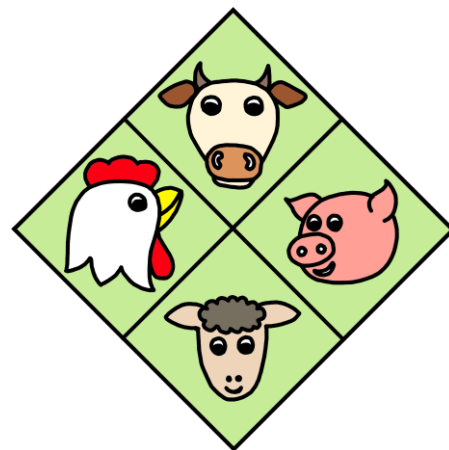


Scharrelboerderij Wadwaai

Wadway 10, 1687 PP, Wognum

www.scharrelboerderij-wadwaai.nl

T: 06-53960268



Geplande evenementen

Beste lezer,

Juli, de zomer gaat beginnen. Dat is ook te merken op de boerderij. De stallen zijn leeg, de dieren lopen lekker buiten. De schapen zijn geschoren. Het is puur genieten. Er blijft natuurlijk zat te doen op en om het erf. Maar met het zonnetje erbij is het geen straf om lekker buiten bezig te zijn.

Veel leesplezier.

Annet, Gerard en Ronald

HOOI

We hebben de eerste mooi weer periode gebruikt om te hooien. We gebruiken jaarlijks ca. 200 balen hooi. Hiervan hebben we nu ruim de helft op de hooizolder liggen. Een warm klusje.



Hooi bestaat hoofdzakelijk uit gedroogd gras, maar er zitten ook andere planten in die tussen het gras groeien. Hooi wordt gebruikt als voedsel voor dieren tijdens de winter of in droge perioden als er weinig grasgroei is. Hooi wordt gemaakt door een weide te maaien en het gemaaide gras

enige tijd te laten liggen om het te laten drogen in de zon. Het gras moet enkele malen geschud worden om het goed droog te krijgen. Het droge stofgehalte van hooi is ongeveer 80%, terwijl gras een droge stofgehalte van 20% heeft. Hoe jonger het gemaaide gras hoe hoger de voederkwaliteit. Hooi werd vroeger opgeslagen in een hooiberg, maar tegenwoordig geperst in hooibalen, die in een schuur opgestapeld worden.

Dierennieuws



LEKKER NAAR BUITEN

Op de eerste dag van juli gingen de nieuwe biggen voor het eerst naar buiten.

Dat is leuk.

Moeder stort zich gelijk in de poel en de jonkies verkennen de varkensweide. Spannend hoor dat gras en die grond waar je met je snuit door kan woelen.



Kennismaken met onze producten



ENTRECOTE

Een entrecote is een biefstuk met een randje vet dat gesneden wordt uit de dunne lende. De lende bevindt zich achter op de rug van het rund bovenop de ribben. Traditioneel wordt een

entrecote gesneden van het ribstuk (côte=rib). De rug van een rund gaat van de ribblappen (stoofvlees) over in de rib-eye en als laatste stuk van de rug hebben we de entrecote.

Door het vlees loopt een gemarmerde en goed doorvoede spies die zorgt voor de malsheid van de steak. Het leent zich uitstekend voor een bereiding op de BBQ. Vroeger werden de runderen gekeurd door te voelen aan de lende: was deze mooie stevig en vol werd het rund verkocht.

Een mooi stevige entrecote is dan ook zeker de moeite waard.

Entrecotes van het rund of kalf zijn bij ons verkrijgbaar.

Vraag er gerust naar als u onze winkel bezoekt.



BARBECUEËN

Barbecueën is helemaal hot.

Boeken, cursussen, workshops en tv-programma's hebben barbecueën een boost gegeven. Je kunt het 't hele jaar door doen. Tegenwoordig

kun je kiezen uit heel veel soorten barbecues, variërend van de wegwerp-barbecue voor bijvoorbeeld op de camping tot hele uitgebreide BBQ's voor in je tuin of buitenkeuken.

In onze winkel hebben we een uitgebreid assortiment vlees om een BBQ tot een succes te maken.

Kijk op de website voor de mogelijkheden.

KIJKDAG

Zaterdag 11 juni j.l hadden we kijkdag op de scharrelboerderij. Wat was het leuk om weer mensen te mogen ontvangen.

Het was prachtig weer, er was voldoende belangstelling en veel enthousiasme. Kortom we kijken terug op een geslaagd evenement. We hopen u in de loop van het jaar vaker te mogen begroeten op de scharrelboerderij.



Fotohoekje



Een mooi nieuw kalf net op de wereld en moeder likt het af.



Alles lekker buiten

Vlees bestellen

Vlees bestellen gaat gemakkelijk via het bestelformulier op onze website:

www.scharrelboerderij-wadwaai.nl,

of onder telefoonnummer 06-53960268.