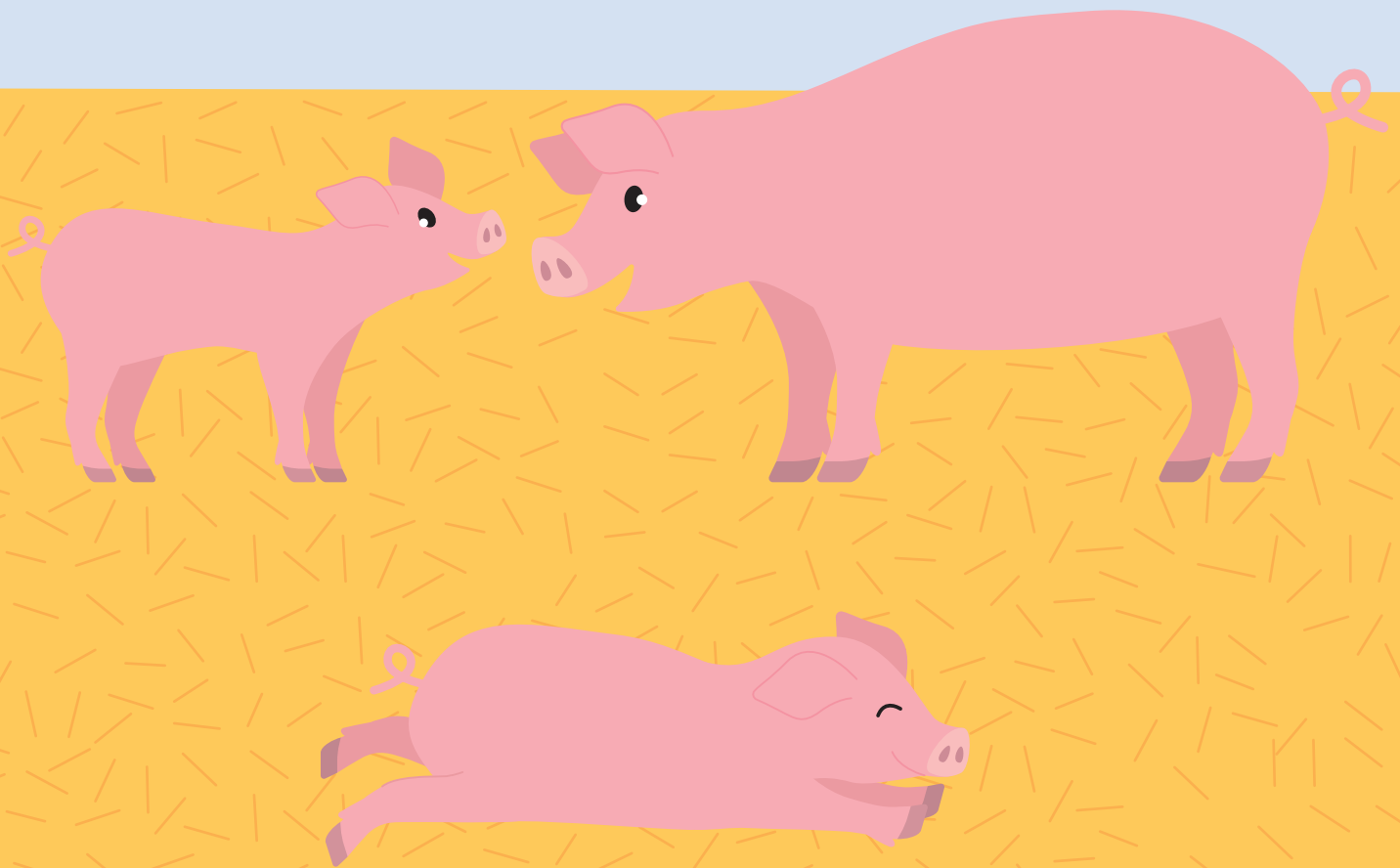


# GRISEBOKA MI



## LÆRERVEILEDNING

*Griseboka mi* er laget av Norges Bondelag som en del av Den grønne skolen, og er et av flere lærings- og aktivitetshafter om mat og landbruk for barn.

### Målsetningen med heftet er:

- at barna skal tilegne seg grunnleggende kunnskap om grisen og hva den produserer
- å øke lysten til å ville lære mer om landbruk og matproduksjon
- å gi deg som pedagog en faglig støtte som er rask og enkel å sette seg inn i

På [dengronneskolen.no](http://dengronneskolen.no) finnes undervisningsopplegg og enda mer faglig innhold for barn i grunnskolen. Bruk gjerne den for mer inspirasjon og innhold, og for å komme i kontakt med bønder som tilbyr gårdsbesøk og undervisningsopplegg.

