og inn av fjøsset som de selv vil.

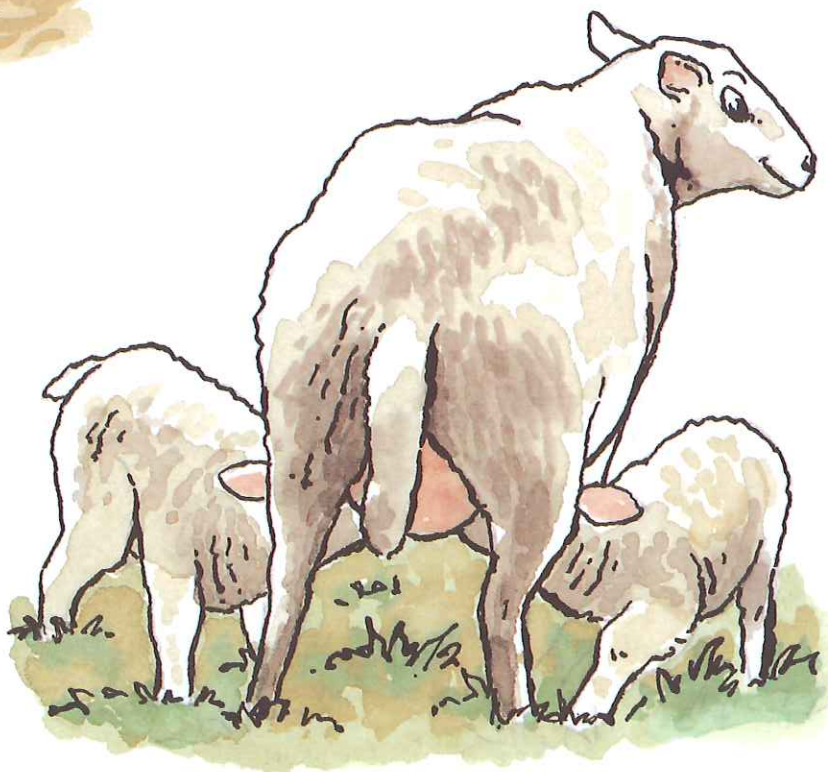
LAMMET



Når søya skal føde, får hun ofte en egen bing. Søya og lammene må lære å kjenne hverandres lukt og stemme. På den måten kan de finne hverandre igjen i den store saueflokk.

Når et lam er født, slikker søya det rent og tørt. Lammet reiser seg med en gang, og begynner å lukte seg fram til spenene til søya. Når lammet suger melk, vifter det med halen.

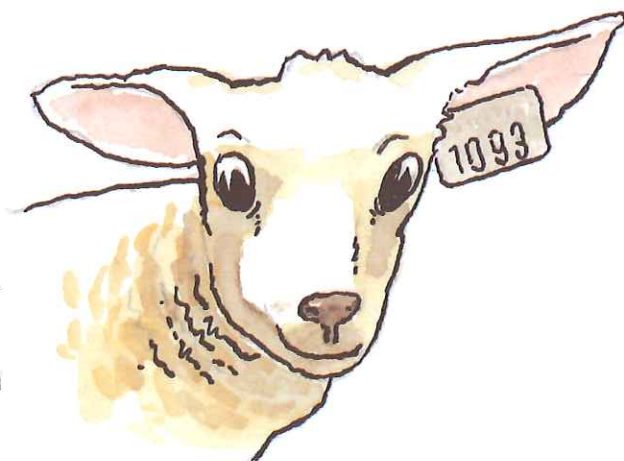
Den første melka som kommer fra spenene, kalles råmelk. Råmelka er veldig viktig og næringsrik mat. Råmelka beskytter mot sykdommer og gjør at lammet vokser og blir sterkt. Uten råmelk kan lammet dø.





Lam som ikke får melk av moren sin kalles kopplam. Bonden samler lammene i en bingje og gir dem melk fra flaske eller melkeautomat. Kopplammene er hjemme på gården om sommeren og kan bli veldig kjæle.

Bonden setter merker i ørene til lammene. Merkene har de så lenge de lever. Merkene forteller hvem sauen er og hvem som eier den.



Et lam vokser mye på en sommer. De fleste lammene sendes til slakteriet om høsten. De beste søye-lammene blir igjen på gården. De pares med væren og får egne lam til våren. Søyer som er friske, passer godt på lammene sine og har mye melk, får lam mange år etter hverandre.

ULLA



Ulla beskytter sauen mot kulde, regn og vind. Bonden klipper sauen to ganger i året, om våren og om høsten.

Bonden sorterer ulla, og legger den i sekker. Ulla fra låra, halen og under magen blir pakket for seg. Ulla fra resten av kroppen kalles fellen. Fellen er den fineste ulla. Det er mest av den ulla på sauen.

