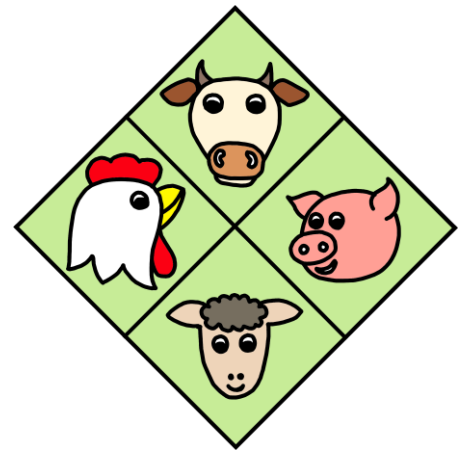


Scharrelboerderij Wadwaai

Wadway 10, 1687 PP, Wognum

www.scharrelboerderij-wadwaai.nl

T: 06-53960268



Geplande evenementen

Beste lezer,

April doet wat ie wil. Dat blijkt maar weer eens. Na een heerlijk warme maand maart zijn we april met een koude en natte week begonnen. In de loop van de maand wordt het ongetwijfeld beter. Je merkt dat de kracht van de zon toeneemt. Zodra de temperatuur het toelaat gaan onze beestjes naar buiten. Dat is altijd een leuk gezicht.

We verwachten deze maand de eerste kuikens van onze eigen eieren. Met de geboorte van al dat jonge spul werken we op de scharrelboerderij aan het echte lentegevoel

Veel leesplezier.

Annet, Gerard en Ronald

Dierennieuws



LEGHORNS

Kees heeft met z'n toom hun kippenweide betrokken. We hebben nu over drie weides verschillende rassen rondlopen: Witte en Bonte Leghorns, Australorps en Nood-Hollandse Blauwen.

Een mooi koppeltje bij elkaar.

UITGELAMMERD



Alle schapen hebben inmiddels hun lammetjes op de wereld gezet. In totaal zijn er ruim 60 lammetjes geboren de afgelopen weken. Vanwege de aangescherpte regelgeving

konden we deze feestelijke gebeurtenis jammer genoeg geen luister bij zetten met een lammetjesdag.

Om dit prille geluk te delen gebruiken we daarom facebook. Op onze pagina plaatsen we regelmatig foto's, zodat u de lammetjes kunt volgen.



Nog meer nieuws

Kennismaken met onze producten



LAMSKOTELETEN

Een kotelet van lamsvlees is een stuk lamsvlees met bot, uitgesneden uit de rug en met de dikte van één rib. Het wordt ook wel lamskarbonade genoemd. Een lamskotelet is een specifiek stuk vlees en heeft daardoor een erg herkenbare smaak. Het vlees is over het algemeen erg mager en heeft, in sommige gevallen, een dun vetrandje. Dit dunne vetrandje zorgt voor een nóg fijnere smaaksensatie. Lamskoteletten zijn erg smakelijk van de barbecue of uit de koekenpan.

Lamskoteletten zijn bij ons verkrijgbaar. Vraag er gerust naar als u onze winkel bezoekt.

HET BLONDE D'AQUITAINE-RAS

Zoals de naam al doet vermoeden vindt het ras zijn oorsprong in de zuidwest Franse regio Aquitanië. Het is een vleesras dat unieke eigenschappen weet te combineren. Nationaal en internationaal staan de de Blondes volop in de belangstelling. En dat terwijl het een relatief jong ras is, dat het op moet nemen



tegen andere, veel grotere vleesrassen. Dan moet dit ras wel iets bijzonders hebben, en dat is ook zo. Het vlees is van de hoogste kwaliteit; mals, fijndradig en smaakvol, en de dieren vervetten minder snel.

Bij onze vleeskoeien ziet u deze prachtige dieren rondlopen.

PAASDINER

Hebt u al nagedacht over het Paasdiner? We hebben verschillende soorten vlees waarmee u een heerlijke maaltijd op tafel kunt toveren. Lamsvlees past traditiegetrouw prima bij Pasen. Denk aan een heerlijke lamsbout of koteletten.

Ook lamsboutschijf, lamsschenkel of lamsschouder vormen de basis van een feestelijk maal.

Wellicht op 2^e Paasdag echte lamsshoarma?

Uiteraard is ook een stukje kalfs-, rund of varkensvlees uitermate geschikt om uw gasten te verrassen.



Fotohoekje



Twee biggen hebben dikke pret met elkaar!



Binnenkort zien we dit plaatje weer, Koeien huppelend op weg naar de wei.

Vlees bestellen

Vlees bestellen gaat gemakkelijk via het bestelformulier op onze website:

www.scharrelboerderij-wadwaai.nl,

of onder telefoonnummer 06-53960268.