



## **Keressük a világ - és benne Magyarország - legjobb kenőmájását!**

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 tanútól cserében Ön is megtudhatja, hogy melyik termék a legesélyesebb a világ legjobb halászléjére, tepertőjére, szalonnájára, felvágottjára, virslijére, füstölt pácolt húskészítményére, sertés hús alapanyagára, marhahúsra, kecske- juhúsra, disznósajtjára, kenőmájára, baromfi húsra, baromfi termékre, sonkájára, hurkájára mindösszesen a világ legjobb hús és húskészítménye 2010. díjra!

**2010. augusztus 17-22 között az élelmiszerlánc világhét 2010 Magyarország rendezvény** keretében, **Szigetváron** **kiderül** ([http://events.foodlawment.com/?menu=helyszinek.php&tart=tart\\_helyszinek\\_videk.html](http://events.foodlawment.com/?menu=helyszinek.php&tart=tart_helyszinek_videk.html)), hogy ki állítja elő és hol kapható a **világ legjobb kenőmájása**, 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 kenőmájása**.

**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 „**kenőmájas**”!
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-szakbolt, 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 „**kenőmájas**”!
4. Ha Ön szerint **az igazi kenőmájas 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 kenőmájas elkészítésének módját Szigetváron**, 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 „**kenőmájas**”!
5. Az ajánlók ajánlatai alapján **az első öt előállítónak ingyenes kiállítói helyet biztosítunk Szigetváron** a szigetvári – Disznósajt és Kenőmájas 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 kenőmájast evett vagy kóstolt, vagy ilyenről van információja, netán nem ízlett a termék, most elmondhatja véleményét a világ kenőmájásairól. 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 „**kenőmájás**”!

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

3



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](http://www.foodlawment.hu/downloads/bittner_janos_konyv.pdf)

### **„Braunschweigi májaskolbász ajókéval<sup>1</sup>**

25 kilogramm kolbászra 8 kilogramm disznómájat, 7 kilogramm sovány disznóhúst, 6 kilogramm disznóhasat<sup>2</sup>, 4 kilogramm fodorhajat és fél kilogramm jó ajókát veszünk.

<sup>1</sup> (Clupeidae) heringfélék családjába tartozó 15 cm-es halfaj. Előfordulása: Atlanti-óceán, Földközi-tenger, Északi-tenger.

<sup>2</sup> Hasalja szalonna

*Mindenek előtt a májat keskeny csikókra vágjuk, hideg vízben megmossuk és azután leforrázzuk, ami által a májból a nedvességet és vért kivonjuk, ami egyik főfeltétele annak, hogy a kolbász szép világos színű legyen. A májat, miután a víz jól lefolyt róla, finomra vágjuk, vagy megőröljük, éppen úgy a sovány disznóhúst és a fodorháját, valamint a hasakat is. Az ajókat egy óra hosszat vízben áztatjuk, azután a szálkákat kiszedjük belőlük és finomra vágva a péphez keverjük.*

*Most azután 70 dekagramm sót, 8 dekagramm fehér borsot, 5 dekagramm gyömbért, 2 dekagramm szerecsendióvirágot, 3 dekagramm finomra reszelt majoránnát és 2 dekagramm szintén finomra reszelt thymiánt<sup>3</sup> (démutkát) keverünk a péphez. Az így elkészített pépet nem nagyon erősen, rövid, körülbelül 25 centiméternyi belekbe töltjük és a kolbászkákat 75 fokos vízben körülbelül fél óráig főzzük.*

*A kolbászkákat nem szabad megszurkálni, nehogy a zsír egy része kifolyjon. Főzés után a kolbászkákat hideg vízbe rakjuk, hogy a zsír egyenlőtlenül le ne rakodjék.*

*Minthogy a füstölés ennek a kolbásznak nem válik előnyére, füstölés helyett jánlatosabb a kolbászokat a levegőn megszáritani.”*

**dr. Búza László**  
a Foodlawment elnöke

---

<sup>3</sup> kakukkfű