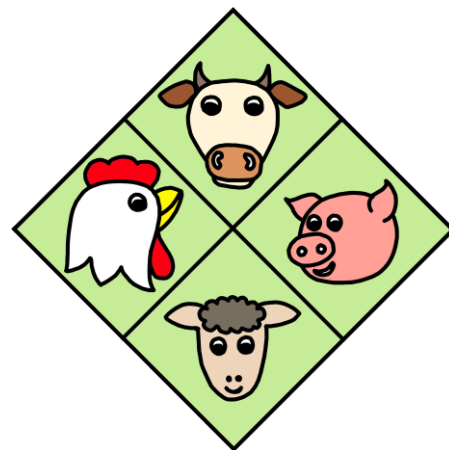


Scharrelboerderij Wadwaai

Wadway 10, 1687 PP, Wognum

www.scharrelboerderij-wadwaai.nl

T: 06-53960268



Geplande evenementen

Dierennieuws



Bijna moeder

Nog ruim een week en dan zet Trijntje haar biggen op de wereld. Ze ondergaat de laatste weken van haar dracht rustig.

Lekker scharrelen in schoon stro, nog wat rusten, wat snuffelen bij buurvrouw Rietje en lekker eten ...



Beste lezer,

Mei de bloeimaand. Als het weer wat warmer wordt schiet alles de grond uit. Je merkt dat de natuur momenteel iets achter loopt. De koude weken werken nog even door.

Deze maand wordt er weer gegrast, worden er weer kuikens geboren, verwachten we nieuwe biggen, kortom leven genoeg op en rond de boerderij.

Veel leesplezier.

Annet, Gerard en Ronald

BONTE LEGHORNS



De eerste eieren van het seizoen zijn uitgedroed. Er piepen inmiddels 15 kuikens. De meeste ervan zijn bonte leghorns. Een nieuw ras op de scharrelboerderij. Voor deze kippen met een 'koeienlook' wordt een heel nieuwe weide aangelegd. Het nachthok is klaar. Het afhekken

gebeurt later. Maar eerst moeten ze van pluizenbol tot verentooi ontwikkelen.



Nog meer nieuws

Kennismaken met onze producten



LAMSSCHENKELS

Lamsschenkels komen van het bovenste deel van de lamsbout, in Schotland "shank"

genoemd. De combinatie van vlees, been en merg maakt het vlees uitermate geschikt om soep van te trekken. Het veelvuldig gebruik van de poten zorgt er voor dat er aardig wat collageen ontstaat. Dit zorgt ervoor dat het vlees smeugig blijft na de garing en dat als u er bouillon of soep van trekt, deze mooi gebonden is. Het been bevat veel smaakstoffen die bij het koken langzaam tevoorschijn komen.

Maar het kan ook perfect gebruikt worden om stoofgerechten van te maken. U stooft de lamsschenkels ruim twee uur in de pan of in de oven met verse groenten. In Schotland wordt het vlees vooral gebruikt om een lamsragout van te maken en als extra smaakmaker wordt er dan voor rode of witte wijn gekozen.

Lamsschenkel is bij ons verkrijgbaar.

Vraag er gerust naar als u onze winkel bezoekt.

BARBEQUE

Het mooie weer komt er aan, de eerste mooie lente- en zomerdagen zullen zich aandienen, dus het is tijd om weer buiten te eten. En West-Friezen mogen dat graag doen door de barbecue aan te zetten met een lekker stuk vlees erop. Vlees dat goed op de bbq is gebakken is heerlijk van smaak.



Picanha

Leg eens een ander stuk vlees op de barbecue. Voor de echte liefhebber is een groot stuk vlees echt genieten. In de winkel hebben we een ruim assortiment, zoals Côte de boeuff, Lamsrack, Picanha,

Bavette, Rosbief, Fricandeaau.

Natuurlijk kunt u ook bij ons terecht voor het meer gebruikelijke werk als hamburgers, worsten, diverse soorten steaks...

Côte de boeuff



Procureur



Fotohoekje



De eerste kuikens zijn er.

Een tweede toom is onderweg. Deze ronde worden eieren van onze eigen NH blauwen en Australorps uitgebreed



De lammetjes zijn inmiddels naar buiten met hun moeders

Vlees bestellen

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