



Keressük a világ - és benne Magyarország - legjobb disznósajtját!

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 tanútól cserében Ön is megtudhatja, hogy melyik termék a legesélyesebb a világ legjobb halászléjére, tepertőjére, szalonnájára, felvágottjára, virslijére, füstölt pácolt húskészítményére, sertés hús alapanyagra, marhahúsa, kecske- juhhúsa, disznósajtja, kenőmájasa, baromfi húsa, baromfi terméke, sonkájára, hurkája mindösszesen a világ legjobb hús és húskészítménye 2010. díjára!

2010. augusztus 17-22 között az élelmiszerlánc világhét 2010 Magyarország rendezvény keretében, Szigetváron kiderül (http://events.foodlawment.com/?menu=helyszinek.php&tart=tart_helyszinek_vidék.html), hogy ki állítja elő és hol kapható **a világ legjobb disznósajtja**, 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 melyik termék lett 2010. legjobb disznósajtja.**

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

Mit kell tennie!

1. Amennyiben ismeri az előállító vállalkozást és a termék nevét, kérjük, elektronikus levélben írja meg nekünk a vállalkozás és a termék nevét, jellemzőit az flm@foodlawment.hu címre. Fontos! Az email tárgyába írja be, hogy „**disznósajt**”!
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 **kistermelő, húsbolt, hús-szakkbolt, áruház** címét, és az adott **termék nevét** és küldje el nekünk az flm@foodlawment.hu címre. Fontos! Az email tárgyába írja be, hogy „**disznósajt**”!
4. Ha Ön szerint **az igazi disznósajt 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 disznósajt elkészítésének módját Szigetváron**, ahol kóstolóval is alátámasztja a recept különlegességét. Kérjük, hogy az adott termék receptjét, esetleg fényképekkel együtt küldje el nekünk az flm@foodlawment.hu címre. Fontos! Az email tárgyába írja be, hogy „**disznósajt**”!

5. Az ajánlók ajánlatai alapján **az első öt előállítónak ingyenes kiállítói helyet biztosítunk Szigetváron** a szigetvári – Disznósajt és Kenőmájas 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 valami finom **disznósajtot** evett vagy kóstolt bárhol a világban, vagy ilyenről van információja, netán nem ízlett a termék, most elmondhatja véleményét a világ **disznósajtjairól**. Értékeljen pontokkal 1-től 10-ig, és szövegesen is az flm@foodlawment.hu címre írva. Fontos! Az email tárgyába írja be, hogy „**disznósajt**”!

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

„Finom disznósajt.

Mielőtt a sertés kétfelé hasíttatnék, a bőrkét a hátról körülbelül 40—50 centiméter hosszúságban és 30—40 centiméter szélességben lefejtjük, a zsírt róla óvatosan leszedjük, anélkül, hogy a bőrkét levágnók, a széleket egyenesre vágjuk, egymásra hajtjuk és összevarrjuk. A fonál végére ne kössünk göböt, hanem jó hosszúra vágjuk azt, hogy a varráson annyira tágíthassunk a töltés alkalmával, hogy a bőrkét a tölcsérre ráhúzhassuk.

Varrás után a bőrkét 48 órára sós lébe tesszük. Ha ezzel elkészültünk, kétharmad rész főtt és pácolt disznófőtt (fülek és pofa nélkül) és egyharmad rész főtt és pácolt disznó- vagy marhanyelvet egy fél centiméter nagyságú egyenletes kockákra vágunk. Egy kilogramm ilyen kockára 20 deka kemény, jól átgyúrt és főszerezett hurkapépet adunk, hámozott egész pisztáciát és apróra vágott szarvasgombát tetszés szerinti mennyiségben keverünk hozzá és az egészet órölt fehér borssal főszerezzük, de ne túlságos mértékben, mert hiszen a pép már amúgy is főszeres. Borsón kívül törött fehér gyömbért és szerecsendióvirágot adunk a péphez. Amennyiben a hozzávaló pácolva volt, fölösleges még sót hozzáadni.

Főszerezés után az egészet jól egybekeverjük és a fecskendőbe töltjük. Miután a bőrkét a sós léből kivettük, annak külső oldalát meleg vízben jól lemoszuk, a varrott végén fölbontjuk annyira, amennyire szükséges, hogy a bőrkét a fecskendő tölcsérére húzzuk és a pépet a bőrkéből készült zacskóba fecskendezzük; amíg ez utóbbi megtelik, a fölbontott varratot erősen összehúzzuk és a fonál végére göböt kötünk, nehogy a varrás föloldódjék.

Ezek után a disznósajtot kendőbe csavarjuk és átkötözzük. A disznósajtnak 1—1,5 óráig kell főnie. Amikor az üstből kivesszük, egy percig állni hagyjuk, a kendőt levesszük és a disznósajtot sáfránylével szép sárgára festjük, azután másnapig présbe tesszük.”

dr. Búza László
a Foodlawment elnöke