

VÁLASSZUNK MAGYAR TERMÉKET! ITTHON A LEGJOBB!

Két kisfilmet készített a Magyar Termék Nonprofit Kft. – magánpénzből, de közszolgálati üzenettel. Az Itthon a legjobb című filmhez klip is készült, melyen Csézy énekel, Novák Péter pedig arról mesél, miért jó itt élni. Megelevenednek tájaink, megjelennek a magyar termőföld kincsei.



BODROGAI FERENC
FOREST-PAPÍR KFT.
ÜGYVEZŐ

A jövő héten minden olvasónk megnézheti a filmet a lapunkhoz csatolt DVD-lemezekon. Megkérdeztük Bodrogai Ferencet, a Magyar Termék Nonprofit Kft. alapítóját, miért fontos számukra ez az üzenet.

– Magyarországot arra teremtették, hogy itt élelmiszereket termeljünk – hangsúlyozza az ügyvezető. – Ehhez képest most két dolog nincs nálunk: erős mezőgazdaság, és erre épülő feldolgozóipar. Akár kesereghetnénk is ezen, de ha cselekszünk, nagyon gyorsan jelentkeznék a sikerek. Ezért készült el első filmünk, amit az Itthon a legjobb című követett, de tervben van egy harmadik is. Itthon az elmúlt húsz évben szinte eltűnt az emberek fejéből a régi, jól bevált „segíts magadon” gondolkodás. Pedig ez a szemlélet érvényes az egyénre, a vállalkozásokra és az államra is. Amikor a világban beütött egy krach, megráztuk magunkat,

újragondoltunk néhány dolgot, és jobbak lettünk, mint előtte. Magyarország is profitálhat a mostani nehéz helyzetből. Ehhez azonban sürgősen el kell felejtetni azt, hogy valaki majd megoldja helyettünk a gondjainkat. A megoldás a saját kezünkben van.

A Magyar Termék Nonprofit Kft.-t hét éve alakítottuk meg, minden külső segítség igénybevétele nélkül, az alapító 13 cég önerejére támaszkodva. Ma 21 tagunk van. Soha sem voltunk, és szándékaink szerint nem is leszünk politikai irányzatok elkötelezettjei. Saját erőforrásainkra támaszkodva építettünk föl mindent.

A felelősség minden generációban ott van, és mindenkinek ott van a lehetőség a változtatásra is. De hogy változtatni kell, ez a kor üzenete. A pénz elfogy, marad a szegényen – hangsúlyozza Bodrogai Ferenc.



KÜLÖNLEGES HIRDETÉSI ÖSSZEÁLLÍTÁS

Eperszendvics

Egy édesen üdítő nyári gyümölcstorta elengedhetetlen kelléke a ragyogó máz, mely az ínycsiklandó finomságot ellenállhatatlanul csábítóvá varázsolja. A Dr. Oetker újdonságával, az **Expressz Tortazselével** a csillogó máz főzés nélkül pillanatok alatt kész, és gyorsan megszilárdul. Így jut idő a ízék élvezetére.

HOZZÁVALÓK 12 DARABHOZ:

A tésztához: 3 tojás (közepes méretű), 4 evőkanál forró víz, 1 tasak **Dr. Oetker Vanillincukor**, 150 g porcukor, 100 g búzaliszt, 100 g **Dr. Gustin Étkezési keményítő**, 1 tasak **Dr. Oetker Sütőpor**

A krémhez: 1 tasak **Dr. Oetker Gála krémpuding vaníliaízű**, 250 ml tej

A töltelékhez: 250 g földieper, 1 tasak **Dr. Oetker Expressz Tortazselé piros**, 250 ml víz

ELŐKÉSZÍTÉS: Az epert megmossuk, lecsöpögtetjük, szárát eltávolítjuk, apróra vágjuk.

A tepsit (kb. 40 x 30 cm-es) sütőpapírral kibéleljük. A sütőt előmelegítjük.

ELKÉSZÍTÉS: A tésztához a tojásokat a forró vízzel habosra verjük. Fokozatosan hozzáadjuk a vanillincukorral elkevert cukrot, és további 2 percig keverjük. A lisztet az étkezési keménnyítővel és a sütőporral elkeverjük, két részletben a tojásos masszához szitáljuk, és sima tésztává keverjük. A tésztát a tepsibe töltjük, tetejét elsimítjuk. Végül a tepsit a sütő középső részébe toljuk, és a süteményt megsütjük.

SÜTÉS: • Légkeveréses: kb. 180 °C (előmelegítve) • Gázsütő: 3-4-es fokozat • Sütési idő: kb. 20 perc.

ÖSSZEÁLLÍTÁS: A megsült piskótátésztát a sütőpapírral együtt egy sütőrácsra téve hagyjuk kihűlni, majd a sütőpapírt lehúzzuk róla, és két 20 x 30 cm-es lapra vágjuk. A krémpudingot a tasakon lévő használati utasítás alapján, de csupán 250 ml tej felhasználásával elkészítjük, majd az egyik tésztaalapon egyenletesen elsimítjuk. Az Expressz Tortazselét a tasakon lévő használati utasítás alapján elkészítjük, belekeverjük az apróra vágott epert, és kissé dermedni hagyjuk.

A még önthető eperzelét a krémre rétegezzük, ráhelyezzük a másik tésztaalapot, óvatosan összenyomjuk. Az elkészült süteményt kb. fél órára hűtőszekrénybe helyezzük, tálaláskor háromszögekre vágjuk, ízlés szerint porcukorral meghintjük.

