



Keressük a világ - és benne Magyarország - legjobb párizsiját!

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 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, **Felsőzsolcán kiderül** (http://events.foodlawment.com/?menu=helyszinek.php&tart=tart_helyszinek_vidék.html), hogy ki állítja elő és hol kapható **a világ legjobb párizsija**, 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 párizsija.**

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 „**párizsi**”!
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-szabolt, áruház** címét, és az adott **termék nevét** és küldje el nekünk az flm@foodlawment.hu címre. Fontos! Az email tárgyába írja be, hogy „**párizsi**”!
4. Ha Ön szerint **az igazi párizsi 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 párizsi elkészítésének módját Felsőzsolcán**, 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 „**párizsi**”!
5. Az ajánlók ajánlatai alapján **az első öt előállítónak ingyenes kiállítói helyet biztosítunk Felsőzsolcán** a Felvágott és Vörösáruk Versenyén.

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

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

Vörös kolbászok.

www.foodlawment.hu www.foodlawment.com <http://events.foodlawment.com>

A húspép készítése.

Legalkalmasabb hozzá a 2—8 éves tarka bika, a melynek húsát levágás után azonnal kicsontozzuk. A vastaghúsokat rögtön szét kell bontani és az inakat és a faggyút kivágni.

Ezután a tiszta húst ujjnyi vastag szeletekbe vágjuk, jól átsózzuk és a húsdaráló finom korongján ledaráljuk. Ha ez megtörtént, megfelelő só és salétromot adunk hozzá, vízzel jól átdagasztjuk és folytonos dagasztás közben annyi vizet öntünk hozzá, hogy a pép folyékonyáig híg lesz. Ezt a híg pépet tartályokba helyezzük és más napig hűvös helyen tartjuk, a mikor már a különböző vörös kolbászfélék készítéséhez használhatjuk, mert ekkorra már egészen megsűrűsödik.

Megjegyzem, hogy a földolgozásnál mindig először a jobb húsrészek kerülnek sorra, úgymint comb, lapocka, hátszin, tarja, oldalas stb.

, (Bécsi) sovány párizsi.

A húspépből erre a célra mindég az első miniséget vesszük, újból jól kigyúrjuk, közben fehér borssal fűszerezzük. Ha ez megtörtént, körülbelül 10 kilogramm pépre 2 kilogramm tokaszalonnát a húsdaráló (Wolf) legfinomabb korongján ledaráljuk és az előbb leirt módon kidolgozott péphez hozzágyúrjuk és így elkészítve azután tetszésszerinti bőségű marhavakbélbe töltjük, jó szorosan lekötjük, azután leszárítva, szép pirosra megfüstöljük és 75 fokos vízben a bőséghez mérten egy és fél, két óráig kifőzzük. Kifőzés után hideg vízben lehűtjük és leszáradás végett kirakjuk.

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