

# Nieuwsbrief

Koeienpraat 06 van d.d. 28 juli 2022

## Welkom

Welkom {{voornaam}} bij onze nieuwsbrief over lekker vlees. Maar ook over de vakantie van onze koeien. En een speciaal item over kopen bij de boer. Heb je na het lezen nog tips of op- en aanmerkingen, laat het me gerust weten.

## Extra verkoopmomenten



Wij zijn open op afspraak (bel of app 06-25273313), ook 's avonds of in het weekend.

Extra verkoopmomenten meld ik ook op onze website, bij het hoofdstukje "los verpakt vlees", waar je ook de lijst vindt met de voorraad in onze vriezers.

Maar ... zie je de vlag aan de dijk staan, dan is de "winkel" ook open.

## Agenda

### Augustus

Er staat niets op de planning voor deze maand.

Volgende maand bekijken we het weer.

## Betalen

Betalen kan bij ons contant of door een betaalverzoek en de QR-code scannen.

Geen pin aanwezig

## Voorraad in de vriezer

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

[Klik hier](#)

We hebben geen vaste openingstijden voor de verkoop van ons vlees, omdat onze dag nooit hetzelfde verloopt. App of bel (06-25273313) van te voren even, zodat je zeker weet dat er iemand je kan helpen.

## Recept

### T-BONE STEAK MET GEGRILDE UIEN

Recept van Patty Hornsveld-Wageveld

#### Bereiding

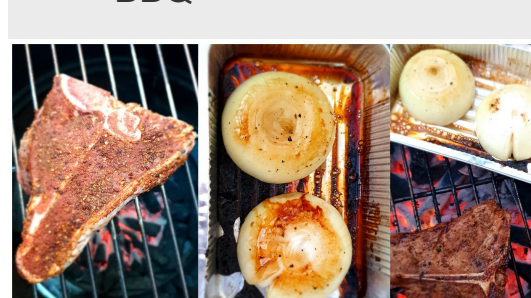
1. Haal de T-Bone minstens 1 uur van te voren uit de koelkast!
2. Grill eerst de uien, die hebben wat meer tijd nodig. Neem 2 grote uien, snijd ze doormidden.
3. Giet er honing overheen. Maal er zwarte peper overheen en leg op de gloeiendhete bbq. Een groente tray is handig hierbij maar aluminiumfolie werkt ook!
4. Grill de uien ong 10 minuten, let op ,laat ze niet verbranden.
5. En dan nu het klapstuk.....de T-Bone!
6. Kruiden naar smaak, Rositas heeft zalige kruiden voor rundvlees, Santa Maria ook. Maar eerlijk is eerlijk, een goede T-Bone doet het geweldig met alleen zout en versgemalen zwarte peper, zeker als je ook wat rookhout op de BBQ hebt.
7. Stook de bbq lekker op naar ong. 250 graden, het is tenslotte entrecote en ossehaas wat je gaat maken, dat hoeft zeker niet lang.
8. Heb je een kerntemperatuur meter zorg dan dat de temp op ong. 52 graden uitkomt voor medium rare ( anders ong, 2 minuten aan elke kant grillen) pak hem in in aluminiumfolie en laat hem een paar minuten rusten voordat je er mooie plakjes van snijdt.
9. Serveer met een halve ui, stokbrood en, als je dat wilt, een lekkere bbq saus naar smaak die je even verwarmt voor je hem over je steak giet.

Eet smakelijk!

#### Ingrediënten

- T-Bone steak
- 2 grote uien
- Honing
- Zwarte peper
- Zout
- Eventueel je favoriet steakkruident

- Rookhout
- BBQ



### Stuur jouw recept in!

Heb jij een heerlijk recept met rundvlees? Een (geheim) familie-recept? Te bereiden op het fornuis, oven of BBQ? Stuur hem in. Wie weet staat jouw recept de volgende keer wel in de nieuwsbrief.

## Nieuwsbrieven

Onze eerdere nieuwsbrieven teruglezen? Klik op de link hiernaast.

[Klik hier](#)

## Koetjes en kalfjes



De zomervakantie van onze koeien is in volle gang. Met deze temperaturen is het afzien aan de Costa la Dirksland. De brede waterpartijen in de gebieden verdampen als sneeuw voor de zon en veranderen naar hele gewone slootjes. De koeien hebben er zelf niet zo'n last van. Het franse ras kan wel wat hebben.

