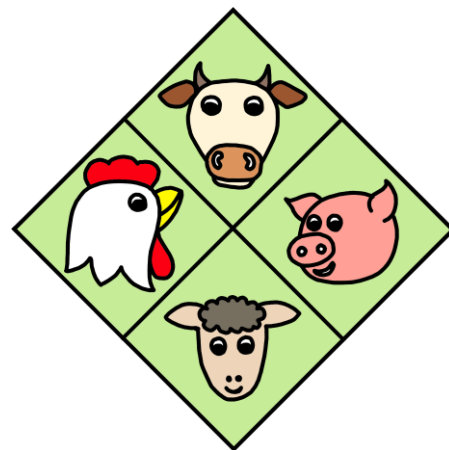


Scharrelboerderij Wadwaai

Wadway 10, 1687 PP, Wognum

www.scharrelboerderij-wadwaai.nl

T: 06-53960268



Geplande evenementen

08 april Beestenboel

Dierennieuws



ALS KOOL

De biggen zijn inmiddels twee weken oud. Ze groeien goed en hebben allemaal al een eigen speen ingenomen. Ook Rietje maakt het goed ze is een echte moederkloek en waakt over haar kroost. Als het mooier weer wordt gaan ze lekker allemaal naar buiten. Lekker rondzazen.



Beste lezer,

April de grasmaand. We hopen dat de lente nu echt losbarst. Je ziet langzaam nieuw groen ontstaan. We gaan weer lekker naar buiten. Het lammerseizoen loopt op z'n eind, eieren worden uitgebreed. Het bruist van het nieuwe leven. Een fijne tijd om weer uit de winterdip te komen.

Komende week staat Beestenboel op het programma!

Veel leesplezier.

Annet, Gerard en Ronald

BEESTENBOEL – JONGE DIEREN KIJKEN



Zaterdag 8 april tussen 10.00 en 14.00 uur houden we een kijkdag op de scharrelboerderij. U bent van harte welkom voor een bijzondere kraamvisite, om lammetjes en biggetjes te komen kijken. Op deze kijkdag ziet u een klein deel van de schaapskudde met hun

pasgeboren lammetjes en Rietje met haar biggen. We maken er een feestelijke dag van. **We vragen u indien mogelijk op de fiets te komen, dat scheelt verkeersdrukte.**

Let op bij slecht weer wordt de kijkdag afgelast, omdat de dieren alleen buiten bekeken mogen worden.

(houd hiervoor onze facebookpagina in de gaten).



Nog meer nieuws

Kennismaken met onze producten



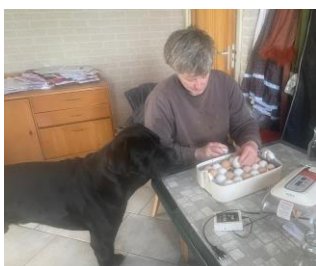
TARTAAR is fijngehakt rundvlees, in principe biefstuk. Fijngehakt rundvlees zou voor het eerst als gerecht zijn omschreven in de roman Michael Strogoff, de koerier van de tsaar van Jules Verne.

Tartaar wordt zowel rauw als gebakken gegeten. De baktijd bedraagt hooguit circa 4 minuten, zodat het vlees sappig en van binnen rood blijft. Rauwe tartaar wordt als broodbeleg of voorgerecht gegeten, maar ook als snack of hoofdgerecht. De naam tartaar zou een afkorting zijn van gerechten met de toevoeging "à la tartare" of "geserveerd met tartaarsaus" wat populair werd in de late 19e en vroege 20e eeuw. Hoewel het verhaal hardnekkig is, heeft het woord tartaar waarschijnlijk niets te maken met het Mongools/Turkse steppenvolk Tataren, dat met lappen vlees onder het zadel zou rijden om het mals te maken.

Tartaar van Rund en Kalf is bij ons verkrijgbaar. Vraag er gerust naar als u onze winkel bezoekt.

BROEDSEIZOEN

Kippeneieren uitbroeden is één van de leukste dingen van de kippen hobby. Als alles goed gaat heb je in 21 dagen lieve en schattige kuikentjes rondlopen. Het is geweldig om te zien hoe je vanuit niks een ei, een kuiken, ziet opgroeien. Kuikens van pluimvee hebben warmte nodig om te groeien. Daarom worden de eieren in de lente en zomer uitgebreed. In de broedperiode leggen de meeste pluimvee soorten één ei per dag. Als ze bevrucht zijn door een haan noemen we het broedeieren.



Annet vult de broedmachine. Harrie kijkt toe

Broedmachines zijn ontwikkeld om het broedproces van de kippen na te bootsen. Met de broedmachine kan je de juiste luchtvochtigheid en temperatuur instellen om kippeneieren uit te broeden. Door de juiste luchtvochtigheid kan de luchtkamer in het ei groeien. Dit hebben de kuikens nodig om de eierschaal te kunnen aanpikken. In de eerste 18 dagen van het broeden moeten de eieren

minimaal twee keer per dag gedraaid worden. Na 21 dagen breken de kuikens uit het ei.



Fotohoekje



Historische vereniging De Cromme Leeck opende het seizoen met een markt. 'Lokaal van het land'. Een leuke happening dat herhaling verdient.



Vlees bestellen

Vlees bestellen gaat gemakkelijk via het bestelformulier op onze website: www.scharrelboerderij-wadvaan.nl, of onder telefoonnummer 06-53960268.