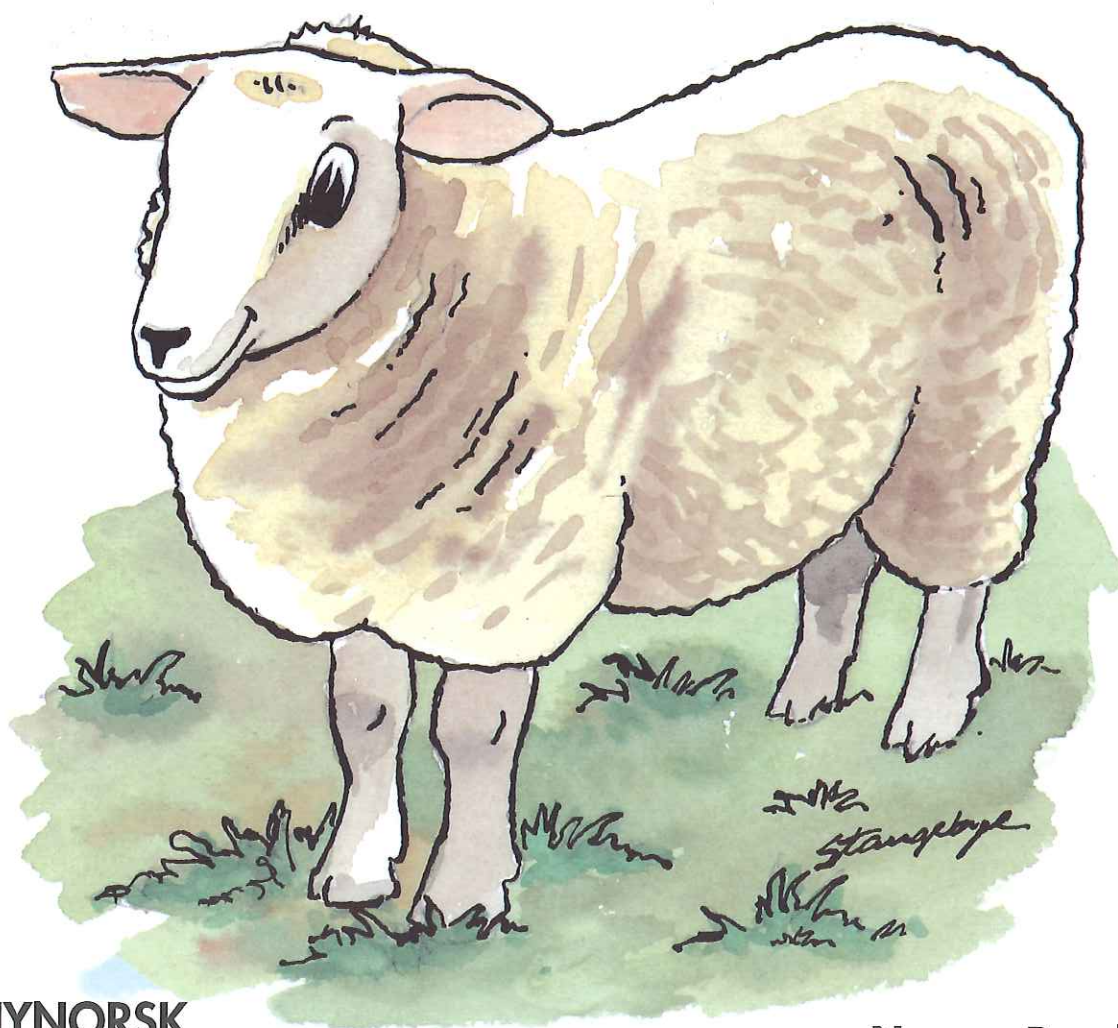


K A R I R A M S T A D

SAUE- BOKA MI



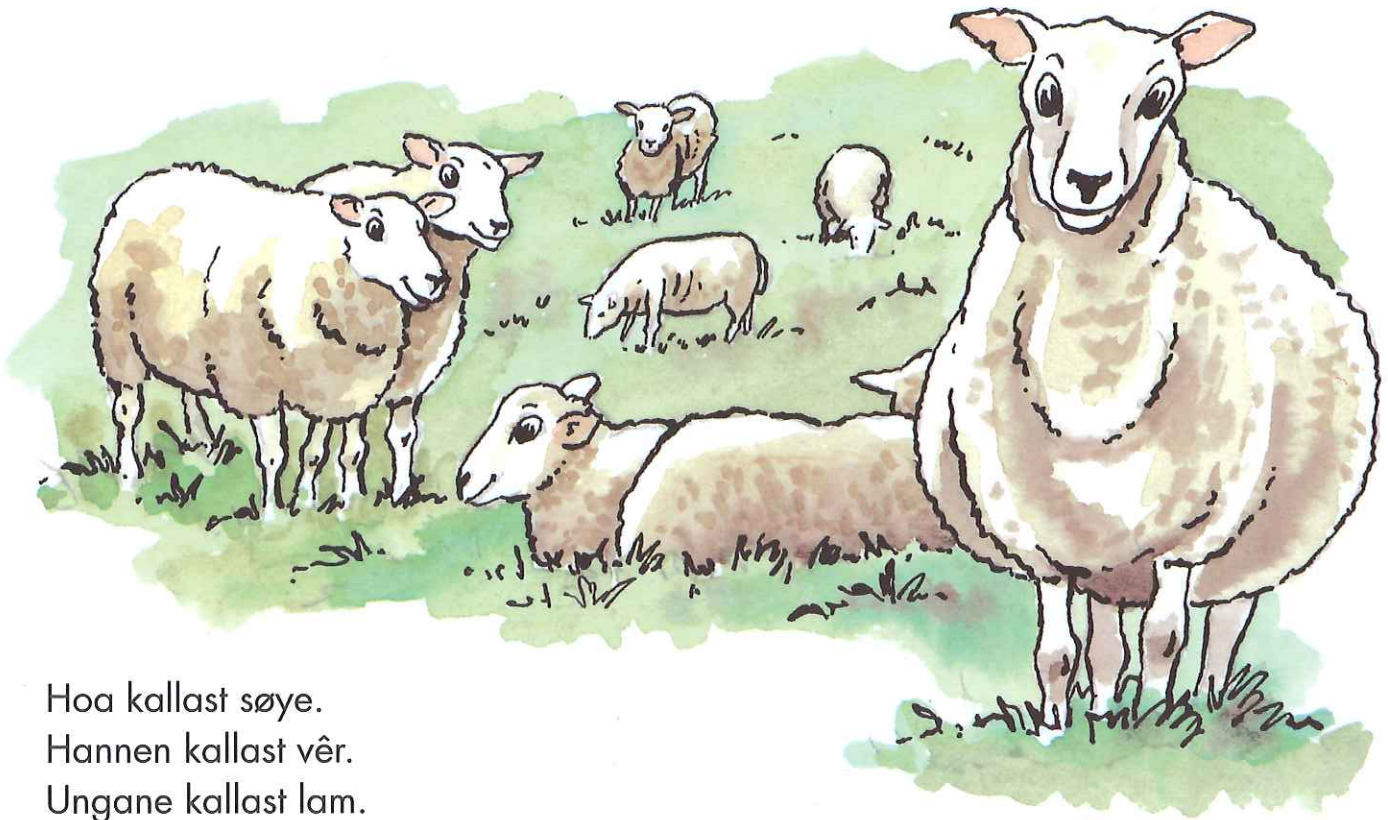
NYNORSK

**Norges Bondelag
Den grønne skulen**

Saueboka mi / Geiteboka mi er laga for barn i alderen 6-10 år. Det finst også ei rettleiing med tips for lærarar til arbeid med husdyr. Materiellet kan bestillast i nettbutikken på bondelaget.no

Revidert 2011 – ISBN 978-82-7712-090-4

SØYA OG



Hoa kallast søye.
Hannen kallast vêr.
Ungane kallast lam.

Frå sauen får vi kjøt, ull og skinn.

Sauen er eit flokkdyr. Det vil seie at sauen liker å leve saman med andre sauer.

Søyene og lamma går saman på beite heile sommaren, og finn sjølv all maten dei treng. Dei et gras, urter og lauv. Nokre stader går saucene og beiter på jordene rundt garden heile beitesesongen. Andre stader vert søyene og lamma sleppte i skogen eller på fjellet om våren, når lamma er store nok.