Vi ønsker lykke til og håper boka bidrar til å skape engasjement blant barna, kontakt oss gjerne på [bondelaget@bondelaget.no](mailto:bondelaget@bondelaget.no) for spørsmål eller tilbakemeldinger.

Vennlig hilsen Norges Bondelag.

Design: Bransjen  
Tekst: Kari Ramstad, revidert av Norges Bondelag



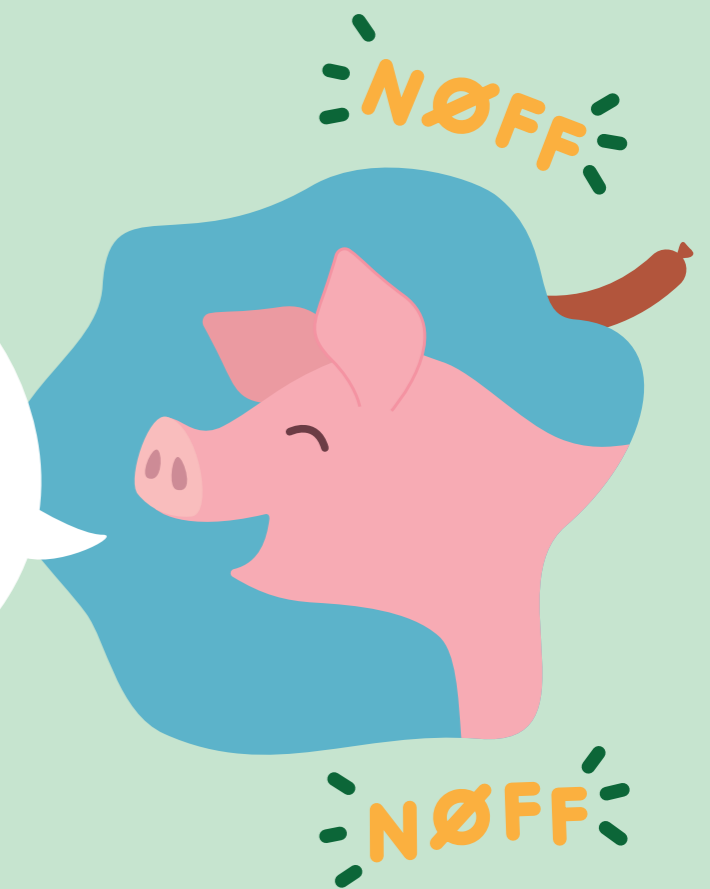
Fast: 10 pølser (inkludert 1 medisterpølse)

