



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

1

Amennyiben Ön tudja, hogy jelenleg hol található, ki állítja elő, ki forgalmazza a keresett terméket, 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 disznósajtja, halászléje, tepertője, szalonnája, felvágottja, virslije, füstölt pácolt húskészítménye, sertés hús alapanyaga, marha- kecskehúsa, kenőmájasa, baromfi húsa, baromfi terméke, sonkája, hurkája mindösszesen a világ legjobb hús és húskészítménye 2010. díjra!

**2010. augusztus 17-22 között az élelmiszerlánc világhét 2010 Magyarország** rendezvény keretében, a „győztesek helyszínén” 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)), **hogyan** ki állítja elő és hol kapható a **világ legjobb birkahúsa**,- amelyből a legzamatosabb étel készíthető, amelyet az Önök segítségével keresünk.

Ajánlásában jelölje meg, hogy az Ön által megnevezett birkahús termékre mely tulajdonságai alapján tett javaslatot,- érzékszervi tulajdonságok, illetve egyéb szempontból.

**Közhírré tesszük, hogy milyen fajtájú és származású - hol született, hol neveltetett - az állat, amelyből a díjnyertes hús származik.**

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 melyik termék lett 2010. legjobb **birkahúsa**.

**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 az előállító, forgalmazó vállalkozást és a termék nevét, kérjük, elektronikus levélben írja meg nekünk a vállalkozás (vágó-daraboló üzem, kistermelő, forgalmazó) és a termék nevét, jellemzőit az [flm@foodlawment.hu](mailto:flm@foodlawment.hu) címre. Fontos! Az email tárgyába írja be, hogy „**birkahús**”!
2. Ha közvetlenül ismeri az előállítót, 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 **húsbolt, hús-szakbolt, áruház** címét, az adott termék nevét és küldje el nekünk az [flm@foodlawment.hu](mailto:flm@foodlawment.hu) címre. Fontos! Az email tárgyába írja be, hogy „**birkahús**”!
4. Ha Ön ismerője egy **birkahúsból készült étel receptjének**—és ha nem titkos - 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 birkahús-étel elkészítésének módját Kecskeméten**, ahol kóstolóval is  
[www.foodlawment.hu](http://www.foodlawment.hu) [www.foodlawment.com](http://www.foodlawment.com) <http://events.foodlawment.com>

alátámasztja a recept különlegességét. Népszerűsítheti az élelmiszer (étel) húsalapanyag kedvező tulajdonságait. Kérjük, hogy a nevezett termék receptjét, esetleg fényképekkel együtt küldje el nekünk az [flm@foodlawment.hu](mailto:flm@foodlawment.hu) címre. Az email tárgyába kérjük, hogy írja be **„birkahús”!**

5. Az ajánlók ajánlatai alapján **az első öt élelmiszervállalkozónak ingyenes kiállítói helyet biztosítunk Kecskeméten** – a Birkahús Világbajnokság színhelyén.
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 valami finom birkahúsból készült ételt evett vagy kóstolt bárhol a világban, vagy már készített ételeket birkahúsból, van információja, netán nem ízlett a termék, most elmondhatja véleményét a **birkahúsról és a különböző nemzetek ételeiről**. 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 **„birkahús”!***

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



Kedvre derítőként egy birkahúsból készült étel receptje

### **Báránhús citrommal**

"Főzd meg tehénhús-lévben s ecetben. Pergelj lisztet belé, metélj citromot reá. Csináld meg borssal, gyömbérrel, sáfránnyal. Ha pedig lisztet nem akarsz belé rántani, boros cipóval hadd forrjon fel: jobb ízű lészen, mert a liszt minden étekben jó."  
(Bornemissza Anna szakácskönyve 1680-ból)

*Kérjük, hogy amennyiben Ön is kíváncsi rá, hogy melyik a Világ legjobb birkahúsa, 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*