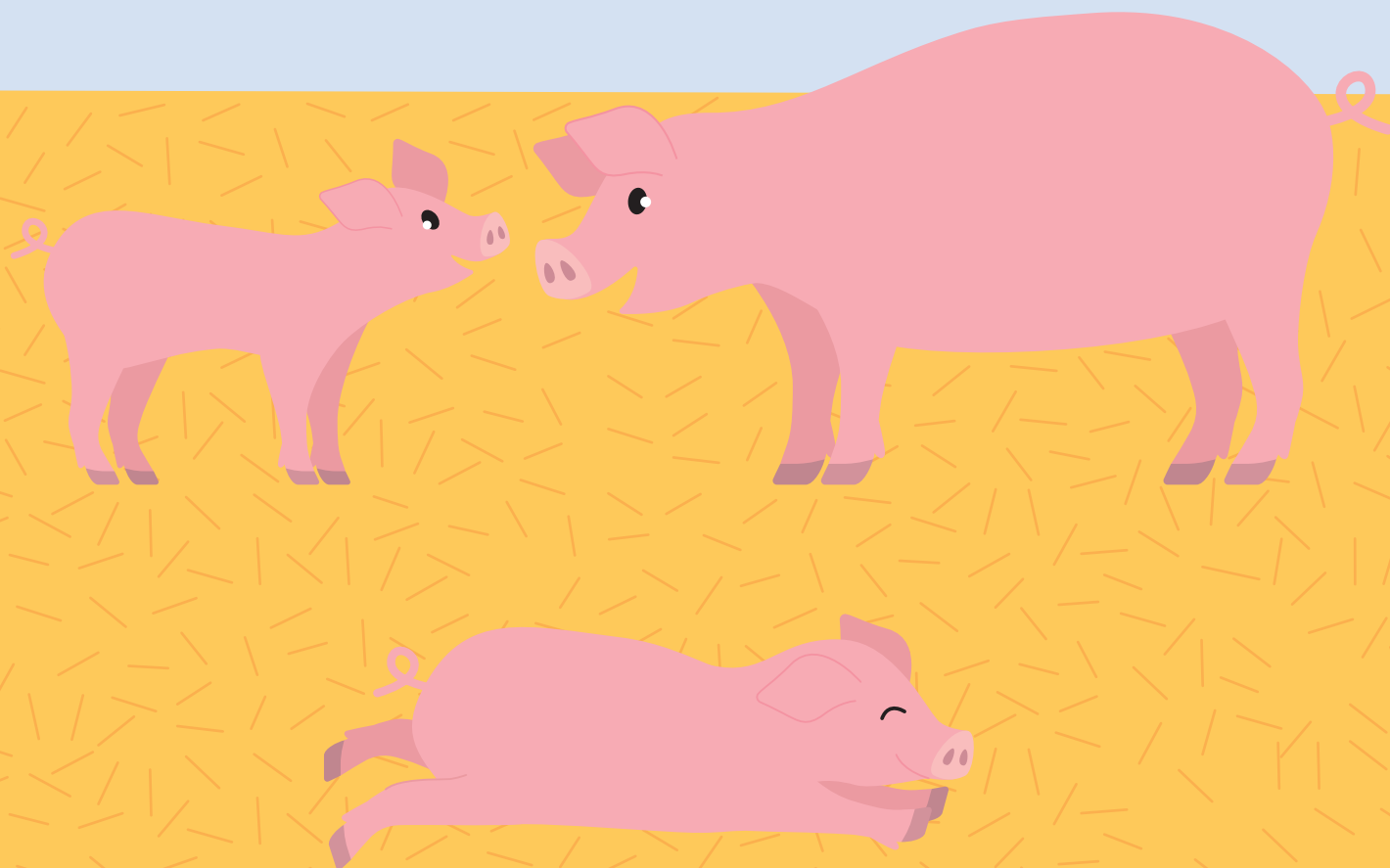


# GRISEBOKA MI



## LÆRARRETTEIING

*Griseboka mi* er laga av Norges Bondelag som ein del av Den grønne skolen, og er eit av fleire lærings- og aktivitetshäfte om mat og landbruk for barn.

### Målet med heftet er:

- at barna skal tileigne seg grunnleggande kunnskap om grisen og kva den produserer
- å auke lysta til å ville lære meir om landbruk og matproduksjon
- å gi deg som pedagog ei fagleg støtte som er rask og enkel å setje seg inn i

På [dengronneskolen.no](http://dengronneskolen.no) finst det undervisningsopplegg og endå meir fagleg innhald for barn i grunnskulen. Bruk gjerne denne for meir inspirasjon og innhald, og for å kome i kontakt med bønder som tilbyr gardsbesøk og undervisningsopplegg.

