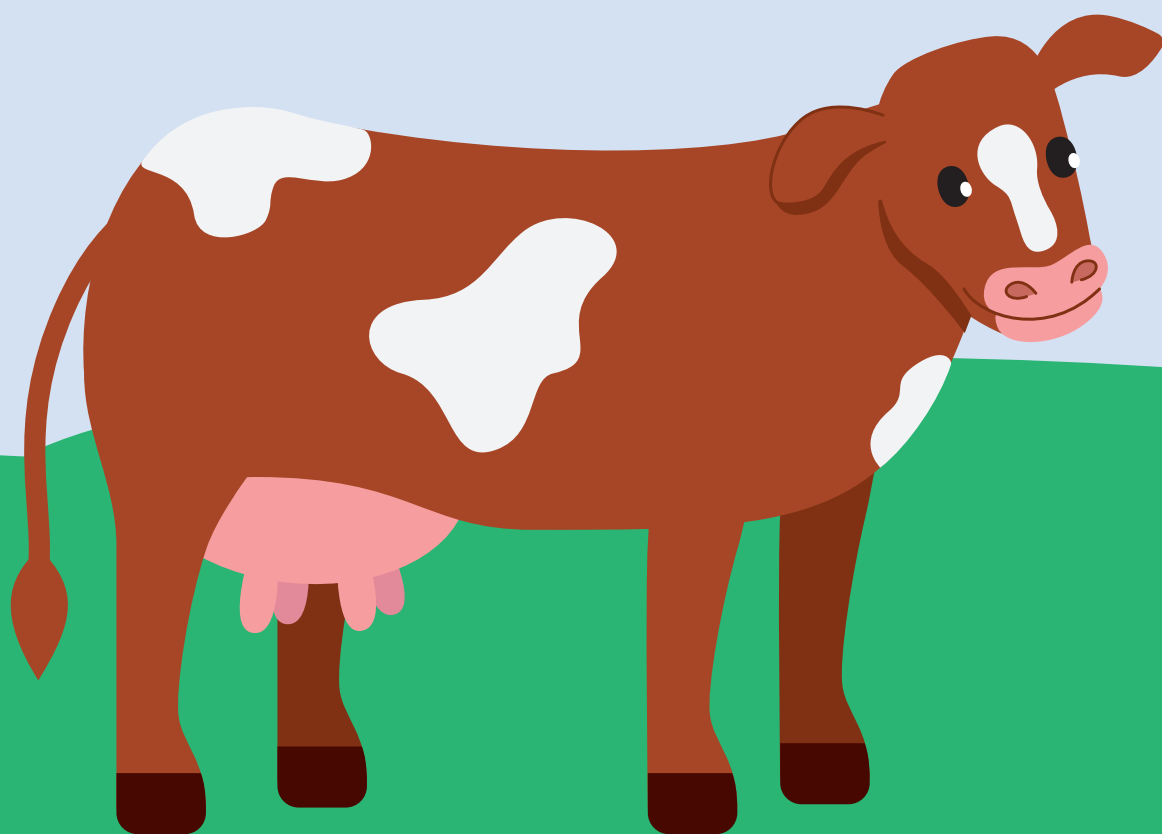


# KUBOKA MI



## LÆRARRETTEIING

*Kuboka 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 kua 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

Svar på quiz side 12  
1. Fire 2. 40-45 kg 3. 26 liter  
4. Ca to år gammal 5. Mellom 20-80 kyr

# OM KUA

I Noreg har folk halde dyr i mange hundre år. At kyr lenge har vore viktige for folk, er ikkje så rart. Kyrne gir oss ikkje berre mjølk, men også kjøt, skinn, lær og god gjødsel.

Visste du at kyr har fire magar? Desse magane har ulike oppgåver. Kyr er drøvtyggarar, og dei må derfor tygge maten dei har ete, fleire gonger. Det vil seie at dei svelger maten, gulpar den opp att og så tygg den ein gong til. Dette er grunnen til at det ofte kan sjå ut som at kyr tygg tyggegummi.

