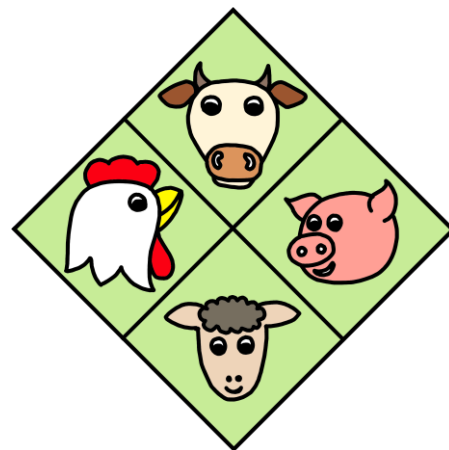


Scharrelboerderij Wadwaai

Wadway 10, 1687 PP, Wognum

www.scharrelboerderij-wadwaai.nl

T: 06-53960268



Geplande evenementen

Beste lezer,

December is aangebroken, een feestmaand.
Tijd om te vieren en elkaar op te zoeken, samen te eten.
U kunt natuurlijk bij ons terecht voor een heerlijk stukje vlees
om het extra feestelijk te maken. Wellicht hebt u onze flyer
al in huis boordevol suggesties voor een geslaagd diner.

Op de boerderij is het rustig. We zijn een beetje in de
winterstand. Dus binnen klussen en wachten tot de dagen
weer gaan lengen.

Veel leesplezier.

Annet, Gerard en Ronald



WEETJES OVER MELKKOEIEN (2)

Van melk wordt een groot aantal
zuivelproducten gemaakt, zoals kaas en
yoghurt. Melk is afkomstig van melkkoeien;
koeien die speciaal worden gefokt om melk
te produceren. Deze dieren zijn intelligent

en fascinerend! Wist u dat melkkoeien

- hele sociale dieren zijn. Ze vormen hechte vriendschappen met andere dieren in de kudde. Wanneer koeien elkaar likken, betekent dit meestal dat ze het goed met elkaar kunnen vinden.
- naast "loeien" lichaamstaal gebruiken, zoals hun houding en gezichtsuitdrukkingen, om te communiceren.
- tot wel 100 liter per dag drinken. Dat is bijna een hele badkuip vol water.

Dierennieuws



LEKKER BINNEN

Nu het buiten guur en nat is
blijven onze dieren binnen.
Dat vinden zij prima, want
nattigheid daar zijn
ze niet zo van gediend.
Kou is te overzien.....



Nog meer nieuws

Kennismaken met onze producten

LAMSSCHENKEL



De lamsschenkel is een smakelijk stuk vlees met been, afkomstig van onderaan de voor- en achterpoten. Een lamsschenkel is ideaal om stoofgerechten met lamsvlees te maken. Een schenkel bevat zowel vlees als

been (met merg). Het vlees bevat collageen wat ervoor zorgt dat het zeer smeuïg blijft na de het garen. Lamsschenkels moet je langer laten garen. Ideaal dus voor stoofschotels of in soepen. Het vlees en het been laten hun smaken tijdens het kookproces langzaam vrij.

Lamsschenkel is bij ons verkrijgbaar.

Vraag er gerust naar als u onze winkel bezoekt.

KERSTDINER



Kerst staat voor de deur. Het is zo langzamerhand een traditie geworden om een uitgebreide maaltijd op tafel te toveren. Wist u dat de kerstdiners zoals deze vandaag de dag worden gegeven hun oorsprong in Groot-Brittannië hebben?

Sinds de regeerperiode van Koningin Elizabeth I (1533-1603) werd het voor de hogere klasse steeds gebruikelijker om grote, uitgebreide kerstdiners te geven. Degenen die het zich konden veroorloven hielden kerstbanketten waarbij familie, vrienden en kennissen werden uitgenodigd. Tijdens de kerstdiners van de 16e eeuw werden er vooral zoete etenswaren geserveerd. Suiker was een duur product en mensen geloofden dat het medicinale eigenschappen had. Dikwijls was het pronkstuk in die tijd een groot stuk marsepein, versierd met allerlei suikerfiguren, vruchten en noten.



In de eeuwen erna werden zoetwaren voornamelijk als dessert geserveerd. In de Victoriaanse tijd (1837-1901) begonnen de kerstdiners meer te lijken op de diners zoals we die vandaag de dag kennen. Het hoofdgerecht bestond doorgaans uit een vleesgerecht, zoals rosbief of gans. Het hoofdgerecht werd aangevuld met bijgerechten zoals groenten en aardappels.

In onze winkel vindt u allerlei soorten vlees voor een geslaagd Kerstdiner!!!



Fotohoekje



Nieuwsgierig;
Als er een camera om de hoek komt willen de jonge dieren graag weten wat het is, of wat er gebeurt.
Dus vaak gaat de snuit omhoog en de oren gespitst....



Vlees bestellen

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