

Nieuwsbrief

Koeienpraat 01 van d.d. 28 februari 2022

Welkom

Welkom {{voornaam}} bij onze allereerste nieuwsbrief over lekker vlees. Maar zeker ook over koetjes en kalfjes. Leuk dat je heb aangemeld. Heb je na het lezen nog tips of op- en aanmerkingen, laat het me gerust weten.

Ons rundvlees



Voor maart staan er weer 2 koeien op de planning voor pakketten. De 1ste koe van 10 maart is inmiddels voor 100% gereserveerd. Voor de 2de koe op 24 maart kan nog gereserveerd worden.

Als blijkt dat een koe toch zwaarder is dan verwacht, dan zullen wij de klanten die als eerste opstaan voor de keer daarna, benaderen of ze hun pakket al eerder willen ontvangen.

Wilt u ook een pakket of een half pakket reserveren, dan kunt u dat doen door:

- whatsappen naar 06-25273313
- bellen naar 06-25273313
- email naar av@arieverweij.nl (beantwoorden deze email)

Agenda

Maart / April

10 maart 2022

18.00 - 19.00 uur
Ophalen van de bestelde pakketten
100% gereserveerd

24 maart 2022

18.00 - 19.00 uur
Ophalen van de bestelde pakketten
Hiervoor kan nog worden gereserveerd

14 april 2022

18.30 - 20.00 uur
Zomerkoe
Verkoop van losse producten gerelateerd aan de zomer, makkelijk eten en bbq.



Zomerkoe



Op 14 april 2022 hebben wij een zomerkoe. Wat is nou precies een zomerkoe? Met een zomerkoe

bedoelen wij losse producten welke gerelateerd kunnen worden aan de zomer. Denk daarbij aan beefburgers, rundersaucijsje of biefsaté. Heerlijk voor als je niet te lang in de keuken wilt staan en ook lekker voor op de bbq. Maar ook de grote stukken voor op de bbq of green egg, zoals bavette, picanha, wang, t-bone steak, tomahawk en short ribs.

De avond van de verkoop, is al het vlees nog vers van het mes. Onze slager is de hele dag bezig geweest om het in mooie stukken te snijden.

Na deze avond wordt het vlees ingevroren en vindt de verkoping plaats vanuit de vriezer.

Wil je een bestelling doorgeven van onze zomerkoe, app of mail het even.

Heb je speciale wensen, laat het weten, dan kijken wij of het mogelijk is.

Voorraad in de vriezer

De lijst met onze voorraad in de vriezer, is te vinden op de website. Maar je kan ook op de knop klikken voor de directe link.

[Klik hier](#)

Recept

Rundvleesbouillon

Bereiding

1. Pak een grote soeppan en leg de schenkel hierin. Giet er 2,5 à 3 liter water bij (met minder water wordt de bouillon wat sterker van smaak) en voeg de kruiden en specerijen toe.
2. Snijd de prei, ui en de winterwortel in grove stukken en doe die ook in de pan. Voeg ook naar smaak enkele geplette peperkorrels toe.
3. Breng dan alles aan de kook. Als het kookt, zet je het vuur zacht en laat je de soep ongeveer drie tot vijf uur zachtjes trekken. Voor oma's bouillon, laat het dan zeker 8 uur trekken.
4. Giet de soep door een zeef zodat alle grote onderdelen achter blijven in de zeef. Als je graag hele heldere bouillon wilt, kan je het ook filteren door een dunne theedoek of kaasdoek.
5. Het vlees van de schenkel kan je klein snijden en in de bouillon doen.
6. Het bouillon kan je in bakjes gieten en in de vriezer bewaren. Doe ook eens wat bouillon in ijsklontjeszakjes in de vriezer. Lekker makkelijk om een klein beetje te gebruiken door jus of sausjes.

Eet smakelijk!

Heerlijk om zo te eten, of om te gebruiken als basis voor andere soepen, sausjes en jus.

Ingrediënten

- 300 - 500 gram schenkel of soepvlees, of 500 gram mergpijpen
- 1 prei
- 2 ui
- 1 winterwortel
- 2 stelen bladelderij
- 2 hele laurierbladeren
- peperkorrels naar smaak



Stuur jouw recept in.

Heb jij een heerlijk recept met rundvlees? Een familierecept? Op kookstel of BBQ?

Koetjes en kalfjes



De koekalverij gaat gestaag zijn gang. Van de 52 drachtige koeien, moeten er nog 14 kalveren. Ging het de eerste weken hard met de bevallingen, zal er nu steeds meer tijd tussen gaan zitten. Op zich ook wel fijn, er is dan meer rust bij ons. Moeder en kalf worden eerst apart gezet, zodat ze kunnen houden of het kalfje wel wil en kan drinken en of moeder het toelaat. Maar met een record aan bevallingen, zitten de hokken snel vol en dan moet je schuiven. Er is in het begin veel met hekken gesjouwd.

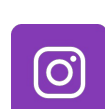
De koeien met kalfjes hebben nu 3 van de 4 vakken in de grote schuur tot hun beschikking. En overal waar je kijkt, zie je kalfjes liggen. Op het moment dat de koeien eten krijgen, zijn de vakken leeg. En daar maken de kalfjes dan dankbaar gebruik van. Ze rennen dan rond met hun staartjes in de lucht.

Een geweldig gezicht! En met zoveel van dat kleine spul, krijg je gewoon het lente gevoel.

Ook voor de dekstieren Marquis en Orel is het lente gevoel begonnen. Sinds afgelopen zaterdag loopt Marquis bij de koeien met de kalfjes in de grote schuur. Orel is naar de achterste schuur. Hij mag de vaarzen gaan dekken.

Koeien hebben ook een dracht van 9 maanden. Rond Sinterklaas zouden wij dus de 1ste kalfjes kunnen verwachten.

Vind ons op



De Beestenboel van Verweij
Westdijk 8
3247 LM Dirksland
06-25.27.33.13
av@arieverweij.nl

Deze e-mail is verstuurd aan {{email}}. • Als u geen e-mails meer wilt ontvangen, kunt u zich [hier afmelden](#). • U kunt ook uw [gegevens inzien en wijzigen](#). • Voor een goede ontvangst voegt u av@arieverweij.nl toe aan uw adresboek.

