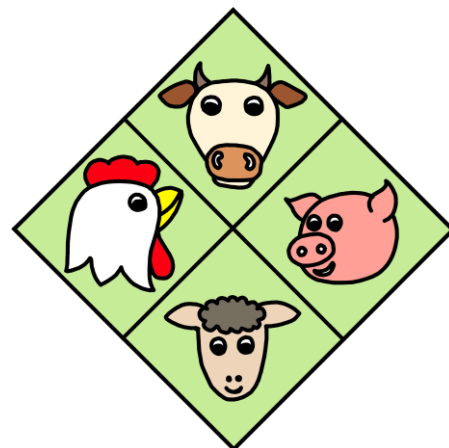


# Scharrelboerderij Wadwaai

Wadway 10, 1687 PP, Wognum

[www.scharrelboerderij-wadwaai.nl](http://www.scharrelboerderij-wadwaai.nl)

T: 06-53960268



## Geplande evenementen

----

Beste lezer,

De herfst is alweer over de helft. Het einde van het kalenderjaar nadert met rasse schreden.

Dat is het einde van het buitenseizoen. De beesten houden niet van nattigheid en vinden het dan ook fijner in de stal. We kijken stiekem vooruit naar de naderende winter. Wellicht een goede vorstperiode. Dat zou fijn zijn.

Van oudsher was in november de koemarkt van Hoorn het startsein voor winterse kost, zoals een fijne pan snert. Met als basis een stuk goed vlees uit onze winkel is dat nog steeds een ware winterse traktatie

Veel leesplezier.

Annet, Gerard en Ronald

### HET IS ER WEER....

Er is al geregeld naar gevraagd.

**Nu is het zover.** Er is weer kippenvlees verkrijgbaar. Met ingang van het weekend van 10 november kunt u in de winkel terecht voor echte scharrelkip.



We verkopen: Kippenpoten, Kipfilet, Kippenvleugels en soepkarkassen (zolang de voorraad strekt). Gezien de grote vraag naar poten en filet hanteren we voor deze producten een maximum van 4 stuks per klant.

## Dierennieuws



### NIEUW LEVEN

Geregeld is er nieuw leven in de stal. De kalfjes van de vleeskoeien blijven bij hun moeder. Zij weten zich beschermd onder 'moeders vleugels' en er is op ieder moment melk beschikbaar.



Nog meer nieuws

## Kennismaken met onze producten



### ROLLADE

**Rollade** is een gerecht waarbij verschillende gekruide plakken vlees om elkaar heen worden gedraaid.

Om de rollade bij elkaar te houden, wordt een touwtje gebruikt waarin soms een speciale rolladeknoop gelegd wordt. Een rollade wordt als feestelijk eten beschouwd en bij hoogtijdagen als verjaardagen en Kerstmis gegeten. Na het braden wordt het touwtje verwijderd, waarna de rollade in plakken wordt gesneden. Rollade wordt zowel warm als koud gegeten.

**Varkens-, lams-, runder- en kalfsrollade** zijn bij ons verkrijgbaar. Een smakelijk idee voor een heerlijk diner !!!!  
Vraag er gerust naar als u onze winkel bezoekt.

### STOVEN OF SUDDEREN

De termen stoven en sudderen worden nog wel eens door elkaar gebruikt, maar betekenen niet precies hetzelfde. Je kunt alle ingrediënten stoven, maar niet alle gestoofde ingrediënten laten sudderen. De term sudderen wordt alleen gebruikt bij het stoven van vlees.



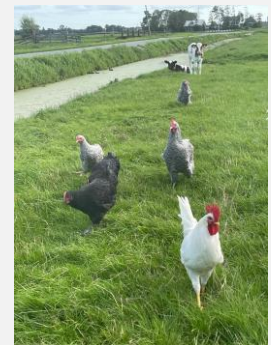
Stoven is de overkoepelende naam voor de kooktechniek en sudderen de manier waarop het vlees stoft. Als je een stoofgerecht met vlees wilt maken, kun je het beste mals vlees gebruiken met een draadjesachtige structuur. Denk bijvoorbeeld aan runderlappen.

Toch kun je met andere soorten vlees ook heerlijke stoofpotjes maken.

Met varkensvlees bijvoorbeeld. Er zijn verschillende delen van het varken die je kunt gebruiken. Natuurlijk kost ook het stoven met varkensvlees meer tijd dan een varkensschnitzeltje bakken. Maar het resultaat is er dan ook wel naar. Je hoeft als je vlees stoft niet steeds bij die pan te blijven staan. Dus eigenlijk kost alleen de voorbereiding je een paar minuten en daarna roer je af en toe even in de pan. En zeg nou zelf, wat is er gezelliger dan een pruttelende pan op het fornuis, waaruit allerlei heerlijke geuren opstijgen? Vervolgens zet je een paar uur later een heerlijk stoofpotje op tafel!



## Fotohoekje



Weer of geen weer.  
De kippen kunnen en gaan gewoon lekker naar buiten.  
Er zijn ook schuilplekken te vinden. Fijn hoor!



### Vlees bestellen

Vlees bestellen gaat gemakkelijk via het bestelformulier op onze website:  
[www.scharrelboerderij-wadwaai.nl](http://www.scharrelboerderij-wadwaai.nl),  
of onder telefoonnummer  
06-53960268.