

# Nieuwsbrief

Koeienpraat 09 van d.d. 28 oktober 2022

## Welkom

Welkom {{voornaam}} bij onze nieuwsbrief over lekker vlees. Maar ook over ons aanstaande slachtseizoen. Tot en met mei zullen wij weer pakketten verkopen.

Heb je na het lezen nog tips of op- en aanmerkingen, laat het me gerust weten.

## Ons rundvlees - pakketten



Voor november staan er weer 2 koeien op de planning voor pakketten. En zoals ieder jaar komen er zoveel reserveringen binnen, dat ze gelijk uitverkocht zijn. En dat is voor ons natuurlijk wel fijn.

Iedereen die zich heeft opgegeven, krijgt begin november persoonlijk bericht.

## Prijsverhoging

Helaas kunnen wij ook niet anders dan onze prijzen verhogen.

Mede door hogere slachtkosten (hoofdzakelijk energie van de slachterij), toeslag brandstofkosten van de loonwerker, duurder voer e.d. zullen wij de prijzen vanaf 1 november verhogen.

De nieuwe prijzen zullen begin november bekend worden gemaakt en zal o.a. op de website worden gezet.

Het verpakte vlees wat al in onze vriezer ligt, blijft gewoon de oude prijs. Dus pak nog snel je kans, want de voorraad dunt hard uit.

## Agenda

### November / December

**24 november 2022**

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

**1 december 2022**

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

**1 december 2022**

18.30 - 20.00 uur  
Verkoop van vers vlees.

### Januari

**19 januari 2023**

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

## 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

### GOULASHOEP

Recept van Jessica Zwinkels

#### Bereiding

1. Haal het vlees een half uur van te voren uit de koelkast.
2. Verhit alvast de bouillon (voor recept zie nieuwsbrief 01). En laat sudderen op een warmhoudplaatje.
3. Snipper de ui en de knoflook. Verhit de boter in een soeppan en fruit de ui zachtjes in 5 minuten glazig, met op het laatst ook even de knoflook.
4. Snij intussen het vlees in dobbelstenen en bestrooi met zout en peper.
5. Schuif de ui opzij, doe het vlees in de pan en laat op hoog vuur al omscheppend een paar minuten aanbakken.
6. Strooi paprikapoeder, karwij, komijn en cayenne erover, bak eventjes mee.
7. Strooi de bloem erover, schep goed door.
8. Doe het blik tomaten erbij en duw ze kapot met een lepel.
9. Doe de hete bouillon en wat zout erbij, breng aan de kook en laat met deksel op de pan heel zachtjes sudderen.
10. Snij de geschilde aardappels in blokjes en de paprika in stukjes. Doe ze na anderhalf uur in de soep en laat nog eens 30 minuten zachtjes pruttelen.

Eet smakelijk!

### Ingrediënten

- 500 gr riblappen
- 1 ltr runderbouillon
- 3 vastkokende aardappels
- 1 rode paprika
- 2 uien
- 2 knoflooktenen
- zout
- peper
- 2 el paprikapoeder mild
- 1 tl karwijzaad
- 1 tl komijnpoeder
- 0,5 tl cayennepeper
- 25 gr boter
- 1 volle el bloem



## Stuur jouw recept in!

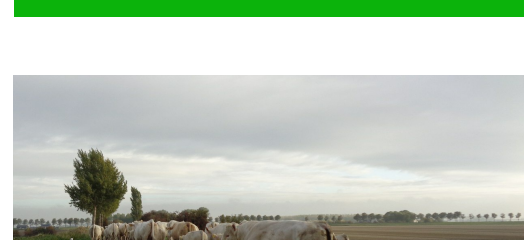
Heb jij een heerlijk recept met rundvlees?

Een (geheim) familierecept?

Te bereiden op het fornuis, oven of BBQ?

Stuur hem in. Wie weet staat jouw recept de volgende keer wel in de nieuwsbrief.

## Koetjes en kalfjes



Voor onze kudde zit de zomervakantie erop. Nog even blijven de groepen bij elkaar zoals ze in de gebieden liepen. Dan gaan toch echt de kalfjes van de moeders af. Zeker voor de oudere stiertjes wordt het tijd. Sommige trekken al hun 'wapen'. De oudste kalfjes zijn bijna 11 maanden. Ook de dekstieren gaan op verlof. Zij mogen straks oppas spelen voor de jongere stiertjes.

De jonge dames gaan apart in een hok. Want samen met de stiertjes zou de kans op tienerzwangerschappen alleen maar vergroten. Want dat is hun natuur ...

Ook zullen we de koeien op drachtigheid controleren. Koeien die niet drachtig zijn gaan ook uit de kudde. Zo blijven alleen de aanstaande moeders over. Nog even kunnen zij (en ook wij), genieten van de rust.

## Kalender 2023



Dol op koeien en kan je er wel een heel jaar naar kijken? Onze enige echte koeienkalender 2023 van "De Beestenboel van Verweij" is weer te verkrijgen. Met prachtige foto's van onze koeien, passend bij de tijd van het jaar.

De kalenders zijn A4-formaat en kosten € 10,00 per stuk. Versturen is ook mogelijk, dit kost € 4,25.

## Back to school



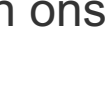
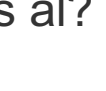
Kan je niet genoeg krijgen van koeien?

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.

Volg je ons al? Je kan ons vinden op:



De Beestenboel van Verweij

Westdijk 8

3247 LM Dirksland

06-25.27.33.13

av@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.

