

Artikler

Dyra våre - Storfe



Kua, kalven og oxen er en helt sentral del av norsk landbruk, bondekultur og matproduksjon. Fremdeles er det skinn, melk og kjøtt som blir resultatet av dette husdyrholdet. Det bidrar til matproduksjon, bosetting, opprettholdelse av kulturlandskap og forsyningstrygghet.

Storfehold er nært knyttet til melkeproduksjon

I tidligere tider var oksene også trekkdyr, men nå har de fått selskap av utenlandsk kjøttfe og blir utelukkende brukt til kjøttproduksjon. Ettersom melk har en så sentral plass i norsk kosthold, er storfehold nært knyttet til melkeproduksjonen.

Livssyklus og driftsopplegg varierer til dels stort mellom kalv, melkeku, okse og kjøttfe. De strenge reglene vi har for dyrevelferd i Norge, sikrer imidlertid alle gode forhold. De fleste storfe er oppstallet i båsfjøs, men slippes ut på friluftsbete eller luftegård 2-6 måneder i året.



Hvorfor kjøttfe? Hva er galt med melkekyr?

Det er ingenting galt med melkekyr. Det er jo de som utgjør størsteparten av storfekjøttet vårt, påpeker Erik. Men kjøttfe er store dyr med spesielt god kjøttfylde. De gir større stykker, rett og slett. Og en stor indrefilet, for eksempel, gir bedre kjøtt enn en liten. Dessuten er dette raser med en meget gunstig fettmarmorering, og det gir saftig kjøtt med mye smak, sier skjærelederen.



Fagenstusiasten Erik Bø forklarer kjøttfe

Kjøttfe er raser som bare brukes til kjøttproduksjon, forklarer Erik, som til daglig er skjæreleder ved Nortura på Gol. De tilhører rasene Charolais, Simmental, Aberdeen Angus, Hereford og Limousin. Disse dyrene beiter utendørs, og kalvene får melk fra kua i den viktige tidlige perioden for dyrets vekst og utvikling.

Visste du at...

Gildes storfe er skikkelige luksusdyr? Hudene fra Gildes storfe er av verdens beste kvalitet, og kjøpes opp av luksusmerker til produksjon av blant annet bilseter, vesker, sko og belter.

Se også

Bli inspirert



Oppskrift

Maiskrem

Maiskrem er et nydelig tilbehør som blant annet kan brukes til taco, biff eller grillmat. Her gir vi deg en enkel og god oppskrift med ost.

Image not found or type unknown



[Les mer](#)



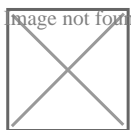
Rating of this product is 5 out of 5.

Hjemmelaget pommes frites

Hjemmelaget pommes frites er enkelt å lage og veldig godt! Dette er en litt sunnere variant hvor de stekes i ovn i stedet for å friturestekes.

Image not found or type unknown

[Les mer](#)





Oppskrift

Enkel hjemmelaget hamburgerdressing

Hjemmelaget hamburgerdressing trenger ikke å være komplisert! Denne enkle dressingen er knallgod og består av kun tre ingredienser.

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



Oppskrift

Grillpølse med spansk tilbehør

Prøv denne enkle pølseretten med spansk tilbehør til kampen.

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



Oppskrift

Grillpølse med tyrkisk tilbehør

Prøv denne enkle pølseretten med tyrkisk tilbehør. Rask og god mat, når du heller vi følge med på kampen.

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



Oppskrift

Grillpølse med fransk tilbehør

Prøv denne enkle pølseretten med ungarsk tilbehør til kampen. Rask og god mat, når du heller vi følge med på kampen.

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



Oppskrift

Grillpølse med ungarsk tilbehør

Prøv denne enkle pølseretten med ungarsk tilbehør til kampen.

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



Oppskrift

Nattpølse

Norsker wienerpølser fra Gilde er den perfekte festmaten! Også når du skal avslutte med litt nattmat før festen er over. Derfor kan vi si, at vi er glade for å ta del i så mange festligheter i løpet...

Image not found or type unknown

[Les mer](#)