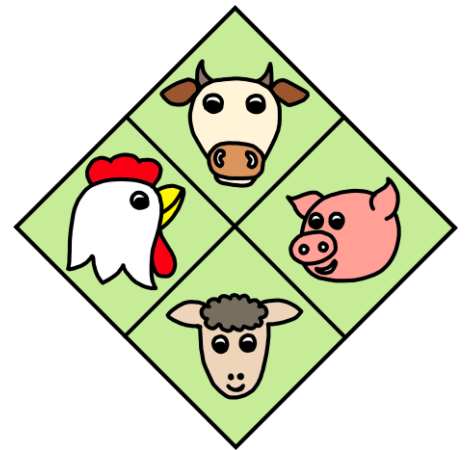


Scharrelboerderij Wadwaai

Wadway 10, 1687 PP, Wognum

www.scharrelboerderij-wadwaai.nl

T: 06-53960268



Geplande evenementen

Dierennieuws



RODE KONTEN

In het najaar als de dagen korter worden en de temperatuur lager wordt, wordt de bronst ingeleid. De schapen gaan in koppels bij de ram.

De ram draagt een dekblok, zo kan je goed zien of een schaap gedekt is.

Als alles goed gaat, worden begin maart de eerste lammetjes geboren.



Beste lezer,

November, ook wel de slachtmaand genoemd, omdat vroeger in november veel geslacht werd voor het komende winterseizoen. We zijn op de boerderij druk bezig met de voorbereiding op de winter. De dieren en de stallen worden klaargemaakt voor het 'binnen seizoen'. De voorraden zijn op orde gebracht en zo lang het kan gaat alles nog even naar buiten. We houden daarbij de weervoorspellingen nauwlettend in de gaten.

Veel leesplezier.

Annet, Gerard en Ronald

SCHEREN

Als de koeien weer naar binnen gaan in het najaar worden ze geschoren. Dat doen we voor de zorg van onze dieren.

Maar waarom moet je het vee eigenlijk scheren?

Alles wat er gebeurt met de vacht heeft invloed op het welzijn van de koe. Door het vee te scheren, gaan de dieren minder snel zweten. Dit is prettiger! Door te scheren worden koeien een stuk schoner. Een schonere vacht betekent een kleinere kans op infecties.

Dit maakt het voor de dieren erg belangrijk.



← De koeien staan klaar voor hun knipbeurt, met een prachtig resultaat. →



Nog meer nieuws

Kennismaken met onze producten

KALFS RIBLAPPEN



Riblap komt uit het ribstuk van het kalf dat zich bevindt tussen de dunne lende en de hals. Aan de ene kant van het ribstuk worden de entrecôtes gesneden en aan de andere kant worden de

riblappen gesneden. Riblappen hebben een enorm volle overheerlijke smaak, dit komt met name door de prachtige en unieke vetmarmering door het vlees (het vlees is dooraderd, waardoor het extra smaak heeft). De riblap is uitstekend geschikt om te grillen, bakken of op de bbq. Riblappen zijn bruikbaar als stoofvlees en zijn het meest malse stoofvlees van het kalf. Riblappen zijn vetter dan bijvoorbeeld sucadelappen en magere sudderlappen.

Kalfsriblappen zijn bij ons verkrijgbaar.

Vraag er gerust naar als u onze winkel bezoekt.



NOORD-HOLLANDSE BLAUWE

Hebt u al eens bij ons kippen gekeken. Er zijn drie weides met verschillende rassen. Op de eerste tref je de Noord-Hollandse Blauwe aan.

Het Noord-Hollands hoen, meestal Noord-Hollandse blauwe genoemd, is een kippenras uit Noord-Holland. Het is een

oorspronkelijk vleeskippenras. De Noord-Hollandse blauwe werd omtrent 1900 gecreëerd om aan de toenmalige grote vraag aan lichtgekleurd vlees in Amsterdam te voldoen. Omdat het Mechelse hoen in het ruige klimaat van Noord-Holland niet goed gedijde, werd op de basis van dit ras een kruisingsproduct gefokt met gebruikmaking van onder andere de Brugse vechter, Plymouth rock en lokale Hollandse landrassen. Vele jaren bleef het Noord-Hollands hoen een grote rol spelen in de productie van kippenvlees. Na de Tweede Wereldoorlog kreeg het ras echter grote concurrentie door Amerikaanse vleeskippen en hybridevleesrassen.

Het is een rustig ras, welke goed los kan rondlopen maar zich ook goed in een ren laat houden. Ze leggen mooie middelgrote eieren. In Nederland wordt het ras begeleid door de "Assendelfter en Noord-Hollandse Blauwen Club", die in 1981 opgericht werd.

(bron:wikipedia)



Fotohoekje



Een jong kalf. Pas geboren. Maar het weet als snel waar wat te halen is.



Het is er weer: Erwtensoep !!!!!!!

Vlees bestellen

Vlees bestellen gaat gemakkelijk via het bestelformulier op onze website:

www.scharrelboerderij-wadwaai.nl,

of onder telefoonnummer 06-53960268.