



**Keressük a világ - és benne Magyarország - legjobb nyers, füstölt szalonnáját!**

**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 halászati terméke, tepertője, szalonnája, felvágottja, virslije, füstölt pácolt húskészítménye, sertés hús alapanyaga, marhahúsa, kecskejuhúsa, 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, Mezőkövesden kiderül ([helyszín információ](#)), hogy ki állítja elő és hol kapható a világ legjobb nyers, füstölt szalonnája, 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 nyers, füstölt szalonnája.

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](mailto:flm@foodlawment.hu) címre. Fontos! Az email tárgyába írja be, hogy „nyers szalonna”!

2. Ha közvetlenül ismeri az előállítót, feltétlenül hívja fel a figyelmét arra, hogy ne mulassza el a jelentkezést Magyarország legnagyobb élelmiszerlánc rendezvényének helyszíneire. [A versenykiírás itt megtekinthető](#). A világ legjobb húskészítménye - Fenntartható Élelmiszerlánc Termék díj 2010.

3. Ha csak a beszerzés helyét ismeri, kérjük, adja meg az adott kistermelő, húsbolt, hús-szaktbolt, áruház címét, és az adott termék nevét és küldje el nekünk az [flm@foodlawment.hu](mailto:flm@foodlawment.hu) címre. Fontos! Az email tárgyába írja be, hogy „nyers szalonna”!

4. Ha Ön szerint az igazi füstölt szalonna receptjét Ön ismeri – 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 szalonnájának elkészítésének módját Mezőkövesden, ahol kóstolóval is alátámasztja a recept különlegességét. Kérjük, hogy az adott termék receptjét, esetleg fényképekkel együtt küldje el nekünk az [flm@foodlawment.hu](mailto:flm@foodlawment.hu) címre. Fontos! Az email tárgyába írja be, hogy „nyers szalonna”!

5. Az ajánlók ajánlatai alapján az első öt előállítónak ingyenes kiállítói helyet biztosítunk Mezőkövesden a mezőkövesdi – Tepertő, Zsír és Szalonna 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 valami finom szalonnát evett vagy kóstolt, vagy ilyenről van információja, netán nem ízlett a termék, most elmondhatja véleményét a világ szalonnáiról. Értékeljen pontokkal 1-től 10-ig, és szövegesen is az [flm@foodlawment.hu](mailto:flm@foodlawment.hu) címre írva. Fontos! Az email tárgyába írja be, hogy „nyers szalonna”!

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

Kedvre derítőként egy recept Bittner János Finom Hentesárúk című könyvéből (1929), melynek teljes anyaga megtalálható az alábbi címre kattintva: [Bittner János könyv](#)

### **Debreceni paprikás szalonna.**

A fiatal sertést levágás után nem forrázzuk, hanem szalmával megpörköljük, azután jól megsikáljuk és megkaparjuk, hogy a bőre tiszta legyen. A szalonnát lefejtés után három ujjnyi széles és ujjnyi vastag szeletekre vágjuk; ha a szalonna eléggé kihűlt, körülbelül 10 kilogramm sóhoz, 10 dekagramm fokhagymát finoman ledörzsölünk, a sóval jól összekeverjük, a szalonnát jól ledörzsöljük vele, azután 8—10 napig feküdni hagyjuk. Ezen idő elmúltával a sót tisztán lerázzuk és a szalonnát paprikával befestjük és hideg füstön leszárítjuk.

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