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

Venleg helsing Norges Bondelag.

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



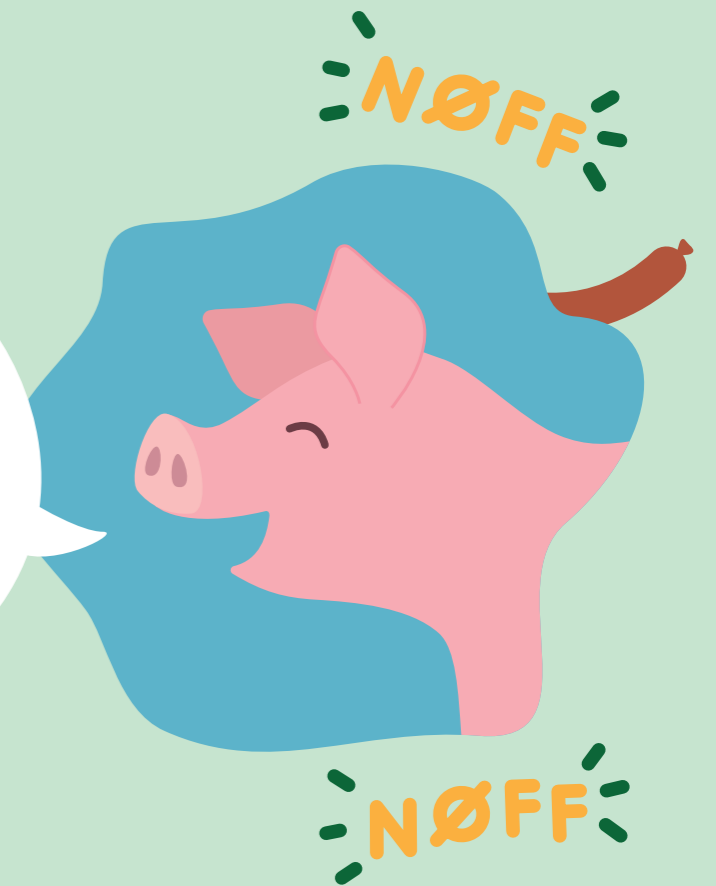
Fasti: 10 pølser (inkludert 1 medisterpølse)

# OM GRISEN

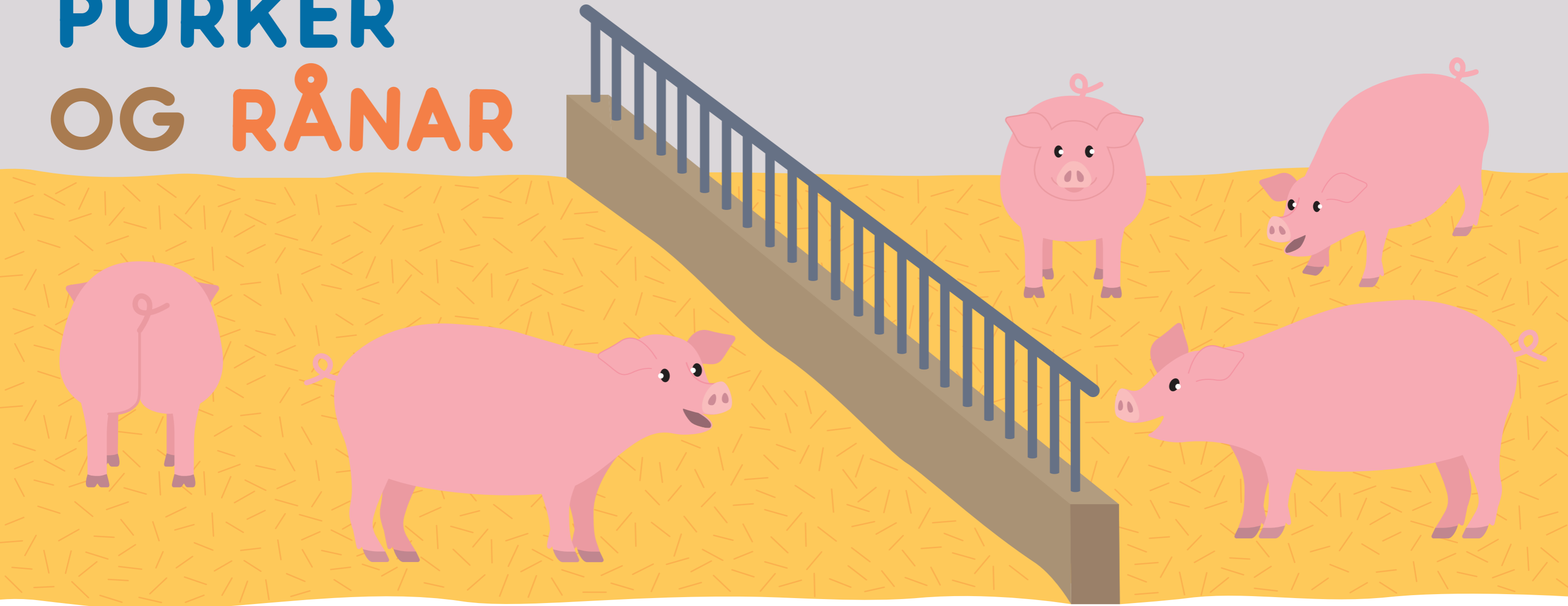
Grisen har i veldig mange år vore viktig for oss menneske. Den første grisen kom til Noreg for om lag 3500 år sidan. Den grisen som er mest vanleg i Noreg, er lys raud, eller rosa, har store flate øyre og ein flat nase. Nasen til grisen blir kalla tryne. Grisen bruker mykje av trynet sitt til å grave med, men også lukte seg fram til mat. Grisen har like god luktesans som hundar. Det er ved å lukte på kvarandre at grisane kjenner vennene sine.