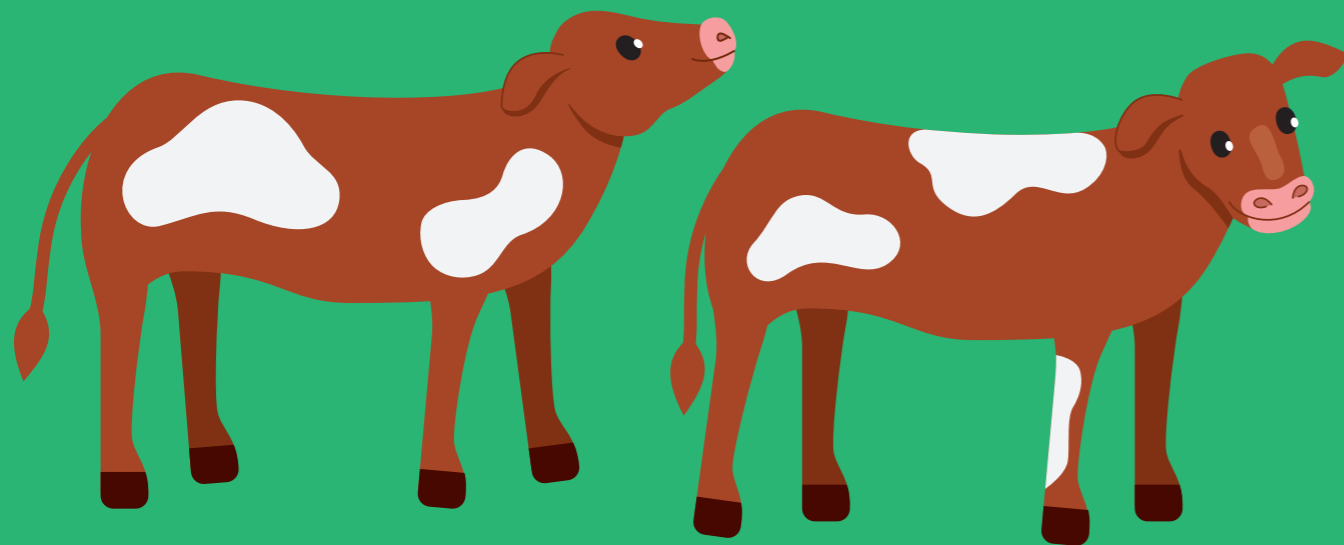
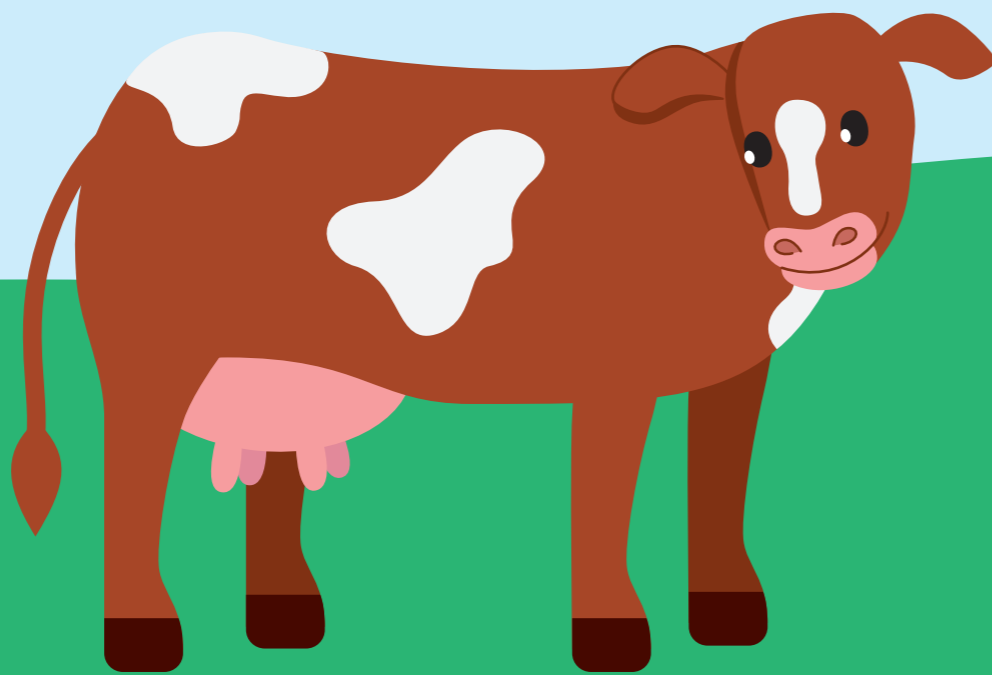
### VISSTE DU AT...

