



Bo życie z jajem jest piękne!

Sokołów, sierpień 2010

SŁOWO WSTĘPU..

Szanowni Państwo,

Sierpień to kolejny miesiąc, w którym nasza firma przeprowadza innowacje i zmiany mające na celu usprawnić funkcjonowanie firmy, a przede wszystkim jeszcze bardziej usatysfakcjonować naszych wymagających klientów. Powoli przygotowujemy się też do targów Polagra Food w Poznaniu oraz jesiennej akcji promującej nasze nowe produkty. Zachęcam Państwa do lektury naszego newslettera, ponieważ znajdą tu Państwo ciekawe informacje dotyczące naszej firmy i nie tylko.

Z serdecznymi
pозdrowieniami,
Aleksandra Dębska
Prezes Fermy OLDAR

KOLEJNE NOWE PRODUKTY

Pod koniec lipca na półkach sklepowych pojawił się nasz nowy produkt, Jaja z Sokołowa, o których informowaliśmy Państwa w poprzednim newsletterze. Nasze jasne i wyróżniające się opakowania coraz bardziej zdobywają serca klientów.

Jeszcze w sierpniu zaprezentujemy Państwu nowe Jaja z wolnego wybiegu. Liczymy, że po raz kolejny zaskoczycie Państwa naszymi nowoczesnymi i przejrzystymi opakowaniami, które z łatwością będzie można odnaleźć na sklepowych półkach.

Zapraszamy i życzymy smacznego!



Co nowego w Fermie OLDAR?

- We wrześniu zapraszamy na spotkanie na Międzynarodowych Targach w Poznaniu Polagra Food. Nasze stanowisko będzie mieściło się na stoisku Krajowej Rady Drobiarstwa, jeżeli chcecie Państwo już dziś umówić się z nami na rozmowę prosimy o kontakt na adres anna@oldar.pl. Do zobaczenia!
- W sierpniu w naszej firmie zostały przeprowadzone aż cztery audyty kontrolne. AgroBioTest przeznaczony dla firm produkujących żywność ekologiczną, HACCP oraz ISO a także audyt Wojskowej Inspekcji Weterynaryjnej. Podczas kontroli każdego z tych audytów nie stwierdzono żadnych uchybień ze strony naszej firmy a oceny, które otrzymaliśmy były każdorazowo maksymalne z możliwych.
- W celu jeszcze lepszej i sprawniejszej obsługi naszych klientów w ostatnim miesiącu do grona pracowników Biura Obsługi Klienta Fermi OLDAR dołączyła Katarzyna Piwońska i Maria Gorzelak. Witamy i życzymy powodzenia!

CIEKAWOSTKI 😊

Czy wiesz że...

..jaj nie należy gotować dłużej niż 10 minut? Dłuższe gotowanie powoduje powstawanie między białkami, tłuszczami i węglowodanami, opornych kompleksów nie trawionych przez człowieka (tzw. reakcja Maillarda). Przez zbyt długie gotowanie z białka wydziela się kwas siarkowy, który reaguje z żelazem zawartym w żółtku, powstaje siarczek żelaza, co niekorzystnie wpływa na zapach jaja, a wokół żółtka powstaje ciemna obwódka.

Pamiętaj: Gotuj jaja nie dłużej niż 10 minut!

...według wstępnych danych GUS, całkowita produkcja jaj w 2009 roku wyniosła 614 tys. ton i była o 4% większa niż w roku poprzednim. Produkcja jaj konsumpcyjnych wzrosła do poziomu 554 tys. ton tj. o 7,3%. W 2008 roku tempo wzrostu produkcji jaj konsumpcyjnych było prawie dwukrotnie wyższe i wyniosło 7%.

Podobnie jak w latach poprzednich również w 2009 roku zwiększały się obroty handlu zagranicznego jajami spożywczymi. W relacji do 2008 roku import jaj wzrósł do 32 tys. ton, tj. o 60%, co stanowiło 7,5% krajowej konsumpcji i 20% eksportu jaj. Eksport ukształtował się na poziomie o 20% wyższym niż przed rokiem i wyniósł 160 tys. ton. Jego udział w produkcji jaj konsumpcyjnych wzrósł do prawie 29%. Jest to obecnie główny czynnik pobudzający, gdyż zużycie jaj w kraju, w tym na cele konsumpcyjne zwiększyło się tylko o 1%.

Przepisy z jajem!

Kotlety z kalafiora jako przykład jarskiego dania

przygotowanie: łatwe /ok 50 minut

Co będzie potrzebne:

- duży garnek
- durszlak
- duża miska
- talerz
- patelnia

Składniki:

- 2 jajka
- kalafior
- bułka tarta
- olej
- koperek
- sól / vegeta
- pieprz

1. Najpierw dokładnie myjemy kalafior. Następnie gotujemy go w osolonej wodzie. Kiedy zmięknie, odcedzamy w durszlaku i czekamy aż wystygnie.

2. Kalafior przekładamy do miski i zgniatamy na miazgę. Następnie dodajemy jajka, sól, pieprz, koperek i bułkę tartą - w takiej ilości, by wszystkie składniki się złączyły. Mieszamy.

3. Na talerz wsypujemy bułkę tartą. Z kalafiora formujemy kotleciki średniej wielkości i obtaczamy w bułce tartej. Rozgrzewamy olej na patelni i smażymy kotleciki z obu stron na małym ogniu.

Słodkie gofry na deser lub kolację

przygotowanie: łatwe /ok. 50 minut

Co będzie potrzebne:

- gofrownica
- mikser
- 2 miski
- łyżka wazowa

Składniki:

- 2 jajka
- 50g stopionego masła
- 180g mąki pszennej pełnoziarnistej
- 270ml mleka
- 2,5 łyżki cukru (najlepiej brązowego)
- szczypta soli

1. Do pierwszej miski wsypujemy mąkę, cukier, sól, masło, żółtka i trochę mleka. Miksujemy dodając powoli resztę mleka.

2. Myjemy mikser i włączamy gofrownicę - najlepiej na największą moc. W drugiej misce ubijamy białka z odrobiną soli na sztywno. Dodajemy do ciasta i dokładnie mieszamy.

3. Ciasto nabieramy łyżką wazową i rozprowadzamy równomiernie na gofrownicy. Pieczemy ok. 6 minut.

4. Gofry same w sobie są słodkie, łakomczuchy jednak mogą dodać cukier puder, dżem, owoce lub bitą śmietanę.

Gotuj z jajem – co tydzień nowy przepis na [blogu kulinarnym Fermy OLDAR](#)