VISSTE DU AT?

Lydane som grisen lagar, blir kalla grynting og høyrest ut som «nøff, nøff!». Nokre gonger viss grisen blir skremt, eller litt overraska, så hylar den.



# PURKER OG RÅNAR



Dei aller fleste grisar er innandørs heile livet. Inne i grise fjøset bur grisane saman i ulike bingar. Dei blir ofte plassert i ulike bingar etter kor gamle dei er.

I bingane får dei mat og rotmateriale. Rotmateriale kan vere strå, gras, bark, flis eller anna som grisen kan tygge på og leike med.

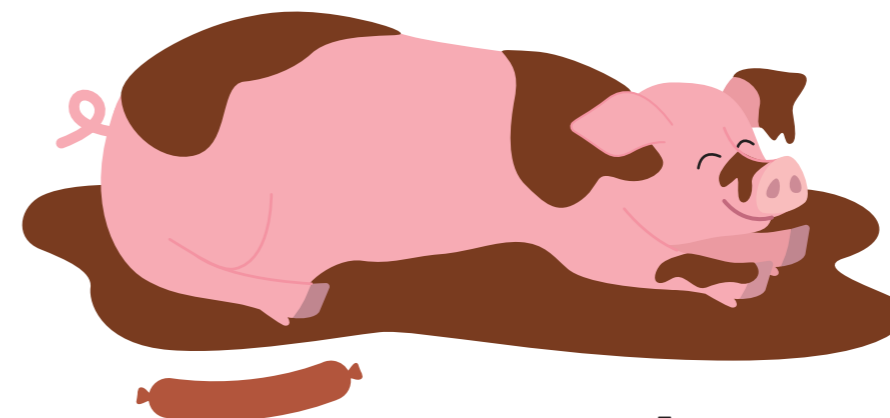
Grisar er nysgjerrige og sosiale. Dei likar å leike og kan tulle og tøyse med kvarandre. Fornøgde og friske grisar har ofte krøll på halen.