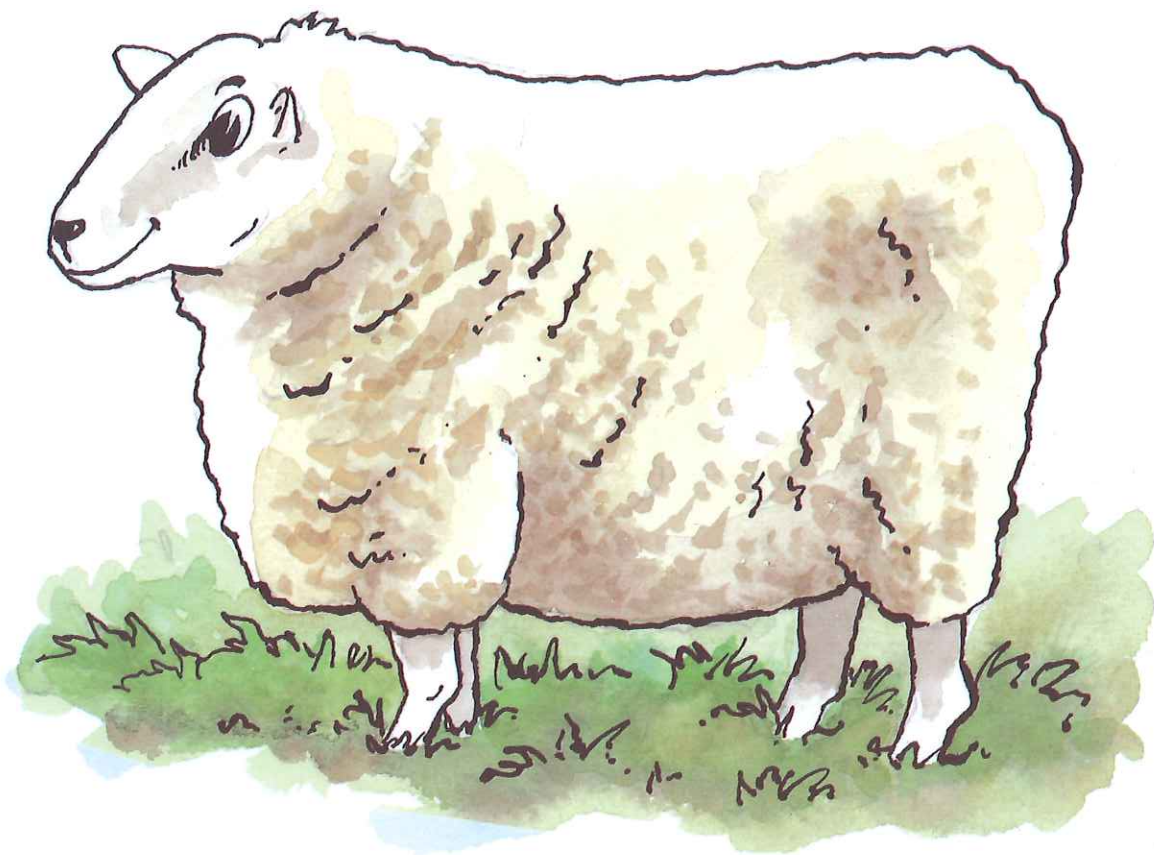
Sauen er ein drøvtyggar, akkurat som kua og geita. Ein drøvtyggar et maten

fort og gulpar han opp att som drøv. Drøv er små harde ballar av gras som vert tygd og svelgd ein gang til.

Mange stader i landet vårt er det rev, gaupe, bjørn, jerv, ravn og ørn som kan ta lam på beite. Nokre sauer kan bli sjuke, bli påkjørd eller bli skada på beitet. Bonden går derfor ofte for å sjå etter at alle saucene har det bra.

Om hausten samlar bonden saucene, får dei heim til garden og inn i fjøset. Ein gjetarhund kan hjelpe bonden med å samle og flytte saucene.

VÊREN



Søya

Kvar vår får søya lam. Ho kan få 1, 2, 3 eller 4 lam. Det er mest vanleg at søya får tvillingar.

Søya har eit jur med to spenar som lamma syg mjølk av. Når søyene og lamma vert sleppte ut på beite, lærer lamma å ete gras. Dei får framleis mjølk av mor si. Søya passar godt på lamma sine.