# OM GRISEN

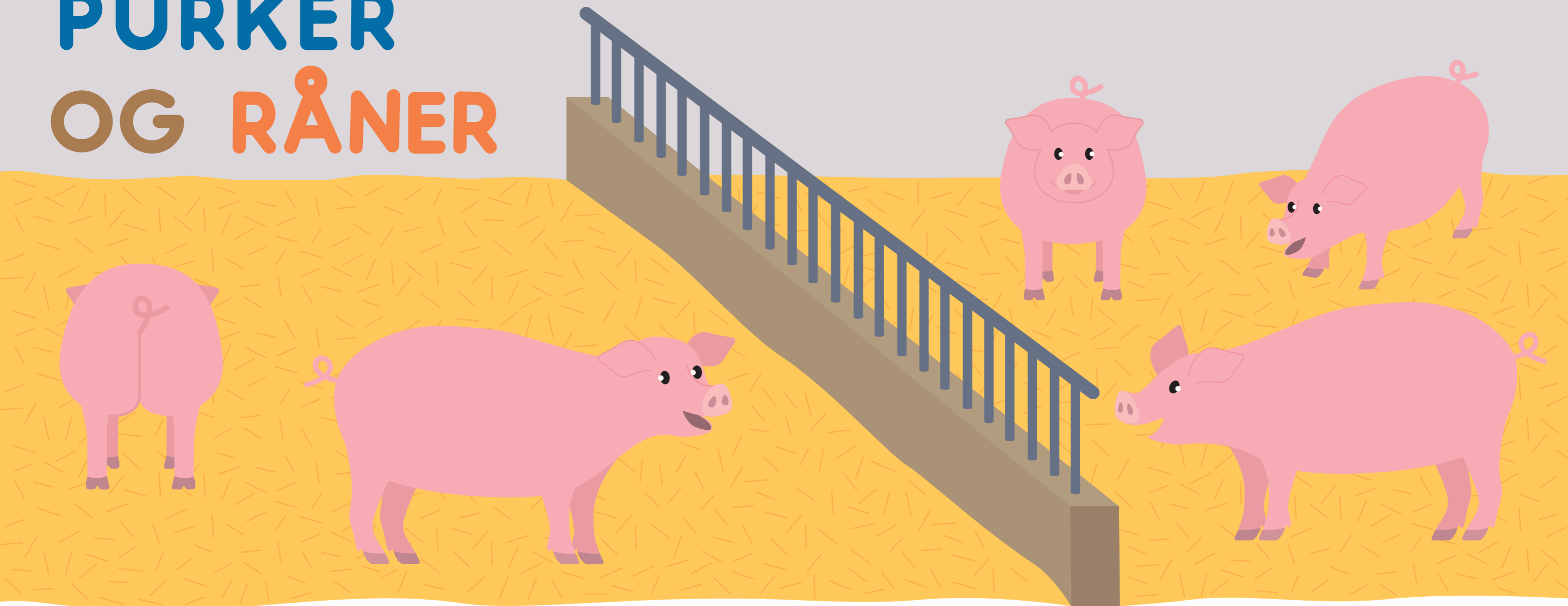
Grisen har i veldig mange år vært viktig for oss mennesker. Den første grisen kom til Norge for cirka 3500 år siden. Den grisen som er mest vanlig i Norge er lys rød, eller rosa, har store flate ører, og en flat nese. Nesa til grisen kalles tryne. Grisen bruker trynet sitt til å grave med, men også lukte seg frem til mat. Grisen har like god luktesans som hunder. Det er ved å lukte på hverandre at griser kjenner igjen vennene sine.

VISSTE DU AT?

Lydene som grisen lager kalles grynting, og høres ut som «nøff, nøff!». Noen ganger hvis grisen blir skremt, eller blir litt overraska så hyler den.



# PURKER OG RÅNER



De aller fleste griser er innendørs hele livet. Inne i grisefjøset bor grisene sammen i ulike binger. De blir ofte plassert i ulike binger etter hvor gamle de er.

I bingene får de mat, og rotemateriale. Rotemateriale kan være strå, gras, bark, flis eller annet som grisen kan tygge på og leke med.

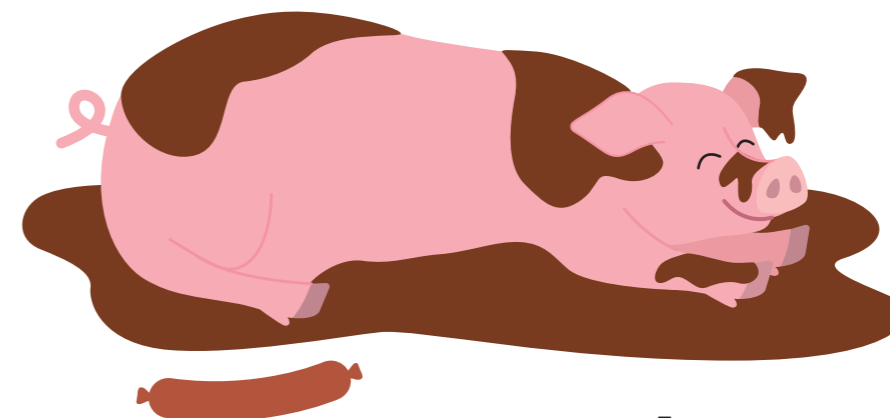
Griser er veldig nysgjerrige og sosiale. De liker å leke, og kan tulle og tøyse med hverandre. Fornøyde og friske griser har ofte krøll på halen.

