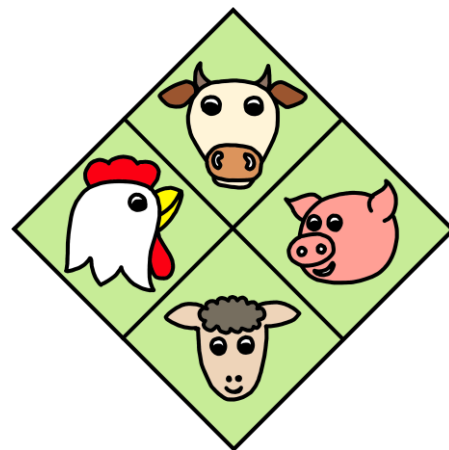


Scharrelboerderij Wadwaai

Wadway 10, 1687 PP, Wognum

www.scharrelboerderij-wadwaai.nl

T: 06-53960268



Geplande evenementen

11-06 Kijkdag

Dierennieuws



NIEUW

De laatste eieren zijn uitgebroed. Een wonderlijk gezicht hoe het kuiken op eigen kracht uit z'n ei weet te kruipen en heel snel een schattig pluizenbolletje is. Tijdens de kijkdag zijn de jongste kuikens te bewonderen!



Beste lezer,

Juni, we maken ons op voor de zomermaanden. Onze dieren zijn voornamelijk lekker buiten. Het is een mooie tijd van het jaar. Tijdens de kijkdag bent u van harte welkom om hiervan mee te genieten.

Veel leesplezier.

Annet, Gerard en Ronald

11 JUNI KIJKDAG OP SCHARRELBOERDERIJ WADWAAI

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

Er zijn in de afgelopen maanden veel jonge dieren geboren. Deze lopen met hun moeders lekker buiten. Zo kunt u de jongste biggetjes bekijken. Daarnaast zijn er kuikentjes, kalfjes en lammeren. Zo krijgt u een goed beeld van het vee op onze boerderij. We maken er een feestelijke dag van. We vragen u indien mogelijk op de fiets te komen, dat scheelt verkeersdrukke.



Nog meer nieuws

Kennismaken met onze producten

LAMSSHOARMA



Shoarma is een gerecht uit het Midden-Oosten en wordt gemaakt van lamsvlees. Deze echte lamshoarma is in dunne reepjes gesneden en met kruiden op smaak gebracht. Het vlees is erg smaakvol en hoeft maar even gebakken te worden. Shoarma wordt vaak geserveerd in een pitabroodje met knoflooksaus en rauwkost.

De geschiedenis van shoarma gaat terug tot in 1800 met de uitvinding van de döner kebab. Het gerecht is onder de naam shoarma in de Ottomaanse tijd in de Palestijnse keuken opgenomen. Door Joodse immigranten werd het opgenomen in de Joodse keuken en vanuit Israël in Europa geïntroduceerd.

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

GRASSEN

Mei is een spannende maand. Als het mooi weer wordt en het gras flink groeit wordt het tijd om gras te maaien en in te kuilen. Dat vraagt goede voorbereiding en planning. Het moet een aantal dagen droog blijven, zodat het gras droog genoeg de kuil in kan.



Inkuilen is het bewaren van gras en wordt in het algemeen door loonwerkers gedaan. Dit doen we omdat er in de winter onvoldoende gras groeit om het vee voldoende te voeden. Daarom slaan we in het voorjaar een extra voorraad zodat er 's

winters ook genoeg voer is. Het woord inkuilen komt van uit vroeger, toen werd het voer nog echt "ingekuild". Terwijl het tegenwoordig vaak in een sleufsilos wordt gedaan. De naam inkuilen wordt nog steeds gebruikt in de landbouw. Bij inkuilen is het zaak dat de conservering van het gras zo goed mogelijk gebeurt. Dit geeft namelijk als resultaat dat je een goede kwaliteit voer hebt in de winter. Hierdoor zal de kwaliteit van de melk hoger zijn.

Al met al duren de werkzaamheden rond het grassen een kleine week. Het is dan ook fijn als alles in de kuil ligt en afgedekt is met plastic en autobanden.



Fotohoekje



De eerdere broedsels groeien gestaag. De toom van april (foto boven) kan al lekker buiten scharrelen.

De toom van mei (foto onder) is daar bijna aan toe.



Vlees bestellen

Vlees bestellen gaat gemakkelijk via het bestelformulier op onze website:

www.scharrelboerderij-wadwaai.nl,

of onder telefoonnummer 06-53960268.