Vêren

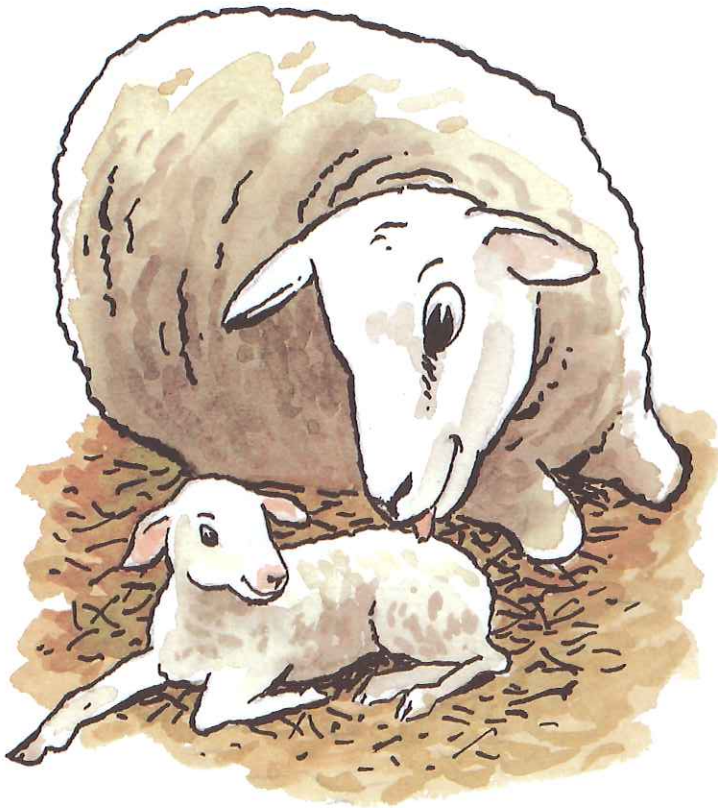
Vêren er større og kraftigare enn søya. Hos dei fleste norske sauerasane har vêrane ikkje horn.

Om hausten vert vêren sleppt saman med søyene slik at dei kan pare seg. Fem månader etter paring vert lamma fødde.

Vêren er heime på garden heile året.

Om vinteren er sauene inne i sauefjøsset. Då et dei hø, silofôr og litt kraftfôr. Dei drikk vatn. Nokre stader kan sauene gå ut og inn av fjøsset som dei vil sjølve.

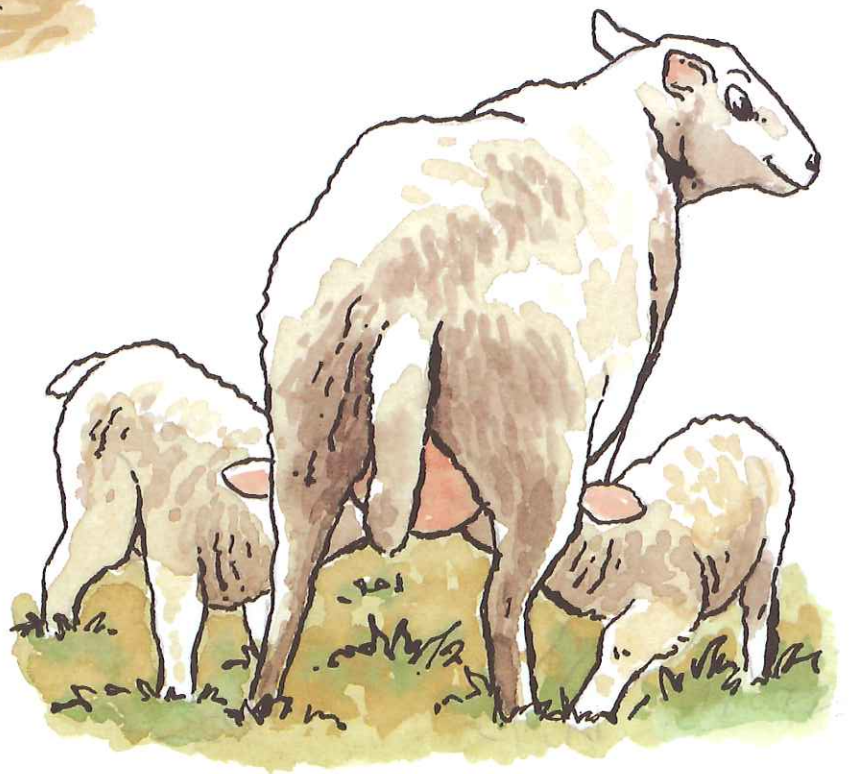
LAMMET



Når ei søye skal føde, får ho ofte ein eigen bingje. Søya og lamma må lære å kjenne kvarande si lukt og stemme. På den måten kan dei finne att kvarandre i den store saueflokken.

