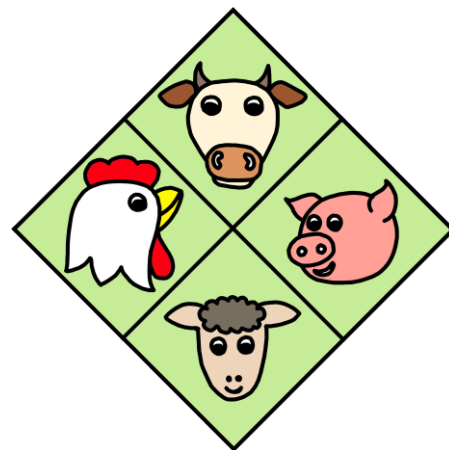


Scharrelboerderij Wadwaai

Wadway 10, 1687 PP, Wognum

www.scharrelboerderij-wadwaai.nl

T: 06-53960268



Geplande evenementen

11-04-2020

Lammetjesdag

Beste lezer,

In maart is het altijd druk op de boerderij. In deze maand gaan de Texelaars lammeren. Het is een mooie tijd, maar ook de periode dat er iedere nacht een ronde langs de schapen wordt gemaakt. Weinig slaap dus.

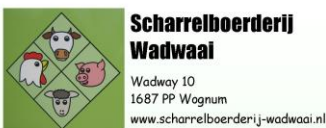
Aan het eind van de maand is er een pracht beloning, dan is er weer een mooi koppel huppelende lammetjes bij. Daarmee gaat het voorjaar echt van start!

Veel leesplezier

Annet, Gerard en Ronald

Lammetjesdag

Maart is lammerentijd. De komende weken staan in het teken van nieuw leven. De meeste schapen zetten 2 of 3 lammetjes op de wereld. Het is een ontzettend leuk gezicht, al dat gedartel.



**Scharrelboerderij
Wadwaai**

Wadway 10
1687 PP Wognum
www.scharrelboerderij-wadwaai.nl



**Lammetjesdag
11 april**

10.00—13.00 uur



Om het lammerseizoen te vieren organiseren we **lammetjesdag** op Scharrelboerderij Wadwaai. Op **zaterdag 11 april** bent u **tussen 10.00 en 13.00 uur** van harte welkom voor een bijzondere kraamvisite, om lammetjes te komen kijken.

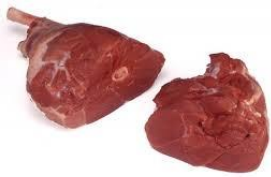
Op de lammetjesdag ziet u een klein deel van de schaapskudde met hun pasgeboren lammetjes. Het is een mooie gelegenheid om kennis te maken met ons bedrijf.



Op de lammetjesdag zijn deze nieuwe wereldwondertjes weer te bekijken. Dat wordt een leuke happening.

Nog meer nieuws

Kennismaken met onze producten



Lamsbout

Lamsbout komt van de bil van het lam. Het is een heerlijk stukje mager vlees. Het is makkelijk klaar te maken in de oven of pan. Het vlees kan met of zonder been gebraden worden, maar er wordt gezegd dat de smaak beter is als het been wordt mee gebraden. Reken 25 minuten braadtijd voor 500 gram bout en 20 minuten langer voor elke 500 gram meer.

De lamsbout leent zich goed voor een langzame garing op lage temperatuur: hierdoor blijft het vlees sappig en mals.

Lamsbout is bij ons verkrijgbaar.

Vraag er gerust naar als u onze winkel bezoekt.

Lammertijd

De schapen zijn er bijna klaar voor. Ze zijn momenteel topzwaar. We hebben ze nu dicht bij huis gehaald. Ze worden nog eventjes in de watten gelegd. In koppels gaan ze naar binnen, zodat op een veilige en warme plaats de lammetjes ter wereld kunnen komen.



De draagtijd van een ooi (vrouwjesschaap) is vijf maanden min een week. Belangrijk in deze periode is dat de ooi in een goede conditie blijft. Ze krijgt voldoende kwalitatief voer. Goede voeding is van belang voor de ontwikkeling van het lam, het uier, biest en melkproductie.

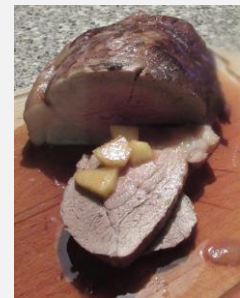
De meeste ooiën lammeren binnen twee uur na de ontsluiting. Het is dus belangrijk regelmatig te controleren. Direct na de geboorte van het lam begint de ooi het lam droog en schoon te likken. Binnen 1 tot 2 uur na de geboorte drinkt het lam de eerste slokjes biest.

Vlees bestellen

Vlees bestellen gaat gemakkelijk via het bestelformulier op onze website: www.scharrelboerderij-wadwaai.nl, of onder telefoonnummer 06-53960268.



Fotohoekje



Onlangs een fricandeau klaargemaakt met stukjes appel. Zeer smakelijk!!!



Lekker zonnebaden



De bramen zijn gesnoeid en opgebonden. Nu mogen ze weer uitlopen.