



Bo życie z jajem jest piękne!

Sokołów, luty 2011

SŁOWO WSTĘPU..

Szanowni Państwo,

Cieszymy się, że możemy Państwu zaprezentować kolejny nowy produkt Fery OLDAR Jaja Ściółkowe z Sokołowa, które trafiły do sklepów pod koniec lutego. Jesteśmy dumni z tego jak dużym zainteresowaniem cieszy się nowoczesny design naszych opakowań. Korzystając z okazji, chciałabym serdecznie zaprosić Państwa do odwiedzenia naszego stoiska na targach Euro Gastro w Warszawie.

Z serdecznymi
pозdrowieniami,
Aleksandra Dębska
Prezes Fery OLDAR



Co nowego w Fermie OLDAR?

Serdecznie zapraszamy na spotkania z Tomaszem Jakubiakiem, kucharzem i dziennikarzem kulinarnym, związanym na co dzień z programem „Dzień dobry TVN”, który przeprowadzając szkolenia propagujące zdrowe żywienie współpracuje z Fermą OLDAR i marką Jaja z Sokołowa. Spotkania z panem Tomaszem odbywają się na targach, w szkołach, przedszkolach – wszelkich punktach gastronomicznych, więcej informacji na stronie: www.tomaszjakubiak.pl





Już w marcu będzie można nas spotkać na Targach EuroGastro....

Serdecznie zapraszamy Państwa na najbliższe Targi EuroGastro, które odbędą się w dniach 23-25 marca 2011 roku. Ferma OLDAR będzie jednym z wystawców. Zaprezentujemy nasz innowacyjny produkt „Jaja dezynfekowane z Sokołowa”, które cieszą się ogromną popularnością wśród przedstawicieli rynku HoReCa.

Drogi Kliencie, czy wiesz że...?

Treść jaja zawiera najwyższej jakości białka w porównaniu do wielu innych produktów oferowanych na rynku żywności. Odgrywają one ważną rolę w zaspokajaniu głodu ludzi i w kontrolowaniu pobierania kalorii oraz w utrzymaniu masy ciała, zapewniając zdrowie konsumentowi.

Ciężarnym kobietom zapewniają prawidłowy rozwój płodu oraz zmniejszają ryzyko urodzenia noworodka o zbyt małej masie ciała.

Naturalne barwniki znajdujące się w żółtku jaja wspomagają prawidłowy wzrok oraz zmniejszają ryzyko pojawienia się degeneracji żółtej plamki siatkówki oka, która przyczynia się do występowania zaćmy, a nawet nieodwracalnej ślepoty.

Witamina D chroni Nas przed chorobami, zmniejsza o:
33% ryzyko wystąpienia chorób naczyń wieńcowych serca,
55% ryzyko wystąpienia 2 typów cukrzycy
Jajko jest naturalnym źródłem witaminy D

Jajo źródłem choliny – odżywczego składnika, zapewniającego przebieg większości podstawowych funkcji życiowych, takich jak sprawne działanie mózgu czy systemu nerwowego.

Cholina jest bardzo ważna dla ciężarnych i karmiących piersią, ponieważ ma pozytywny wpływ na rozwijający się płód, a u noworodka na rozwój mózgu i kręgosłupa oraz na zdolność do zapamiętywania i uczenia się. Zapobiega również nowotworom piersi.



Omlet z mozzarellą na obiad lub kolację

średnio trudne
przygotowanie: 20 min.

Składniki:

- 7 jaj
- 2 mozzarella
- masło do smażenia
- 10 łyżek mąki
- 10 łyżek mleka
- sól

1. W misce ubijamy trzepaczką jajka z mąką, mlekiem i szczyptą soli. Ubijamy aż utworzy się gładka masa.

2. Mozzarellę kroimy na plastry. Na patelni rozpuszczamy masło i wlewamy jedną łyżkę wazową. Gdy omlet się podsmaży, kładziemy na nim ser i składamy na pół. Zostawiamy na 30 sekund i zdejmujemy z patelni.
I tak kilka razy....

1. W misce mieszamy dokładnie mąkę mleko i jajka tak, by powstała gładka gęsta masa.

2. Myjemy i obieramy jabłka. Kroimy je na duże i płaskie plastry.

3. Do masy dodajemy plastry jabłek i żurawinę suszoną. Delikatnie wszystko mieszamy.

4. Na patelni rozgrzewamy olej.

5. Dużą łyżką nakładamy na patelnię placuszki. Smażymy na głębokim oleju po ok. minucie na każdą stronę.

6. Usmażone placuszki odkładamy na talerz i przekładamy papierem śniadaniowym lub ręcznikiem papierowym (dla odsączenia nadmiaru tłuszczu).

7. Usmażone i odsączone placuszki wkładamy na duży talerz i posypujemy odrobiną cukru pudru

Słodki placuszki z jabłkami i żurawiną

łatwe
przygotowanie: ok 25 min.

Składniki:

- 2 średnie jabłka
- 2 jajka
- szklanka mleka
- szklanka mąki
- pół szklanki żurawiny suszonej
- cukier puder
- olej (do smażenia)