Hoa blir kalla kvige før ho er 300 dagar gamal. Etter det blir ho kalla ku. Hannen blir kalla okse. Ungane blir kalla kalvar.



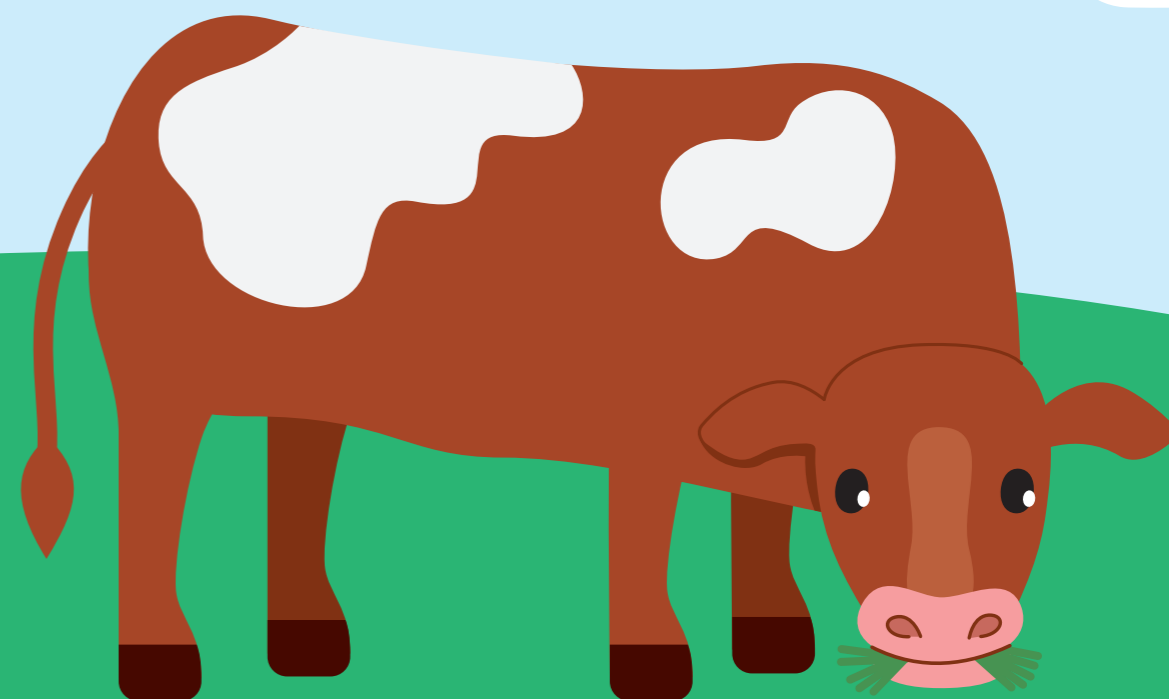
# FRÅ KALV TIL KU OG OKSE

Ikkje lenge etter ein kalv blir fødd, reiser den seg på dei tynne og ustødige beina sine. Den viktigaste oppgåva til kalven er å finne juret til mora, som er full av næringsrik mjølk. Denne mjølka blir kalla råmjølk og inneheld mange viktige vitamin og stoff som kalven treng.



Nokre stader får kalvane til mjølkekyr berre gå saman med mor si i ein kort periode. Kua må tilbake på «jobb». Ein skil dyra tidleg for å beskytte kalven mot sjukdommar frå flokken, for å sikre at kalven får i seg den næringa den treng, og for å venne kalven til menneske. Derfor blir kalven sett i ein eigen bingje der den får tid til å slappe av. Etter

kvart blir den flytt over i ein bingje med andre kalvar som den kan vere saman med. I nokre fjøs får kua og kalven gå saman til kalven er stor nok til å klare seg sjølv. Kua kan bli stressa når ho blir skilt frå kalven sin. Derfor ser forskarar på moglegheiter som gjer at både ku, kalv og bonde har det best mogleg i fjøset.