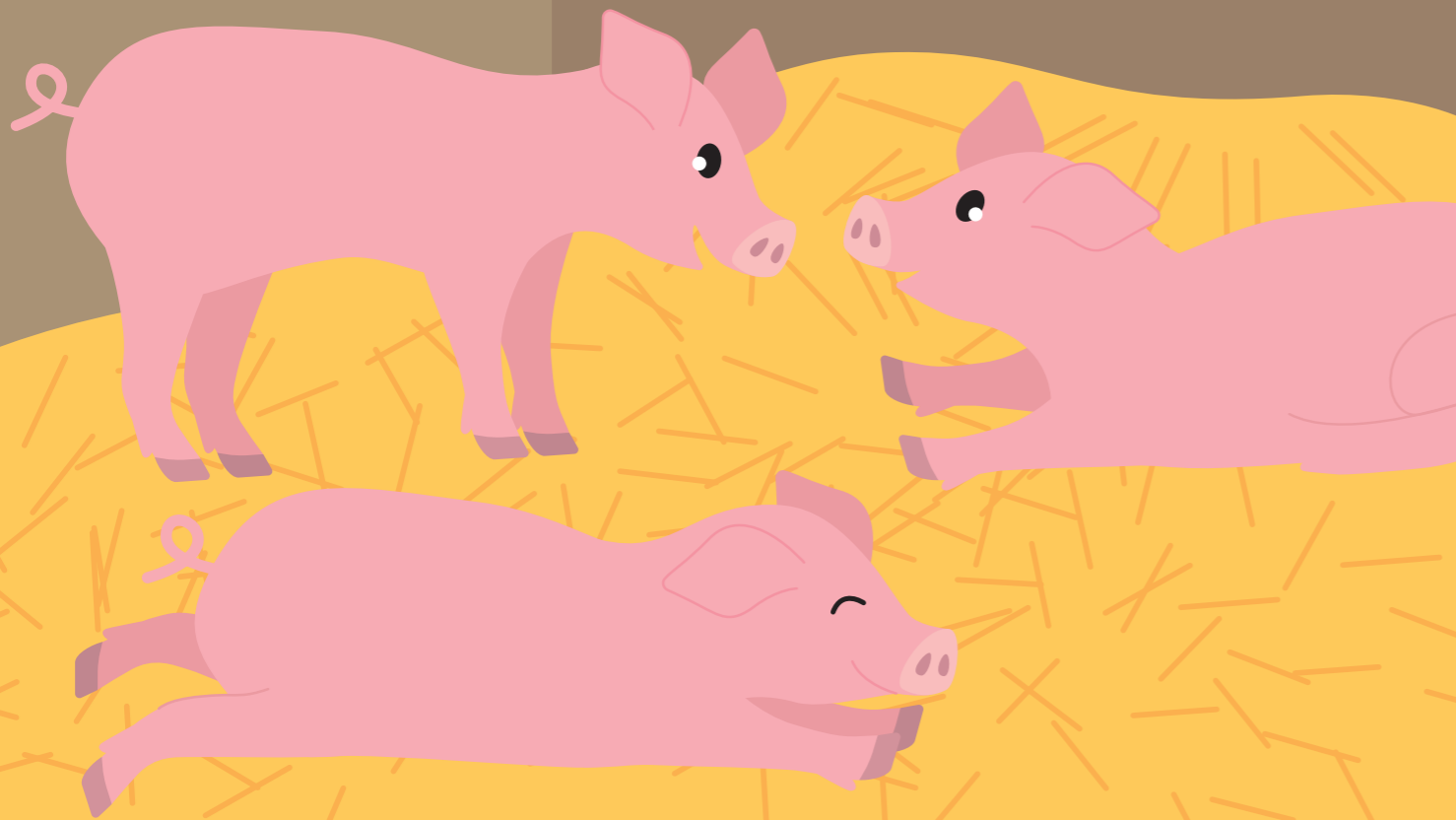
Griser er faktisk ganske renslige. De lager nemlig sin egen do ved at de helst bæsjer og tisser én plass. Denne doen er langt unna der de spiser.

Hos noen bønder går grisene ute hele året. Da har grisene små hytter som de kan gjemme seg inni hvis det regner eller er kaldt. Da får de også maten sin servert ute.

Griser kan ikke svette. På sommeren når det er veldig varmt liker grisen best å rulle seg i gjørme for å kjøle seg ned.

Hunngrisen kalles purke. Hanngrisen kalles råne.