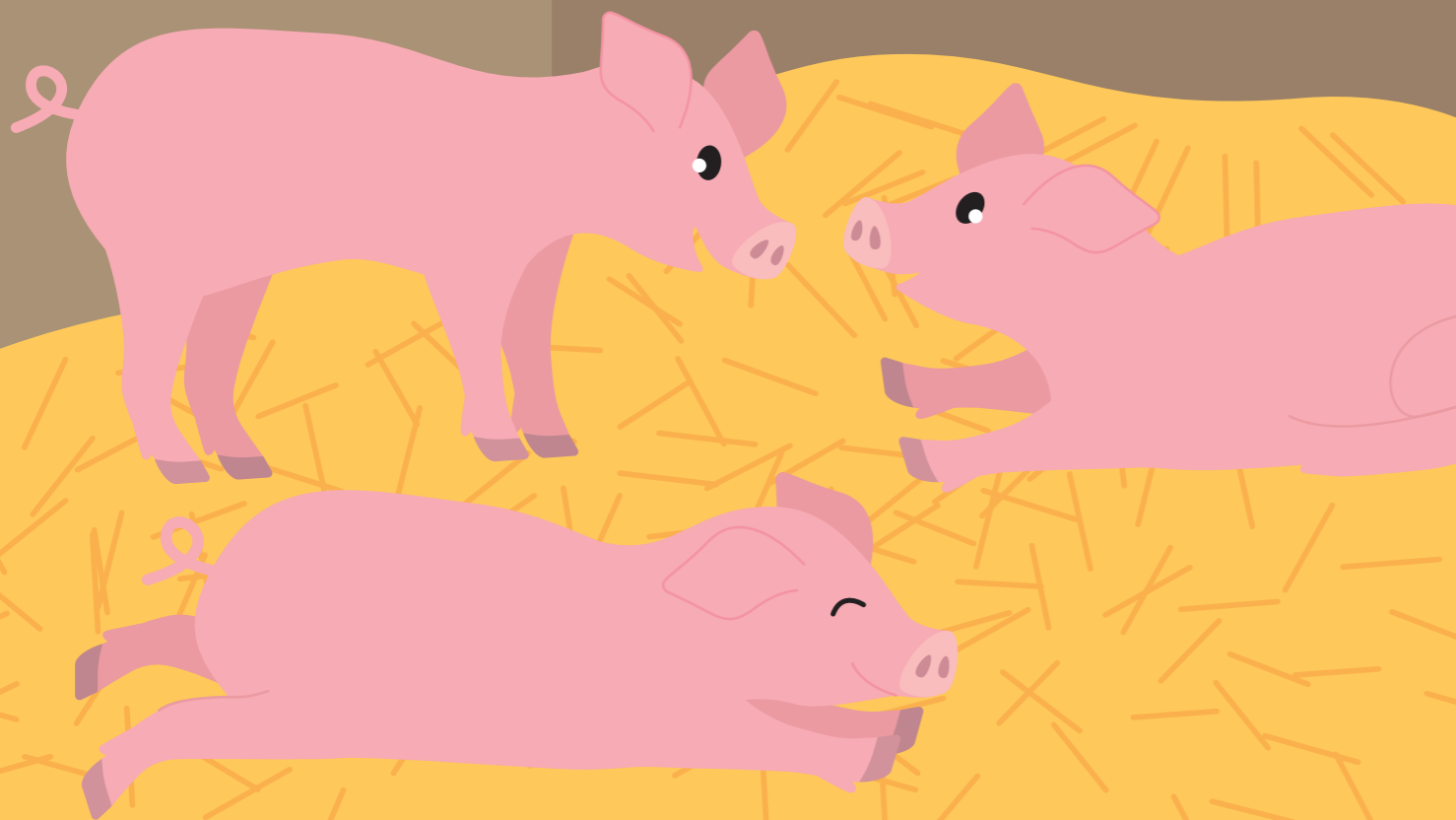
Grisar er faktisk ganske reinslege. Dei lagar nemleg sin eigen do ved at dei helst bæsjar og tissar éin stad. Denne doen er langt vekk frå der dei et.

Hos nokre bønder går grisane ute heile året. Då har grisane små hytter som dei kan gøyme seg inni viss det regner eller er kaldt. Då får dei også maten sin servert ute.

Grisar kan ikkje sveitte. Om sommaren når det er veldig varmt, likar grisane best å rulle seg i gjørme for å kjøle seg ned.

Hogrisen blir kalla purke. Hanngrisen blir kalla råne.



