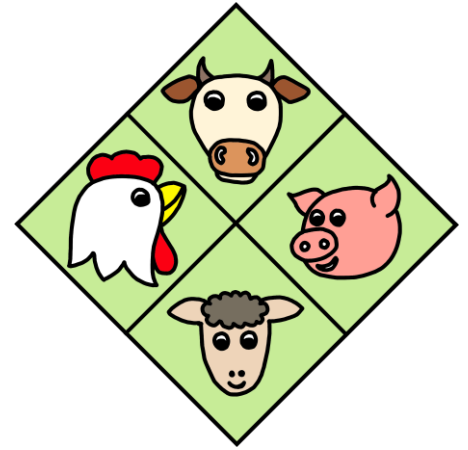


# Scharrelboerderij Wadwaai

Wadway 10, 1687 PP, Wognum

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

T: 06-53960268



## Geplande evenementen

---

Beste lezer,

Juni, het begin van de meteorologische zomer. Een koude periode in juni wordt Schaapscheerderskou genoemd. We zitten midden in het scheerseizoen. Daarnaast beginnen de jonge beesten op kracht te komen. Ze blijven steeds langer buiten. Het is een mooie tijd van het jaar.

Veel leesplezier.

Annet, Gerard en Ronald

## Dierennieuws



### NAAR BUITEN

De Biggen zijn inmiddels een maandje oud en nu het droger wordt gaan ze lekker naar buiten. Vol energie rennen ze vrolijk in het rond en als het tijd is om naar binnen te gaan vallen ze tevreden onder de lamp in slaap. En moeder beschouwt het allemaal rustig.



## SCHAPEN SCHEREN

Het is weer de tijd van het schapen scheren. Een schaap wordt eens per jaar geschoren en bij voorkeur als het droog is en het buiten alweer wat warmer wordt. Van april tot en met september is in Nederland dus gebruikelijk.

Wanneer een boer dat doet, bepaalt hij of zij zelf. Als het weer al een paar weken lekker is geweest is de wol minder vet en is het schaap makkelijker te scheren. Het scheren begint bij de kop, dan de romp en daarna de poten waarbij de kop vaak tussen de benen van de scheerder worden vastgehouden zodat hij de huid strak kan houden. Als je je schapen niet scheert, dan wordt de vacht te dik en te zwaar. Hierdoor kunnen schapen omvallen en/of huidziektes krijgen. Ook kan de wol een broedplaats worden voor parasieten. De scheerbeurt zelf is voor de schapen stressvol, maar die paar minuten eens per jaar zijn een stuk beter dan de gevolgen van niet-scheren.



Nog meer nieuws

## Kennismaken met onze producten

### LAMSSHOARMA



**Shoarma** is een gerecht uit het Midden-Oosten en wordt gemaakt van lamsvlees. Deze echte lamshoarma is in dunne reepjes gesneden en met kruiden op smaak gebracht. Het vlees is erg smaakvol en hoeft maar even gebakken te worden. Shoarma wordt vaak geserveerd in een pitabroodje met knoflooksaus en rauwkost.

De geschiedenis van shoarma gaat terug tot in 1800 met de uitvinding van de döner kebab. Het gerecht is onder de naam shoarma in de Ottomaanse tijd in de Palestijnse keuken opgenomen. Door Joodse immigranten werd het opgenomen in de Joodse keuken en vanuit Israël in Europa geïntroduceerd.

**Lamsshoarma** zijn bij ons verkrijgbaar.

Vraag er gerust naar als u onze winkel bezoekt.

### WEETJES OVER KIPPEN (4)

(bron; *Compassion in world farming*)



De kip is de meest voorkomende vogel op aarde. Met 21 miljard zijn er bijna drie keer zoveel kippen als mensen. Toch weten veel mensen maar weinig van kippen. Maar al te vaak wordt de kip weggezet als oninteressant of zelfs dom.

Maar niets is minder waar! Wist u bijvoorbeeld dat...

#### 9. Kippen een goed geheugen hebben

Kippen kunnen wel 100 soortgenoten herkennen en onthouden. Ze herkennen bovendien elkaars sociale status in de groep. In een natuurlijke omgeving leven kippen namelijk in een duidelijk sociaal systeem met een hiërarchie (pikorde). Ook is het bekend dat ze mensengezichten herkennen en onthouden.

#### 10. Kippen een heel gevoelige snavel hebben

Een kip gebruikt haar snavel niet alleen maar om te eten en te drinken, maar ook om voorwerpen te bewerken, om dingen op te sporen, een nest te bouwen en om zich te verdedigen. Vooral het uiteinde van de snavel is gevoelig door de vele zenuwuiteinden die hierin zitten.



### Fotohoekje



Er zijn inmiddels twee tomen met kuikens. De eerste groep loopt in de grote ren buiten.

Groep 2 moet nog even genoeg nemen met de Pagode...



### 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.