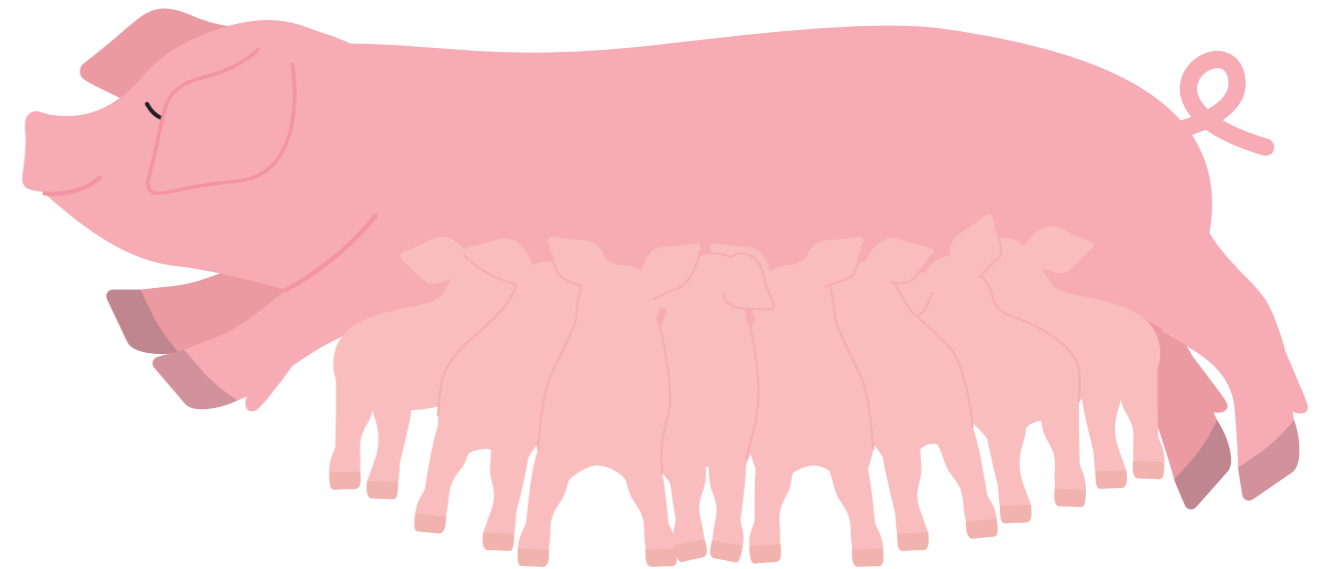


# GRISING

Et par dager før purka skal føde får hun en egen bingje å være i. Når ei purke føder kalles det grising. Da bruker hun tid på å rote rundt i bingen for å gjøre seg klar til hun skal grise. Det kan likne på fugler som lager ett rede. I bingen er det også et lunt hjørne med varmelampe til grisungene.

Med en gang grisungen er født kryper den langs magen til purka, og lukter seg frem til moren sitt jur som er fylt med melk. Juret til purka har 14-16 spener, som ligger sammen to og to. Når alle grisungene er født krangler de om de beste spenene med mest melk. Det er som regel de største grisungene som vinner kranglene.

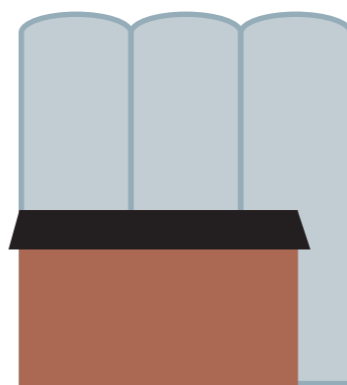
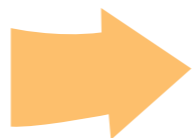
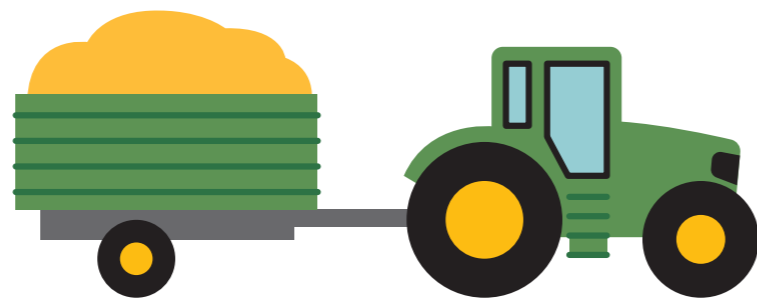
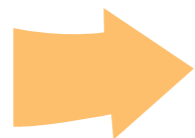
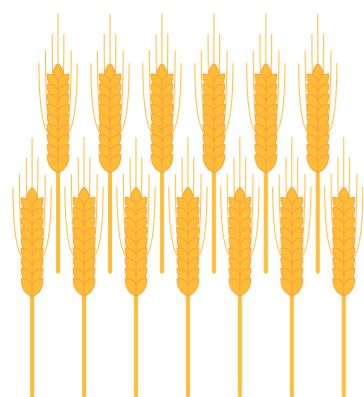
Purka kan få veldig mange grisunger, men det vanligste er at hun får mellom 6 og 16 grisunger. Hvis purka får flere grisunger enn hun har spener må bonden gi grisungene tåteflaske eller gi den til ei annen purke som akkurat har grisa for at den skal klare å overleve.



