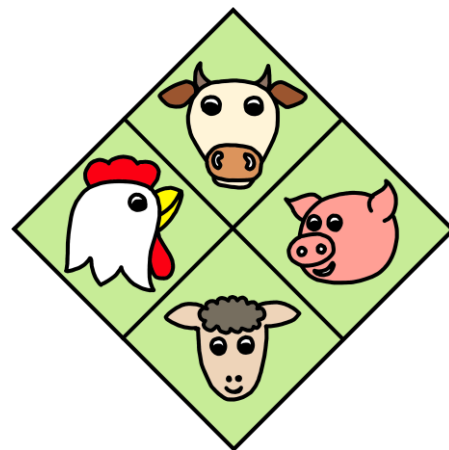


# Scharrelboerderij Wadwaai

Wadway 10, 1687 PP, Wognum

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

T: 06-53960268



## Geplande evenementen

---

Beste lezer,

December, de laatste maand van het jaar.  
Een wintermaand, de dieren blijven met uitzondering van de schapen binnen. Het is immers buiten vaak te nat.  
Tegen de kou zijn ze goed bestand.

We maken ons op voor de feestdagen.  
Kerst is een fijne periode die je met familie en vrienden doorbrengt. Lekker eten en genieten past daarbij.  
Dat is natuurlijk helemaal compleet met een heerlijk stuk vlees uit ons assortiment.

Veel leesplezier.

Annet, Gerard en Ronald

### Extra openingstijden

Nog even en de feestdagen staan weer voor de deur. Nu de laatste pepernoten zijn opgegeten, mag de kerstboom weer uitgezocht worden, de kerstversiering kan weer van de zolder worden gehaald en de straten worden versierd met flonkerende lichtjes. Een tijd vol gezelligheid, warmte, licht en heerlijk eten.



Om u de gelegenheid te bieden om een heerlijk stukje vlees voor de kerstmaaltijd in huis te halen is de winkel extra geopend **op maandag en dinsdag 23 en 24 december (tussen 09.00 en 16.00 uur)**  
*Weet u dat u vooruit kunt bestellen?*

*Dan zetten we het klaar zonder u teleur te stellen.*

## Dierennieuws



### VOL VERWACHTING...

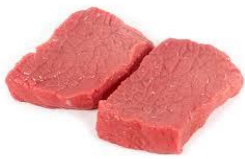
Komende week worden er nieuwe biggen verwacht. Rietje is tonnetje rond en er echt aan toe. Ze is inmiddels in de kraamkamer. Dan is het wachten tot ze gaat nestelen.

Vervolgens ploept er zomaar een toom biggen uit. We houden u via facebook op de hoogte van deze komende decemberbevalling



Nog meer nieuws

## Kennismaken met onze producten



### BIEFSTUK

**Biefstuk**, ook wel steak genoemd, is een benaming voor mals spiervlees van een rund of kalf. Er zijn verschillende soorten biefstuk die van verschillende delen van

het rund gesneden worden, elk met hun eigen kenmerken. De benaming is afkomstig van het Engelse beefsteak. Beef betekent rundvlees en steak slaat op een bepaalde manier van snijden. Deze benaming komt als verbastering in vele talen voor. De biefstuk wordt gebraden of gegrild. Bij het braden wordt onderscheid gemaakt tussen: rare (weinig doorbakken), medium (goed gebakken maar wel rood van binnen) en well-done helemaal doorbakken. Biefstuk behoort tot de meest geliefde vleessoorten.

**Onder andere Hollandse biefstuk en kogelbiefstuk zijn bij ons verkrijgbaar.** Vraag er gerust naar als u onze winkel bezoekt.



### SCHAPEN IN DE WINTER

Schape kunnen van nature heel goed omgaan met koude weersomstandigheden, door hun dikke grove bovenzacht, in combinatie met een dichte fijne ondervacht, voor extra isolatie.

Wolvet (lanoline) geeft meer bescherming en warmte, en werkt vochtafstotend. De wol is ademend waardoor het zelfs isoleert en warm houdt als het nat is.

Minder bekend is dat de hoeven van schape zijn aangepast; de ovale vorm van schapehoeven zorgt namelijk voor een efficiënte verspreiding van het gewicht over een groter oppervlak. Zo zakken ze niet diep weg in zachte sneeuw (of modder). De vorm zorgt er tevens voor dat sneeuw makkelijk tussen de hoeven uitvalt. Schape hebben daarnaast isolerende haren tussen de klauwen. De haren verminderen het contact tussen sneeuw en hoeven. De buitenlaag van de hoeven biedt bescherming tegen kou. En als klap op de vuurpijl hebben schape relatief weinig bloedvaten in hun pootjes, dat helpt tegen de kou. Als schape toch wat afkoelen, kruipen ze dicht op elkaar en houden elkaar warm.

Met vrieskou en sneeuw hebben – gezonde – schape geen enkel probleem. Dus kom maar op met de winter

(bron: [www.hetschaap.nl](http://www.hetschaap.nl))



## Fotohoekje



De feestdagen zijn in aantocht. Die breng je door met familie, vrienden of collega's, genietend van de heerlijkste gerechten. We begrijpen dat je graag indruk wilt maken met een feestelijk diner. Dan is vlees van Scharrelboerderij Wadwaal meer dan een goed idee...

Hebt u onze decemberflyer al gezien boordevol suggesties voor een overheerlijke kerstmaaltijd.



## Vlees bestellen

Vlees bestellen gaat gemakkelijk via het bestelformulier op onze website:

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

of onder telefoonnummer 06-53960268.