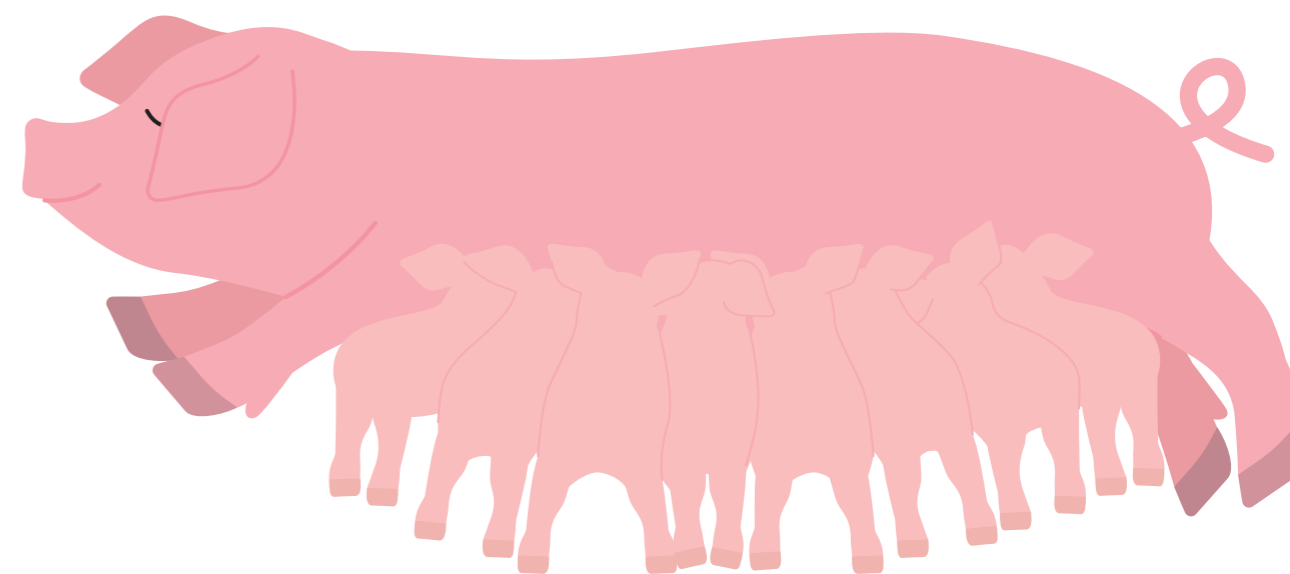


# GRISING

Eit par dagar før purka skal føde, får ho ein eigen bingje å vere i. Når ei purke føder, blir det kalla grising. Då bruker ho tid på å rote rundt i bingen for å gjere seg klar til ho skal grise. Det kan likne på fuglar som lagar eit reir. I bingen er det også eit lunt hjørne med varmelampe til grisungane.

Med ein gong grisungen er fødd, kryp den langs magen til purka og luktar seg fram til mora sitt jur, som er fylt med mjølk. Juret til purka har 14–16 spenar, som ligg saman to og to. Når alle grisungane er fødd, kranclar dei om dei beste spenane med mest mjølk. Det er som regel dei største grisungane som vinn kranclane.

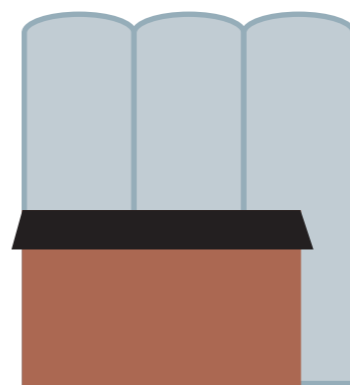
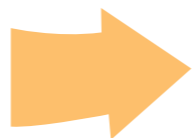
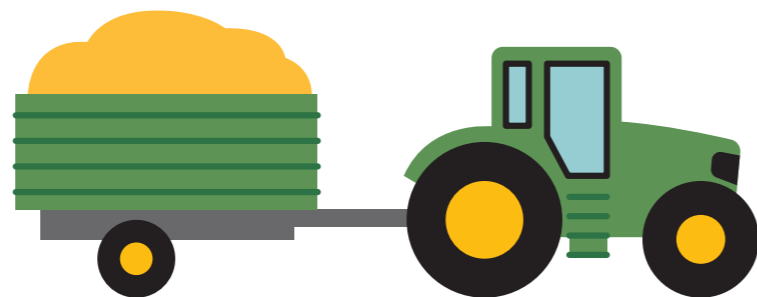
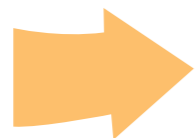
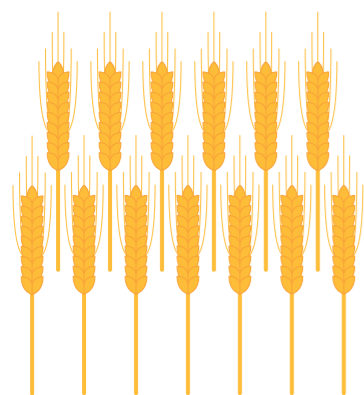
Purka kan få veldig mange grisungar, men det vanlegaste er at ho får mellom 6 og 16 grisungar. Viss purka får fleire grisungar enn ho har spenar, må bonden gi grisungane tåteflaske eller gi dei til ei anna purke som akkurat har grisa, for at den skal klare å overleve.