## VISSTE DU AT?

For at det skal bli grisunger så må purka pares med rånen. 3 måneder, 3 uker og 3 dager etter at purka er paret vil det bli født nye små grisunger.

Grisungene suger gjerne en skvett melk én gang i timen. Når purka er klar for å gi grisungene melk legger hun seg på ned på siden. Da gir hun grynt som et startsignal til grisungene om at «nå er det mat!». Etter hvert som grisungene kommer til spenene, starter hun å grynte raskere og raskere, og stopper når hun mener at måltidet er ferdig. Når grisungene er blitt 28 til 33 dager gamle får de en egen bingje. Da får de ikke lenger melk av moren sin, men får kraftfôr å spise.



VITAMINER  
MINERALER  
MEL

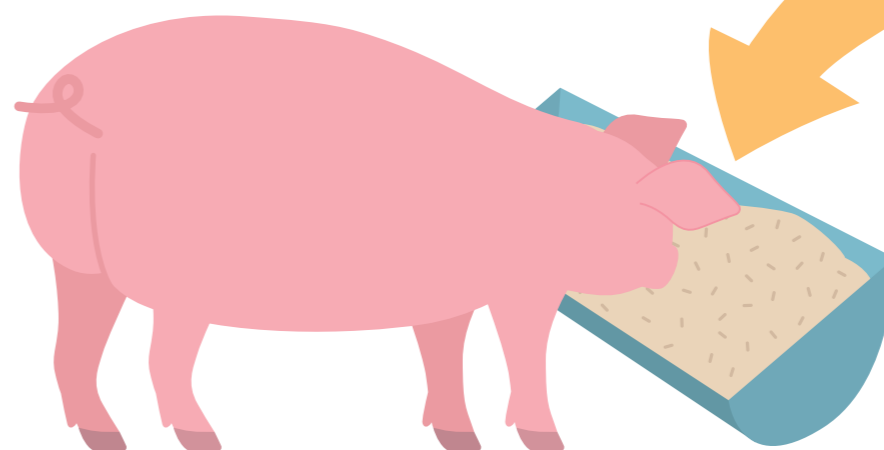


# FRA MAT TIL BÆSJ

«Alt går i grisen!» er noe man sier om noen som kan spise nesten hva som helst. Grisen er nemlig et dyr som kan spise nesten alt mulig. I gamledager hadde man gjerne bare en gris på gården. Det var fordi den kunne spise matrester, og rester som de andre dyra ikke ville ha.

I dag er det vanlig å ha flere hundre griser på gården. Dagens griser spiser mest kraftfôr. Kraftfôr består av korn som vi ikke kan lage brød eller andre bakevarer av, og mange andre ingredienser som grisen trenger for å bli stor og sterk.

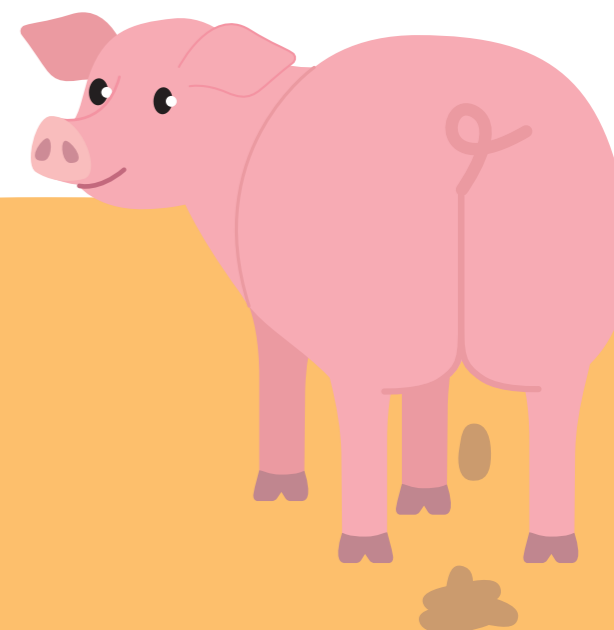
Noen bønder gir grisen mat som består av matrester fra fabrikker som produserer brød, grønnsaker, melk og andre matvarer. Da slipper fabrikkene å kaste maten i søpla.



