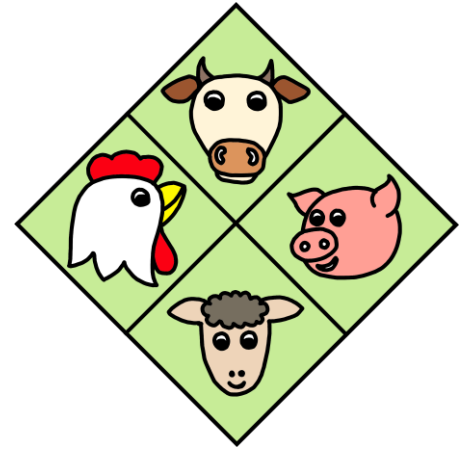


Scharrelboerderij Wadwaai

Wadway 10, 1687 PP, Wognum

www.scharrelboerderij-wadwaai.nl

T: 06-53960268



Geplande evenementen

Beste lezer,

Ook september is warm begonnen. Gelukkig hebben we inmiddels weer wat regen gezien. Want is alles toch droog. We staan op de rand van de herfst. We gaan zien wat het gaat brengen. De voorbereidingen op het natte seizoen zijn zo goed als klaar. Maar zolang het kan blijft alles lekker buiten. Misschien nog tijd voor een nazomer-BBQ?

Veel leesplezier.

Annet, Gerard en Ronald

GRASBALEN

In een grasbaal zit ruwvoer. Het wordt gemaakt van een smakelijk mengsel van gedroogde grassoorten. Het gras wordt een dag korter gedroogd dan normaal hooi en is dus wat vochtiger van karakter. Het vochtige gras wordt geperst in kleine of grote balen en vervolgens luchtdicht geseald in plastic folie. Hier wordt vaak zwart, wit of lichtgroen stretchfolie voor gebruikt.

Omdat het gras nog wat vochtig van aard is moet het stevig en luchtdicht verpakt worden om het ruwvoer goed te conserveren.



Door het insealen wordt het fermentatieproces geremd wat ervoor zorgt dat het natte gras geconserveerd wordt. Na het openen van een baal start het fermentatieproces weer.

De koeien vinden het zeer smakelijk.

Dierennieuws



NIEUW KALF

In de zomerperiode gaat het leven op de boerderij gewoon door. De koeien kalveren zo'n beetje het hele jaar door. Er is dus regelmatig een nieuw kalf te bewonderen.

Begin augustus kwam deze bul (stiertje) ter wereld.

Een prachtige Belgische Blauwe. Het loopt lekker met moeder in de kudde.



Nog meer nieuws

Kennismaken met onze producten



GEHAKT

Gehakt is - traditioneel - gemalen vlees. Meestal is het gemaakt van rundvlees of varkensvlees. Gehakt wordt gemaakt door de vleesbrokken in een gehaktmolen door een matrijsplaat met meerdere gaatjes te persen.

Van oorsprong is gehakt een restproduct, bestaande uit kleine stukjes vlees die overblijven bij het slachten en fileren tezamen met vet- en bindweefselresten. Dit snijafval werd dan in kleinere stukjes gehakt (vandaar de naam) of gemalen en vermengd.

Gehakt wordt veel gebruikt in ovenschotels en voor het maken van gehaktballen, gehaktbrood en hamburgers. In de

Amerikaanse keuken voor hun Salisbury steak.

Gehakt van varken, rund, kalf en/of lam is bij ons verkrijgbaar. Vraag er gerust naar als u onze winkel bezoekt.

ZOMERZOTHEID

We hebben nog even de zomer in de bol. Daarom hebben we in de maand september een speciale zomerse stapelkorting op diverse overheerlijke lamsproducten. Zo kunt u onder andere terecht voor een malse lamsbout en / of superlekkere shoarma

Zomerse stapelkorting

Lamsvlees:

- Shoarma
- Lamsbout
- Lamgehakt
- Lamslappen
- Lamsboutschijven

Bespaar bij 2 pakjes 10 %
Bespaar bij 3 pakjes 15 %
Bespaar bij 4 pakjes 20 %
Combineren mag !!!!

SATE BABI

Dit overbekende Indonesisch en Maleisisch gerecht, bestaat uit drie of meer stukjes geroosterd vlees op een dunne houten spies. Neem hiervoor eens een pakje **hamlappen**.

Snijdt deze in stukjes, groot genoeg voor aan een saté.

Maak een marinade van knoflook, ketjap, honing en wat peper en zout. Schep het vlees er doorheen.

Laat de saté's zo lang mogelijk, maar het liefst een nacht marinieren.

Rijg de saté's aan stokjes.

Grill het totdat ze aan alle kanten mooi bruin zijn. Heerlijk met satésaus!



Fotohoekje



Heerlijk BBQ'en kan het hele jaar door....



Na een verfrissende regenbui genieten de koeien van het buitenleven

Vlees bestellen

Vlees bestellen gaat gemakkelijk via het bestelformulier op onze website:

www.scharrelboerderij-wadwaai.nl,

of onder telefoonnummer 06-53960268.