## VISSTE DU AT...

Før i tida trudde ein også at kyr var synske? Viss alle kyrne låg på same side om morgonen, betydde det lykke. Det var derimot eit dårleg teikn viss det hang eit grasstrå ut av munnen på kua. Dette var eit varsel om regn og uvêr.

Oksekalvar lever eit litt annleis liv enn kyr. Oksar gir oss ikkje mjølk, men dei gir oss kjøt. Det er derfor viktig for bonden at oksekalvane et seg store og sterke. Når dei er om lag 1,5 år gamle, blir dei slakta. Då har dei gått frå å vege 40–45 kg til kring 600 kg!

# MJØLKEKYR



## VISSTE DU AT...

Ei moderne mjølkeku produserer om lag dobbelt så mykje mjølk som mjølkekyr gjorde før i tida? Nye kurasar og betre fôr har gjort at dagens kyr er betre til å lage mjølk.

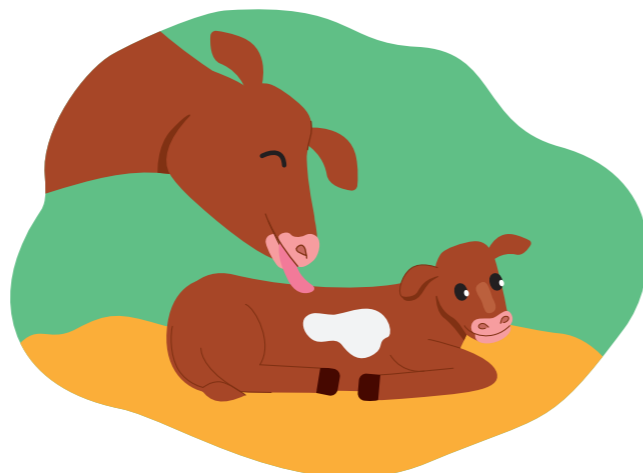
Dei fleste kyrne i Noreg er mjølkekyr. Det betyr at bonden mjølkar kyrne og leverer mjølka til eit meieri. Dei siste åra har ganske mange fjøs sett inn ein robot som kyrne sjølv går til for å bli mjølka. På ein vanleg gard kan ein ha mellom 20 og 80 kyr, men det er mange gardar med færre enn 10 kyr, og nokre har til og med over 100 kyr på garden.

Mjølkekyr bruker store delar av dagen sin på å ete og drikke. Dette blir gjort om til god mjølk i juret til kyrne.

Det er vanleg at kyrne blir mjølka to til tre gonger om dagen. Dette gleder dei seg til, og dei får ofte kraftfôr å kose seg med når dei blir mjølka. Dei blir mjølka kvar dag

med unntak av 6–8 veker med mjølkeferie. Denne ferien har kua dei siste vekene før ho skal ha ein ny kalv. Kyr har ikkje alltid hatt mjølk i jura sine. For å få mjølk i jura må dei først få ein kalv. Det er vanleg at kua får den første kalven sin når ho er kring 2 år. Etter dette får ho vanlegvis ein kalv kvart halvår.

Det er vanleg at mjølkekyr blir kring 5 år gamle før dei blir slakta, men gode og trygge mjølkekyr får ofte leve lenger.



# MJØLK

Når kalven ikkje får mjølka til kua, er det vi som får den. Kua lagar nemleg mykje meir mjølk enn det kalven hennar treng. I løpet av éin dag kan ei god mjølkeku produsere så mykje som 26 liter mjølk. Det er om lag **26 mjølkekartongar!**

