



Keressük a világ - és benne Magyarország - legjobb libamájpástétomát!

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 halászléjének, tepertőjének, szalonnájának, felvágottjának, 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 libamájpástétoma**, 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 libamájpástétoma.**

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 „**libamájpástétom**”!
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-szakkolt, áruház** címét, és az adott **termék nevét** és küldje el nekünk az flm@foodlawment.hu címre. Fontos! Az email tárgyába írja be, hogy „**libamájpástétom**”!
4. Ha Ön szerint **a legjobb libamájpástétom 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 libamájpástétom elkészítésének módját a Budai Várban**, 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 „**libamájpástétom**”!

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 libamájpástétomot evett, vagy kóstolt bárhol a világban, vagy ilyenről van információja, netán nem ízlett a termék, most elmondhatja véleményét a világ libamájpástétomairól. Értékeljen pontokkal 1-től 10-ig, és szövegesen is az flm@foodlawment.hu címre írva. Fontos! Az email tárgyába írja be, hogy „libamájpástétom”!

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

Libamájás hurka.

A libamájás hurkához szükséges libamájakat egy óráig vízben tartjuk, V/t—2 centiméter vastagságú kockákra vágjuk, hirtelen leforrázzuk és a péphez adjuk. Hogy a libamáj egyenletesen legyen szétosztva, célszerű a pépet rétegenként egy táblára kenni és azután a libamájából vágott kockákat egyenletesen elhelyezni. Ennek megtörténte után gömböket formálunk a pépből és ezeket óvatosan úgy tesszük a töltőgéphez, hogy levegő ne férközzék közbe és vastagbélbe töltjük. 10 kilogramm péphez 5 kilogramm libamájat kell venni. Vastag kolbászt háromnegyed—egy óráig, sőt tovább is, vékony kolbászt fél óráig kell főznünk 70 R. fokú vízben. Azután a kolbászokat az üstből kivesszük, leöblítjük és egy táblára rakjuk, hogy kihűljenek; másnap letisztítjuk róluk a zsírt és 12—24 óra hosszat mérsékelten meleg füstben füstöljük.

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