

**'Beleef en Proef het Schoonebeeker Schaap'
Schaapskooi Ottoland, te Ottoland
Tweede Paasdag, 21 april 2014, van 13.00 – 17.30 uur**



"Volgens kenners ben ik veelkleurig met een langharige vacht. Ik heb een typische Romeinse (gebogen) neus, en sta hoog benig in het leven. Ik heet zeldzaam te zijn. Mijn inzet is veelzijdig. Zoals het selectief begrazen van heideveld of gras. Maar ik laat mij graag drijven in groepsverband en mijn vacht is mooi te verwerken tot vilt. Mijn vleesopbrengst is behoorlijk en culinaire kenners prijzen mijn wildachtige smaak. De consument moet mij en mijn vlees weer leren kennen. Kom met mij en mijn 400 kuddegenoten, jong en oud, kennismaken".

Programma

- 13.00 uur: Inloop en ontvangst met koffie/thee/huisgemaakte kruidcake.
- 13.30 uur: Welkom en reizen met eigen vervoer naar de schaapskudde (= 10 min. auto).
- 14.00 uur: Schaapsherder Huug Hagoort neemt ons mee op pad met zijn kudde. Kennismaking met de schaapsherder, de Schoonebeeker schapen en lammeren, de honden, het begrazen, het fokken, de omgeving etc..
- 15.30 uur: Met eigen vervoer terug naar de Schaapskooi.
- 15.40 uur: Uitgebreide proeverij van schaaps- en lamsvlees, met nadere informatie of verdiepend gesprek. Ook kan de schaapskooi worden bekeken.
- 17.30 uur: Afsluiting.

Locatie

We zijn te gast bij Schaapskooi Ottoland van gastvrouw Cocky Hagoort en herder Huug Hagoort. Adres: A 89, 2975 BD Ottoland. www.schaapskooiottoland.nl

Kosten en aanmelden

Voor catering en locatie vragen we een bijdrage van € 22,50 p.p. voor Slow Food-leden en € 27,50 p.p. voor niet-Slow Food-leden.

Graag zo spoedig mogelijk opgeven, in verband met het beperkt aantal plaatsen, via groenehart@slowfood.nl. De aanmelding is definitief na overmaking van het geld, op rekeningnummer: IBAN NL52 TRIO 0198 4949 55 van Slow Food Convivium Groene Hart, Uithoorn, o.v.v. 'Het Schoonebeeker schaap'.

Voor informatie/vragen: groenehart@slowfood.nl of 06-50631942.