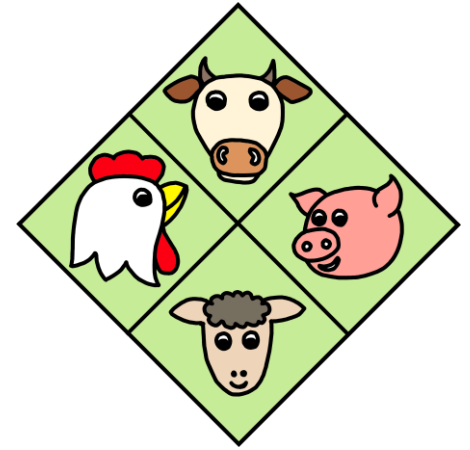


# Scharrelboerderij Wadwaai

Wadway 10, 1687 PP, Wognum

[www.scharrelboerderij-wadwaai.nl](http://www.scharrelboerderij-wadwaai.nl)

T: 06-53960268



## Geplande evenementen

----

Beste lezer,

November wordt ook wel de slachtmaand genoemd. Het weer wordt guurder, we kruipen meer om de warme houtkachel, terwijl er een heerlijk gerecht in de oven of op het fornuis pruttelt. De feestdagen komen zo zoetjes aan in zicht. We gaan weer sfeervolle tijd tegemoet

Veel leesplezier.

Annet, Gerard en Ronald

## Dierennieuws



### LEKKER LANG

Het mooie weer heeft tot gevolg deze herfst dat de dieren wat langer naar buiten kunnen.

Als de temperatuur goed is en het vooral droog blijft kunnen ze de wei nog in. Je ziet dus nog regelmatig koeien en varkens buiten rond scharrelen, gewoon om dat het even kan.

Lekker hoor!



## NAJAARSSCHOUW

De najaarsschouw is de grootste schouw van het jaar. Vanaf de derde maandag in oktober controleert het hoogheemraadschap of de sloten voldoende zijn onderhouden

Daarbij wordt gekeken:

- of de sloot voldoet aan het minimale doorstroomprofiel;
- of de aan- en afvoer van het water niet belemmerd wordt door waterplanten zoals riet en gras of door de begroeiing op de slootkanten;
- of de kunstwerken (zoals duikers, bruggen en dammen) voldoende schoon zijn gemaakt en in goede staat verkeren;
- en of er geen bomen, planten of takken over of in de sloot hangen.

Samen met de loonwerker voeren we deze klus uit, zodat we opgeruimd de winter in kunnen.

Nog meer nieuws

## Kennismaken met onze producten

### VARKENSLAPPEN



**Varkenslappen** worden gesneden van de varkensschouder en zijn goed te gebruiken als stooflapjes. Een varkenslap moet het niet van zijn uiterlijk hebben. Sterker nog, de plakken zien er wat 'rommelig' uit. Dit vlees is grover van draad. En vetter. Verder kenmerkt een varkenslap zich door een losse structuur. Maar ook door een geweldige smaak! Braad de varkenslap rustig aan met ruim boter en sudder deze gaar met gesloten deksel op laag vuur.

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



### OMA'S DRAADJESVLEES

De herfst is een heerlijke tijd voor stoofpotjes. We kregen onderstaand recept toegestuurd, dat we u niet willen onthouden. (voor 8 personen )

1 kg. Magere lappen	1 ltr. Runderbouillon
2 grote uien in grove stukken	1 blikje tomatenpuree
2 kruidnagels fijngestampt	2 laurierbladen
1/2 tl zwarte peper	1/2 tl kaneel
1/2 tl nootmuskaat	zout
50 gram boter	

#### BEREIDINGSWIJZE VAN DIT RECEPT

Zet een grote pan liefst met dikke bodem op het vuur en laat deze goed heet worden. Verhit de boter en laat deze goed verkleuren. Leg het vlees in de pan en draai of verplaats dit pas wanneer het een mooie bruine kleur heeft. Bak de andere kant ook mooi bruin. Draai het vuur lager en leg het vlees op een bord. Bak de uien kort aan en voeg er de tomatenpuree aan toe. Bak dit ook even mee. Voeg nu de bouillon en de kruiden toe en breng aan de kook. Roer goed door en zorg dat alle aanbaksel van de bodem los zijn. Voeg het vlees toe. Breng alles tot net onder het kookpunt en leg de deksel op de pan. Laat dit op een klein pitje minimaal 3 uur maar liefst langer stoven tot het vlees uit elkaar valt in draadjes. Laat indien nodig de jus inkoken tot gewenste dikte. Oma's draadjesvlees werd vroeger meestal geserveerd met gekookte aardappelen, zelfgemaakte appelmoes en kool, maar eet het zoals het jou lekker lijkt.

(bron: lekker tafelen.nl)



## Fotohoekje



Twee rammen broederlijk naast elkaar



Begin november de Suffolks vinden het prima zo...

### Vlees bestellen

Vlees bestellen gaat gemakkelijk via het bestelformulier op onze website:

[www.scharrelboerderij-wadwaai.nl](http://www.scharrelboerderij-wadwaai.nl)

of onder telefoonnummer 06-53960268.