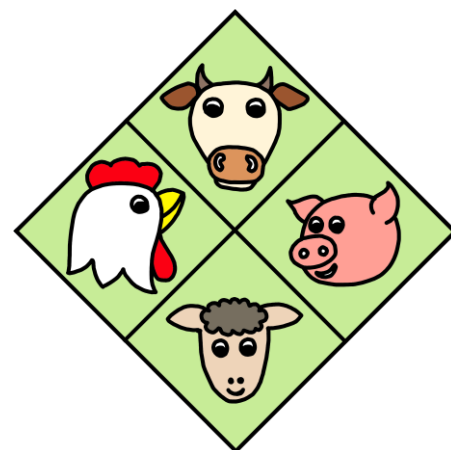


Scharrelboerderij Wadwaai

Wadway 10, 1687 PP, Wognum

www.scharrelboerderij-wadwaai.nl

T: 06-53960268



Geplande evenementen

Dierennieuws



WILDSEIZOEN

Iedere fijnproever weet dat het Wildseizoen iets speciaals heeft. Het is een periode waar je je tegoed kunt doen aan een heerlijk stukje Wildbraad,

In samenwerking met de jager bieden we tijdens het wildseizoen haas, eend en gans uit de Westfriese polder.

Vraag naar de mogelijkheden.



Beste lezer,

November, de slachtmaand. De herfst gaat naar hoogtepunt, het weer werkt daaraan mee. Het is een smaakvol seizoen, met heerlijke geuren en culinaire uitdagingen. In deze nieuwsbrief leest u er meer over.

De feestmaand komt in zicht. Ook dan kunt u bij ons terecht voor een heerlijk stukje vlees. Volg ons op facebook voor de extra openingstijden in deze periode.

Veel leesplezier.

Annet, Gerard en Ronald

RAMMEN MET STEMPELS



In het najaar als de dagen korter worden en de temperatuur lager wordt, wordt de bronst ingeleid. De schapen gaan in koppels bij de ram.

De ram draagt een dekblok, dat een gekleurde vlek achterlaat op de rug van de ooi wanneer de dekking plaatsvindt. Zo kan je goed zien of een schaap gedekt is. Door de kleur van het

dekblok na 16 dagen te wisselen, kunnen we zien of een ooi na de 1^e keer drachtig geworden is. Dat helpt bij het voorspellen van de lammerdata. Een schaap heeft een cyclus van 17 dagen.

Naast de stempels zijn er nog andere signalen van dracht, zoals een dikker wordend lijf en meer dorst bij de ooi. Voor 100% zekerheid kan een veearts een drachtscan uitvoeren.



Nog meer nieuws

Kennismaken met onze producten



SPEKLAP is een geliefde vleessoort die wereldwijd wordt gewaardeerd. Het heeft een heerlijke, rijke smaak, is veelzijdig in de keuken en biedt een goede balans tussen vet en vlees, wat zorgt voor een sappige en smakelijke maaltijd. De speklap wordt gesneden uit het buikgedeelte van het varken, waar ook het buikspek vandaan komt. Speklapjes kunnen variëren in dikte. Dunne lapjes zijn ideaal voor snelle bereidingen, terwijl dikkere lapjes meer controle bieden over de gaartijd.

Speklappen zijn bij ons verkrijgbaar.
Vraag er gerust naar als u onze winkel bezoekt.

STOOFPOTJE



Regen, wind en snijdende kou. De lekkerste tijd van het jaar is weer aangebroken. In de keuken dan, want het is perfect weer voor een ouderwets lekker stoofpotje. Een stoofpotje bereiden is niet moeilijk... als je weet hoe het moet.

De basis – het vlees: het vlees moet in korte tijd met een flinke klont boter worden dichtgeschroeid. Daarna haal je het vlees uit de pan. Bepaal je basissmaak: kies je favoriete mengsel van diverse groenten (bouquet), verse kruiden en specerijen. Voeg tomatenpuree toe als je dit wilt. Braad het geheel lekker aan en voeg daarna het vlees weer toe. Kies een bijpassend zuur: door het gebruik van limoen, citroen (balsamico)azijn of witte of rode wijn, geef je een lekker zuurtje aan je stoofpotje.

Vul aan met vloeistof: voeg een geurige vloeistof toe, bijv. bouillon, kokosmelk of jus d'orange. Hiermee geef je meer smaak en variatie aan je stoofpotje. Voeg de laatste ingrediënten toe: verwijder het bouquet en voeg nieuwe verse groenten toe, of andere smaakmakers als een blokje spek. Op die manier zorg je voor een echte smaakexplosie.

Bij een stoofpotje draait het uiteindelijk om één ding: **SMAAK**. Vind je een stoofpot bereiden een uitdaging of wil je nog meer smaak uit jouw stoofpotje halen?

Met deze 3 basistips begin je sowieso goed!

1. Neem de tijd! Hoe langer je stooft, hoe lekkerder het wordt.
2. Stoven mag niet te hard gaan, zet de pan daarom op de kleinste pit.
3. Bereid een stoofpotje met veel aandacht en liefde. Daar kan niets tegenop.



Fotohoekje



Het is er weer
zelfgemaakte erwtensoep!!!



Het is november, het wordt natter. Hoog tijd dat het vee naar binnen gaat. Met elkaar in de kudde zijn ze over de weg naar de stal gehaald.

Klaar voor de winter.

Vlees bestellen

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