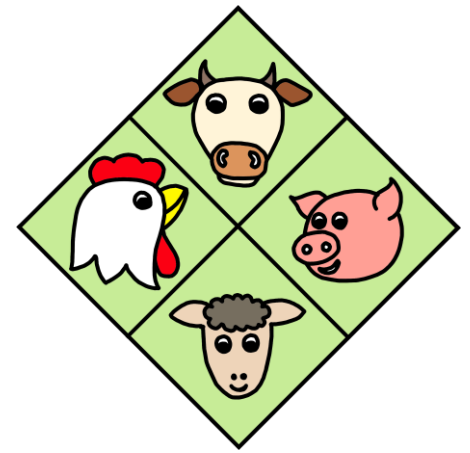


# Scharrelboerderij Wadwaai

Wadway 10, 1687 PP, Wognum

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

T: 06-53960268



## Geplande evenementen

### Dierennieuws



De bonte leghorns groeien hard. Ze hebben hun dons afgegooid en zijn al een beetje pubers, nog even en ze zien eruit als Angry birds.

Inmiddels is een tweede broedsel uitgekomen. Dat zijn nog pluizige bolletjes.



Beste lezer,

Juni is de zomermaand. De zomer lijkt dan ook echt begonnen. Eind mei kon het gras er eindelijk af. Daar was dan toch het warme weer dat we graag hebben. De varkensweides zijn bijna klaar. Rietje maakt er alweer gebruik van. Binnenkort volgen Trijntje en haar biggen. Het is altijd een feestje om dat jongvee naar buiten te zien gaan.

Veel leesplezier.

Annet, Gerard en Ronald

### BESTE BIGGEN



Eerste pinksterdag was het zover. Trijntje zette haar biggen op de wereld. Het is een toom van 7 biggen geworden, 5 zeugen en 2 beren. Het zijn mooie stevige biggen die gelijk vol leven rondscharrelen in hun hok. Het is de eerste worp voor Trijntje. Dat betekent dat ze even moest wennen aan haar moederrol, maar ze is met vlag en wimpel geslaagd. Ze is heel rustig naar haar biggen en die vinden het fijn om lekker hun moeder op te zoeken. Zeker als ze het signaal 'ETEN' afgeeft.



Nog meer nieuws

## Kennismaken met onze producten



### RIBEYE

**Ribeye** komt uit het hart van de fijne riblappen en de dunne lende. Ribeye leent zijn naam aan het vetrandje dat door het vlees heen loopt. Je moet er wel een beetje fantasie voor hebben want een duidelijk 'oogje vet' is het meestal niet. Maar als je eenmaal weet waarop je moet letten herken je een ribeye direct.

Ribeye is een steak en die zijn eigenlijk het lekkerste bereid op houtskool. Maar in een hete koekenpan met dikke bodem moet het ook wel lukken. Haal je vlees altijd minstens 1 uur van te voren uit de koelkast zodat het op kamertemperatuur kan komen. En vergeet je vlees niet droog te deppen voordat het de pan in gaat! Waarom? Omdat je met te veel (vlees-)vocht in de pan je vlees stoomt in plaats van dicht schroeit.

Het malse vlees van ribeye is goed dooraderd, er zit dus vet in. Het vet smelt echter tijdens het verhitten en lost als het ware op in de steak, waar het extra smaak achterlaat.

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

### FEESTAANBIEDING

Speciaal vanwege de geboorte van de biggen is de maand juni tot feestmaand gebombardeerd op de scharrelboerderij. We vieren het met een feestelijke aanbieding. Gedurende de maand juni bieden we varkensgehakt, met korting aan, zolang de voorraad strekt.



ACTIE van  
de MAAND  
JUNI  
OP=OP  
(H)EERLIJK  
VARKENSGEHAKT

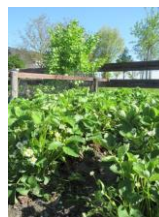
PAKJES VAN ± 500gr

- Bespaar bij 2 pakjes 10%
- Bespaar bij 4 pakjes 15%
- Bespaar bij 6 pakjes 20%
- Bespaar bij 8 pakjes 25%
- Bespaar bij 10 pakjes 30%

Profiteer vandaag nog van deze maandactie

### MOESTUIN

Het leven in de moestuin komt ook op gang. De aardbeien staan al volop in bloei en ook de rabarber knalt uit de grond. Dat belooft veel natuurlijk smulwerk binnenkort.



## Fotohoekje



Er wapperen twee nieuwe vlaggen bij de boerderij een fris feestelijk gezicht!



De biggen slapen lekker onder de warme lamp

### 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.