



Mjølkelandet Norge

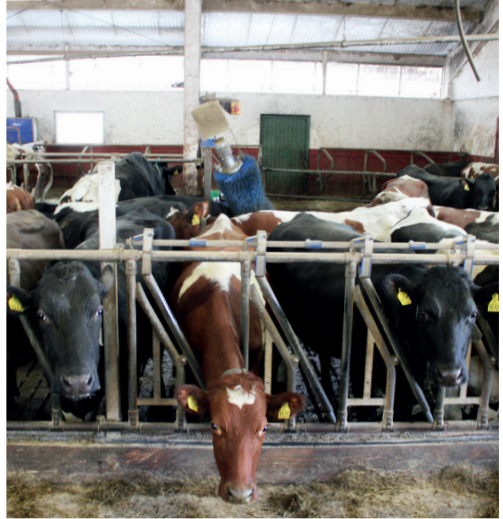




Mjølkeproduksjon i Norge

Rundt 6600 mjølkebønder med over 200 000 mjølkekyr produserer i dag nok drikkemelk til å gjøre Norge sjølforsynt. Gårdene er av ulik størrelse og 59 prosent av de norske gårdene har færre enn 30 kyr.

Melk har i lang tid vært en viktig del av det norske kostholdet. Frem til 1900-tallet ble mye av melka foredlet til smør og ost for å sikre lang holdbarhet. Kjøleteknologi endret derimot måten vi foredlet og konsumerte melk på, og gjorde det mulig å frakte melk fra større deler av landet.



Melkekartongene kom i bruk på 1960-tallet. Siden 1971 har norske skolebarn fått tilbud om melk på skolen. Produksjonen av melk i Norge nådde en topp på slutten av 1980-tallet, og har siden da gradvis avtatt. Selv om vi i dag drikker mindre melk enn vi gjorde tidligere, er meieriprodukter som smør, ost og yoghurt fortsatt en sentral del av kostholdet.

Mjølkeproduksjonen er og har vært bærebjelken i norsk landbruk. En spredt mjølkeproduksjon bidrar til bosetting og danner grunnlag for næringsliv. Denne strukturen har i nyere tid vært muliggjort av samvirkeordningen og Tine, som har henteplikt på selv de minste mjølkebruka lengst borte.

Melk produseres i hele landet, men de fleste melkegårder finnes i Trøndelag (ca. 1400 gårder og 47 000 kuer), Rogaland (ca. 1100 gårder og 40 000 kuer) og i Innlandet (ca. 1300 gårder og 37 000 kuer). På et år produserer en gjennomsnittlig ku cirka 8000 kg melk, men dette kan variere ut fra føret kua spiser eller rasen. Mindre og lettere raser som Telemarksfe (en gammel norsk rase særlig egnet for å beite langs fjell og fjorder) produserer i gjennomsnitt færre liter enn norsk rødt fe (NRF).



Ostelandet Norge

De siste 25 åra har Norge gått gjennom en liten osterevolusjon. Tidligere fantes det få norske oster i butikken, og utover enkelte lokale tradisjonsoster, brunosten og den kjente (og kjære) hvitosten, var det få som hadde et forhold til norsk ost i butikken.

I 2000 skjedde det derimot en endring – det ble nå tillatt å produsere ost fra upasteurisert melk. Det startet et lite osteventyr i Norge. På 25 år har den norske osten gått fra å være forbeholdt tradisjonsmatentusiaster lokalt til å bli ettertraktet over hele verden. Det hele toppet seg i 2016 når blåmuggosten «Kraftkar» fra Tingvollost gikk til topps i oste-VM. To år senere kapret «Fanaost» fra Ostegården førsteplassen når den internasjonale konkurransen ble arrangert i Bergen. I dag har vi over 130 produsenter i som lager mer enn 300 ulike typer ost.