## VISSTE DU AT?

For at det skal bli grisungar, må purka bli para med rånen? 3 månader, 3 veker og 3 dagar etter at purka har blitt para, vil det bli fødd nye små grisungar.

Grisungane sug gjerne ein skvett mjølk éin gong i timen. Når purka er klar for å gi grisungane mjølk, legg ho seg ned på sida. Då gir ho eit grynt som startsignal til grisungane om at «nå er det mat!». Etter kvart som grisungane kjem til spenane, byrjar ho å grynte raskare og raskare og stoppar når ho meiner at måltidet er ferdig. Når grisungane har blitt 28–33 dagar gamle, får dei ein eigen bingje. Då får dei ikkje lenger mjølk av mora si, men får kraftfôr å ete.



VITAMIN  
MINERAL  
MJØL

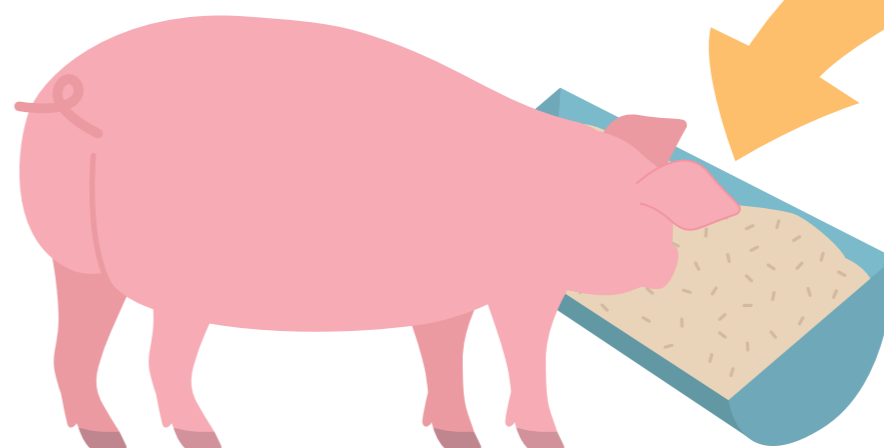


# FRÅ MAT TIL BÆSJ

«Alt går i grisen!» er noko ein seier om nokon som kan ete nesten kva som helst. Grisen er nemleg eit dyr som kan ete nesten alt mogleg. I gamledagar hadde ein gjerne berre ein gris på garden. Det var fordi den kunne ete matrestar og restar som dei andre dyra ikkje ville ha.

I dag er det vanleg å ha fleire hundre grisar på garden. Dagens grisar et mest kraftfôr. Kraftfôr inneheld mest korn som vi ikkje kan lage brød eller andre bakevarer av, og mange ingrediensar som grisen treng for å bli stor og sterk.

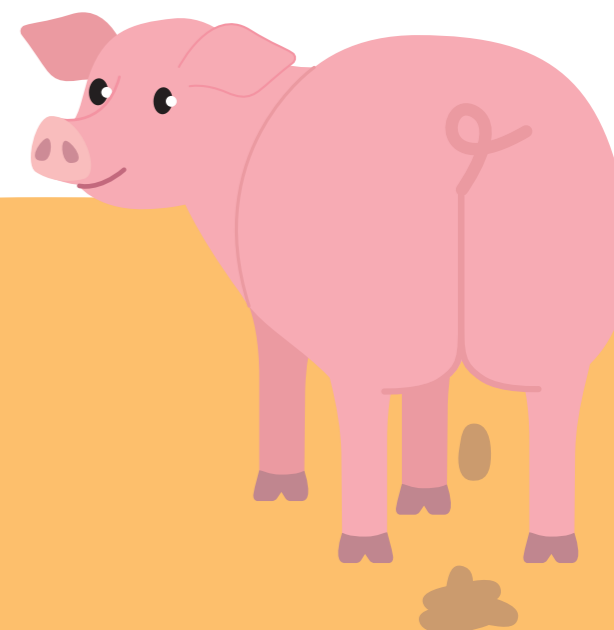
Nokre bønder gir grisen mat som inneheld matrestar frå fabrikkar som produserer brød, grønnsaker, mjølk og andre matvarer. Då slepp fabrikkane å kaste maten i søpla.