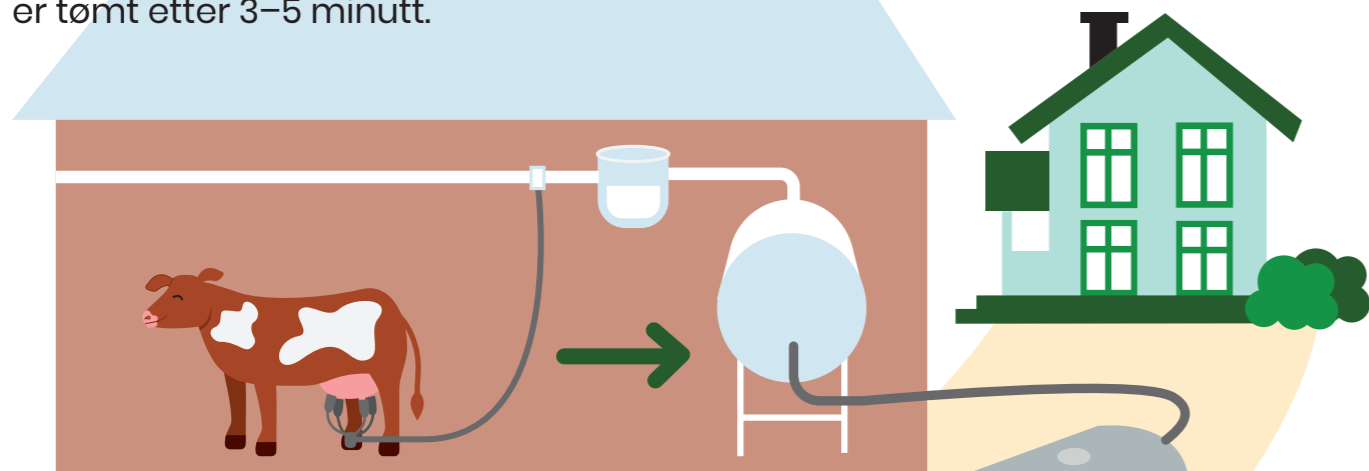
Mjølka inneheld mange stoff som kroppen din treng for at du skal halde deg sunn og frisk. Den inneheld blant anna mykje kalsium, som gir deg sterkare tennar, bein, naglar og hår. I tillegg inneheld mjølka mykje protein, som er viktig for å bygge musklar.

## VISSTE DU AT...

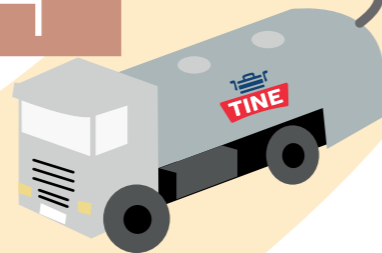
Kyr liker musikk? Forsking kan tyde på at kyr faktisk produserer litt meir mjølk om dei får høyre på klassisk musikk eller mjuk pop i fjøset.

# MJØLKA SIN VEG FRÅ KUA TIL MATBORDET

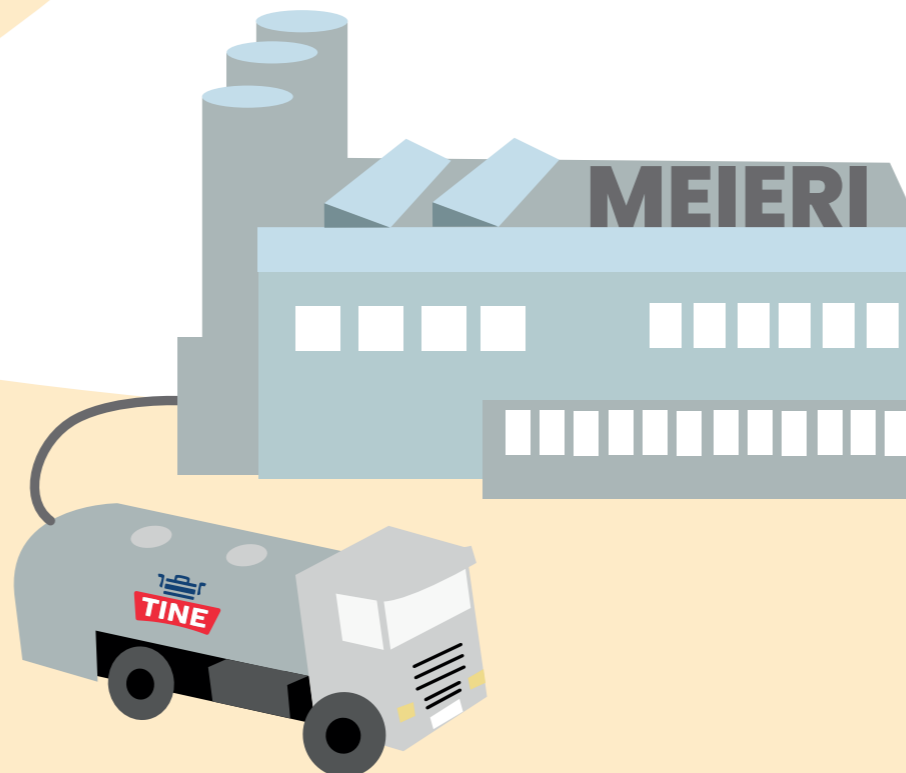
Mjølkesmaskina og mjølkeroboten har fire spenekoppar. Spenekoppene blir sett på dei fire spenane på juret til kua. Når spenekoppene er på, etterliknar dei kalven sin teknikk for å suge mjølka ut av juret. Dette går fort, og dei fleste jura er tømt etter 3–5 minutt.



