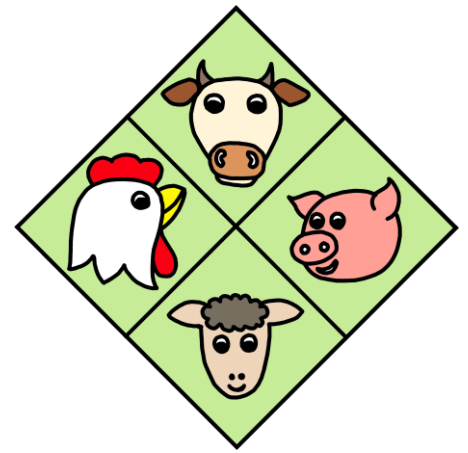


# Scharrelboerderij Wadwaai

Wadway 10, 1687 PP, Wognum

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

T: 06-53960268



## Geplande evenementen

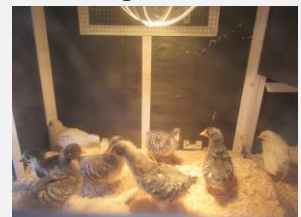
11-06 Kijkdag

## Dierennieuws



### NIEUW

De kuikens zijn inmiddels een paar weken oud. Het zijn geen pluizenbolletjes meer, dat betekent dat ze naar een grotere ren gaan. Natuurlijk even wennen, maar dat gaat snel en bovendien hangt er een warme lamp. Het is er goed toeven.



Beste lezer,

Mei is zonnig begonnen. De dieren zijn overdag lekker buiten en genieten 's nachts nog van de binnenruimte. De afgelopen weken was er veel nieuw leven. Kuikens kwamen uit het ei, biggen werden geboren en dat gaat in de komende weken nogmaals gebeuren. In deze nieuwsbrief is er veel varkensnieuws.

Het wordt langzamerhand weer BBQ-tijd. U weet u kunt bij ons terecht voor een heerlijk stukje vlees. Kom gerust eens binnenlopen in onze winkel.

Veel leesplezier.

Annet, Gerard en Ronald



### NIEUWE BIGGEN

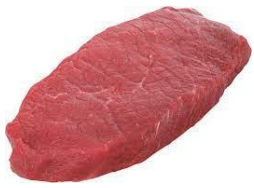
In de eerste week van mei was het zover, nieuwe biggen. Rietje was er dik aan toe. Ze had een prachtige worp van 12 biggen: 6 zeugen en 6 beren.

Het is een echte moeder, want ze waakt over haar kroost. Die weten inmiddels de weg naar de speen te vinden. Dus zodra moeder op haar zij ligt en het signaal melk afgeeft spurten de biggen op Rietje af en is het voedertijd. Daarna is het bijkomen onder de warme lamp.



Nog meer nieuws

## Kennismaken met onze producten



### RUNDERLAPPEN

Magere runderlappen worden gesneden uit de dikke delen van het rund. Magere runderlappen is suddervlees wat minder gemarmerd is dan rib- en sucadelappen.

Magere lappen worden veelal in stoofpotjes verwerkt.

De geur ruiken, de warmte voelen, het vlees zien, het gepruttel horen en de kruiden smaken, ja inderdaad, een stoofpotje verwent alle zintuigen. Stoofvlees kun je zowel op het vuur als in de oven bereiden. Als je het op het vuur bereidt is het belangrijk dat het op een hele lage pit gebeurt. Bereiden in de oven is eigenlijk nog veel gemakkelijker. Je doet alles in een ovenschaal, goed afdekken. Er moet wel voldoende vloeistof in de pan of schaal zitten, zodat het vlees er door bedekt wordt. Door het stoven van vlees gaat het vlees krimpen, tevens zal het meeste vet wegsmelten. Snijdt daarom je stoofvlees in grove stukken.

**Runderlappen** zijn bij ons verkrijgbaar.

Vraag er gerust naar als u onze winkel bezoekt.



### PIËTRAIN VARKENS

Dit gevlekte varken ontstond oorspronkelijk in het dorpje Piëtrain in België. De Piëtrains zijn echte vleesvarkens en staan bekend om hun sterk ontwikkelde rugspieren

(karbonades) en stevig uitgebouwde hammen. Wij kruisen de Piëtrain met het Duroc ras, dit komt de gezondheid van de dieren ten goede. Bovendien verenigen hiermee de goede eigenschappen van de Piëtrain (gering vetgehalte, sterk ontwikkelde rugspieren en uitgebouwde billen) en het Duroc ras zich. Hierdoor krijgen we een mals, sappig, zacht, goed stuk vlees met een gering vetgehalte. En dit proef je!

### KIJKDAG

**Zaterdag 11 juni** houden we tussen 10.00 en 14.00 uur kijkdag op onze Scharrelboerderij. Je bent van harte welkom om rond te kijken op het erf. Nu er weer nieuwe biggetjes zijn en de dieren weer voornamelijk buiten zijn kun je weer van alles zien rondscharrelen. We vertellen u graag over onze Scharrelboerderij.



## Fotohoekje



De buik vol en lekker slapen...



De eieren in de broedmachine.

In de tweede week van mei verwachten we nieuwe kuikens

### 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.