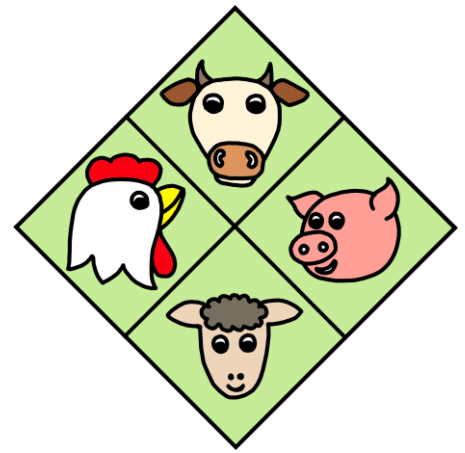


Scharrelboerderij Wadwaai

Wadway 10, 1687 PP, Wognum

www.scharrelboerderij-wadwaai.nl

T: 06-53960268



Geplande evenementen

Beste lezer,

Juni, er is veel nieuw leven op de boerderij:
Kuikens, biggen, kalfjes. Het is een vrolijke boel.
En met mooi zomers weer is het extra genieten van al het
moois en lekkers van eigen grond.

Veel leesplezier.

Annet, Gerard en Ronald

Dierennieuws



NIEUW BIGGEN

Katrien heeft haar eerste toom
biggen op de wereld gezet.
Dat heeft ze fantastisch
gedaan. We mochten een
elftal verwelkomen.

Ze weten allemaal de weg te
vinden naar moeders
warme borst.



BARBECUE

Nu de zomer nadert wordt steeds vaker de
barbecue tevoorschijn gehaald. Wist u dat de
oorsprong van de barbecue bij de oermens ligt.
Vlak nadat er vuur werd ontdekt ging de oermens
barbecueën. Gegaard vlees is namelijk veel
makkelijker te verteren dan rauw vlees. Boekaniers (zee
avonturiers uit de 17^e eeuw) zijn zelfs vernoemd naar de
gewoonte om het vlees te barbecueën. Ze leerden van de
inheemse piraten de techniek om vlees langzaam te roosteren
om zo het vlees langer houdbaar te maken. Boekanier is
afkomstig van de Engelse term buccaneer dat afstamt van het
Arawakse (indiaans) woord buccan; een houten frame voor het
roken van zeekoeien. Vermoedelijk is dat de manier waarom het
woord Barbecue in de Engelse taal terecht is gekomen.
De oorsprong is waarschijnlijk het indiaanse woord "barabicu"
dat "het heilige vuurbed" betekent. De Spanjaarden hebben
dat verbasterd naar barbacoa waarna de Engelsen er
barbecue van hebben gemaakt. *Een leuk weetje voor als je een
lekker stukje Wadwaai's vlees aan het bereiden bent op de BBQ.*

Kennismaken met onze producten

LAMSRACK



Een lamsrack is een stuk lamsvlees dat afkomstig is van de ribbenkast van een jong lam. Het bestaat uit meerdere ribben, die vaak in individuele lamskoteletten worden gesneden, of in één stuk als een braadstuk. Lamsrack staat bekend om zijn malse textuur en de smaakvolle ribben, en wordt vaak als een

luxueus en feestelijk gerecht beschouwd. Het is een veelzijdig stuk vlees dat op verschillende manieren kan worden bereid, zoals gegrild, gebakken, gebraden of gestoofd.

De malse textuur en de smaakvolle ribben maken lamsrack een populaire keuze voor fijnproevers. Lamsrack kan worden geserveerd in één stuk, als een crown roast (meerdere racks aan elkaar gebonden), of als individuele koteletten.

Lamsrack is bij ons verkrijgbaar.

Vraag er gerust naar als u onze winkel bezoekt.

WEIDEGANG

Weidegang betekent dat koeien in de wei kunnen grazen. Weidegang draagt bij aan het natuurlijke graasgedrag van de koe. Daarnaast kenmerkt de koe in de wei ons landschap en de Nederlander hecht veel waarde aan dit beeld. Ook buiten ons land staat het beeld van de koe in de wei bekend als typisch Nederlands. Zuivelondernemingen stimuleren weidegang onder andere met premies aan boeren. Maar ook de steeds groter wordende vraag naar weidezuivel door de consument werkt positief.



Weidegang is onderverdeeld in volledige weidegang en deelweidegang. Bij volledige weidegang zijn er twee opties. De koeien gaan ten minste 120 dagen per jaar en minimaal

zes uur per dag de wei in of minimaal 120 dagen en 720 uur per jaar. Bij deelweidegang moet minimaal 25% van de koppel minimaal 120 dagen per jaar worden geweid. In de winterperiode blijven de koeien in de stal omdat er dan niet voldoende gras groeit en de grond vaak te drassig is. Bij ons lopen de dieren zoveel mogelijk buiten.



Fotohoekje



De kuikens zijn inmiddels in een groter hok geplaatst.

Het is een bont en pluizig gezelschap.



Vlees bestellen

Vlees bestellen gaat gemakkelijk via het bestelformulier op onze website:

www.scharrelboerderij-wadwaal.nl,

of onder telefoonnummer 06-53960268.