Mjølka går i røyr frå spenekoppene til ein mjølketank. I mjølketanken blir mjølka kjølt ned til om lag 2–3 gradar. Her blir den lagra til mjølkebilan kjem og hentar den.



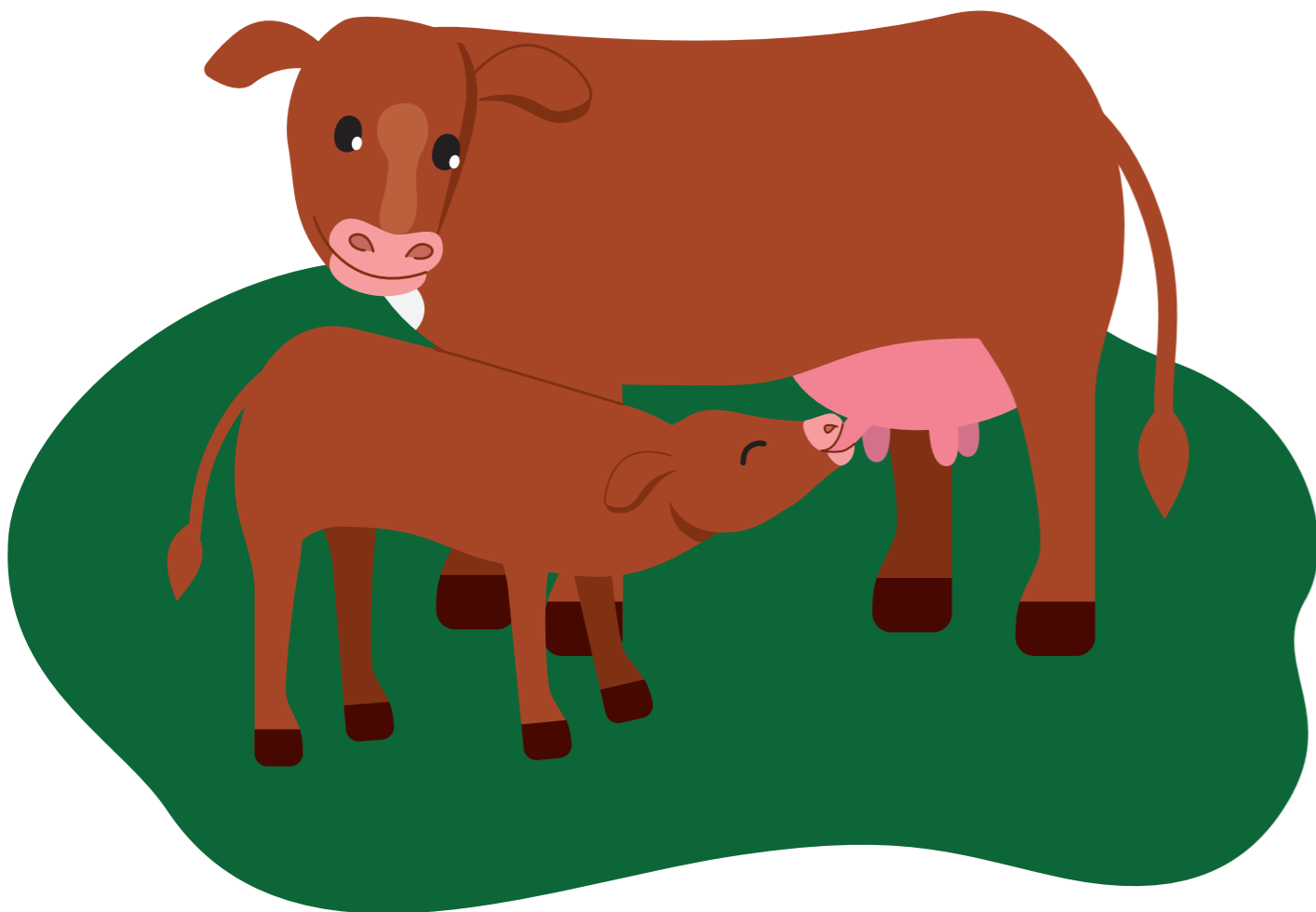
Mjølkebilan er spesialbygd for å halde mjølka kald og fraktar mjølka til nærmaste meieri. På meieriet blir det laga mykje godt av mjølka, som ost og yoghurt.



