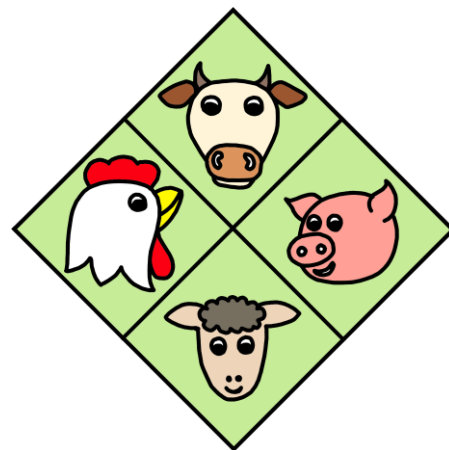


Scharrelboerderij Wadwaai

Wadway 10, 1687 PP, Wognum

www.scharrelboerderij-wadwaai.nl

T: 06-53960268



Geplande evenementen

Dierennieuws



DE EERSTE LAMMETJES

We beginnen het jaar goed. De eerste lammetjes zijn geboren. Een ooi en een ram. Dus een stel op de kast zoals ze dat noemen. De Suffolks lammeren eerder dan de Texelaars. Zodoende zij we er vroeg bij.



Beste lezer,

Er ligt weer een nieuw jaar voor ons. Namens iedereen op de scharrelboerderij wensen we u alle goeds voor 2022 ! We hopen dat we dit jaar weer evenementen kunnen organiseren op de scharrelboerderij. Dan krijgt u een idee over hoe het er aan toe gaat. Er zijn plannen genoeg, hopelijk is er binnenkort weer ruimte voor.

In de tussentijd gaat het dierenleven gewoon door. De eerste lammetjes van 2022 zijn alweer geboren. Een kleine feestje zo begin januari.

Veel leesplezier.

Annet, Gerard en Ronald

RAMMEN

De rammen hebben hun werk gedaan. In de herfst zijn ze bij de schapen gegaan met hun dekblok om. Nu alle schapen gedekt zijn gaan de rammen er weer bij vandaan. Ze gaan dan bij elkaar in een hok om weer aan elkaar te wennen. Dat vraagt wat tijd, want de driften van de mannen moet je niet



onderschatten. Als alle hormonen weer tot bedaren zijn gekomen en ze elkaars geur weer kennen zijn het weer vriendjes en kunnen ze samen naar buiten. Zo vormen ze gebroederlijk een koppeltje dat lekker de ruimte krijgt op een eigen stuk land.

Nog meer nieuws

Kennismaken met onze producten

SLAVINK



Een slavink is een rolletje varkensgehakt omwikkeld met spek, het is een variant van de blinde vink. Slager Jaap Boerwinkel uit Amersfoort maakte de slavink voor het eerst in 1952. Zijn collega Ton Spoelder uit Laren bedacht er de naam bij omdat het vleesproduct het best zou smaken met sla. Het was commercieel onmiddellijk een succes. Een slavink wordt in boter of olie gebraden en bij de warme maaltijd gegeten. Braden gebeurt op een niet te hoog vuur om te voorkomen dat het spek aanbrandt voordat het gehakt gaar is.

Slavink is bij ons verkrijgbaar.

Vraag er gerust naar als u onze winkel bezoekt.

SCHARRELVLEES

Vanuit de onze scharrelboerderij verkopen we vlees van ons eigen vee. Voor scharrelvlees geldt dat het dierenwelzijn voorop staat en dat de dieren een fijn en prettig leven kunnen leiden. Zo hebben ze binnen en buiten voldoende leefruimte. Doordat scharrelvee veel naar buiten mag kunnen ze veel bewegen. Goed gebruik van hun spieren resulteert in steviger vlees. Het stukje scharrelvlees is puur natuur en hierdoor ook vol van smaak.



Varkensvlees

IN VERBAND MET PARTIJOPRUIMING

20% KORTING

OP ONDERSTAANDE PRODUCTEN

- Filet – blok – (± 850 gr.)
- Fricandeau – blok – (± 600 gr.)
- Gehakt (± 500 gr.)
- Hamburgers (x 4 stuks)
- Lever (± 300 – 600 gr.)
- Rollade (± 850 – 1150 gr.)
- Procureur – blok – (± 550 – 1300 gr.)
- Slavinken (x 4 stuks)
- Saucijzen (x 4 stuks)
- Varkenslappen (± 450 – 600 gr.)



ZOLANG DE VOORRAAD STREKT.....

VARKENSVLEES

In de maand januari hebben we een speciale varkensvleesaanbieding. Natuurlijk hebben we ook een ruime keuze in rund-, kalfs- en lamsvlees.

Bestellen gaat eenvoudig via onze website. U kunt natuurlijk ook onze winkel bezoeken.

We zijn iedere vrijdag en zaterdag geopend. Daarnaast is het altijd mogelijk op afspraak langs te komen.



Fotohoekje



We kregen van een van onze klanten deze foto van een geslaagd kerstmaal toegestuurd. Heerlijk en genoten!



Geboortes gaan gewoon door in de winter. Dit pasgeboren kalf wordt droog gelikt door moeder

Vlees bestellen

Vlees bestellen gaat gemakkelijk via het bestelformulier op onze website:

www.scharrelboerderij-wadwaai.nl,

of onder telefoonnummer 06-53960268.