



Keressük a világ - és benne Magyarország - legjobb virslijét!

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, virslijére, füstölt pácolt húskészítményére, sertés hús alapanyagra, 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, **Alsózsolcán kiderül** (http://events.foodlawment.com/?menu=helyszinek.php&tart=tart_helyszinek_vidék.html), hogy ki állítja elő és hol kapható **a világ legjobb virslije**, 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 virslije.**

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 „**virsl**”!
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 „**virsl**”!
4. Ha Ön szerint **az igazi virsl receptjét Ön ismeri** – s nem titkos a recept -, kérjük, **küldje el nekünk a receptet**, hogy etalonként a weblapjainkon közhírré tehessük, s reméljük **versenyzőként** – természetesen ingyenesen, a mi VIP vendégünként – **Ön be is mutatja a saját virsl elkészítésének módját Alsózsoltán**, 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 „**virsl**”!
5. Az ajánlók ajánlatai alapján **az első öt előállítónak ingyenes kiállítói helyet biztosítunk Alsózsoltán** az alsózsoltai – 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 valami finom virslit evett vagy kóstolt, vagy ilyenről van információja, netán nem ízlett a termék, most elmondhatja véleményét a világ virslijeiről. Értékeljen pontokkal 1-től 10-ig, és szövegesen is az flm@foodlawment.hu címre írva. Fontos! Az email tárgyába írja be, hogy „**virslisli**”!*

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.

Tormás kolbászka.(virslí)

A marhahús meleg állapotban földolgozandó és annyi vízzel hosszabbítandó meg, amennyit megkíván. Az ilyen úton nyert pép másnap vagy harmadnap földolgozandó, hozzátevé 25 százalék szalonnát, a szükséges fűszerekkel. Az így nyert pépet birkaszállingokba kell tölteni és a kész virslit egy óra hosszat füstölni és utána 70 fokos vízben kifizni és hideg vízben lehűteni.

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