Bonden selger ulla til ullvarefabrikker som vasker, karder og spinner ulla til strikkegarn eller vevegarn. Du kan selv lage garn av ulla hvis du har karder og spinnerokk.

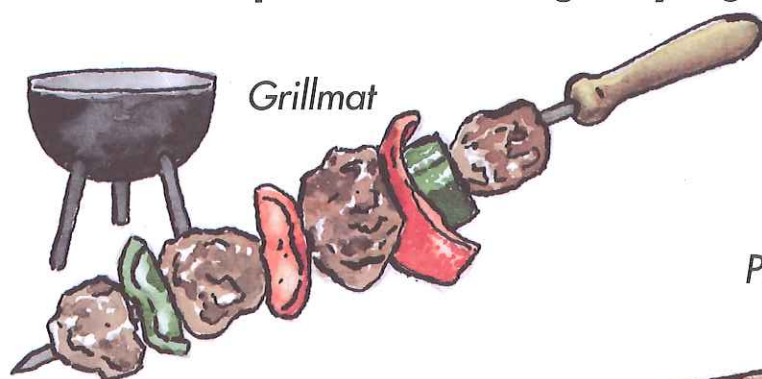
Det finnes sauer med hvit, svart og brun ull, men de fleste sauer er hvite. Den hvite ulla kan farges i alle slags farger.

Når sauene blir slaktet kan skinnet brukes til saueskinnsfeller.

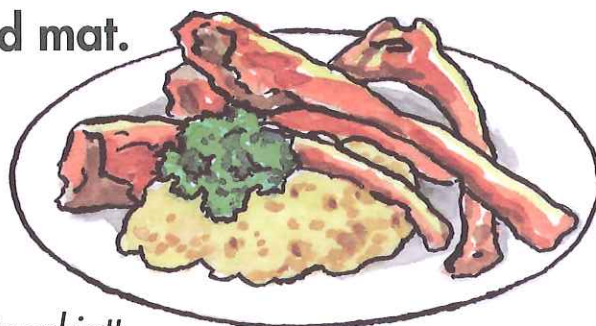


GODT FRA SAUEN

Av sauekjøttet kan vi lage mye god mat.



Grillmat

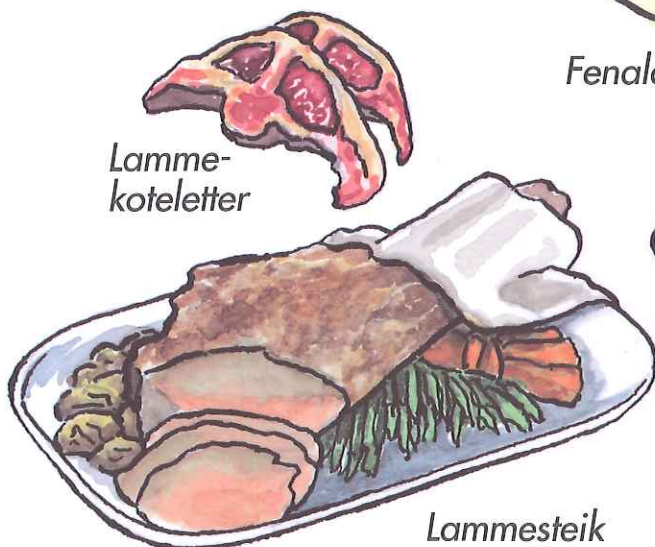


Pinnekjøtt

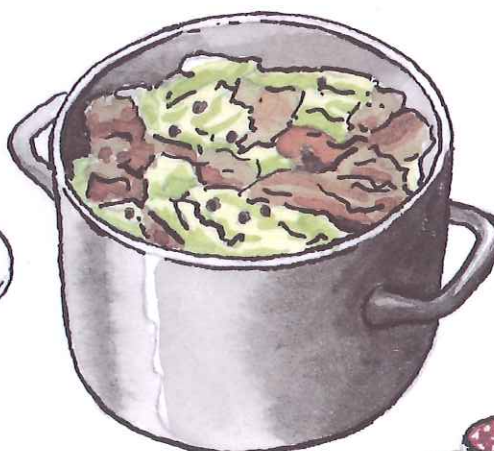


Fenalår

Lamme-
koteletter



Lammesteik



Fårikål



Fårepølse

Fårikål er lett å lage!
Til 4 porsjoner trenger du:

- 1 kg fårikålkjøtt av lam eller sau
- 1,5 kg hodekål
- 2 ts salt
- 4 ts hel pepper
- 3 dl kokende vann

Skjær hodekål i biter og legg fårikålkjøtt og hodekål lagvis i gryta. Strø salt og pepper mellom lagene. Hell på vannet. Kok opp under lokk. Fårikålen skal trekke på svak varme til kjøtt og kål er mørt, 1–2 timer.