Maten til grisen går gjennom magen og ned i tarmane før den blir til bæsj. Bæsjen til grisen er som regel ein mjuk og litt lys klump.

## VISSTE DU AT?

Grisar liknar på menneske innvending. I USA har ein sjuk mann blitt frisk ved å byte ut sitt eige sjuke hjarte med eit hjarte frå ein gris.

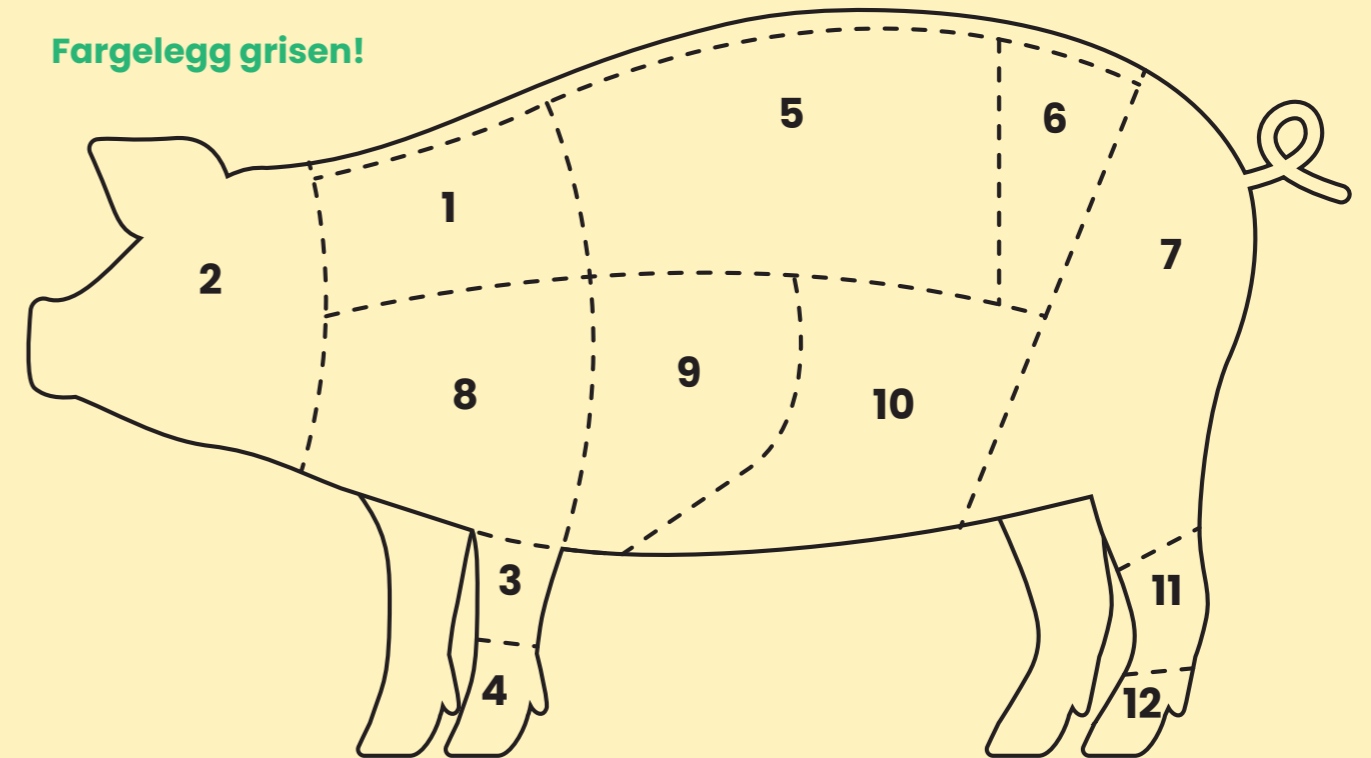


# KVA FÅR VI AV GRISEN?

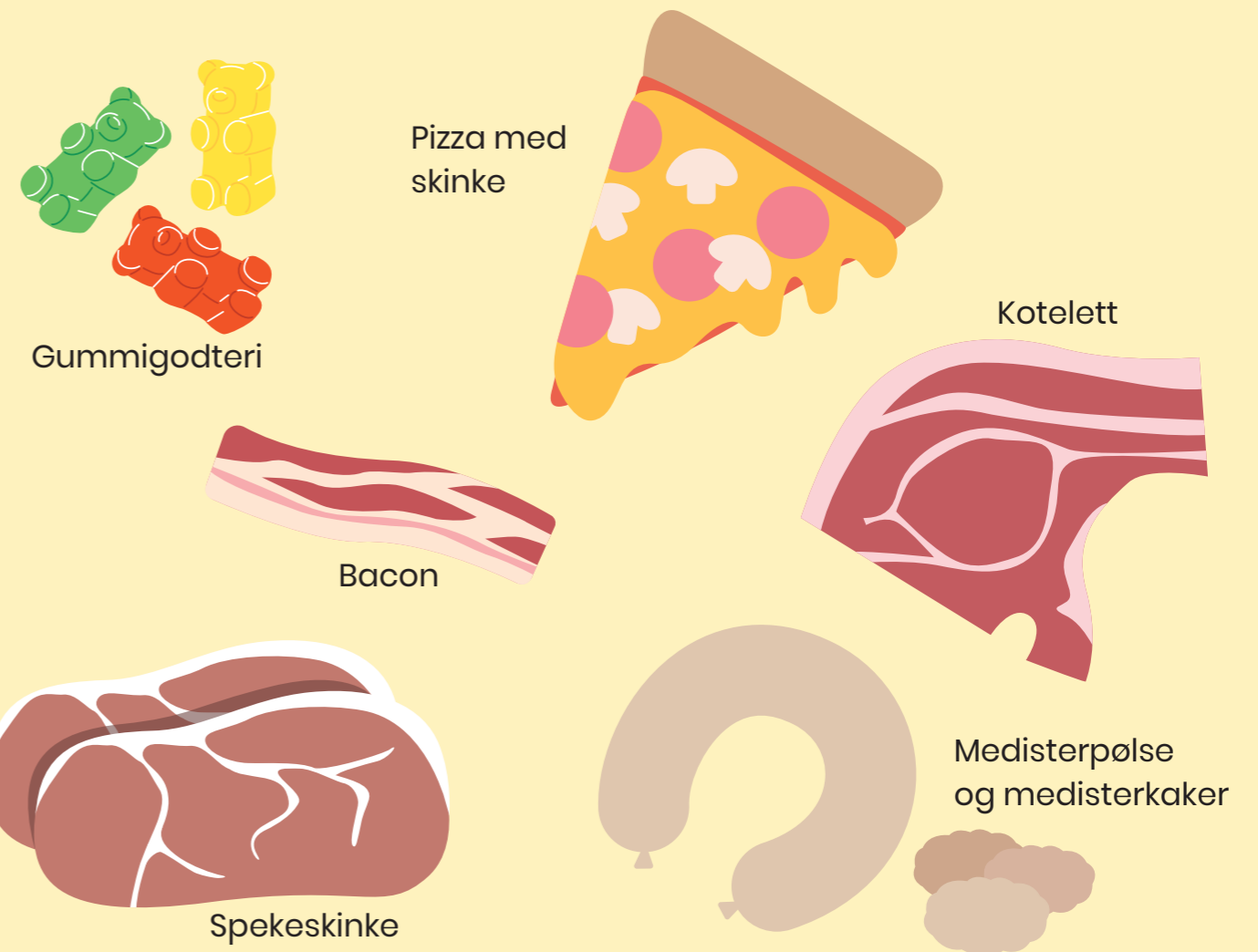
Grisen har gjennom historia gitt oss mykje forskjellig mat. Dei mest kjente matrettane er kanskje pølser og ribbe. Det har alltid vore viktig å bruke heile dyret når det er slakta. Av grisen blir det laga alt frå pølser og ribbe til flotte skinker av rumpemuskel. I gamledagar var det til og med populært å bruke griseskinnet til lampeskjermar. Frå grisen kan vi også få gelatin, som blir brukt til å lage gelear og gummigodteri, og ein kan bruke det i ulike typar kaker. Medisterpølser og medisterkaker inneheld faktisk ein spesiell type feitt som ligg inni grisen, mellom magesekken og lungene. Føtene til grisen blir ofte brukt i supper og som julemat. Desse blir kalla syltelabbar.

Kor mange pølser kan du finne i heftet?

Fargelegg grisen!



1. Nakke 2. Hovud 3. Framknoke 4. Framlabbb 5. Kotelettkam 6. Mørbrad 7. Skinke 8. Bog 9. Flattribbe 10. Sideflesk 11. Bakknoke 12. Baklabbb



**SETT HALEN  
PÅ GRISEN**