Maten til grisen går gjennom magen, og ned i tarmene før den blir til bæsj. Bæsjen til grisen er som regel en myk, og litt lys klump.

## VISSTE DU AT?

Griser likner på mennesket innvendig. I USA har en syk mann blitt frisk ved å bytte ut sitt eget syke hjerte med et hjerte fra en gris.

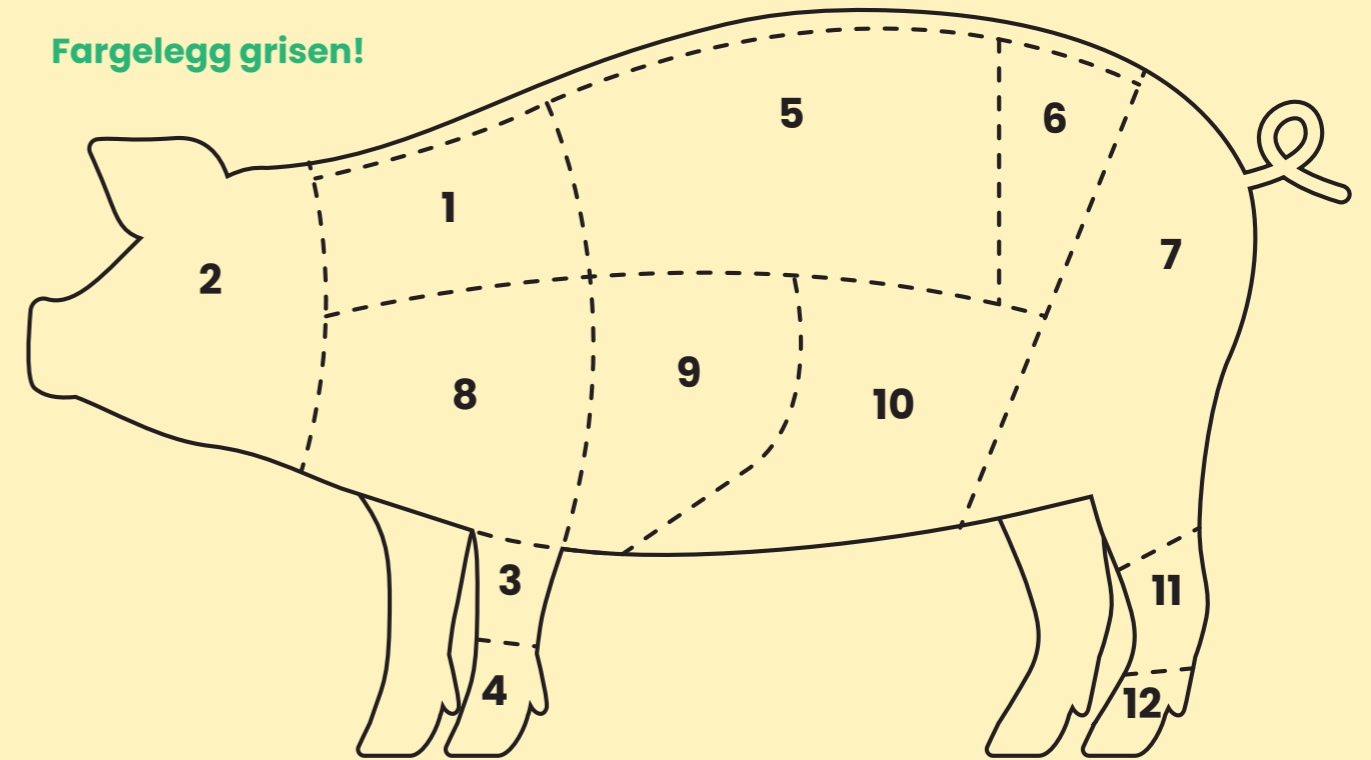


# HVA FÅR VI AV GRISEN?

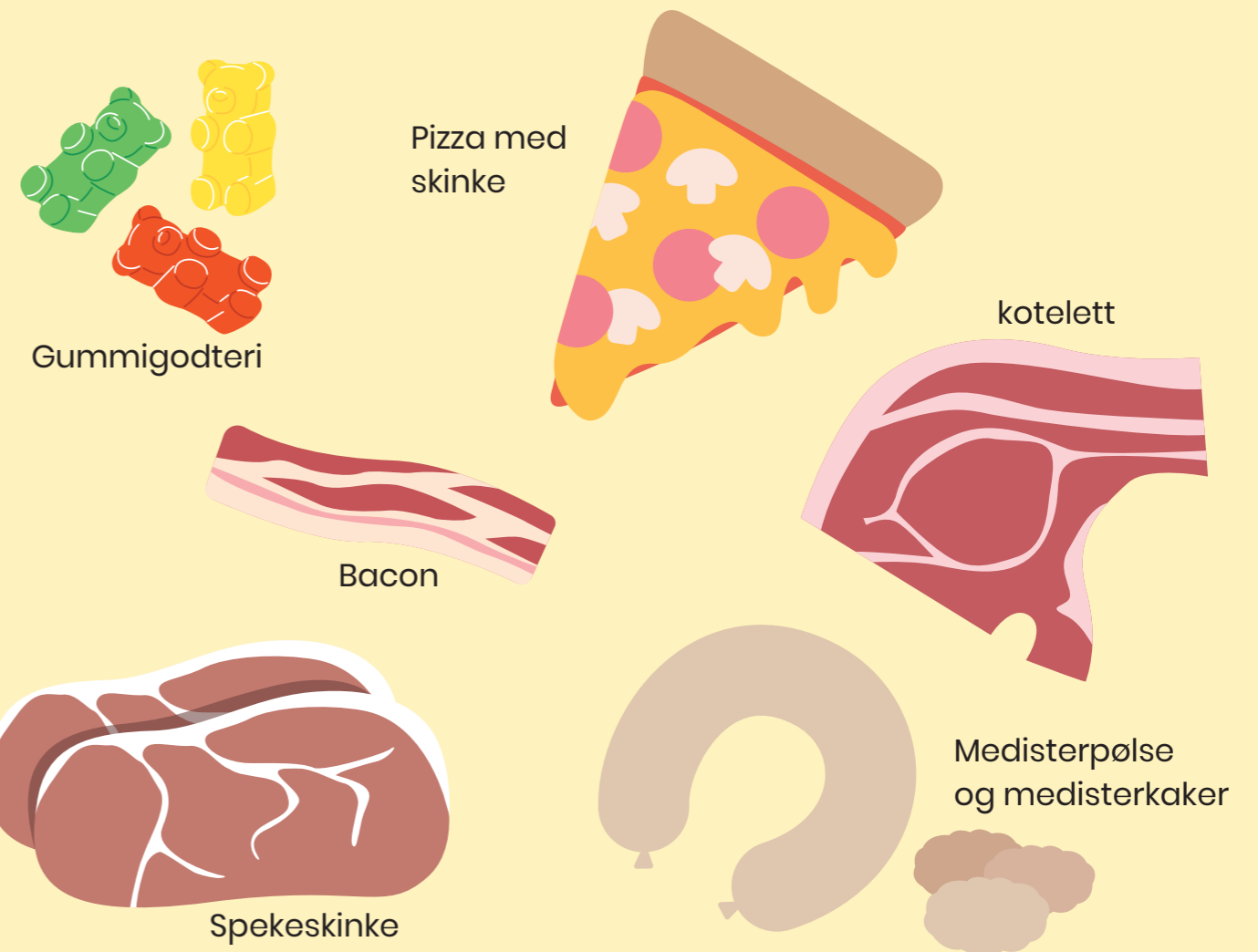
Grisen har gjennom historien gitt oss mye forskjellig mat. De mest kjente matrettene er kanskje pølser og ribbe. Det har alltid vært viktig å bruke hele dyret når det er slakta. Fra grisen blir det laget alt fra pølser av tynntarmen, til flotte skinker fra rumpemuskel. I gamle dager var det til og med populært å bruke griseskinnet til lampeskjermer. Fra grisen kan vi også få gelatin som brukes til å lage geleer, gummigodteri, og kan brukes i ulike former for kaker. Medisterpølser og medisterkaker inneholder faktisk en spesiell form for fett som ligger inni grisen mellom magesekken og lungene. Føttene til grisen blir ofte brukt i supper eller som julemat, disse kalles syltelabber.

Hvor mange pølser kan du finne i heftet?

Fargelegg grisen!



1. Nakke 2. Hode 3. Forknoke 4. Forlabb 5. Kotelettkam 6. Mørbrad 7. Skinke 8. Bog 9. Flattribbe 10. Sideflesk 11. Bakknoke 12. Baklabb



**SETT HALEN  
PÅ GRISEN**

