

Scharrelboerderij Wadwaai

Wadway 10, 1687 PP, Wognum

www.scharrelboerderij-wadwaai.nl

T: 06-53960268

Beste lezer,

En toen was het alweer augustus, de laatste maand van de meteorologische zomer. Het leven vindt nog voornamelijk buiten plaats. Genieten van een mooie zomeravond hoort daarbij. Dan mag de BBQ natuurlijk niet ontbreken.

In onze winkel kunt u terecht voor allerlei producten, van gemakkelijk tot uitdagend om er een geslaagde avond van te maken. Kom gerust eens langs....

Veel leesplezier.

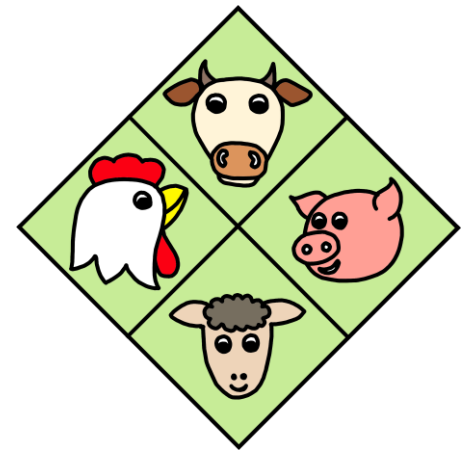
Annet, Gerard en Ronald



KOE TE WATER

Nu het echt zomert krijgen we geregeld het bericht op de boerderij: 'Er ligt een koe in de sloot'. We raken dan niet in paniek, want een koe kan zwemmen. Ook al houdt zij er niet van. De meeste koeien zijn niet gewend aan zwemmen, maar ze kunnen het wel als het moet. Ze houden soms van de afkoeling die het water hen biedt. En soms zien ze slecht waar het

weiland ophoudt. Meestal komen ze op eigen kracht uit het water. Toch is het fijn dat mensen meedenken en ons alarmeren, want het komt ook voor dat de koe het niet zonder hulp redt. Maar wees er gerust op dat een koe niet snel zal verdrinken. Er zijn zelfs verhalen bekend van koeien die levend en wel uit zee werden gered nadat ze waren meegesleurd door de stroming.



Geplande evenementen

Dierennieuws



KIPPEN

De jonge kippen zitten in de grote ren.

Ze mogen binnenkort vrij rondscharrelen. Ze zijn er groot genoeg voor.

Dat betekent dat gedurende de dag de deur openstaat en ze over het hele erf kunnen bewegen. 's Avonds komen ze vanzelf weer op stok.



Nog meer nieuws

Kennismaken met onze producten

CÔTE DE BOEUFF



Cote de Boeuf is één van de allermooiste stukken van het rund. Het vlees zit aan de voorkant van de rug en is daardoor zachter dan de lende. De structuur en opbouw van het vlees zorgen voor een bijzonder volle smaak.

Het is een dikke, ronde ribeye steak. Dit is de ribeye met een bot, het bot geeft tijdens de bereiding extra smaak. Het is een enorme biefstuk met veel marmering en vet, dat zorgt voor extra smaak. Côte de Boeuf wordt van oudsher in restaurants geserveerd als gastronomisch hoogstandje of staat als een luxueus stuk vlees op het menu. Tegenwoordig weet dit stoere stuk rundvlees ook steeds meer haar weg te vinden naar de barbecue of oven thuis. Het is een prachtig stuk vlees om te bereiden op de Kamado of kolenbarbecue. Bestemd voor de echte liefhebber.

Côte de Boeuff is bij ons verkrijgbaar.

Vraag er gerust naar als u onze winkel bezoekt.

LAMMEREN SPENEN

Lammeren spenen is het proces waarbij de lammeren worden gescheiden van hun moeders (ooien) en niet langer melk van hen drinken. Dit gebeurt wanneer lammetjes ongeveer 6 maanden oud zijn. Het is hetzelfde proces als in de natuur, de lammeren gaan op eigen kracht verder. Ze hebben ondertussen zelf geleerd om water te drinken, gras en voer te eten en hebben geen moedermelk meer nodig.



We gebruiken dat moment, haverwege juli, om de lammeren te wegen. Zo kunnen we zien of ze voldoende groeien. Het is een

mooi zomers klusje. Eerst drijven de we schapen en lammeren bij elkaar in een hok. Daarna gaan de lammeren stuk voor stuk op de weegschaal en worden de gewichten genoteerd. Na het wegen gaan de lammeren terug het weiland in. De schapen worden naar een ander stuk land gebracht. Zo kunnen zij 'opdrogen'. Dat is de voorbereiding op het nieuwe lammerseizoen, want eind augustus mag de ram weer bij het eerste koppel. Zo maken we het jaar rond.



Fotohoekje



Een pasgeboren kalf drinkt bij z'n moeder.



Een groene specht voedt haar jong in onze tuin !!!!

Vlees bestellen

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