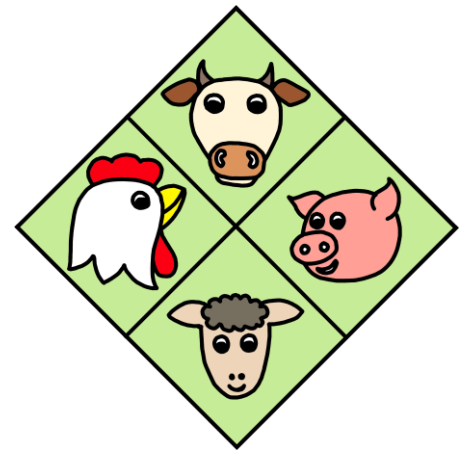


# Scharrelboerderij Wadwaai

Wadway 10, 1687 PP, Wognum

[www.scharrelboerderij-wadwaai.nl](http://www.scharrelboerderij-wadwaai.nl)

T: 06-53960268



## Geplande evenementen

**9-11-2019**

Stoof erover

## Dierennieuws

In de afgelopen maand heeft Randy de Suffolksam z'n werk gedaan. Alle Suffolkschape zijn gedekt. Dat kun je zien aan het gekleurde achterwerk. De ram draagt een dekblok, een soort stempel. Zo kan je checken of er een schaap gedekt is.

Overigens is het in de dierenwereld zo geregeld dat het schaap bepaalt of het gedekt wil worden. Als het er niet aan toe is, laat ze het niet toe. En als het eenmaal gedekt is, ook niet meer.



Beste lezer,

Het is oktober. De voorbereidingen voor het winterseizoen zijn in volle gang. De winterverblijven voor de dieren worden klaargemaakt, zodat zij er als het koud wordt weer in kunnen. De ram gaat in oktober bij de Texelaars. Begin maart zullen er dan weer nieuwe lammetjes zijn. Komende maand verwachten we nieuwe biggen, die kunt u tijdens Stoof Erover komen bewonderen.....

We wensen u veel leesplezier met deze nieuwsbrief

Annet, Gerard en Ronald

## Stoof erover

Zaterdag **9 november** is het 'Stoof erover' op Scharrelboerderij Wadwaai. Tussen 10 uur en 13 uur kunt u terecht voor heerlijk vlees om een fijne stoofpot te maken.

De herfst is na een lange zomerse periode echt ingetreden. Dat brengt een eigen sfeer met zich mee. Van oudsher is het de tijd voor heerlijke stoofpotjes. Het is echt genieten als de regen tegen de ramen klettert en je je kan warmen aan zo'n heerlijk gerecht. Op de Scharrelboerderij verkopen we vlees van het kalf, varken of lam. Deze zijn bij uitstek geschikt voor een herfstige stoofpot.

Om de smaak te pakken te krijgen organiseren we deze '**Stoof erover!**'

Nog meer nieuws

## Kennismaken met onze producten

### Varkenslappen



Varkenslappen worden gesneden van de varkensschouder en zijn goed te gebruiken als stooflapjes. Een varkenslap moet het niet van zijn uiterlijk hebben. Sterker nog, de plakken zien er wat 'rommelig' uit. De verklaring ligt in de herkomst van het vlees. Dit vlees is grover van draad. En vetter. Verder kenmerkt een varkenslap zich door een losse structuur. Maar ook door een geweldige smaak! Het kost alleen wat meer tijd – gemiddeld 45 minuten – om ervan te genieten.

Braad de varkenslap rustig aan met ruim boter en sudder deze gaar met gesloten deksel op laag vuur. Voeg wat water toe na het aanbraden (niet te koud). Door de deksel op de pan te laten krijg je een gesloten systeem waardoor het vocht zoveel mogelijk in de pan blijft. Varkenslapjes zijn een beetje vergeten stukje vlees, neemt niet weg dat je er echt een feestmaaltijd van kunt maken.

Dit heerlijk stukje vlees is bij ons verkrijgbaar. Vraag er gerust naar als u onze winkel bezoekt.

### Kippenweide

Afgelopen weken is er hard gewerkt aan het creëren van de kippenweides. Het worden twee ruime veldjes waar 10 tot 15 kippen kunnen rondscharrelen. Het tweede hok is klaar. De verwachting is dat we eind oktober de weides kunnen openen. De uitgebroede kuikens zijn tegen die tijd uitgegroeid tot volwassen kippen, die hun plekje op scharrelboerderij Wadwaai kunnen innemen.

### Vlees bestellen

Vlees bestellen gaat gemakkelijk via het bestelformulier op onze website: [www.scharrelboerderij-wadwaai.nl](http://www.scharrelboerderij-wadwaai.nl), of onder telefoonnummer 06-53960268

Zelf ophalen en bekijken wat je wilt kopen kan natuurlijk ook op ons adres Wadway 10, 1687 PP Wognum.

De winkel is iedere zaterdag open van 9.00 tot 13.00 uur, daarnaast op ieder moment via telefonische afspraak.



## Fotohoekje



In oktober gaat de ram bij de Texelaars. Dat betekent dat er in maart weer nieuwe lammetjes zullen zijn.



In het voorjaar zijn de eieren uitgebroed. De hennen en hanen groeien goed. Het zijn bijna volwassen kippen.



Het nieuwe kippenhok is klaar en kan naar kippenweide worden verplaatst.