



Keressük a világ - és benne Magyarország - legjobb zsírját!

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

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 „**zsír**”!
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-szakkbolt, áruház** címét, és az adott **termék nevét** és küldje el nekünk az flm@foodlawment.hu címre. Fontos! Az email tárgyába írja be, hogy „**zsír**”!
4. Ha Ön szerint **az igazi zsírolvasztás módszerét Ön ismeri** – s nem titkos -, kérjük, **küldje el nekünk, hogy** etalonként a weblapjainkon közhírré telessük, s reméljük **versenyzőként** – természetesen ingyenesen, a mi VIP vendégünként – **Ön be is mutatja a saját zsírolvasztásának módját Mezőkövesden**, ahol kóstolóval is alátámasztja technikájának 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 „**zsír**”!
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 zsírt evett, vagy ilyenről van információja, netán nem ízlett a termék, most elmondhatja véleményét a világ zsírjairól. Értékeljen pontokkal 1-től 10-ig, és szövegesen is az flm@foodlawment.hu címre írva. Fontos! Az email tárgyába írja be, hogy „zsír”!

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

Zsírolvasztás.

Zsír kiolvasztása.

A disznózsír olvasztása legcélszerűbben feltétlenül tiszta vasüstben történik, melynek fenekére kezdetben 1—2 liter vizet öntünk, ami azért jó, mert megakadályozza a zsír odaégését. A lehetőleg egyenletes kockákra vagy szeletekre aprított zsiradékot az üstbe öntjük és nem túlságosan erős széntűz fölött lassan olvasztjuk, miközben a zsiradékot gyakran keverjük. Ha nagymennyiségű zsírt olvasztunk egyszerre, akkor célszerű az üstöt kezdetben nem nagyon megtölteni, mert ez a keverést nagyon akadályozza, ez okból tehát célszerű, ha a visszamaradt részt csak akkor öntjük az üstbe, ha az első töltés már fölolvadt. Ekkor a tűz már erősebb lehet, mert ez gyorsítja a munkát és nemsokára az egész töpörtyű a felszínre jön.

A zsír leszedését, miután az üst jól fölforrott, mindjárt megkezdjük, hogy szép fehér zsírt kapjunk. A leszedést azután folytonos keverés közben folytatjuk mindaddig, míg a töpörtyű sárgulni kezd; ekkor megvárjuk, míg a töpörtyű ropogós kezd lenni és akkor gyorsan kiszedjük. A töpörtyűt vagy csak jól kinyomjuk és úgy kerül eladásra, vagy kipréseljük. A zsírt a derítő edényben néhányszor jól fölkeverjük és azután hagyjuk másnapig kihűlni és leülepedni. Amikor a zsír már sárgulni és a kád szélén fehéredni kezd, átmerjük, amit ikrás zsírnak akarunk, amit pedig a szállítóképeségnek a fokozása céljából keverni akarunk, azt, miután a fagyos, sima zsírt jól ledolgoztuk, fokozatosan állandókeverés mellett hozzáöntjük és így kapjuk az ikrás zsírral szemben a kevert zsírt, ami elsőrendű

pestvárosi disznózsír elnevezés alatt ismeretes a kereskedelmi forgalomban.

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