

Sauen

– en nasjonalskatt!



BAKGRUNN

Uten sau hadde det ikke bodd nordmenn i Norge før i den nyere tid. I Vikingtiden og Middelalderen var det utenkelig å overleve her uten sau, som skaffet førsteklasses varm beklledning og godt kjøtt. Sauen fant maten sin i busk og kratt, i skogen og på viddene, og med tørt høy, løv og annet før overlevde den strenge vintre i små og dårlige hus.

VIKTIG INFORMASJON OM SAU

Få av oss tenker over at selv i dag finnes det ikke bedre fibre til beklledning, eller mye bedre kjøtt enn et fint høstlam oppfostret nesten hele livet på morsmjølk og friske urter og gress. Det er tilnærmet



økologisk produsert! Mere naturlig husdyrkjøtt får du ikke i dag.

OMFANG

Vi har nesten en million vinterforete sau her i Norge. Det er ca 20.000 gårdsbruk i Norge som har sau, som gir en betydelig inntekt til mange, - særlig viktig er dette for små og fjerntliggende bruk, hvor man ofte er helt avhengig av inntekten for å kunne opprettholde bosettingen.

LIVSLØP

Sauene blir parret senhøstes og om våren kommer lammene. Noen får enkle lam og noen får tvillinger. Trillinger forekommer også.

Dette passer godt inn i naturens rytme. I bakken starter nye friske skudd å vokse, og det varer ikke lenge før sau og lam kan nyte frisk god mat. De spiser enormt og holder unna for oppvekst av krattskog og ugress. De rydder skikkelig opp og gir et parklignende preg på våre landskap. Dette er grunnen til at det ser så fint ut rundt våre gårder, uten beite vil mye vokse



igjen fort. Om sommeren er mange på fjellbeite og spiser kontinuerlig på nye friske urter der hvor de vokser opp når sneen trekker seg oppover. Når beitesesongen er over tas sauene hjem og de fine lammene blir sendt til slaktning. Ferskt lammekjøtt er en anerkjent delikatesse. Et høstlam veier levende ca 45-50 kilo og av dette utgjør den rene slaktevekten rundt 20 kilo.

RASER

I Norge har vi flere sorter sau, én viktig gruppe er etterkommere av den gamle norske rasen og som vi dag kaller spælsau. Den er en morsau og grei sau, rask tilbens, og du kan kjenne den igjen på lett krølling i pelsen, noe flosset dekkull, samt en liten krølldott i pannen. De viktigste andre raser kalles med et fellesord for «Crossbred» og dekker Dala, Ryggja og Steigar som for uovde ser nokså like ut. De er litt lavere og kraftigere enn Spælsau.



Over: sort spælsau, under: hvit



ULL

Vi klipper morsauen om våren før lamming. Både sauen og lammene klippes om høsten. Spælsau har en spennende ull med utrolig fin underull og lange fine dekkhår.



Mye fint håndarbeid av ull baserer seg på slik ull.

Crossbredull er jevnt fin og ypperlig for tekstilindustri.

Førstehåndsverdien av norsk ull er ca kr. 250 mill. I dag klipper vi med moderne maskiner og moderne teknikk som gir minimalt ubehag for både sau og klipper. Og ull er som sagt et fantastisk materiale: Ulla tilvirkes med lavt energiforbruk, uten dørs eller i enkle bygg uten miljøfarlige avfallsprodukter, - av enkle utømmelige resurser og i et stort utvalg av finhetsgrader og lengder. Ulla er lettforedlet, selvfiltbar, lett farget og mottakelig for spesielle behandlinger, og lett å blande med andre fibre. Ulla er utprøvd, allergitestet, giftfri, nøytral, hudvennlig og motvirker liggesår og er sunn for spedbarn.

Ulla er luftig, elastisk, bøyelig, lydabsorberende, brannsikker, varmeutjevner, vannavvisende, smussavvisende og motvirker dårlig lukt og statisk elektrisitet, Ulla er lett å få ren og blir ikke mye slitt under vask og har lang levetid og varighet.

Ulla er motstandsdyktig mot mikro-organismer og kan gjenvinnes og brukes påny. Noen bedre?



Her ser du en ferdigklippt sau. Når vi klipper sorterer vi ulla i kvalitetsgrupper.

FOREDLING AV ULL

Det er ikke grenser for alt som kan lages av ull. De fine fibre spinnnes sammen til garntråder som kan veves til alt fra silkemyke stoffer til strikking av gensere. Du kan lage tepper til gulv, kunstvevtepper til dekorasjon, ulltepper. Du kan lage filtprodukter som hatter og votter, og isolasjonsprodukt. Du kan overflatebehandle ull med vadmel eller loden. Du kan finne hundrevis av produkttyper av ull, her er det bare fantasien som setter grenser. Dette har



vært gjort i århundrer og vi har en rik tradisjon å arbeide videre med.

FOREDLING AV SKINN

Vi må heller ikke glemme alle de fine produktene vi kan få av ullskinn. Nydelige beredte ullskinn kan brukes til dekor, til bilseter og i sengen. Alle har vel sett babybilder tatt på saueskinn. Du kan få fine tøfler,



votter og hatter laget i ullskinn. Er ulla tatt av, lages det mykeste nappaskinn til jakker og bekledning av saueskinnet.

Her er nydelige tøfler laget av beredt saueskinn med nedklippet ull.



FOREDLING AV KJØTT

Når lammet er slaktet parterer vi ned til gode stykker. Lammelåret gir lekke steker i ovnen. Sadelen/ryggen kan helstekes, eller fileteres. Lammekrone er praktfull selskapsmat. Bogen gir fine småsteker og småstykker er ypperlig til fårikål.



At norsk kjøtt er i verdenstoppen er en kjennsgjerning. Norsk lammekjøtt er fintrevlet og derfor mørt. Samtidig er det saftig og har en mild, men allikevel særegen smak.



De fineste stykkene er ren festmat. Lammelår for eksempel.

Fårepølsen er et ypperlig pålegg. Det finnes tusenvis av gode oppskrifter og ideer. Mange ernæringsspesialister hevder at fett fra sau/lam er sunnere enn annet animalsk fett, da det er lavt i kolesteroloppbygging.



Glem heller ikke at skal du ha et større utendørs arrangement kan du helsteke lammet på grill. Har du ikke - kan det leies. Et uhyggelig, rimelig men likevel flott arrangement er grillt lam med salat. Et lam er nok til ca. 40 gjester. Lukten og stemningen ved grillen garanterer suksess.



Sauen gir oss altså en mengde flotte produkt, samt nyttig arbeid i kulturlandskapet. Den skaper en mengde arbeidsplasser i distriktene i Norge, og bør behandles med respekt og takknemlighet.

Vi håper denne lille innføringen har gitt deg forståelse for hvilket fantastisk dyr sauen er. At det også er et hyggelig og trivelig dyr å være sammen med, og at vårlamene alltid fascinerer og gleder småbarn tar vi gjerne med på kjøpet.