Terwijl alles rustig is, hadden we deze week onze handen vol aan Luci. Zij was uit het gebied De Breede Gooi ontsnapt. Na een paar uur was zij weer terug en kon de rust weer wederkeren.

Door het mooie, warme en prachtige weer, komt veel tegelijk van het land. Had je het anders achter elkaar, is het nu tegelijk. Zo hadden we pas het grasgemaaid. Dat moest in de balen en naar de stal. Maar ook graszaadhooi, natuurgras en capucijnderstro. En vorige week, de warmste dag van het jaar, hebben we het grootste deel van het stro binnengehaald.

Nee hoor, de mannen hier hadden niet zoveel last van een plaknacht. Ze kwamen tegen 4 uur pas thuis en om 6 uur ging de eerste wekker weer.

## Kopen bij de boer

Na alle protesten, demonstreren en actie's van de boeren, krijgen steeds meer burgers in de gaten dat er een gemeen spel wordt gespeeld op het pluche Den Haag. Gelukkig krijgen burgers het ook in de gaten dat het niet alleen de boeren betreft. Het stikstofprobleem komt neer op landje pik. En met de wet Verplaatsing Bevolking, is niemand meer zeker van zijn of haar bestaansrecht.

Het is maar een topje van de ijsberg hoe er wordt omgegaan met de boer. Regels, regels en regels en geen geld erbij. Met een maximaal aan uren en een minimum aan inkomsten voor de boer, maken de supers hun omzet bekend. Met hun miljoenenwinst vraag je je af waarom de boer er niet een paar centen bij kan krijgen.

Daarom hoor je steeds meer dat er rechtstreeks bij de boer gekocht moet worden. Maar waar vind je de boer?

### Fietsen voor mijn eten

De website: fietsenvoorjeeten.nl, tilmert landelijk al aardig aan de weg. Steeds komen er meer regio's bij. Onze regio heet:

[Fietsen voor m'n eten - Goeree-Overflakkee / 'n Bietje Gezond](#)

Naast de website, zijn ze ook actief op Facebook. Naast de boerenbedrijven, kunnen ook kleine stalletjes worden aangemeld. Dus heb jij altijd wel groente over uit je tuin, maak je jam of honing, meld je hier aan. Dan kunnen we jou ook vinden.

### Lekkerder bij de boer

De website: Lekkerder.nl. Met een app waarin je o.a. je eten kan bestellen of een boerderijwinkel in de buurt kan vinden, voeren ze op dit moment de hitlijsten in de Nederlandse Appstores aan.

Ook kan je hier mega veel (ca. 1600) boerderijwinkels vinden. Niet alleen op flakkee, maar ook ideaal als je in Nederland op vakantie gaat.

Hun motto: Samen maken we van Kopen bij de Boer, de normaalste zaak van Nederland.

### Zoek de boer

Op de website: zoekdeboer.nl/boerderijwinkels vind je ook enorm veel winkeltjes door het hele land. Maar dat niet alleen. Ook vind je er ruimtes waar je kan vergaderen of feesten. En wat te denken van een dagje uit? Ook dat vind je bij hun op de website. Ze hebben hun website zelfs aangevuld met logeren bij de boer. Hoe compleet wil je de boeren ervaring hebben?

### Diverse websites

[www.verkoopstalletjes.nl](http://www.verkoopstalletjes.nl)

[www.findfarm.nl](http://www.findfarm.nl)

[www.lekkersdichtbij.nl](http://www.lekkersdichtbij.nl)

[www.broodsmakelijk.nl](http://www.broodsmakelijk.nl)

[www.boerinderegio.nl](http://www.boerinderegio.nl)

## Back to school



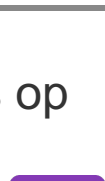
Kan je niet genoeg krijgen van koeien?

Dan hebben wij ook nog 2 hele leuke notitieboekjes voor je. Een lastige keuze, want neem je die met een schattig kalfje Gaby of met de 2 nieuwsgierige koeien Petra en Judith? Of toch allebei?

De notitieboekjes zijn in A5-formaat met harde kaft, 160 bladzijde en gelinieerd en kosten € 8,00 per stuk.

Versturen is ook mogelijk, dit kost € 4,25.

Vind ons op



De Beestenboel van Verweij

Westdijk 8

3247 LM Dirksland

06-25.27.33.13

au@arieverweij.nl

Deze e-mail is verzonden 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](mailto:av@arieverweij.nl) toe aan uw adresboek.

