



„Ja + Ja = MY”

Sokołów, Lipiec 2011

Szanowni Państwo,

Lato to dla wielu osób wyczekiwany od dawna czas beztroski i odpoczynku. Wspólne spotkania z przyjaciółmi, rodziną, wyjazdy, grille... Jednym słowem wakacje.

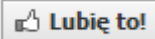
Ferma OLDAR również bierze głęboki oddech po pracowitych miesiącach, szczególnie po pierwszej połowie lipca, kiedy nastąpiła zmiana w sytuacji gospodarczej na rynku drobiarskim. Chaos związany z brakiem jaj na rynku oraz radykalne zwwyżki cen dostawców zaskoczył, powodując niejednokrotnie ogromne straty finansowe.

Dzięki wielomiesięcznej obserwacji rynku rolnego oraz świadomości czynników mających wpływ na ceny, udało nam się zapobiec krytycznej sytuacji wywołanej zwyczajną ceną, zapewniając stałe dostawy świeżych polskich jaj .

Z serdecznymi  
pозdrowieniami  
*Aleksandra Dębska*  
Prezes Fermy OLDAR



## Ferma OLDAR obchodziła swoje uRodzinki

W połowie lipca, Ferma OLDAR, obchodziła kolejną rocznicę swojego powstania. Bardzo cieszy nas fakt, że mamy coraz więcej klientów, którzy ufają wysokiej jakości oferowanych przez nas jaj i wciąż przybywają do nas nowi. Wspólnie tworzymy wielką rodzinę, której liczba sięga już kilku tysięcy! Z okazji urodzin postanowiliśmy zachęcić Państwa do udziału w uRodzinowej zabawie konkursowej, która rozpocznie się 01.08.2011 r. Każdy klient, który zaloguje się na portalu społecznościowym Facebook, wpisując na tablicy profilu Jaja z Sokołowa <http://www.facebook.com/jajazokolowa> hasło: „Rodzina to MY”, podając nazwę swojej Firmy oraz dodatkowo kliknie  otrzyma rabat w wysokości 10 % na jaja przepiórcze. Rabat na podany asortyment będzie obowiązywał od dnia 01.08 do 31.08.2011.

Zapraszamy do wspólnej zabawy i świętowania naszych urodzin!

## Drogi kliencie czy wiesz, że...

### Naturalny kolor skorupki nie ma wpływu na wartości jaj?

Poszukiwanie brązowych jaj, jakoby ich białe, zielone czy niebieskie odpowiedniki były gorsze, jest tylko jednym z **mitów**, który nie znajduje naukowego wytłumaczenia. Kolor skorupy jaja nie ma nic wspólnego ze składem czy wartością odżywczą jaj. Przyczyny różnego zabarwienia są związane z cechami genetycznymi niosek. Kolor jajka według naukowców związany jest z działaniem 2 głównych genów, oczywiście faktycznie jest ich więcej, bo około 12. Na brązowy kolor skorupy wpływa brązowy barwnik nazywany ooporphryn, porphyrin (H2TPyP), związek chemiczny powstający w wyniku przemiany hemoglobiny, osadzający się na powierzchni skorupki jaja. Faktycznie wiąże się to z tym, iż na białym jajku pojawia się brązowe zabarwienie. Za niebieskie skorupki odpowiedzialny jest barwnik nazywany oocyanin (cyanin), który jest produktem ubocznym żółci przy tworzeniu się powłok jajka. Może pojawić się w różnych odcieniach niebieskiego i zmierzać w kierunku zielonego. Niebieski gen (O) dominuje nad białymi, kiedy niebieski i brązowy geny połączą się skorupka wydaje się być zielone. Zarówno brązowy i niebieski kolor powłoki może zmieniać swoją intensywność w sezonie nieśności kury. Grzebień groszkowy jest uważany za silnie związany z genem O. Kury rasy Leghorney posiadają białą modyfikację genów, które powodują bielszy kolor powłoki. Niektórzy hodowcy wykorzystują krzyżówki ras Livorno lub Araukany do uzyskania barwy powłoki bardziej

błękitnej. Trzeba pamiętać również, iż barwa skorupy nie wpływa na intensywność barwy żółtka. Decyduje o tym raczej wyższa zawartość karotenoidów w diecie ptaków. Jeżeli w dowolnym opakowaniu znajdziecie Państwo jajo o skorupie białej można je bez obaw spożyć.



### Ciekawostka

**Jaja potrafią być zaskakujące! Zachęcamy do wypróbowania sposobu na tajemniczy napis ukryty w jajku.**

Umieszczenie tajemniczego napisu na Jajku z Sokołowa jest takie proste! Przekonajcie się sami

1. Trzeba przygotować roztwór wodny, ocet i ałun zmieszać w proporcjach pół na pół
2. Za pomocą cienkiego pędzelka malujemy na skorupie napis
3. Aby powyższe działania przyniosły zamierzony efekt trzeba wystawić jajko na intensywne działanie światła (np.: zbliżyć żarówkę do skorupy w miejscu malowania i pozostawić na 10 min
4. Ugotuj jajko ( najlepiej na twardo ) i razem z pomidorem, sałatą oraz pełnoziarnistym chlebem zaserwuj ukochanej osobie lub rodzicom
5. Po obraniu jajka ukaże się napis, który wcześniej wymalowałeś na skorupie.

### Chłodnik na upalne dni

- łatwe
- przygotowanie: 50 minut

#### **Składniki:**

- 2 jajka na twardo
- 2 pęczki botwiny
- natka pietruszki
- 1 posiekany pęczek szczypiorku
- 1 posiekany pęczek koperku
- 2 świeże ogórki
- ogórek kiszony
- 1l kefiru
- 125ml soku z cytryny lub kwasu z ogórków
- sól
- pieprz

#### Przygotowanie:

1. Obieramy dokładnie włoszczyznę. Następnie myjemy i wkładamy do garnka z wodą (1l) i solą. Gotujemy tak długo, aż warzywa będą miękkie. Odcedzamy wywar
2. Umytą botwinę siekamy i gotujemy aż zmięknie w wywarze z włoszczyzny. Odstawiamy do wystudzenia. W misce roztrzepujemy kefir by miał gładką konsystencję. Wlewamy do zupy. Dodajemy pokrojone w kostkę ogórki, koperek i szczypiorek. Wlewamy sok z cytryny lub kwas z ogórków kiszonych.
3. Gdy rozlewamy zupę dodajemy gotowane jajko na twardo i pietruszkę.

### Salatka brokułowa

- łatwe
- przygotowanie ok 20 min

#### **Składniki:**

- brokuły
- jajka z Sokołowa
- majonez (wg. własnych potrzeb)
- koperek
- pieprz
- sól

#### Przygotowanie:

1. Ugotować jaja z Sokołowa i brokuły (brokuły powinny być lekko twarde)
2. Ugotowane jaja kroimy w kostkę
3. Składniki wkładamy do miski i delikatnie mieszamy z majonezem,
4. Dodajemy koperek
5. Na koniec przyprawiamy pieprzem i solą do smaku

**Smacznego!**

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

**Ty też możesz dodać swój przepis** i zainspirować innych do świętowania razem z nami

10 sierpnia – Dnia Przewodników Górskich

12 sierpnia – Międzynarodowego Dnia Młodzieży

15 sierpnia – Dnia Wojska Polskiego

28 sierpnia – Dnia Lotnictwa