

Bo życie z jajem jest piękne!

Sokołów, maj 2011

Szanowni Państwo,

koniec zimy w Sokołowie zapoczątkował "wiosenne porządki".

Bardzo miło jest nam więc poinformować, iż po kilku tygodniach żmudnej pracy zakończyliśmy wdrażanie nowej linii produkcyjnej. Proces ten znacząco wpłynął na poprawienie efektywności naszych działań oraz zwiększył możliwości produkcyjne zakładu.

MOBA – maszyna, będąca głównym elementem linii, jest najnowocześniejszą w Polsce. Wspaniale wkomponowała się w rozbudowaną halę produkcyjną Fermy OLDAR, która nieustannie dąży do ulepszania i poprawiania jakości naszego produktu - Jaj z Sokołowa.

Z serdecznymi
pозdrowieniami

Aleksandra Dębska



Jaja z Sokołowa w Parku Sokoła

czyli

Ekologiczny Dzień Ziemi w Pruszkowie

Na początku maja w Pruszkowskim Parku Sokoła odbył się Ekologiczny Dzień Ziemi. Na spacerowiczów czekały wspaniałe występy dzieci i młodzieży. Można było m. in. zobaczyć jak w prosty sposób zamienić zwykłe rzeczy na niezwykle zabawki, np. skonstruowany z kartonów, wielki czołg.

Promowany ekologiczny styl życia, sprzyjał dużemu zainteresowaniu Jajami Ekologicznymi z Sokołowa, prezentowanymi na stanowisku firmowym Fermy OLDAR. Umieszczone w papierowych ekologicznych opakowaniach, kużyły nie tylko wyglądem, ale przede wszystkim właściwościami zdrowotnymi, wynikającymi ze szczególnej dbałości o warunki hodowli kur.





Ciekawostka

W okresie świątecznym w sklepach jak co roku pojawiły się jaja strusie.

Co warto o nich wiedzieć?

Jajo strusia waży ok. 1650 g. zawiera ok. 1000 g białka i 320 g żółtka. Jeżeli chodzi o zawartość cholesterolu, klasyfikuje się pomiędzy kaczką i indykiem, a perlicą czy przepiórką. Całkowita zawartość jest zbliżona do zawartości w jajku kurzym. Jajka strusia pod względem dietetycznym są wyborne, ponieważ zawierają wielonienasycone kwasy tłuszczowe.

Należy pamiętać, aby przed kupieniem jaja poddać je na miejscu szybkiemu badaniu na świeżość. Podobnie jak w przypadku jaj kurzych najłatwiej dostrzegalną zmianą jest wyparowanie z niego wody - ubędzie masa, a zwiększy się wielkość komory powietrznej. Test świeżości będzie więc bardzo prosty trzeba lekko potrząsnąć jajem – jaja nie świeże dadzą bulgocący czy chlupiący odgłos.

Rozbicie skorupy na połowę nie należy do rzeczy prostych, gdyż grubość skorupy jaja strusiego wynosi 2-3 mm i jest 10-krotnie grubsza od skorupki jaja kurzego. W przypadku, gdy zamierzamy zachować skorupę jaja w całości, należy ostrożnie wyszczerbić małą dziurkę ostrym dłutem lub wywiercić wiertarką, a żółtko z białkiem wypłynie na zewnątrz tworząc ogromnych rozmiarów wydmuszkę.

Jaja strusie na twardo.

Jajo strusie wrzucamy do wody i gotujemy około 2,5 godziny. Po ostudzeniu można wykorzystać częściowo skorupkę jaja np. robiąc z jej połówki oryginalną miseczkę na muszelki (przecinając ją w poprzek piłką do cięcia metalu).

Jajecznicza ze strusich jaj.

Przydatna będzie wiertarka, jeżeli jajo chcemy zachować jako pamiątkę . Wiertarką nawiercamy z obu końców jaja otwory i wydmuchujemy zawartość na talerz. Smażymy jak klasyczną jajecznicę. Należy pamiętać, że jajecznicą taką możemy nakarmić od 8 do 10 osób.

Placki ziemniaczane na słodko

przygotowanie: 1,5 h

Co będzie potrzebne:

- tarka
- duże naczynie
- duża patelnia
- tłuszcz
- łopatką do przewracania

Składniki:

- 2 jaja z Sokołowa
- 5 dużych ziemniaków
- dżem/cukier

1. Obieramy ziemniaki i ścieramy na tarce do naczynia. Czekamy 30 minut.

2. Następnie odlewamy wodę i dodajemy 2 jajka. Dokładnie mieszamy. Na patelnię wylewamy tłuszcz i czekamy aż się podgrzeje. Nabieramy masę łopatką do przewracania i kładziemy na patelni. Smażymy z obu stron na średnim ogniu ok. 30 minut.

3. Placki można podawać z dżemem lub cukrem.

Lody dla ochłody

przygotowanie: 45 minut

Co będzie potrzebne:

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

Składniki:

- 8 jaj z Sokołowa
- 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, mieszamy i przelewamy do drugiej formy. Przykrywamy folią i ponownie wkładamy do zamrażalki.

4. Lody można podawać z szarlotką lub pysznymi ciasteczkami.