

## Kjeribbe som spare-ribs

Kjeribbe, sitronsaft, hvitløk, hakket timian, salt og pepper, grillkrydder/ barbecuesaus, Coca-Cola



Del ribba i «pinner» langs hvert annet ribben, hakk hvitløken og gni inn i kjøttet sammen med krydderet. Tilsett evn grillkrydder eller barbecuesaus. La ligge med krydderet i 1-2 døgn i kjøleskap. Dampes ca 30 min i kjele eller under folie i en langpanne med litt vann eller coca-cola ved 230 grader. Ta av lokket/folien og stek videre ved 160-170 grader i ca 1-1,5 time til kjøttet løsner fra bena og er sprøtt i kantene.

## Kjøtt fra boergeit

Kje- og geitekjøtt er det mest brukte kjøttslaget på verdensbasis. Boergeit er avlet for å gi utmerket kjøttkvalitet. Kjekjøtt er i tillegg svært sunt, det er mer magert enn kyllingkjøtt og veldig kolestrolfattig. Det bør derfor behandles med relativt lang steketid på lav temperatur.

## Kontakt

Hvis du ønsker mer informasjon om boergeita eller ønsker å bli medlem i raselaget, ta kontakt:

E-post: [norboer@post.no](mailto:norboer@post.no)

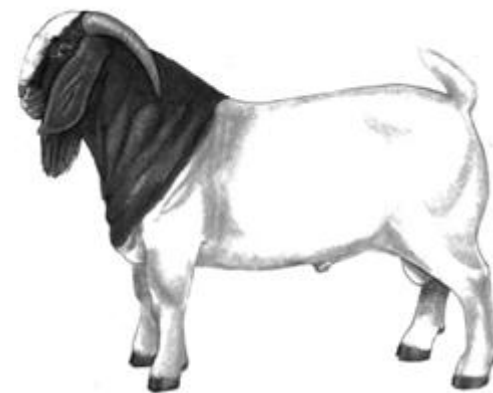
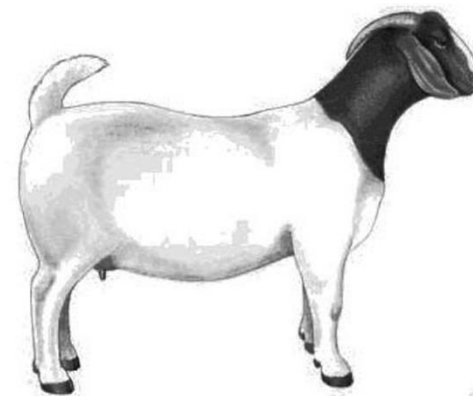
Web: [www.norboer.no](http://www.norboer.no)

For å bli medlem hos oss må du være medlem i NSG, ta kontakt med NSG på tlf 950 96 060 eller e-post: [nsg@nsg.no](mailto:nsg@nsg.no).



Din lokale boergeitprodusent:

# NorBoer - raselag for Norsk Boergeit



# NorBoer

Raselaget Norboer ble dannet i 2007. Dette året ble Norsk Boergeit godkjent som en offisiell rase i Norge.

Samme år ble det inngått en samarbeidsavtale med Norsk Sau og Geit (NSG), denne er sentral i lagets arbeid. Medlemskap i NSG er en betingelse for å bli fullverdig medlem i NorBoer.

## Laget jobber nå blant annet med:

- import av avlssæd
- felles klassifiseringssystem for slakteriene
- standardiserte regler for flytting av geit over fylkesgrense
- innføring av indeksberegninger på boergeit for lettere avlsarbeid
- arrangere studieturer
- informasjonsutveksling om rasen
- rammebetingelser og priser for kjøttproduksjon på geit

# Historie

Boergeita kommer opprinnelig fra Sør-Afrika, men er nå spredt over hele verden. Selv om den nøyaktige opprinnelsen til Boergeita ikke er helt klar, er den sannsynligvis et resultat av krysning mellom afrikanske geiter, indiske geiter og angorageiter, samt noe innflytelse fra europeiske melkegeiter. Den nåværende Boergeita dukket opp i begynnelsen av 1900, da østlige Capbønder begynte å velge ut dyr etter kjøttfylde.



De første Boergeitene kom til Norge i 2000. Etter det er det importert dyr fra Danmark til noen få besetninger i Norge. I 2011 ble den første sæden importert til Norge gjennom et samarbeid mellom NSG og Norboer. Dette letter framtidig avlsarbeid for rasen.

# Boergeit

Boergeita er en stor geiterase, avlet for kjøttproduksjon. Boergeita er kjent for sin store kropp, sitt karakteristiske utseende med lange hengeører og store horn, samt dens gode lynne. Voksne geiter kan gjerne veie opp mot 80 kg og bukkene over 100 kg.

Boergeitene har allsidig kost og foretrekker gjerne lauv og kratt framfor gress. Det gjør de til gode beiteryddere, som på grunn av sin tunge kropp og rolige væremåte er lette å gjerde inne. De er vennlige og nysgjerrige. Av den grunn er de også godt egnet til familier med barn.

