

SŁOWO WSTĘPU..

Szanowni Państwo,

Rok 2010 to rok wielu zmian w Fermie OLDAR. Właśnie rozpoczynamy przygotowywany od dawna proces zmiany wzorów opakowań naszych jaj. Dla Państwa oznacza to przede wszystkim nowe, bardziej atrakcyjne produkty. Jako pierwsze na rynku pojawią się „Jaja z Sokołowa”, które przedstawiamy już dziś. A to dopiero początek!

Stałym elementem naszej działalności są innowacja, rozwój i współpraca badawcza z Instytutem Technologiczno-Przyrodniczym w Poznaniu, dlatego z przyjemnością zapraszam Państwa do lektury krótkiego wywiadu z Panią Docent Joanną Sobczak. Wreszcie rok 2010 to pojawienie się naszego Newslettera, który mamy nadzieję będzie Państwa stałą lekturą i atrakcyjnym źródłem wiedzy.

Z serdecznymi
pozdrowieniami
Aleksandra Dębska
Prezes Fermi OLDAR

JAJA Z SOKOŁOWA

Już w lipcu na półkach sklepowych pojawią się **Jaja z Sokołowa!** Wychodząc naprzeciw zmieniającym się potrzebom naszych klientów, stworzyliśmy zupełnie nowy produkt. Wiedząc jak ważna jest pewność jakości i świeżości kupowanych jaj, zaprojektowaliśmy jasne i wyróżniające się opakowania, które pozwolą Państwu łatwiej odnaleźć nasz produkt pośród konkurencyjnych marek. W dzisiejszych czasach na rynku liczą się tylko te produkty, które każdorazowo spełniają wysokie oczekiwania swoich klientów – to właśnie nasza ambicja! **Jaja z Sokołowa** Fermi OLDAR to gwarancja najbardziej starannie wyselekcjonowanych jaj na rynku.

Zapraszamy do sklepów!





Wywiad z Panią Docent Dr habilitowaną **Joanną Sobczak**:

Pani Docent, Instytut Technologiczno-Przyrodniczy współpracuje z Firmą OLDAR już od 4 lat, na czym dokładnie polega ta współpraca?

Współpraca rozpoczęła się od oceny urządzenia i metody dezynfekcji skorup jaj spożywczych przez naświetlanie promieniami UVC, wykorzystywanej w procesie obróbki jaj przez firmę. Obie firmy dalej współpracowały w zakresie udoskonalenie procesu kondycjonowania jaj.

Na czym polega ocena skuteczności dezynfekcji jaj?

Ocenę skuteczności metody w trakcie wstępnych badań urządzenia wykonywano w Zakładzie Mikrobiologii Lekarskiej Akademii Medycznej w Poznaniu. Badania techniczne przeprowadzone w ITP były podstawą przeprojektowania i modernizacji urządzenia naświetlającego. Skuteczność dezynfekcji skorup jaj wykonywanej w zmienionym urządzeniu sprawdzono i potwierdzono eliminacją mikroflory bakteryjnej. (Badania wykonywano w PZH w Poznaniu)

Czy proces dezynfekcji ma jakikolwiek wpływ na walory smakowe bądź odżywcze jaj?

Naświetlanie UVC w żaden sposób nie zmienia jakichkolwiek właściwości i walorów jaj spożywczych.

Jaką ocenę skuteczności otrzymały maszyny dezynfekujące w Firmie OLDAR?

Analiza wiedzy i doniesień naukowych dotyczących stosowania różnych metod dezynfekcji jaj spożywczych pozwala bardzo wysoko ocenić skuteczność uzyskaną w urządzeniu naświetlającym Fermi OLDAR.

Jak można ocenić proces dezynfekcji jaj ultrafioletem stosowany w innych firmach tego typu?

Bakteriobójcze działanie promieniowaniem UVC jest zmienne i zależy od bardzo wielu czynników. Nie mogę wypowiadać się na temat skuteczności tej metody stosowanej przez inne urządzenia, ale dokładna znajomość pewnych zależności, rozwiązań konstrukcyjnych naświetlaczy oraz haseł reklamowych i „świadectw” przedstawianych potencjalnym kontrahentom pozwala mi potwierdzić niepodważalne efekty dezynfekcyjne urządzeń stosowanych w Firmie OLDAR. Z dużym prawdopodobieństwem mogę zaryzykować stwierdzenie, że uzyskujecie Państwo „najczystsze jaja” na rynku.

Czy naszą maszynę dezynfekującą można uznać za urządzenie innowacyjne?

Z pewnością Wasz naświetlacz UVC można określić urządzeniem innowacyjnym, tym bardziej że wprowadzone zmiany modernizacyjne kilkakrotnie podnoszące skuteczność dezynfekcji zostały objęte ochroną patentową.

Dziękujemy za rozmowę.

Dziękuję.

Rozmawiała Anna Sapieha.

Jajecznicza Supermana :-)

średniotrudne

przygotowanie: 20 minut

Co będzie potrzebne:

- duża patelnia
- drewniana łyżka
- deska do krojenia

Składniki:

- 7 jajek
- 150g pomidorów z puszki
- 250ml oliwy z oliwek
- 100g czarnych oliwek
- cebula
- czerwona papryka
- świeże zioła (do wyboru)
- sól
- pieprz

1. Zaczynamy od siekania cebuli. Na patelni rozgrzewamy 125ml oliwy, dodajemy cebulę. Czekamy aż się zeszkli. W międzyczasie siekamy zioła i paprykę.

2. Dodajemy pomidory z puszki i mieszamy. Wrzucamy zioła, paprykę. Dolewamy resztę oliwy i czekamy aż danie się rozgrzeje. Następnie wbijamy jajka i bardzo dokładnie mieszamy.

3. Na koniec solimy, pieprzymy - według uznania- oraz dodajemy oliwki. Mieszamy.

Lody dla ochłody :)

średniotrudne

przygotowanie: 45 minut

Co będzie potrzebne:

- garnek
- mikser
- trzepaczka
- 2 miski
- 2 formy np. prostokątne
- folia do żywności

Składniki:

- 8 jaj
- litr mleka
- 300g śmietany
- laska wanilii
- 300g cukru

1. W pierwszej misce ubijamy żółtka z cukrem. W drugiej ubijamy śmietanę. Do garnka wlewamy mleko i dodajemy wanilię. Rozgrzewamy, ale nie gotujemy. Wyjmujemy wanilię.

2. Do miski z żółtkami i cukrem wlewamy powoli mleko. Dokładnie mieszamy i ubijamy. Dodajemy śmietanę. Masę wlewamy do formy i wkładamy do zamrażalki na 30 minut.

3. Wyjmujemy formę, a ciecz mieszamy i przelewamy do drugiej formy. Przykrywamy folią i ponownie wkładamy do zamrażalki.

4. Lody można podawać z szarlotką i różnymi ciasteczkami.

Gotuj z jajem – co tydzień nowy przepis na [blogu kulinarnym Fery OLDAR :-\)](#)