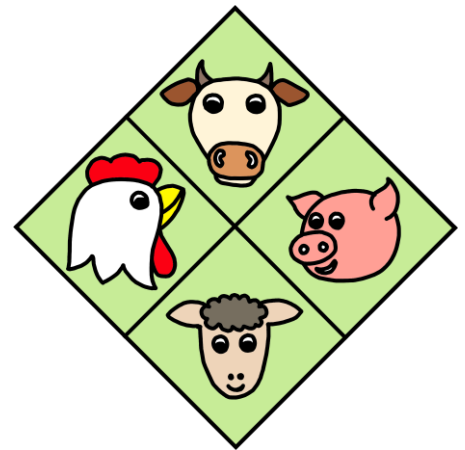


Scharrelboerderij Wadwaai

Wadway 10, 1687 PP, Wognum

www.scharrelboerderij-wadwaai.nl

T: 06-53960268



Geplande evenementen

Beste lezer,

Juni is begonnen. De meteorologische zomer. Het is aan de temperatuur nog niet te merken. De dieren op de boerderij vinden het prima, voor hen hoeft het niet te warm en zonnig. Ze gaan lekker naar buiten en genieten evengoed.

In deze nieuwsbrief hebben we weer allerlei weetjes over onze dieren op een rij gezet. Zo leert u wat meer over de achtergrond. We hopen daarmee de interesse in de mooie rassen die hier rondlopen aan te wakkeren.

Veel leesplezier.

Annet, Gerard en Ronald

PIÉTRAIN VARKENS

De Piétrain is een Belgisch varkensras dat bekendstaat om zijn uitstekende vlees kwaliteit met een laag vetgehalte en hoge vleesopbrengst. Het Piétrain ras is ontstaan in het Waals-Brabantse Piétrain, ergens begin van de twintigste eeuw. De Piétrain heeft een gespierd lichaam met een brede rug en grote hammen, en is bekend om zijn uitstekende spierontwikkeling. Ze zijn meestal wit met zwart gevlekte markeringen. Piétrain varkens zijn doorgaans rustig en gemakkelijk te hanteren. Ze passen zich goed aan in verschillende systemen en zijn bekend voor hun vermogen om met minimale zorg kwalitatief hoogstaand vlees te produceren. Het Piétrain ras heel efficiënt in het omzetten van zijn voer in mals vlees.

Dierennieuws



(AAN) MODDEREN

Met dit warme weer vinden de varkens de poel heerlijk. Gewoon lekker met je kont in het water, wroeten door de modder.

Een lui varken?

Niets van waar, het is gewoon puur genieten.



Nog meer nieuws

Kennismaken met onze producten

LAMSSHOARMA



Lamsshoarma is dun gesneden, mals lamsvlees, meestal afkomstig van de lamsbout, lamsnek of schouder, dat rijkelijk is gemarineerd met authentieke Midden-Oosterse kruiden. Het is mals, vetrijk en een traditioneel alternatief voor de bekendere varkens- of kipshoarma. Lamsvlees is zacht, rijker van smaak en mals. De kruidenmix zorgt voor een kruidig en aromatisch profiel. Omdat het vlees dun is gesneden, is het in slechts 5 tot 8 minuten gaar in een hete koekenpan met een beetje boter of olie. Het is een heerlijk snel zomers gerechtje.

Lamshoarma is bij ons verkrijgbaar.

Vraag er gerust naar als u onze winkel bezoekt.

VAN EI TOT KUIKEN (1)

Er zijn weer eieren uitgebreed. 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 2 – Een bevrucht ei

In een eierdooier kun je een klein vlekje zien zitten. Dit is het kiemschijfje. Als een ei bevrucht is, gaat vanuit dit kiemschijfje een kuiken groeien. Er vormen ook twee hagelsnoeren in het ei. Dat zijn een soort kabeltjes, die de dooier op zijn plaats houden. Als je weleens een ei breekt en uit de dop laat lopen, zijn het die hagelsnoeren die vaak moeilijk loslaten.



Zolang een kuikentje in het ei zit, gebruikt het eigeel als voedsel. Hij eet het niet op met zijn snavel. Er vormen zich bloedvaten van het eigeel naar het kuiken. Daardoorheen gaan de voedingsstoffen naar het kuiken toe. Net zoals bij zoogdieren voedingsstoffen door een navelstreng naar de ongeboren jongen gaan. Vocht halen kuikens uit het eiwit, dat vooral uit water bestaat. Zo groeien kuikens in hun ei, terwijl eigeel en eiwit minder worden, want dat eten en drinken ze op. Zo houdt het kuiken genoeg ruimte.

Aan de stompe kant van het ei zit een luchtkamer. Er komt zuurstof in die luchtkamer door tienduizend luchtgaatjes, die in de kalkhoudende schaal zitten. Die gaatjes noem je poriën. De zuurstof gebruikt het kuiken natuurlijk om te ademen.



Fotohoekje



Kuikens net uit het ei, schattige pluizenbollen. Na een aantal weken zijn ze getransformeerd in ANGRY BIRDS



Vlees bestellen

Vlees bestellen gaat gemakkelijk via het bestelformulier op onze website:

www.scharrelboerderij-wadwaai.nl,

of onder telefoonnummer 06-53960268.