



Keressük a világ - és benne Magyarország - legjobb marhahúsát!

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, 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&part=part_helyszinek_vidék.html), **hog**y ki állítja elő és hol kapható **a világ legjobb marhahúsa**, - amelyből a legzamatosabb étel készíthető, amelyet az Önök segítségével keresünk.

Ajánlásában jelölje meg, hogy a termék mely tulajdonságai alapján tett javaslatot, pl. küllemi megjelenés (csomagolás, jelölés, szín), érzékszervi tulajdonságok (frissesség, szín és szag, állomány-márványozottság, kedvező főzési tulajdonságok – kis súlyvesztés, puha, porhanyós késztermék), 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 **marhahúsa.**

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 „**marhahús**”!
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-szakkbolt, áruház** címét, az adott termék nevét és küldje el nekünk az flm@foodlawment.hu címre. Fontos! Az email tárgyába írja be, hogy „**marhahús**”!
4. Ha Ön ismerője egy **igazán különleges marhahús-étel receptjének** – s nem titkos a recept -, kérjük, **küldje el nekünk a receptet**, hogy etalonként a weblapjainkon közhírré tehesük, s reméljük **versenyzőként** – természetesen ingyenesen, a mi VIP

vendégünként – **Ön be is mutatja a saját marhahús-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 „**marhahús**”!

5. Az ajánlók ajánlatai alapján **az első öt előállítónak ingyenes kiállítói helyet biztosítunk Hortobágyon** – a Marhahús 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 marhahús-ételt evett vagy kóstolt bárhol a világban, vagy már készített ételeket az ott vásárolt marhahúsból, van információja, netán nem ízlett a termék, most elmondhatja véleményét a világ **marhahúsairól és ételeiről**. Értékeljen pontokkal 1-től 10-ig, és szövegesen is az flm@foodlawment.hu címre írva. Fontos! Az email tárgyába írja be, hogy „**marhahús**”!*

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

Corned beef.

Ennek a konzervhúsnak a készítéséhez csak fiatal, nem túlságosan kövér, de nem is nagyon sovány ökröknek vagy üszőknek a húsa használandó föl előnyösen. Az öreg, sovány tehének vagy ökrök húsa a főzés alkalmával túlságosan összezsugorodik, ízetlen és nem mutatós. A húsból kifejtjük a csontokat, a vastagabb ínakat és a nagyobb zsírrészeket.

Az így megtisztított húst 4—5 centiméter vastag csíkokra vagy darabokra vágjuk és 16 fokú sonkalében vagy saját levében pácoljuk. A pácoló- helyiség hőmérséke akkor felel meg a legjobban a pácolásnak, ha ez 12 Reaumur fok. A bőmennyiségű lében a pácolt húst a kiszedett inakkal együtt, megfelelő mennyiségű bőrkével néhány babérlevéllel, borssal kevés vízben puhára főzzük. A lét még kevésbé befőzzük s miután a zsírt leszedjük róla, vászonkendőn átszűrjük és leülepedni hagyjuk, hogy egészen tiszta legyen. Közben a

melegen tartott húst most a lének folytonos hozzáöntése közben a készen tartott dobozokba rakjuk, amíg a dobozok jól megteltek. A dobozokat most a levegőnek lehető kirekesztésével beforrasztjuk, légmentességüket megvizsgáljuk és magasságuk szerint 1—2 óráig nyitott üstben főzzük. A mikor a dobozokat az üstből kiszedtük, hegyes acéltővel átszúrjuk a tetejüket és az így keletkezett nyíláson át a dobozok oldalára gyakorolt nyomás által az esetleg a dobozba rekedt levegőt eltávolítjuk, aminek megtörténte után ezt a nyílást egy csöpp ónnal beforrasztjuk.

A pácolt marhahús a főzés alkalmával átlag 40 százalékot veszít a súlyából, később azonban súlyának körülbelül 20 százalékát kitévő lét szív magába, úgyhogy a tulajdonképpeni veszteség 20 százalékot tesz ki .

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