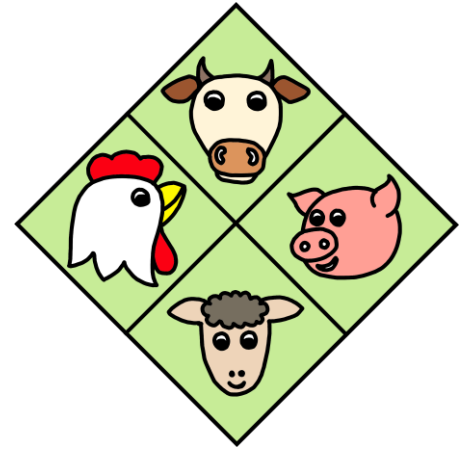


Scharrelboerderij Wadwaai

Wadway 10, 1687 PP, Wognum

www.scharrelboerderij-wadwaai.nl

T: 06-53960268



Geplande evenementen

Beste lezer,

2026 is begonnen. We wensen u een smaakvol nieuw jaar toe. Er staat in januari alweer veel te gebeuren op de boerderij. We maken ons op voor de geboorte van biggen en lammetjes. Volop nieuw leven dus.

Daarnaast gaan we natuurlijk op vertrouwde voet door. U kunt bij ons terecht voor een heerlijk stukje vlees. We organiseren een aantal kijkmomenten. We zien er naar uit u op het erf te mogen begroeten.

Veel leesplezier.

Annet, Gerard en Ronald

JANUARI SLOW COOKINGMAAND

Slow cooking is een kooktechniek waarbij voedsel langzaam en gedurende lange tijd gaart op een lage temperatuur (meestal tussen 70°C en 100°C), wat resulteert in zeer mals, smaakvol en sappig eten. Het wordt vaak toegepast met behulp van een speciale slowcooker, oven, of barbecue.

Het vereist weinig actieve kooktijd omdat het apparaat het werk doet. Door de lange tijd krijgen smaken de kans om diep in het voedsel te trekken en te intensiveren. Taaiere stukken vlees (zoals rundvlees) worden botermals. Het is een gezonde manier van eten bereiding want de voedingsstoffen blijven beter behouden en er is minder vet of olie nodig.

Slow cooking is bij uitstek geschikt voor stoofpotten, pulled pork, chili con carne, soepen en curry's.

Dierennieuws



VOL VERWACHTING

Over een kleine twee weken verwachten we de eerste nieuwe biggen van 2026. Rietje is er dik aan toe. Via onze facebookpagina houden we u op de hoogte.



Nog meer nieuws

Kennismaken met onze producten



KALFSBAVETTE

Bavette is een vleessoort dat zich bevindt in de vang van het kalf. De bavette wordt ook wel vinkenlap of vanglap genoemd. De bavette heeft een lange, grove draad en een authentieke smaak.

Kalfsbavette is een stukje vlees voor de echte vleesliefhebbers en is geschikt om te stoven of om kort te om-en-om te bakken. De kalfsbavette wordt als mals en mager ervaren, hierdoor kan het vlees kort om-en-om gebakken worden als een biefstuk.

Kalfsbavette is bij ons verkrijgbaar.

Vraag er gerust naar als u onze winkel bezoekt.

KOEIEN IN DE WINTER



Koeien kunnen goed tegen de winter dankzij een dikke vacht en vetlaag, maar blijven in de winter vaak binnen om de wei te beschermen. De grond is nat en als de koeien dan naar buiten gaan lopen ze het

grasland stuk en komen ze in de modder te staan.

Het gras is van mindere kwaliteit in de winterperiode. Daarom eten ze binnen kuilgras. Binnen is er minder kans op ziektekiemen en een stabiel voermanagement.

De koeien staan in een droge, tochtvrije stal en krijgen voldoende vers water. Koeien kunnen zichzelf goed warm houden. De natuur zorgt voor de ontwikkeling van een dikke wintervacht en een isolerende vetlaag. Koeien zoeken uit zichzelf beschutting en kruipen dicht bij elkaar. Met een goede conditie, een schone, droge vacht, beschutting, vers water en goede voeding kunnen melkkoeien temperaturen ver onder nul verdragen. Zowel melk- als vleesvee zijn ongelooflijk winterhard. Ondanks dat koeien heel goed tegen de kou kunnen, is het met extreem lage temperaturen belangrijk om goed op te letten dat de koeien (en zeker de kalveren) niet in koude stress gaan. De optimale omgevingstemperatuur voor een koe ligt tussen de 5 en 15°C.



Fotohoekje



Eind januari verwachten we ook alweer de eerste lammeren van het nieuwe seizoen. Suffolk schapen kunnen eerder lammeren dan Texelaars. We wachten in spanning af....



Vlees bestellen

Vlees bestellen gaat gemakkelijk via het bestelformulier op onze website:

www.scharrelboerderij-wadwaai.nl,

of onder telefoonnummer 06-53960268.