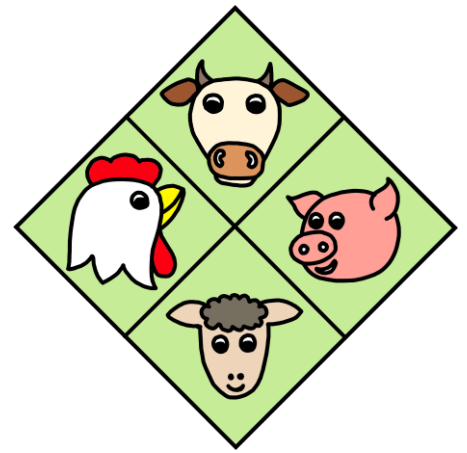


# Scharrelboerderij Wadwaai

Wadway 10, 1687 PP, Wognum

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

T: 06-53960268



## Geplande evenementen

Beste lezer,

April doet wat hij wil. Dat blijkt wel in de eerste week. Wat een bar weer. Onze beestjes gaan gedoseerd naar buiten. Ze geven daarbij zelf vaak aan wat ze willen. Gelukkig zijn er ook mooie dagen en dan zie je de hele natuur opleven. Wat is het dan fijn om buiten te zijn.

De lammetjes zijn in de afgelopen maand geboren. Daar leest u meer over in deze nieuwsbrief.

Veel leesplezier.

Annet, Gerard en Ronald

## Dierennieuws



### De kip en het ei

De kippen hebben 't het jaar rond naar hun zin op de kippenweides. Ze leggen inmiddels aardig wat eieren.

In de winkel verkopen we ze in doosjes van 6-10 of 12.

Neem eens van deze kakelverse eieren mee als u langskomt.



## LAMMERTIJD



Het lammeren is inmiddels achter de rug. We hebben in de afgelopen weken zo'n 65 lammeren op de wereld zien komen. Helaas kunt u ze niet bekijken op een lammetjesdag.

Nu het weer wat warmer wordt gaan de moeders met hun grut de wei in. Dan zijn ze vanaf de weg te bewonderen. Het blijft evengoed een prachtig gezicht die dartelende lammetjes door de wei. Met hun gehuppel krijg je weer helemaal zin in het voorjaar en een prachtige zomer.



Lekker klauteren op je moeder

Nog meer nieuws

## Kennismaken met onze producten

### KALFSLEVER



**Kalfslever** Kalfslever is de lever van een kalf. Volgens kenners is kalfslever de lekkerste lever. De lever is minder stug dan runderlever en is na het bakken minder snel droog.

Kalfslever smaakt heerlijk, heeft een zachte smaak en is verdraaid eenvoudig klaar te maken. Het vlees is zeer mals, maar heeft toch meer bite dan je aanvankelijk zou verwachten. Kalfslever kost niet veel bereidingstijd. Het kan, naar ieders smaak, rosé of doorbakken bereid worden, maar ook gekookt of voor op de boterham is kalfslever erg lekker.

**Kalfslever** is bij ons verkrijgbaar. Vraag er gerust naar als u onze winkel bezoekt.

### TEXELAARS

Onze schapen zijn voornamelijk Texelaars. De Texelaar is een schapenras dat is voortgekomen uit het oorspronkelijke Texelse ras. In de tweede helft van de 19de eeuw is dit oude ras gekruist met een aantal Engelse rassen om een betere wol- en vleesopbrengst te krijgen. Zodoende werd een stabiel ras gekweekt met prima eigenschappen.

De Texelaar heeft een vrij gedrongen bouw. Hij heeft geen horens. De kop heeft fijn wit haar. De bewolting strekt zich uit over de gehele romp tot aan de keel.

Ze werpen gemiddeld twee lammeren per worp, slechts één maal per jaar. De mooiste tijd om te lammeren is heel vroeg in het voorjaar. Sommige oaien presteren het weleens om vier of vijf lammeren te werpen. Dan moeten ze uiteraard bijgevoerd worden en kan een lammerbar uitkomst bieden.

De draagtijd is vijf maanden min vijf dagen.



De texelaar is in Nederland het meest voorkomende schapenras. Op het eiland Texel alleen al leven circa 14.000 schapen, ongeveer net zoveel als er mensen op het eiland wonen. In het voorjaar worden daar zo'n 11.000 lammetjes geboren.



## Fotohoekje



Als het wat mooier weer wordt gaan de varkens weer lekker naar buiten. Bij regen en kou willen ze dat niet (begrijpelijk...)



We kijken uit naar nieuwe evenementen.

### 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.