



## **Keressük a világ - és benne Magyarország - legjobb baromfihúsát!**

1

**Amennyiben Ön tudja, hogy jelenleg hol található, melyik az a tenyésztő, aki olyan baromfihúst állít elő, ami küllemében a legtetszetősebb, amiből a leggazdaságosabban, a legkevesebb, főzési veszteséggel a legizletesebb ételt lehet előállítani, kérjük, jutalom ellenében jelentkezzen!**

Kérésére a **tanúvédelmi programunkba bevonjuk** és így, a többi tanutól cserében Ön is megtudhatja, hogy melyik termék a legesélyesebb a világ legjobb halászléjének, tepertőjének, szalonnájának, felvágottjának, virslije, füstölt pácolt húskészítménye, sertés hús alapanyaga, marhahúsa, kecske- juhhúsa, disznósajtja, kenőmájasa, baromfi húsa, baromfi terméke, sonkájának, hurkájának mindösszesen a világ legjobb hús és húskészítménye 2010. díjra!

**2010. augusztus 17-22 között az élelmiszerlánc világhét 2010 Magyarország rendezvény keretében, a Budai Várban kiderül** ([http://events.foodlawment.com/?menu=helyszinek.php&tart=tart\\_helyszinek\\_vidék.html](http://events.foodlawment.com/?menu=helyszinek.php&tart=tart_helyszinek_vidék.html)), hogy ki állítja elő és hol kapható **a világ legjobb baromfihúsa**, amelyet az Önök segítségével keresünk.

**Tizenkét hazai helyszínen** méretkeznek meg a hús és húskészítmények. Igazi fesztiváli hangulatban hazai és nemzetközi szakértők és fogyasztók döntései alapján választjuk meg, majd **21-én a Budai Várban színpompás gálaműsor keretében ország világ**

tudtára adjuk, hogy hol van, hol kapható 2010. legjobb baromfi húsa.

**Tehát amennyiben Ön tudja, hogy jelenleg hol található, ki állítja elő, ki forgalmazza a keresett terméket, ismételten kérjük, jutalom ellenében jelentkezzen.**

2

### **Mit kell tennie!**

1. Amennyiben ismeri a **baromfi tenyésztő vállalkozást**, kérjük, elektronikus levélben írja meg nekünk a vállalkozás nevét, címét az [flm@foodlawment.hu](mailto:flm@foodlawment.hu) címre. Fontos! Az email tárgyába írja be, hogy „**baromfi hús**”!
2. Ha közvetlenül ismeri a **tenyésztőt**, feltétlenül hívja fel a figyelmét arra, hogy ne mulassza el a jelentkezést Magyarország legnagyobb élelmiszerlánc rendezvényének helyszíneire.  
<http://events.foodlawment.com/downloads/versenykiiras.pdf>  
[A világ legjobb húskészítménye - Fenntartható ÉlelmiszerLánc Termék díj 2010.](#)
3. Ha csak a **beszerzés helyét** ismeri, kérjük, adja meg az adott **kistermelő, húsbolt, hús-szakkolt, áruház** címét, és az adott **termék nevét** és küldje el nekünk az [flm@foodlawment.hu](mailto:flm@foodlawment.hu) címre. Fontos! Az email tárgyába írja be, hogy „**baromfi hús**”!
4. Ha Ön szerint **a legjobb baromfiétel receptjét Ön ismeri** – s nem titkos a recept -, kérjük, **küldje el nekünk a receptet**, hogy etalonként a weblapjainkon közhírré tehessek, s reméljük **versenyzőként** – természetesen ingyenesen, a mi VIP vendégünként – **Ön be is mutatja a saját baromfiétele elkészítésének módját a Budai Várban**, ahol kóstolóval is alátámasztja a felhasznált baromfi hús legjobb tulajdonságait - csekély főzési veszteség, kellemes íz, aroma- és receptjének különlegességét. Kérjük, hogy az adott termék receptjét, esetleg

fényképekkel együtt küldje el nekünk az [flm@foodlawment.hu](mailto:flm@foodlawment.hu) címre. Fontos! Az email tárgyába írja be, hogy „**baromfihús**”!

5. Az ajánlók ajánlatai alapján **az első öt előállítónak ingyenes kiállítói helyet biztosítunk Budai Várban** a Buda vári–Baromfihús és Baromfitermékek Világbajnokságon.
6. Az ajánlók közül a tizenkét helyszínen, **100-100 visszaigazolt, hibátlan ajánlatot, receptet beküldő részére, személyenként 2-2 ingyenes belépőt biztosítunk** a hús és húskészítmények világbajnokság helyszíneire.

*Mindezek mellett, ha igazi finom baromfiételt evett, vagy kóstolt bárhol a világban, vagy ilyenről van információja, netán nem ízlett a termék, most elmondhatja véleményét a világ **baromfiételeiről**. Értékeljen pontokkal 1-től 10-ig, és szövegesen is az [flm@foodlawment.hu](mailto:flm@foodlawment.hu) címre írva. Fontos! Az email tárgyába írja be, hogy „**baromfihús**”!*

*A lényeg, hogy végre kiderüljön, melyek a világ, az ország legjobbjai!*



Kedvre derítőként egy recept Bittner János Finom Hentesáruk című könyvéből (1929), melynek teljes anyaga megtalálható az alábbi címre kattintva:

[http://www.foodlawment.hu/downloads/bittner\\_janos\\_konyv.pdf](http://www.foodlawment.hu/downloads/bittner_janos_konyv.pdf)

*Straszburgi libamájkolbász.*

*Csakis fiatal sertésekből származó, világos színű májból 5 kilogrammot veszünk, az ereket kiszedjük belőle, vékony szeletekre vágjuk és jól leforrázzuk. 8 kilogramm bőrke és csont nélküli, főtt kövér hasat 10 deka nyers vöröshagymával a húsvágógépen a lehető*

*legfinomabbra vágunk, azután a következő fűszereket adjuk hozzá: 30 deka só, 4 deka fehér borsot, 75 deka szarvasgombát, 1 kilogramm pácolt, főtt marhanyelvet, továbbá egy negyed kilogramm hámozott pisztáciát. A szarvasgomba és a marhanyelv apró kockákra legyen vágva. Miután a fűszert és a pépet jól összekevertük, 7 kilogramm, 2 négy szögcentiméternyi 'kockákra vágott libamájat*

[www.foodlawment.hu](http://www.foodlawment.hu) [www.foodlawment.com](http://www.foodlawment.com) <http://events.foodlawment.com>

adunk hozzá. Csakis hízott libákból való májak használhatók és ezeknek 3–4 napig sózott állapotban kell a feldolgozás előtt feküdniük. A kockákra vágott libamájat óvatosan a pép közé keverjük, miközben arra

figyelünk, hogy a libamáj ne legyen nagyon összenyomva. A pépet most óvatosan bő tölcséren keresztül széles sertésbelekbe töltjük. A kolbásznak nagysága szerint, .10–15 percei, esetleg többel, tovább kell főnie, mint más májas kolbásznak. A kolbászt, miután az üstből kiszedtük, kihűlés végett asztalra rakjuk és világossárgára füstöljük.

*Kérjük, hogy amennyiben Ön is kíváncsi rá, hogy melyik a Világ legjobb baromfihúsa, s velünk együtt szeretné, hogy rejtett kincseinket mások is megismerjék, **levelünket továbbítsa ismerősei, kollégái, barátai felé, vagy lehetőségei szerint helyezze el honlapján!***

**dr. Búza László**  
a Foodlawment elnöke