UNNGÅ MATSVINN

Ost kan fryses! Det er mulig å fryse ost, men konsistensen kan endre seg. Jo høyere fettinnhold, desto bedre egnet er osten til frysing.

Når du skal fryse ost:

Faste oster: Riv osten, putt den i fryseren i porsjonsposer og bruk den i varme retter som i supper og på pizzaen.

Både blå- og hvitmuggoster kan fryses men bør spises så snart de er tint.

Kremoster mister en del av væsken under frysing. Det gir en kornete konsistens som gjør den best egnet i varme retter og sauser.

Brunost er mindre egnet til å fryse siden det gir osten en kornete konsistens og bidrar til at noe av fettene utskilles. Opptint brunost kan eventuelt brukes som smaksforsterker i viltgryter og sauser. (Husk at den bør brukes raskt etter tining.)

Kilde: ostelandet.no



Seterdrifta

Jordbruket i Norge har lang tradisjon for bruk av setring i mjølkeproduksjonen. Om sommeren tar bonden med seg dyra (og familien) på setra for å utnytte beiteressursene i utmarka. Mange bønder foredler også melka på setra og produserer rømme, ost og lignende til salg, mens andre leverer settermelka til Tine. Tine som samvirke har henteplikt på melk.

Seterdrift har tilnærmet alle de verdiene både jordbruket og forbrukerne etterspør i matproduksjonen. Høy dyrevelferd, kulturlandskap, biologisk mangfold og lokalmatforedling er noen av verdiene seterdrift bidra til å opprettholde og videreutvikle. Seterdrifta er en viktig del av vår kulturarv.



Seterdrift som driftsform oppstod i en tid der det var langt flere hender, høyere verdi på utmarksressursene og færre transportmuligheter. Fram til langt ut på 1900-tallet var sommeren med utmarksbeiting og seterdrift viktig for melke- og kjøttproduksjonen i Norge. Ved inngangen av 1900-tallet var det 100 000 aktive seterbruk i Norge. Dessverre har dette endret seg av praktiske, økonomiske og politiske årsaker, og bruken av utmarksbeite og seterdrift har gått sterkt tilbake.

Antallet aktive setre (setre med produksjon) i Norge er kraftig redusert de siste hundre årene. I 2022 tok totalt 865 melkebønder med seg kyrne og geitene til seters om sommeren og melket dem der*. Det var totalt 742

**Totalt 865 melkebruk mottok tilskudd fra staten til seterdrift i 2022.*



setre, fordelt på 662 enkeltsetre og 80 fellessetre. Det er en nedgang på 60 prosent siden årstusenskiiftet. Denne trenden ser vi også i annen bruk av utmarksressursene, blant annet er det færre sauer som sendes på utmarksbeite. Resultatet er at verdifulle ressurser står ubrukt, og seterlandskapet gror igjen.

I Norsk Bonde- og Småbrukarlag jobber vi for å opprettholde og styrke seterdrifta. Tiltak som å styrke tilskuddsordningene for seterdrift er svært viktig her. Det aller viktigste for å videreføre seterdrifta er likevel å opprettholde små og mellomstore melkebruk over hele landet, og særlig i fjellbygdene. Den gjennomsnittlige seterbruker har 22 melkekyr eller 89 melkegeit, mens snittet blant alle melkeprodusenter er 28 melkekyr eller 118 melkegeit.



Å la graset på fjellet råtne på rot er en form for matsvinn når kyr, geit og sau kan nyttiggjøre seg av det. Å ha dyr på setra er god ressursutnyttelse og god dyrevelferd.

Kathrine Kinn, bonde i Telemark



Skjørøst

Skjørøsten er en mager, fersk surmelksost med høyt proteininnhold. Osten lages ved at skummet melk (som er igjen etter at fløten er separert ut) syrnes i romtemperatur. Deretter varmes melken sakte opp, som gjør at ostemassen skiller seg fra mysen. Ostemassen siles, saltes lett og knas til den blir finkornet.

