



Bo życie z jajem jest piękne!

Sokołów, styczeń 2011

SŁOWO WSTĘPU..

Szanowni Państwo,

Nowy 2011 rok rozpoczęliśmy z nową energią i optymizmem. Zapraszam Państwa serdecznie do współpracy z Fundacją Śniadanie Obiad Kolacja, którą po długich przygotowaniach powołaliśmy do życia w grudniu 2010 roku. Więcej informacji o fundacji w Newsletterze oraz na stronie internetowej. Na początku roku do sklepów trafiły Jaja Wielozbożowe z Sokołowa w nowych opakowaniach, rozszerzając tym samym gamę naszych nowych produktów.

Z serdecznymi
pозdrowieniami,
Aleksandra Dębska
Prezes Fermi OLDAR



Co nowego w Fermie OLDAR?

„Jasełka z Kasią Kowalską” w Polskim Radiu. Na początku stycznia jak co roku wsparliśmy akcję charytatywną inicjatywy Artura Wolskiego - www.entropiaslowa.pl. Prawie 300 dzieci otrzymało od nas niezbędne przybory szkolne.





Awanse, awanse!

W związku z dynamicznym rozwojem firmy i w obliczu nadchodzących wyzwań zarząd Fermy OLDAR powołał panią Anetę Boruszewską na stanowisko Dyrektora Operacyjnego, pan Daniel Pajak awansował na stanowisko Asystenta Dyrektora Operacyjnego, a do działu obsługi klienta dołączyły Dorota Golińska oraz Joanna Kociołek. Gratulujemy i życzymy samych sukcesów!

W styczniu powstała Fundacja Śniadanie Obiad Kolacja

W styczniu 2011 rozpoczęła działalność Fundacja Śniadanie Obiad Kolacja. Głównym celem fundacji jest podnoszenie świadomości społecznej w zakresie zdrowego trybu życia oraz promowanie dobrych nawyków żywieniowych. Projekty realizowane i wspierane przez fundację będą podnosić kwalifikacje nauczycieli w zakresie edukacji zdrowotnej uczniów oraz kucharzy i osób pracujących w gastronomii w temacie zdrowej żywności. Istotnym elementem wszystkich działań fundacji będzie dotarcie do ludzi młodych i przygotowanie ich do roli świadomych konsumentów. Fundacja Śniadanie Obiad Kolacja zamierza wspierać i angażować się w inicjatywy popularyzujące zasady racjonalnego odżywiania skierowane do młodych Polaków. Więcej: <http://www.sniadanieobiadkolacja.pl>

W skład Rady Programowej fundacji wchodzi Agata Lewandowska, dietetyk-psycholog, oraz Artur Wolski, szef inicjatywy Entropia Słowa. Partnerami merytorycznymi fundacji są Centrum Psychodietetyki RÓWNOWAGA oraz inicjatywa społeczna Entropia Słowa.

Fundatorem Fundacji Śniadanie Obiad Kolacja jest Ferma OLDAR.

Zwiększyliśmy obroty o 20% - na koniec zapraszamy do lektury wywiadu z Prezes Aleksandrą Dębską w Portalu Spożywczym:

[Na rynku działają przedsiębiorstwa oferujące imitację produktów z Oldaru czy innych liderów rynku. Jednak ich jaja nie spełniają norm - mówi w rozmowie z serwisem portalspozywczy.pl Aleksandra Dębska, prezes Oldaru.](#)

rozmawiał, Łukasz Rawa.

Soczyste kotleciki na obiad

średniotrudne

przygotowanie: 30 minut

Co będzie potrzebne:

- wyciskacz do czosnku
- duża miska
- trzepaczka
- blacha
- papier do pieczenia
- pędzelek
- olej

Składniki:

- jajko
- 500g mięsa mielonego wołowego
- łyżka bułki tartej
- 2 ząbki czosnku
- mielona papryka
- suszony koperek
- sól
- pieprz

1. Nastawiamy piekarnik na 190 °C. Do miski wlewamy jajko i je ubijamy. Następnie wrzucamy mięso, dodajemy bułkę tartą, sprasowany czosnek, paprykę, koperek, sól i pieprz.

Wszystko mieszamy rękoma.

2. Na blaszce kładziemy papier do pieczenia i natłuszczamy go pędzelkiem.

Z mięsa formujemy kotleciki - małe albo duże, jak kto woli. Wkładamy do piekarnika na ok 20 minut.

Smacznego!

Pączuszki na słodko z 6 jaj

średniotrudne

przygotowanie: 1h 40minut

Co będzie potrzebne:

- 2 miski
- kubek
- talerz

- łyżka
- trochę ciepłej wody
- tarka
- głęboka patelnia
- łopatka do przewracania
- ręcznik papierowy
- małe sitko do cukru pudru

Składniki:

- 6 jaj
- cytryna
- 250ml mleka
- 30g drożdży piwnych
- 500g mąki pszennej
- 50g rodzynek
- 50g orzeszków pinii
- łyżka rumu
- olej
- cynamon
- cukier puder
- sól

1. Wsypujemy mąkę do pierwszej miski. Na tarce, nad talerzem, ucieramy całą skórkę z cytryny. Do kubka wrzucamy drożdże i dodajemy trochę ciepłej wody. Mieszamy. Do mąki dodajemy szczyptę soli, cynamonu, cukru pudru i skórkę z cytryny.

2. Do drugiej miski wrzucamy orzechy i rodzynek, które zalewamy wodą. Zostawiamy je tak na 5 minut. Wodę wylewamy a orzechy i rodzynek wsypujemy do miski pierwszej. Dodajemy jaja wraz z mlekiem. Dokładnie mieszamy.

3. Do miski wlewamy rum i ponownie starannie mieszamy, aż utworzy się gładka masa. Odstawiamy na bok na 60 minut.

4. Rozkładamy na blacie kilka warstw ręcznika papierowego. Na patelni rozlewamy olej. Gdy się rozgrzeje kładziemy ciasto łyżką. Pączuszki smażymy na wolnym ogniu z obu stron za pomocą łopatk. Wyjmujemy na papier gdy nabiorą złotego koloru. Gdy wszystkie pączuszki będą już gotowe, pozostaje tylko posypać je cukrem pudrem (używając sitka, by nie przesadzić). Najlepiej smakuja na ciepło.