Når eit lam er fødd, sleikjer søya det reint og tørt. Lammet reiser seg med ein gong, og tar til å lukte seg fram til spenane til søya. Når lammet syg mjølk, viftar det med halen.

Den første mjølka som kjem frå spenane, kallast råmjølk. Råmjølka er veldig viktig og næringsrik mat. Råmjølka vernar mot sjukdommar og gjer at lammet veks og vert sterkt. Utan råmjølk kan lammet dø.





Lam som ikkje får mjølk av mora kallast kopplam. Bonden samlar lamma i ein bingje og gir dei mjølk frå flaske eller mjølkeautomat. Kopplamma er heime på garden om sommaren og kan bli veldig kjælnne.

Bonden set merke i øyra til lamma. Merka har dei så lenge dei lever. Merka fortel kven sauen er og kven som eig han.



Eit lam veks mykje på ein sommar. Dei fleste lamma vert sende til slakteriet om hausten. Dei beste søye-lamma vert igjen på garden. Dei vert para med vêren og får eigne lam til våren. Søyer som er friske, passar godt på lamma sine og har mykje mjølk, får lam mange år etter kvarandre.

ULLA



Ulla vernar sauen mot kulde, regn og vind. Bonden klipper sauen to gonger i året, om våren og om hausten.

Bonden sorterer ulla, og legg ho i sekker. Ulla frå låra, halen og under magen vert pakka for seg. Ulla frå resten av kroppen kallast fellen. Fellen er den finaste ulla. Det er mest av den ulla på sauen.

Bonden sel ulla til ullvarefabrikkar som vaskar, kardar og spinn ulla til strikkegarn eller vevegarn. Du kan lage garn av ulla sjølv om du har kardar og spinnerokk.

