



Keressük a világ - és benne Magyarország - legjobb vadhúsát, vadételét!

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, **Szegeden kiderül** (http://events.foodlawment.com/?menu=helyszinek.php&tart=tart_helyszinek_vidék.html), **hogy** ki állítja elő és hol kapható a **világ legjobb vadhúsa, vadétele**, amelyet az Önök segítségével keresünk.

Ajánlásában jelölje meg, hogy a terméket mely tulajdonságai alapján javasolja.

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 **vadhúsa**,
illetve **vadhúsból készült élelmiszere**.

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 „**vadhús**”!
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-szakkolt, áruház** címét, az adott termék nevét és küldje el nekünk az flm@foodlawment.hu címre. Fontos! Az email tárgyába írja be, hogy „**vadhús**”!
4. Ha Ön ismerője egy **igazán különleges vadhús-étel receptjének** – s az nem titkos - 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 vadhús-étel elkészítésének módját Szegeden**, 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 „**vadhús**”!

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

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



Kedvre derítőként egy recept

Sült fácán melegén édeslével

Végy bort, ecetet, sáfrányt, narancsot, nádméz, citromot, hogy sűrű legyen az nádméztől. Hadd forrjon fel együtt. Jóízű lesz.

Karbonatát fácánbul: Bontsd fel a fácányt, vond le a bőrit, rontsd meg kés fokával. Borsold és sózd meg, öntözd forró szalonnazsírral, süsd meg rostélyon. Ha kész, két szelt cipó közt add fel. Öntözd meg zsírral, hintsd meg sóval, borssal - felyül, avagy metélj citromot reá az szeltek helyett, úgy is jó.

Az fácánt tiszta lével is főzheted - petrezselyemmel., szerecsendióvirággal, gyömbérrel, eleven borssal - s mikor feladod, szelj szeltet alája. *(Bornemissza Anna szakácskönyve 1680-ból)*

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