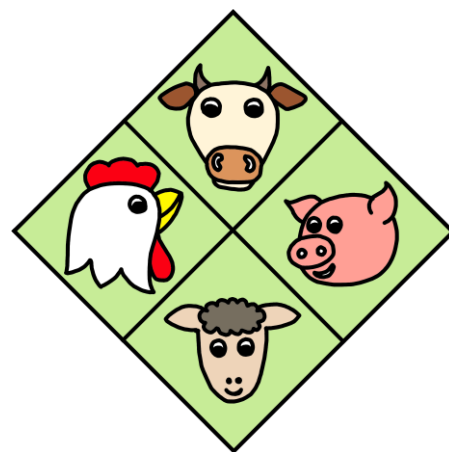


Scharrelboerderij Wadwaai

Wadway 10, 1687 PP, Wognum

www.scharrelboerderij-wadwaai.nl

T: 06-53960268



Geplande evenementen

Beste lezer,

Augustus is begonnen. Het is dit jaar een warme en droge zomer. Dat merken we op de boerderij ook. Het gras groeit nagenoeg niet. De dieren hebben behoefte aan schaduw. Daar zorgen we zo goed mogelijk voor. Soms draaien we het om en zijn de beesten 's nachts buiten omdat ze het overdag fijner vinden om binnen te zijn. Ze geven dat zelf prima aan.

De zomer staat natuurlijk ook in het teken van buiten leven. Heerlijk samenkomen voor een BBQ. Een gezellige tijd!

Veel leesplezier.

Annet, Gerard en Ronald

Dierennieuws



SYNCHROON

Synchroon lijkt bijna gewoonte te worden op de boerderij, of is het kopieergedrag? In ieder geval houden Katrien en Cato er hetzelfde ritueel op na als ze buiten zijn.

Eerst de vijver zoeken drinken of plassen als er maar water aan te pas komt.

NIEUWE HENNEN



Tijdens de zomervakantie hebben we weer nieuwe bewoners op de scharrelboerderij mogen begroeten. We zijn vijf prachtige Australorps hennen rijker.

De Australorp is een uiterst vriendelijk, rustig en nieuwsgierig kippenras. Ze staan bekend als zachtaardig, makkelijk en vreedzaam naar andere dieren toe. Ze hebben dan ook al snel de aansluiting met hun soortgenoten in de toom gevonden. Het zijn mooie kippen. Ga rustig bij ze kijken als u onze boerderij bezoekt.



Kennismaken met onze producten

SAUCIJZEN



Een **saucijis** is een soort worst, meestal gemaakt van gekruid varkensgehakt. Het gehakt wordt bijeengehouden door een natuurlijke darm. De saucijis - waarvan de naam is afgeleid van het Franse woord *saucisse* - is verwant met de braadworst, zij het dat de saucijis dikwijls korter en iets dikker is.

Een saucijis wordt in ongeveer 15 minuten gaar gebakken in een braadpan. Om het knappen van de worst tegen te gaan, wordt geadviseerd de saucijis alvorens deze te bakken, eerst te laten wellen in water. De saucijis kan ook worden bereid op de barbecue of onder de grill.

Saucijzen zijn bij ons verkrijgbaar.

Vraag er gerust naar als u onze winkel bezoekt.

BARBECUE

Barbecueën, in de zomer doen we het massaal en ook in de winter wordt het steeds populairder. Een heerlijk stukje vlees roosteren in gezelschap van vrienden of familie. Het zit ondertussen in de Nederlandse cultuur ingebakken, maar daar komt het niet vandaan.

Hoewel het woord barbecue hartstikke Engels lijkt, is niets minder waar. De herkomst van het woord barbecue komt dan ook niet uit Engeland, maar uit Frankrijk. Het land van de Bourgondiërs. Lang, lang geleden, zeg maar in de tijd van Asterix en Obelix, werden Franse zwijnen aan een braadspit geroosterd. In de volksmond werd zo'n braadspit "Erin bij de baard, eruit bij de staart" genoemd. De Franse vertaling luidt als volgt: "Barbe-et-queue" (baard=barbe, en=et, staart=queue). En aangezien de Fransen alle woorden aan elkaar plakken terwijl ze praten krijg je: Bar-B'et-queue.



De lekkere techniek van het barbecueën werd door de geschiedenis heen ook bekend in andere landen. Zo namen de Engelsen deze manier van braden over. Echter kunnen de Engelsen de U aan het eind van het woord niet uitspreken en zeggen ze Barbkjoe. Zodoende is de C in het woord gekomen en door de rest van de wereld overgenomen.

Voor een lekker stuk vlees voor de barbecue kunt u in onze winkel terecht. Kom langs of kijk op de site. Er is keus genoeg.



Fotohoekje



We zijn blij met onze tuin. We hebben er weer meer kleur in gekregen en de bijen, hommels, vlinders komen er graag aan het tevreden gezoem te horen.



Vlees bestellen

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