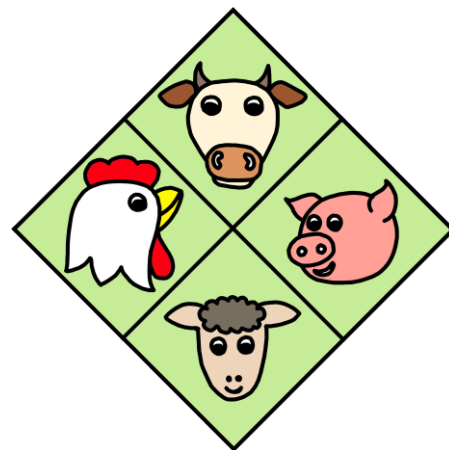


Scharrelboerderij Wadwaai

Wadway 10, 1687 PP, Wognum

www.scharrelboerderij-wadwaai.nl

T: 06-53960268



Geplande evenementen

Beste lezer,

Het is oktober. De herfst is nu echt ingetreden. De verkleuring in de bomen gaat nu best snel. Alhoewel we kunnen spreken van een warme start, zal het ook wel wat guurder gaan worden. Tijd voor smakvolle stoofpotjes en andere heerlijkheden. In onze winkel hebben we verschillende soorten vlees, dat daar zeer goed geschikt voor is. Lekker laten pruttelen met Westfries stoofbier in de slow cooker of braadpan. Puur genieten!!!!

Veel leesplezier.

Annet, Gerard en Ronald

Dierennieuws



WAT WORDEN ZE GROOT

De jongste biggen groeien als kool. Ze zijn nu ruim 3 maanden oud, maar beginnen al pubertrekjes te krijgen. Lekker chillen in het najaarszonnetje. Met elkaar hangen, waar kennen we dat toch van?



GRASDROGERIJ



Het laatste deel van het gemaaid gras gaat naar de grasdrogerij. Een grasdrogerij (groenvoerdrogerij) is een faciliteit waar door middel van drogers gras wordt omgezet in brokken of hooibalen. Door het drogen is dit voer beter houdbaar. Het wordt voornamelijk door runderen gegeten maar ook door schapen en kippen. In een grasdrogerij wordt het vochtgehalte van het gewas teruggebracht van ongeveer 80 gewichtsprocent naar 10 gewichtsprocent. Daarbij wordt 1000 kg ongedroogd gras omgezet in circa 220 kg gedroogd gras. Zo hebben we in de winter een keuze en kunnen we onze beesten een gevarieerd menu bieden.

Kennismaken met onze producten



RIBLAPPEN

Riblappen zijn de meest malse runderlappen. Dit vlees wordt gesneden uit de dikke rib, oftewel de voorste ribben van het rund. Deze zitten in de buurt van de hals van de koe. Ze zijn wat vetter dan

de 'gewone' runderlappen en sucadelappen. Dit vet moet je zeker laten zitten tijdens de bereiding van het vlees, het maakt dat het vlees veel meer smaak heeft en heerlijk zacht wordt als je het stooft. Als je het liever niet opeet, kun je wat er van overblijft na het bereiden er altijd nog afsnijden.

Riblappen bereiden kost gewoon best veel tijd. Stoven met rundvlees is geen klusje waar je vlak voor het eten nog even aan begint. Als het vlees aangebraden is, en je er vocht aan toegevoegd hebt, moet het zeker nog twee uur stoven. Maar eigenlijk is het lekkerder om het vlees zeker nog een uur extra te laten pruttelen. Het wordt dan echt heel gaar en valt bijna in draadjes uit elkaar. Dus, voor een geweldig resultaat neem je de tijd.



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

HERFSTAANBIEDING

In de maand oktober bieden we korting op diverse overheerlijke lamsproducten. Zo kunt u onder andere terecht voor een malse lamsbout, lamsburgers, lamsworsten rollade en / of superlekkere shoarma.

EGELHUISJE

We willen graag goed zorgen voor de beestjes op en rondom de scharrelboerderij, dus hebben we een egelhuis in de tuin geïnstalleerd. Wanneer het in de herfst kouder wordt, gaat de egel op zoek naar een geschikte plek voor zijn winterslaap. Vaak maken ze een nest onder een takkenhoop of onder struiken. Met een egelhuis zijn ze nog beter beschermd tegen wind en kou.



Fotohoekje



Mooi bouwwerken!
De spinnen doen hun best en met wat najaarsmist erop een pracht gezicht.



Vlees bestellen

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