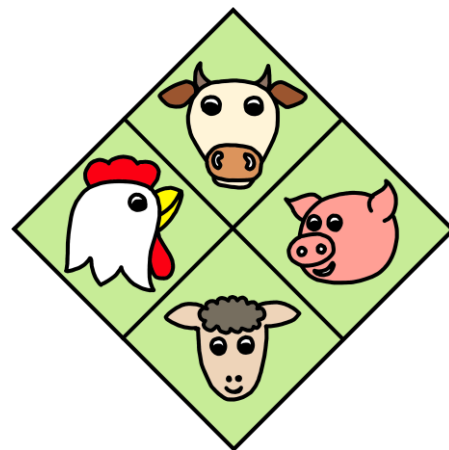


Scharrelboerderij Wadwaai

Wadway 10, 1687 PP, Wognum

www.scharrelboerderij-wadwaai.nl

T: 06-53960268



Geplande evenementen

Beste lezer,

Januari, er ligt weer een heel nieuw jaar op ons te wachten. Op de eerste plaats wensen we u alle goeds voor 2024! We gaan graag op de voor ons vertrouwde voet voort. We kijken met plezier terug op de achter ons liggende feestdagen en maken ons op voor een naderende winterperiode. Januari belooft een feestelijke maand te worden, want er is nieuw leven op komst.

We verwachten nieuwe biggen en de eerste lammetjes van 2024 kunnen we binnenkort verwelkomen.

Veel leesplezier.

Annet, Gerard en Ronald

HEBBEN SCHAPEN HET KOUD IN DE WINTER?

Wanneer de temperaturen dalen, maken mensen zich wel eens zorgen over de dieren in de weide. Maar schapen hebben allerlei trucjes om hun lichaamstemperatuur op peil te houden. Ze rillen om hun temperatuur te verhogen, zetten hun haren op om een isolerende luchtlaag te creëren, versnellen hun



metabolisme, enzovoort. Hierdoor zijn ze in staat te overleven op plaatsen waar koudbloedige dieren (bv reptielen en amfibieën) niet kunnen overleven. Mits er voldoende voedsel, onbevoren

water en een droge, tochtvrije beschutting is voorzien, komen schapen dus ook in de weide ongeschonden de winter door. En daar vertoeven ze liever dan binnen, in de stal...

Dierennieuws



LAMMETJES OP KOMST

We hebben de Suffolks inmiddels binnengehaald. Ze lopen op alle dag. Nog twee weken en dan verwachten we de eerste lammetjes van 2024.

Leuk en spannend!



Nog meer nieuws

Kennismaken met onze producten

VARKENSSCHNITZEL



Varkensschnitzel is een dun lapje vlees, meestal afkomstig van de varkensham of fricandeau (op de bil). Deze delen zijn mager en hebben weinig vet, wat resulteert in een malse varkensschnitzel.

Schnitzels zijn 'met de draad mee' gesneden. Hierdoor trekt het vlees tijdens de bereiding niet krom.

De schnitzel is wereldwijd bekend en geliefd. De naam is een afgeleide van het woord 'sniz', wat plak betekent of 'schnetzen', in dunne plakken snijden. Oostenrijk staat bekend om zijn schnitzels sinds 1862, maar in Italië werden al eeuwen eerder kalfsschnitzels gemaakt. Inmiddels bestaan er vele varianten schnitzels, zoals de Zigeuner schnitzel (met paprika en kruiden) of de Jägerschnitzel (met champignonsaus).

Een varkensschnitzel heeft over het algemeen een milde en neutrale smaak met een lichte zoetheid. De smaak van een varkensschnitzel is niet heel sterk of uitgesproken.

Varkensschnitzel is bij ons verkrijgbaar.

Vraag er gerust naar als u onze winkel bezoekt.

BIGGEN OP KOMST

Tamme zeugen kunnen het hele jaar door bevrucht worden. Zij zijn om de drie weken bronstig of berig, en dat gedurende drie dagen. Het is duidelijk te merken als een zeug berig is. Ze vertoont dan de zogeheten sta-reflex. Dat betekent dat de zeug niet meer wegloopt als de beer haar wil bespringen of als een mens zijn hand op haar rug houdt.

Contact met de beer bevordert de berigheid. Zo'n 42 uur na de eerste bronstverschijnselen volgt de eisprong. Het beste tijdstip voor een dekking is 12 tot 24 uur voor de eisprong.

Als de bevruchting gelukt is, werpt de zeug na 'drie maanden, drie weken en drie dagen' een toompje biggen.



Half januari verwachten we weer nieuwe biggetjes, dan heeft Trijn haar dracht volbracht. Via Facebook kunt u het rond die tijd volgen.



Fotohoekje



Bij het opruimen stuit je soms op foto's die je alweer doen verlangen naar het voorjaar. De winter moet nog echt van start, maar ja een mooi vooruitzicht is altijd fijn!



Vlees bestellen

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