Navnet til skjørøsten stammer fra det gammelnorske ordet «skyr», som betyr sur. I Norge er det fortsatt sterke tradisjoner for skjørøst som festmat i Østerdalen, hvor den serveres sammen med rømme og sukker til spekemat.



VISSTE DU AT...

skjørøst har høyere proteininnhold enn cottage cheese (13g), egg (13g) og kjøttdeig (18-20g)? I 100 g skjørøst får du hele 22 g protein!



Skjørøst er et magert og svært proteinrikt meieriprodukt (dobbelt så mye som cottage cheese!). Den er mild på smak er godt egnet i matlaging. Den kan brukes på samme måte som cottage cheese, f.eks. i grøt, salat, yoghurt, i lapper, kaker og brød, i gratenger, kjøttboller, potetsalat, omelett og andre middagsretter.



Oppskrift på skjørost

Oppskriften på skjørost er hentet fra norsktradisjonsmat.no. Her finner du en rekke tradisjonsmatoppskrifter fra hele landet.

INGREDIENSER

10 l skummet kulturmelk eller melk
Salt

UTSTYR

Kjele
Hullsleiv
Osteklede
Termometer

SLIK LAGER DU SYRNET MELK: Tilsett en skvett kulturmelk til skummal melk og la den stå på benken i romtemperatur i 1-2 dager. Når den smaker syrlig og har fått tykkere konsistens er den klar. Syrningstiden avhenger av temperaturen.

1. Ha mjølka i en stor kjele og varm sakte opp til 45 grader. Da vil mjølka skille seg i ost og myse. Mjølka må varmes opp sakte, man bør helst bruke minst én time. Jo bedre tid du bruker på oppvarmingen, jo bedre blir osten.
2. Ta kjelen av plata og ta ut osten med en hullsleiv eller en melsikt. Legg osten i en sil eller et osteklede og la mysen renne godt av.
3. Ha i salt og kna til osten blir kornete.
4. Skjørosten har ikke veldig lang holdbarhet, men tåler frysing utmerket.

UNNGÅ MATSVINN

Tradisjonelt ble den sure mysen ofte kokt inn til surprim/surbrunost (vanlig brunost/prim kokes fra søt myse fra ysting med løype). Denne ble skavet opp og brukt i grøt eller blandet med vann som tørstedrikk. Vi er blitt fortalt om en plass der det var tradisjon for å gi en klump med surprim i bryllupsgave, og den skulle holde helt til sølvbryllupet. Mysen ble også drukket som den var – en svært god tørstedrikk, men en uvant smak for de fleste i dag. Myse er også mye brukt som dyrefôr. Mysen kan brukes i en smoothie eller som erstatning for vann eller melk i bakverk som brød, muffins, vafler eller kake. Mysen kan også brukes som startkultur til fermentering av grønnsaker eller drikkes som den er. Mysen kan fryses i inntil 6 måneder.



Norsk Bonde- og Småbrukarlag er en partipolitisk uavhengig organisasjon som arbeider for å bedre jordbrukets økonomiske og sosiale rammebetingelser, blant annet gjennom de årlige jordbruksforhandlingene og et aktivt arbeid overfor det politiske miljøet på Stortinget. Økt matproduksjon, næringsutvikling, lokal foredling, god dyrevelferd og levende kulturlandskap er viktige saker for organisasjonen.

Vil du være med på laget?
Sjekk ut smabrukarlaget.no/bli-medlem



Norsk Bonde- og Småbrukarlag

RESSURSER:

[Smabrukarlaget.no/politikk](http://smabrukarlaget.no/politikk) – lær mer om landbrukspolitikken i Norge
[Ostelandet.no](http://ostelandet.no) – oversikt over osteproduksjonen i Norge og hvor du får kjøpt det

<http://www.osteloypa.no/>

Landbruksdirektoratet sin rapport om seterdrift

AgriAnalyse sin rapport om seterdrift