Dette kan du få kjøpt på butikken, og kanskje står desse matvarene på frukostbordet ditt om morgonen?



# AMMEKYR



I Noreg har vi også kyr som berre produserer mjølk til sin eigen kalv. Desse kallar vi for ammekyr. Ammekyr får som regel berre ein kalv i året. Dei blir brukte til å lage kjøt og til å halde kulturlandskapet ope. Kalven går saman med mora si heilt til den har blitt «ungdom» og syg mjølk frå mora si i tillegg til å ete gras. Dei fleste oksane blir slakta når dei er om lag 1,5 år. Nokre kvigekalvar blir slakta, mens nokre får kalv og blir mødrer sjølv.

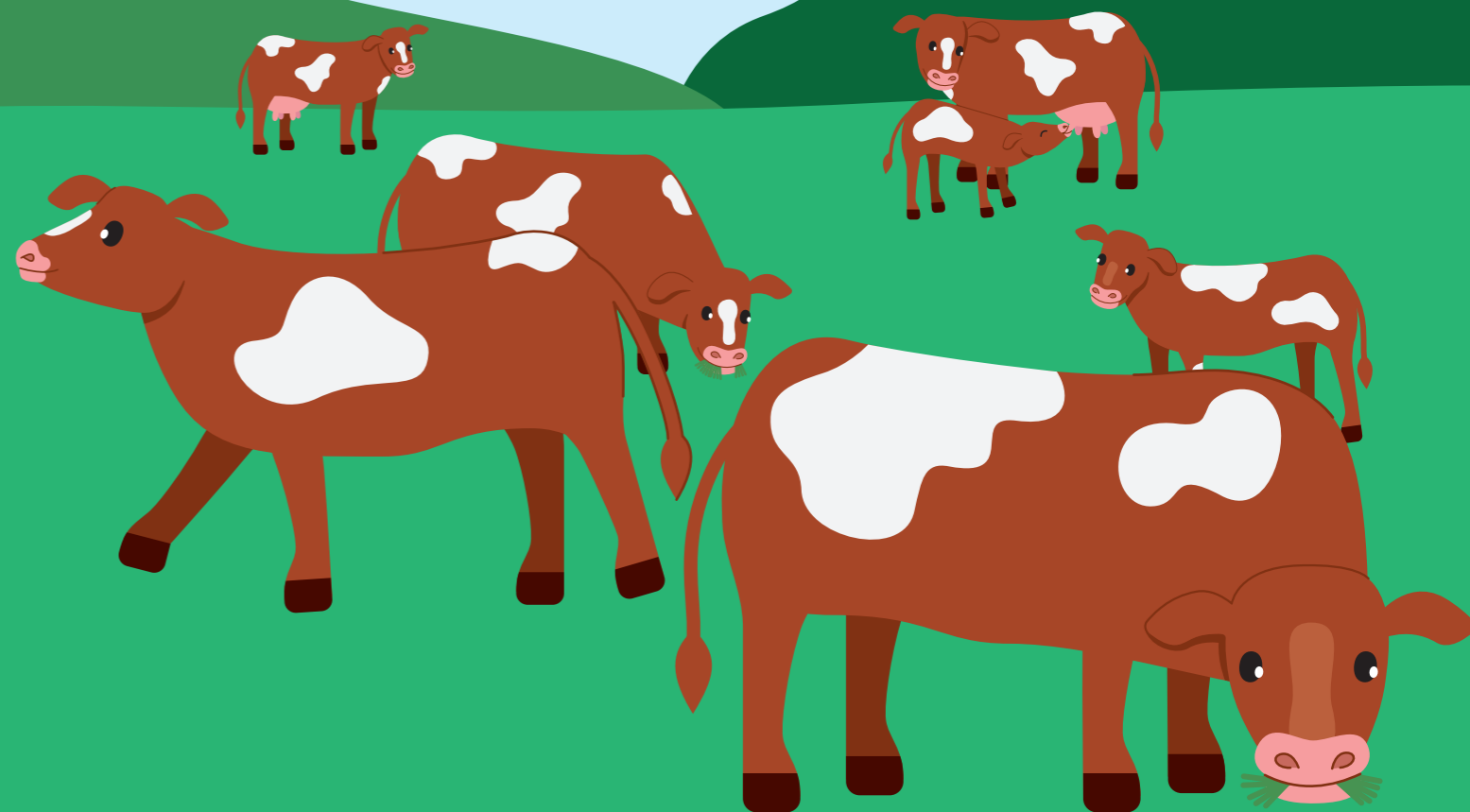
# KUA OG MILJØET

Noreg er eit land med mange område som berre kan bli brukt til å dyrke gras. For å nytte heile landet er det viktig at vi har dyr som beiter i desse områda. Dette er bra fordi beitande dyr bidrar med å halde skog og kratt nede, slik at vi får behalde det fine kulturlandskapet vårt. Mange insekt og plantar er dessutan avhengige av landskapet som beitande dyr skapar, for å kunne overleve. Utan kua og dei andre beitedyra våre ville delar av Noreg grodd igjen!

Nesten alle mjølkekyr i Noreg er av rasen Norsk raudt fe (NRF). Den blir gjerne kalla for ei «kombiku» fordi den gir oss mjølk mens den er levande, og når den blir slakta, blir kroppen til kjøt som vi kan ete. Dette gjer at Norsk raudt fe er ein av verdas mest klimavenlege rasar.

