

KALVEDANS

Kalving er viktig både for kua og bonden. Kua har hatt pause frå mjølking eit par månader, og bonden har planlagt, vurdert og fora kua slik at ho er optimal i høve til fødsel, helse og mjølkeproduksjon.

Her på garden let eg kalven gå sammen med mora nokre dagar. Det sikrar ein god start, og både kua, kalven og eg trives med å ha det slik. Og så er det livsviktig for kalven å få i seg nok av råmjølka. Men han får ikkje alt. Gode kyr mjølkar mykje meir enn kalven treng, eller orkar, så eg vil ha kalvedans. Kalvedans er tradisjon og er fin som dessert eller mellommåltid. Og så er det ei feiring av den nye kalven.

Ved andre mjølkinga, ca 12 timar etter kalving, tek eg av litt av råmjølka. Denne blandar eg med vanleg mjølk frå dei andre kyrne:

- 1 del råmjølk til 3 delar vanleg mjølk. Ca. 1 liter til sammen. (Ein må prøve seg fram. Konsistensen på kalvedans skal vera om lag som på karamellpudding.)
- Rør i 2–3 matskeier vaniljesukker.
- Ha alt i ein bolle smurt med smør, og
- Kok det i eit vassbad (i steikeovnen) 1–2 timar.
- Avkjøl.

Til kalvedans høyrer raud saus. Vil du ha det enkelt, har TINE ein bringebærsaus som passar ypperleg til kalvedans.

Lykke til, og god appetitt !

*Helsing Ottar Flatland
mjølkebonde*



P.S. Har du lyst til å prøve, så spør ein mjølkebonde etter råmjølk, me delar gjerne denne delikatessa med andre.