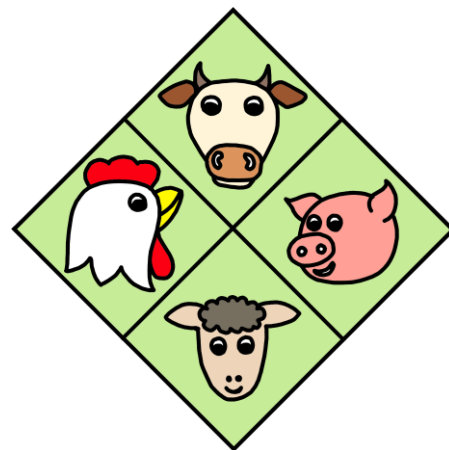


# Scharrelboerderij Wadwaai

Wadway 10, 1687 PP, Wognum

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

T: 06-53960268



## Geplande evenementen

Beste lezer,

Het nieuwe jaar is begonnen. Wat gaat 2021 brengen? We wensen u alle goeds voor het jaar dat voor ons ligt. We hopen u ook dit jaar weer te kunnen voorzien van heerlijk vlees.

Via de nieuwsbrief, website en facebook houden we u op de hoogte van alles op en rond de boerderij. Zodra de Coronamaatregelen het toelaten zullen we ook weer activiteiten op de scharrelboerderij organiseren. Er zijn plannen genoeg. We hopen u hier veelvuldig te mogen begroeten.

Veel leesplezier.

Annet, Gerard en Ronald

## ONZE DIEREN; RUNDEREN - PIEMONTEES



Het Piemonteese vleesras vindt zijn oorsprong in de Italiaanse provincie Piemonte. De gemiddelde drachtduur van de Piemontesen is 292 dagen. De kalfjes van onze Piemontese runderen blijven na de geboorte ongeveer 6 maanden zogen bij de moeder. Ze zijn onafscheidbaar.

De kalveren worden bruin geboren maar na 4 maanden verandert dit bruine haarkleed in grijs-wit, net zoals bij de volwassen dieren. Deze dieren kenmerken zich door hun zwarte oogharen, zwarte staartkwast, zwarte hoeven en zwarte punten aan de horens. Het Piemonteese ras levert een superieure vlees kwaliteit. Het donkerrode vlees heeft een fijne, stevige structuur en is erg mals. Het vlees is bovendien vetarm en bevat een heel laag cholesterolgehalte.

## Dierennieuws



### Suffolk

In het eerste weekend van januari verwachten we de eerste lammeren van 2021.

De Suffolk-schape lammeren eerder dan de Texelaars. Ze zijn inmiddels binnen, om zo rustig hun lammeren op de wereld te kunnen zetten. Zodra de nieuwe lammetjes er zijn maken we dat via facebook wereldkundig. Dus als u ons nog niet geliket hebt is dit een mooie gelegenheid .....



Nog meer nieuws

## Kennismaken met onze producten – Fricandeanu



**Fricandeanu** is mager varkensvlees. Fricandeanu komt van het achtereind van een varken. De smaak is vrij neutraal en heeft wat weg van varkensrollade, maar fricandeanu is malser, magerder en doorgaans duurder dan rollade. Fricandeanu kan gegrild, gebraden, gestoofd en gebakken worden. Het meeste varkensvlees moet goed doorbakken zijn alvorens het gegeten kan worden, maar fricandeanu kan - net als varkenshaas - rosé worden gegeten. Als men een groot stuk fricandeanu braadt in de oven, is het vlees bij een kerntemperatuur van 60 graden rosé. Na het braden moet het zo'n 10 minuten rusten onder aluminiumfolie; hierdoor verdelen de sappen zich goed door het vlees. Omdat fricandeanu mager vlees is, kan het snel droog worden; daarom wordt fricandeanu bij braden in de oven vaak omwikkeld met spek. Fricandeanu combineert goed met kruiden als oregano, tijm en rozemarijn, maar is ook geschikt voor Aziatische bereidingswijzen als saté, babi ketjap en een magere variant van babi pangang.

**Fricandeanu** is bij ons verkrijgbaar.

Vraag er gerust naar als u onze winkel bezoekt.

## Bijen in de winter

De bijen komen in het najaar niet meer buiten bij een temperatuur lager dan zo'n 8°C. Het volk gaat in een rusttoestand, en de bijen kruipen naarmate het kouder wordt steeds dichter bij elkaar: **de wintertros**.



De wintertros heeft een bolvorm omdat de bolvorm in verhouding tot haar inhoud het minste een warmteverliezend oppervlakte heeft. Hoe lager de buitentemperatuur hoe dichter de bijen tegen elkaar gaan zitten. Zodra de

wintertros broedloos is dan blijft de temperatuur in het binnenste van de wintertros zo'n 14-15°C, en bij de buitenste bijen is de temperatuur dan ongeveer 10°C. De hele wintertros moet dicht tegen het voer aan blijven, het is voor de individuele bijen te koud om even heen en weer naar het voer te gaan. De wintertros moet dan ook niet los van het voer komen. De wintertros plaatst zich als eerste nabij de vliegopening en eet zich van daaruit gedurende de winter steeds verder naar achteren, tot het weer warm genoeg is om naar buiten te gaan.



## Fotohoekje



Over niet al te lange tijd zien we de eerste lammetjes weer huppelen in de boomgaard.



Een mooi kalf heeft het prima naar z'n zin in het zachte stro

### 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.