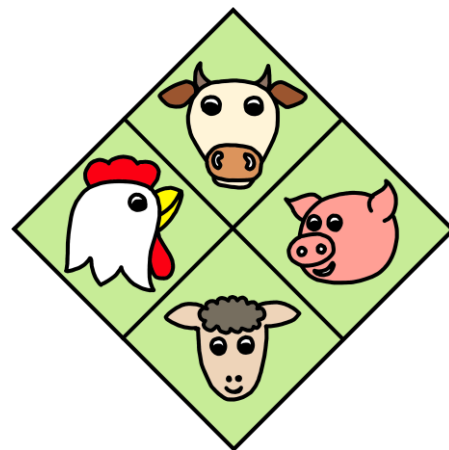


Scharrelboerderij Wadwaai

Wadway 10, 1687 PP, Wognum

www.scharrelboerderij-wadwaai.nl

T: 06-53960268



Geplande evenementen

Beste lezer,

Het is maart, de lente is in aantocht.
Dat merken we ook op de scharrelboerderij.
De Suffolk lammetjes huppelen in de boomgaard.
De komende weken zullen ook de Texelaars hun lammetjes
op de wereld zetten. Volop nieuw leven dus.

Daarnaast ontwaakt de natuur uit haar winterslaap.
Dat betekent dat de tuin weer onder handen wordt
genomen. Kortom werk genoeg op en om het erf.

Veel leesplezier.

Annet, Gerard en Ronald

BARBECUEËN

Barbecueën en/of outdoor cooking is inmiddels niet alleen in de zomermaanden populair, het hele jaar rond grijpen thuishouders steeds meer momenten aan om lekkere maaltijden te creëren die op andere wijzen zijn bereid dan standaard op het fornuis. Met termen als slow cooking, indirect BBQ-en, "good food", low



& slow, rubs, lekkere grote stukken vlees raakt het fenomeen "American Style BBQ" steeds meer in zwang.

In onze winkel hebben we een uitgebreid assortiment vlees dat hiervoor bij uitstek geschikt is.

Surf naar het bestelformulier en maak uw keuze.

Dierennieuws



Lammetjes in aantocht

De eerste groep Texelaars (schapen) is naar binnen gehaald. Ze zijn aan het lammeren toe. Komende weken zetten ze hun lammetjes op de wereld.

Daarmee is de lente echt begonnen. Het is altijd een mooie maar drukke tijd. Met een prachtig schattig eindresultaat:
Huppelende lammetjes



Nog meer nieuws

Kennismaken met onze producten

CÔTE DE BOEUF



Côte de boeuf wordt bij de ribben van de koe weggesneden. Het vlees zit aan de voorkant van de rug en is erg zacht en smaakvol. In tegenstelling tot ribeye, wordt de rib bij côte de boeuf mee gesneden. Het vlees heeft een

randje vet en is bijzonder vol van smaak. De malsheid van het vlees komt omdat de koe in de rug minder gespierd is. Hierdoor heeft het vlees een fijne structuur. Côte de Boeuf is de koning van alle steaks. Geef Côte de Boeuf de tijd om langzaam te garen en gun jezelf de tijd om van deze koninklijke traktatie te genieten.

Côte de boeuf is bij ons verkrijgbaar. Vraag er gerust naar als u onze winkel bezoekt.

BRAMEN

Eind februari staat het snoeien van de bramen op de kalender. Het is altijd een pittig klusje, maar als het klaar is, is er veel voldoening.

De braam draagt vruchten op de jonge scheuten die het voorgaande jaar ontstaan zijn. De stevige jonge scheuten mogen dus blijven zitten. Alle andere takken, de takken die het afgelopen seizoen gebloeid hebben, ziek, dood of beschadigd hout en iele zijtakjes worden bij de basis afgeknipt. De jonge scheuten worden wat ingekort, uitgebogen en aangebonden. Zo zijn de braamstruiken klaar om weer mooie vruchten voort te brengen. We hopen weer op een 'rijke' oogst komende zomer.



De bramenstruiken zijn gesnoeid en aangebonden...



Fotohoekje



Lammetjes in de boomgaard



Lente in aantocht?
Enkele weken geleden was dit het uitzicht

Vlees bestellen

Vlees bestellen gaat gemakkelijk via het bestelformulier op onze website:

www.scharrelboerderij-wadwaai.nl,

of onder telefoonnummer 06-53960268.