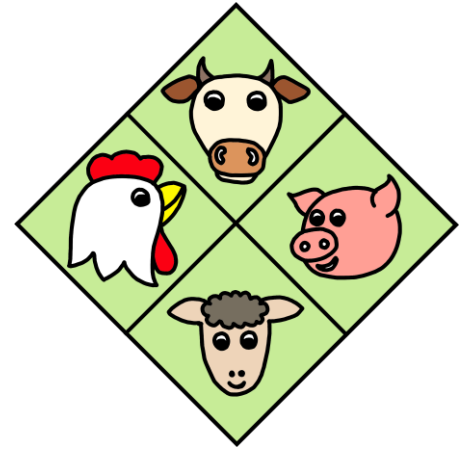


Scharrelboerderij Wadwaai

Wadway 10, 1687 PP, Wognum

www.scharrelboerderij-wadwaai.nl

T: 06-53960268



Geplande evenementen

Beste lezer,

Het is mei, de bloemaand. Je ziet weer veel maaimachines over het land gaan. De eerste snede wordt van het grasland gehaald. Je merkt dat daarmee de buitenactiviteiten volop begonnen zijn. Het is vaak buffelen, maar met een mooi voorjaarszonnetje erbij is het toch fijn werken.

Bovendien is er regelmatig nieuw leven. Dat maakt het na de donkere winterperiode een fijne tijd van het jaar.

Veel leesplezier.

Annet, Gerard en Ronald

Dierennieuws



LAMMETJES

Tijdens de open dag zijn de lammeren mooi op de foto gezet. Zichtbaar genietend van het warme voorjaarszonnetje.

Het is gewoon een plaatje

BEESTENBOEL – JONGE DIEREN KIJKEN

We kijken met veel plezier terug op de open dag. Het was mooi weer en er was heel veel belangstelling. We merkten dat het voor velen een heel leuk uitje was. Jonge dieren kijken blijft altijd leuk. De lammetjes trokken de meeste aandacht. Maar ook de kuikens waren met name voor de kleine kinderen zeer in trek. Het vla proeven was een succes. Dat viel zeker in de smaak.

We hopen bij een volgend evenement wederom veel mensen te mogen begroeten.



Nog meer nieuws

Kennismaken met onze producten



FILETLAPJES

Filetlapjes komen uit de uitgebeende rug van het varken. Het filetlapje is een mager stukje vlees met aan de buitenkant een klein randje vet. Het stukje vet moet je er niet afsnijden. Dit omdat het randje vet ervoor zorgt dat het vlees nog meer smaak krijgt. Filetlapjes zijn ideaal voor een snelle maaltijd omdat ze in 4-5 minuten gaar zijn. Ze hebben een milde smaak en zijn veelzijdig: bakken, grillen, marinieren of paneren tot schnitzel. Let op dat ze niet te lang bakken om uitdrogen te voorkomen.

Filetlapjes zijn bij **ons verkrijgbaar**.

Vraag er gerust naar als u onze winkel bezoekt.

VLA

Naast de boerenyoghurt hebben we vanaf heden zelfgemaakte vla in ons assortiment opgenomen.

U kunt kiezen uit vier smaken:

- Vanillevla
- Hopjesvla
- Karamelvla
- Chocoladevla



Vooraf bestellen is een vereiste,

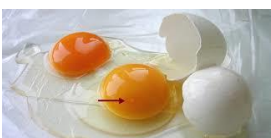
Geef het door via mail, telefoon of app.

Dan zorgen wij dat het voor u klaar staat.

VAN EI TOT KUIKEN (1)

Er zitten weer eieren in de broedmachine. Het is wonderlijk dat er na 21 dagen kuikens uit kruipen. Hoe werkt dat nou precies? In deze en komende nieuwsbrieven nemen we u mee in deze wonderlijke wereld.

Als de haan zijn werk heeft gedaan... .. dan kan de hen eieren leggen die bevrucht zijn en waar dus kuikens in gaan groeien.



Deel 1 - Ei hoort erbij

Een eicel van een kip rijpt in haar eierstok in zeven tot tien dagen tot dooier. Als het eitje rijp is, komt het in de eileider terecht. Als de

hen gepaard heeft met een haan, is er sperma in het begin van de eileider aanwezig. De eicel kan dan bevrucht worden. Bijna iedere dag komt er zo'n uitgerijpte gele dooier in het begin van de eileider. In de eileider komen eiwit, twee vliezen en de kalkschaal om de dooier heen. Het duurt 25 uur totdat een ei helemaal klaar is. Daarom leggen kippen bijna iedere dag een ei. Soms vallen twee balletjes eigeel tegelijk in de eileider van de hen. Zo'n ei heet een dubbel-dooier.



Fotohoekje



Nu het weer mooier weer wordt, genieten de varkens van het buitenleven. Hun zwembad / modderpoel is op orde gebracht, dus ze kunnen weer lekker rollebollen door de modder.

Een feestje.....

Vlees bestellen

Vlees bestellen gaat gemakkelijk via het bestelformulier op onze website:

www.scharrelboerderij-wadwaai.nl

of onder telefoonnummer 06-53960268.