**Matnyttig stykningsguide på nett**

I fjor høst lanserte MatPrat en digital oppdelingsguide for storfe, svin, kylling og kalkun. Nå er det reinsdyr sin tur.

- Vi har tidligere har vi hatt såkalte oppdelingsplansjer som viser de ulike stykningsdelene fra hvert kjøttslag. Som en del av den digitale utviklingen har vi nå laget en interaktiv oppdelingsguide som inneholder alt du trenger å vite om stykningsdeler fra storfe, svin, lam, kylling og kalkun. Nå har vi også lansert oppdelingsguide for rein, sier Bjørn Tore Teigen som er egg- og kjøttfaglig ansvarlig i MatPrat.

Oppdelingsguiden ligger under MatNyttig på matprat.no. Her finner du bilder av de ulike stykningsdelene og kan lese om anbefalte tilberedningsmetoder, kjernetemperaturer, hvor mye kjøtt du bør beregne per person og eventuelt alternative råvarer.

- På hver stykningsdel har vi lagt til aktuelle filmer som viser tilberedning og oppskrifter som kan lages av de ulike kjøttstykkene. Her er det artikler for den som vil lære mer eller jakter på inspirasjon til å lage noe godt, sier Marit Løvbrøtte, matrådgiver i MatPrat.

Oppdelingsguiden er ment som et digitalt oppslagsverk hvor du finner hvilke muligheter de ulike stykningsdelene gir, og hvordan kjøttet tilberedes på den rette måten.

**Reinsdyr bit for bit**

Denne gangen er det reinsdyr som er stykket opp og fotografert bit for bit. Reinsdyr er delt opp i seks hovedstykningsdeler som vises på en tegning av dyret. Ved å klikke på disse blir kan du så bli ledet videre til mindre stykker kjøtt, slik vi kjenner dem fra butikken. For eksempel er det lett å finne informasjon om både reinsdyrstek, reinsdyrbiff, reinsdyrskav og reinsdyrfilet.

**Printvennlige plansjer med alle stykningsdeler**

Under hvert dyreslag i oppdelingsguiden ligger det nedlastbare plakater i A4 og A3-format som man kan printe ut. På denne plakaten er det bilder av alle stykningsdeler man kan kjøpe av dyreslagene storfe, svin, lam, kylling, kalkun og rein.

Her er link til oppdelingsguiden på matprat.no:

http://www.matprat.no/matnyttig/oppdelingsguiden/