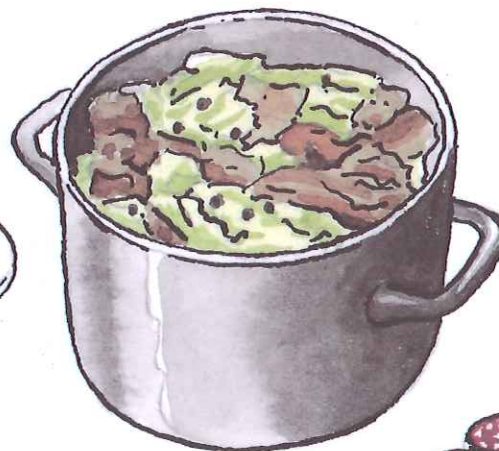
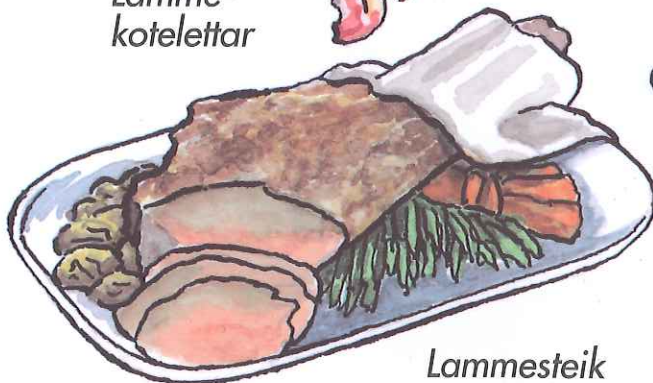
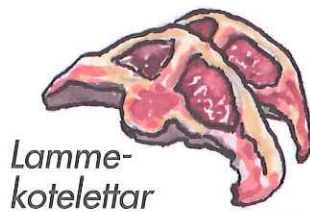
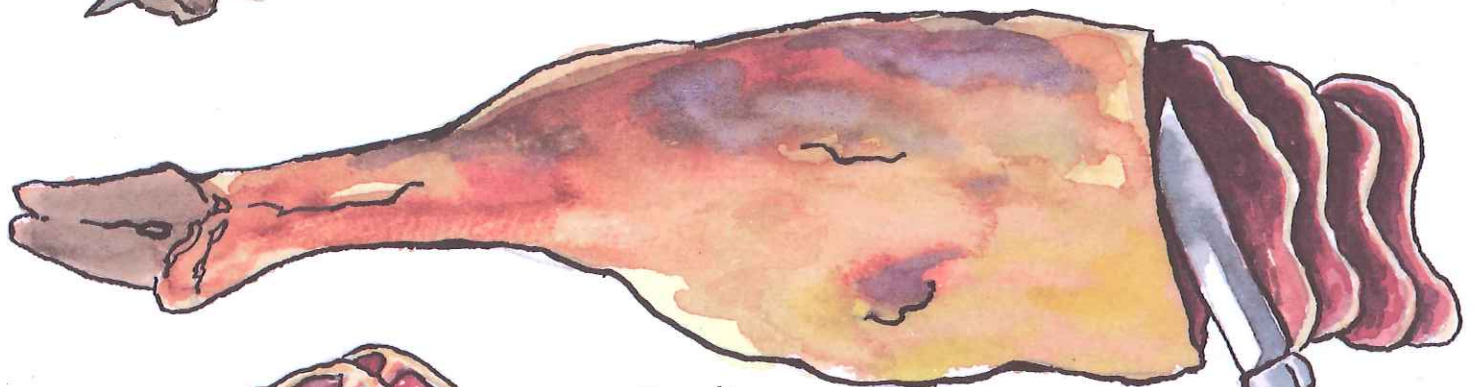
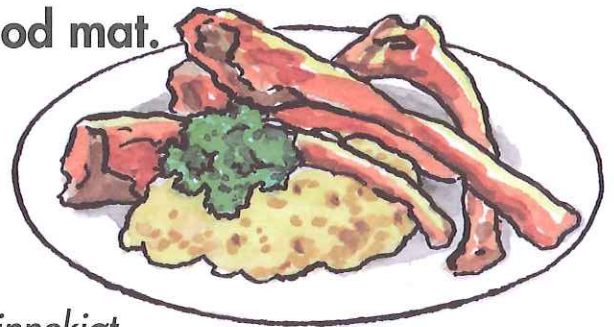
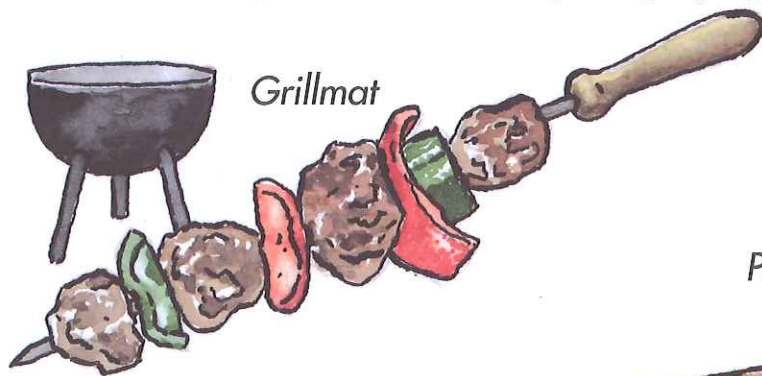
Det finst sauer med kvit, svart og brun ull, men dei fleste sauer er kvite. Den kvite ulla kan fargast i alle slags fargar.

Når saueene vert slakta kan skinnet brukast til saueskinnsfellar.



GODT FRÅ SAUEN

Av sauekjøtet kan vi lage mykje god mat.



Fårikål er lett å laga!
Til 4 porsjoner treng du:

- 1 kg fårikålkjøtt av lam eller sau
- 1,5 kg hovudkål
- 2 ts salt
- 4 ts heil pepar
- 3 dl kokande vatn

Skjær hovudkål i bitar og legg fårikålkjøtt og hovudkål lagvis i gryta. Strø salt og pepar mellom laga. Hell på vatnet. Kok opp under lokk. Fårikålen skal trekkje på svak varme til kjøtt og kål er mørt, 1–2 timer.