



Keressük a világ - és benne Magyarország - legjobb formában (vagy bélben) főtt sonkáját!

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, virslije, füstölt pácolt húskészítménye, sertés hús alapanyaga, marhahúsa, kecske- juhhúsa, disznósajtja, 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 **Budai Várban kiderül** (http://events.foodlawment.com/?menu=helyszinek.php&tart=tart_helyszinek_vidék.html), hogy ki állítja elő és hol kapható a **világ legjobb formában főtt sonkája**, 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 formában főtt sonkája.**

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 „**sonka**”!
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 „**sonka**”!
4. Ha Ön szerint **a legjobb sonka 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 formában főtt sonkája elkészítésének módját Bábolnán**, 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 „**sonka**”!

5. Az ajánlók ajánlatai alapján **az első öt előállítónak ingyenes kiállítói helyet biztosítunk Bábolnán** a bábolnai – Sonka versenyen.
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 sonkát evett, vagy kóstolt bárhol a világban, vagy ilyenről van információja, netán nem ízlett a termék, most elmondhatja véleményét a világ **formában főtt sonkáiról**. Értékeljen pontokkal 1-től 10-ig, és szövegesen is az flm@foodlawment.hu címre írva. Fontos! Az email tárgyába írja be, hogy „**sonka**”!*

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

Csomózott vagy kötött sonka hólyagban.

A csomózott sonkát olyan sonkából is lehet készíteni, amely máskülönben túl zsíros volna. A sonkát megtisztítjuk a zsírtól és a csontokat kifejtjük. Ezután levágjuk a golyót, a felsált, nemkülönben a szárcsont fölötti húst, inas zsírt és a vastag int lefejtjük. Ezen részeket egy 5 deka salétromból és 12V, deka cukorból álló keverékkel bedörzsöljük és olyan edénybe helyezzük, melynek fedelét kissé lenyomjuk. Ezután leöntjük elegendő mennyiségű 18 fokos lével. Pácolás után 10—15 percig hideg vízben öblögetjük a sonkarészeket, azután fél kilogramm súlyú darabokra vágjuk, minden egyes darabot külön borjúhólyagba tesszük, melyet jól megkötünk. Most forró vízben leforrázzuk és sárgára füstöljük. Ezen sonkát úgy nyersen, mint főve lehet főszeletelni, nyersen a lazacsonkát (Lachs- schinké) pótolja.*