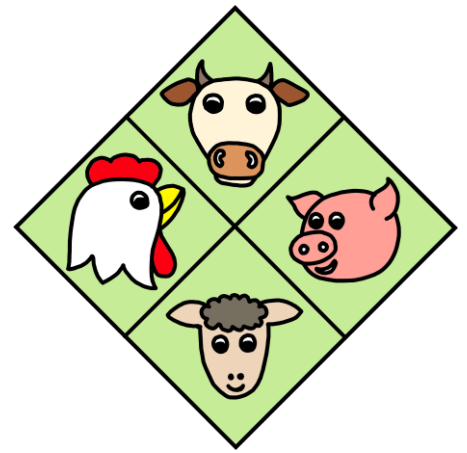


# Scharrelboerderij Wadwaai

Wadway 10, 1687 PP, Wognum

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

T: 06-53960268



## Geplande evenementen

-----

Beste lezer,

Augustus, ook wel de oogstmaand. Het is qua werk wat rustiger op de boerderij. De dieren zijn, als het niet te heet is de hele dag lekker buiten. Bij extreme hitte draaien we het juist om en zijn ze overdag in de stal beschermt tegen de scherpe zon en gaan ze 's nachts naar buiten. Dat hebben we deze zomer nog weinig hoeven toepassen. We genieten nog even van de vakantieperiode en maken ons dan op voor het najaar.

Veel leesplezier

Annet, Gerard en Ronald

## Wroetles

Varkens gebruiken hun neus om de grond om te woelen, op zoek naar wormen, insecten en ander eetbaar spul: gras, wortels, knollen, zaden, fruit en bessen. De wroetschijf van het varken is gevoelig, maar ook sterk. Een mooie grasmat is binnen de kortste keren omgeploegd. Vroeger gebruikten boeren de wroetcapaciteiten van hun varkens actief. Varkens zijn ideale voorbereiders van nog niet gecultiveerde grond. Dus als er een stuk moestuin bij moest komen of een stukje weiland moest braak gelegd, dan werden eerst de varkens erop losgelaten.

De jonge biggen volgen het voorbeeld van moeder. Daar hebben ze een goede leermeester aan. Ze lijken eerst niet goed te weten wat te doen. Maar na een dag wroeten ze er op los, alsof ze nooit anders gedaan hebben (zie fotohoekje).

## Dierennieuws



In het voorjaar hebben we eieren uitgebreed. Met Pasen kwamen de eerste kuikens uit het ei gekropen. Nu zijn de hennen inmiddels groot genoeg om bij de volwassen kippen verder te groeien. Dat is voor hen weer even wennen, want de pikorde wordt opnieuw bepaald. Ze doen al snel mee met de toom en weten al heel goed de weg op de kippenweide en naar het hok te vinden.



Nog meer nieuws

## Kennismaken met onze producten



### Varkensschnitzel

**Een varkensschnitzel** is een dun lapje vlees, dat is platgeslagen. Het is afkomstig van de varkensham of fricandeau.

Schnitzels zijn 'met de draad mee' van een stuk fricandeau gesneden, hierdoor trekt het vlees tijdens de bereiding niet krom. Ongepaneerde schnitzels altijd even door de bloem wentelen voor het bakken voor een mooi eind resultaat.

Naast varkensschnitzels zijn er ook schnitzels van de kip, het kalf of rund. Bekende varianten uit de Oostenrijkse keuken zijn de Wienerschnitzels en de Zigeunerschnitzel

Varkens-, rund- en kalfsschnitzels zijn bij ons verkrijgbaar. Vraag er gerust naar als u onze winkel bezoekt.

### Vleeskoeien

Het kalfs- en rundvlees dat we in de winkel verkopen komt van ons eigen vleesvee. We hebben een aantal echte vleeskoeien op het bedrijf rondlopen, zoals Belgische Blauwen en Piemontese.



Ze lopen op kruidenrijk grasland. Dat bestaat naast gras uit vlinderbloemige en kruiden. Dat is goed voor de bio diversiteit. De koeien hebben zo een 'rijk' dieet. Ze lijken het prima naar hun zin te hebben. Ze lopen lekker te grazen. Een prachtig Hollands plaatje.

### 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.



## Fotohoekje



De eerste wroetles levert grappige moddersnuiten op. 'Wat is dat nou?'



Over oogstmaand gesproken. De bramen doen het weer geweldig dit jaar. Het is weer pluktijd. Heerlijk die verse vruchten van eigen erf.