



Keressük a világ - és benne Magyarország - legjobb halászati termékét, illetve halászati termékéből készült kész-illetve félkész termékét!

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, marhahúsa, tepertője, szalonnája, felvágottja, virslije, füstölt pácolt húskészítménye, sertés hús alapanyaga, kecske- juhhúsa, 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, Hortobágyon kiderül (http://events.foodlawment.com/?menu=helyszinek.php&tart=tart_helyszinek_videk.html), hogy ki állítja elő és hol kapható a világ legjobb halászati terméke - amelyből a legfinomabb halétel készíthető- vagy a világ legkiválóbb halászati termékéből készült kész-illetve félkész terméke, amelyet az Önök segítségével keresünk.

Halászati termék ajánlása eseté jelölje meg, hogy a termék mely tulajdonságai alapján tett javaslatot, pl. küllemi megjelenés (csomagolás, jelölés, szín), érzékszervi tulajdonságok (frissesség, szín

és szag, állomány, kedvező főzési tulajdonságok, illetve egyéb szempontok.

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 **halászati terméke, vagy a világ legkiválóbb halászati termékéből készült kész- illetve félkész élelmiszerterméke.**

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 „**halászati termék**”!
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 **szakbolt, húsbolt, áruház** címét, az adott termék nevét és küldje el nekünk az flm@foodlawment.hu címre. Fontos! Az email tárgyába írja be, hogy „**halászati termék**”!
4. Ha Ön ismerője egy **igazán különleges „halászati” étel receptjének**– s nem titkos a recept - kérjük, **küldje el nekünk a**

receptet, hogy etalonként a weblapjainkon közhírré tehessük, s reméljük **versenyzőként** – természetesen ingyenesen, a mi VIP vendégünként – **Ön be is mutatja a saját halásznapi termékből származó étel elkészítésének módját Hortobágyon**, ahol kóstolóval is alátámasztja a recept különlegességét. Kérjük, hogy az adott termék receptjét, esetleg fényképekkel együtt küldje el nekünk az flm@foodlawment.hu címre. Az email tárgyába kérjük, hogy írja be „**halásznapi termék**”!

5. Az ajánlók ajánlatai alapján **az első öt előállítónak ingyenes kiállítói helyet biztosítunk Hortobágyon** – a Halásznapi termékek Világbajnokságának 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 halásznapi termékből előállított ételt, vagy előállított terméket evett vagy kóstolt bárhol a világban, netán nem ízlett a termék, most elmondhatja véleményét a világ halásznapi termékeiről és világ legkiválóbb halásznapi termékéből készült kész-illetve félkész élelmiszereiről. Értékeljen pontokkal 1-től 10-ig, és szövegesen is az flm@foodlawment.hu címre írva. Fontos! Az email tárgyába írja be, hogy „**halásznapi termék**”!*

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



Kedvderítőként a halászléről.

A halászlét talán a legmagyarabb ételünknek tartjuk. A magyar halászléről szóló első írásos feljegyzés Szegedről származik. Rézi néni, azaz Dolecskó Terézia 1876-ban megjelent szegedi szakácskönyvében szerepelt Halpaprikás halászosan név alatt. A magyar néprajzi irodalom szerint a halászlé azonos a hosszú lére eresztett halpaprikással. ("Halpaprikás halászosan" – írták a száz évvel ezelőtti szakácskönyvek). Feltűnő az is, hogy a hiteles szakácskönyvekből sokáig hiányzik a halászlé receptje. Czifray István szakácsmester 1829-ben jelentette meg szakácskönyvét, mely 1888-ig nyolc kiadást ért meg. Száznál több halétel szerepel benne, de a halászlé hiányzik. "Rézi néni" szakácskönyve az első, mely közli a "halpaprikás halászosan" készítményét, de az alaplé és a passzírozás még nincs benne.

A halászlé tehát, ezen a néven a halászoktól ered, a múlt század eleje óta fokozatosan terjedt, vált ismertté, elfoglalta helyét a halászcárdákban, vendéglőkben, s a polgárság asztalán.

A magyar halászlé első hiteles leírását a 19. század elejéről Tolnából, egy német nyelvű útinaplóból ismerjük: „Az első fogás pontyból készült, melyet borsos lében főztek meg az ott élők. 'Halaszly'-nek nevezik ezt, és a halrészek fűszerezéséhez a török borsot használták. A halszeletek kitűnően ízlettek nekem, de ilyen égő paprikaleveshez az én ínyemnek nem volt kellő fogékonysága" – kesergett az utazó

5

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