VISSTE DU AT...

Friske og glade kyr er betre for klimæet? Sunne og fornøgde kyr gir blant anna meir mjølk og betre kjøt.



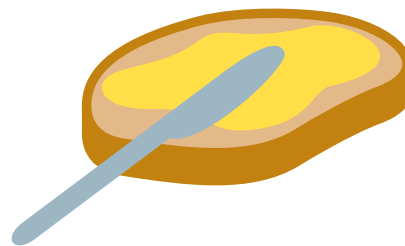


# LAG SMØR

Med fløyte og eit syltetøyglas kan du lage smør kvar som helst og når som helst. Det er kjempegodt på brødskiva, på bakte poteter eller til baking eller anna matlaging.

Du treng: kremfløyte, syltetøyglas, salt og krydder.

- Tøm kremfløyten i syltetøyglaset og skru lokket godt på. Nå kan du riste, riste og riste på syltetøyglaset! Om fleire vil vere med, er det berre å byte på å riset glaset.
- Etter kvart vil det bli ein klump med smør i glaset, saman med vatn. Dette vatnet blir kalla myse og kan tømmost ut når smøret er ferdig rista.
- Tilset ei klype salt og rør det godt ut i smøret. Om du vil, kan du også tilsette krydder og urter for å lage ditt eige kryddersmør.



## QUIZ

1. Kor mange magar har kua?
2. Kor mykje veg ein nyfødd kalv?
3. Kor mykje mjølk produserer ei god mjølkeku per dag?
4. Når får kua vanlegvis den første kalven sin?
5. Kor mange kyr er det vanlegvis på ein gard?

**Sjekk ut [dengronneskolen.no](https://dengronneskolen.no) for aktivitetar og undervisningsopplegg om natur og landbruk.**

