



HUNGARIKUM A HAZAI AZ IGAZI HÍZOTT LIBÁBÓL ELŐÁLLÍTOTT TERMÉKEK

KÉSZÍTETTE:

AZ OROSHÁZI LIBAMÁJÉRT ALAPÍTVÁNY,

A MAGYAR LIBAMÁJ SZÖVETSÉG KLASZTER MENEDZSMENT SZERVEZETE







HUNGARIKUMUNK: A HÍZOTT LIBÁBÓL ELŐÁLLÍTOTT TERMÉKEK

“Megkülönböztetésre, kiemelésre méltó érték, amely a magyarságra jellemző tulajdonságával, egyediségével, különlegességével, minőségével a magyarság csúcsteljesítménye, amelyet külföldön és belföldön egyaránt a magyarság eredményeként, kiemelt értéként tartanak számon, védett természeti érték, kiváló nemzeti termék, amit a Hungarikum Bizottság hungarikummá minősít, és ami a törvény erejénél fogva hungarikum.”

(2012. ÉVI XXX. TÖRVÉNY)





HUNGARIKUM - KURIÓZUM GASZTRONÓMIAI ÉRTÉK

Hazánkban a hízott lúdártermelés – kulturális és gasztronómiai jelentőségén túl – nemzetgazdasági szempontból is fontos terület. A hízott libából származó termékek előállítását hazánk mezőgazdasági termelési kultúrájának egyik legfontosabb szimbólumaként tartjuk számon. A hagyományos, szabadtartásos módon előnevelt, és kukorica alapú takarmányon utónevelt libából készült termékek gasztronómiai kincsek. A világon mindenhol igazi különlegességnek számítanak a hízott májból, illetve a hízott állat húsból készült ételek. A hízott libából előállított termékek hazánk jó hírét viszik a világban, hozzájárulva ezzel a magyar élelmiszer- és ételkultúra hagyományainak ápolásához, amely egyben elősegíti nemzeti kultúránk ápolását is.

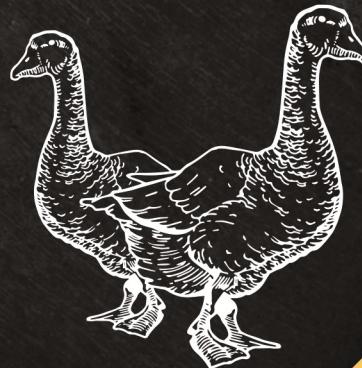
HIVATALOS ÉRDEKKÉPVISELETI SZERV:
MAGYAR LIBAMÁJ SZÖVETSÉG KLASZTER
AZ OROSHÁZI LIBAMÁJÉRT ALAPÍTVÁNY
5900 OROSHÁZA SZARVASI U. 16.
E-MAIL: MANAGER@LIBAMAJSZOVETSEG.HU

A HÍZOTT LIBA MÚLTJA:

Magyarország már a középkor során is fontos libamájexportőrnek számított, a hazai libamáj feltűnt több európai nemesi lakomán. Ekkoriban jelen voltak olyan céhek, illetve mesterműhelyek, amelyek kifejezetten, ezen prémium gasztronómiai termék előállítására specializálódtak. Az új világ felfedezését követően a kukorica termesztése viszonylag rövid időn belül elterjedt Magyarországon is. A középkor végén, és az újkor elején Magyarországon igen elterjedt paraszti hagyománnyá vált a liba hizlalása, különösen annak mája előállítása és fogyasztása céljából. A klasszikussá vált libatömés ekkoriban alakult ki, mely alapfolyamata lényegében nem változott azóta se. A termelés során a gazdálkodók az ős beköszöntével a ludakat „hízóba” fogták, mely során egy szűk helyen tartották és vízben áztott, sózott kukoricával tömték általában napi két alkalommal. Az így tartott liba egy hónap alatt hizott meg.

Ettől kezdődően a hazai mezőgazdaság egyik fontos exportcikke lett a magyar hizott libamáj. A magyarországi libatenyésztőkön túlmenően a franciaországi libatenyésztők termelői váltak még igen ismert szereplőkké ezen a piacon.

Ez lényegében a mai napig nem változott, hiszen a prémium minőségű libamájat, ezen kettő ország termelői állítják elő jelenleg is. A XIX. század közepén, végén kialakultak azon élelmiszeripari termelők, feldolgozók, akik ipari módszerekkel, ipari mennyiségben állítottak elő libamájat. Az első jelentősebb ipari szereplők, az Osztrák–Magyar Monarchiából és Franciaországból kerültek ki. Az ipari termelést a második világháborút követően létrejövő új hazai politikai rendszer jelentősen megváltoztatta, mely következtében a magyar libamáj bizonyos előnyöket elveszített a francia libamájjal szemben, különösen a termelékenység, a hatékonyság, a marketing és az image építés tekintetében. A rendszerváltást követően azonban a magyar libamáj, mint brand egyre jelentősebb súllyal jelenik meg az európai, valamint a világ prémium minőségű élelmiszerpiacán egyaránt.



AZ OROSHÁZI LIBAMÁJ TÖRTÉNETE:

A középkori Magyarország nemesi lakossága előszeretettel fogyasztotta az akkor már export cikknek számító, különleges csemegeként számontartott libamájat. Amerika felfedezését követően egyre inkább előtérbe került a kukorica takarmányként való alkalmazása. Később, a XIX. század közepétől – a kukoricatermesztés fellendülésével – Magyarországon új lendületet kapott a libatenyésztés is. Orosháza a XVIII. századtól kezdve az egyik legjelentősebb baromfitenyésztő vidéke hazánkban.

Az orosházi libamáj, a köztudatba az 1870-es években került be, miután Hirschfeld Antal megalapította az Első Osztrák–Magyar Libamáj Export Vállalatot, amely megkezdte a libamáj exportálását. Ezt követően 1876-ban néhány orosházi kiskereskedő - a libások - felvásárolták a libát és vasúton Budapestre és Bécsbe szállították, innen vált valóban ismertté az orosházi liba. Majd 1896-ban Bartolo Michèle Bernardinelli önálló vállalkozást hoz létre Orosházán, mely kizárólag liba feldolgozással foglalkozik. Ez a vállalat volt az orosházi feldolgozó elődje, és Orosházi Libamáj-ként nevesített termékként értékesítette a hazai, és nemzetközi piacokon az orosházi libamájat.

Ezt követően 1920-ban orosházi libakereskedők megalapítják az Élelmiszer- és Terménykiviteli Vállalatot. A két vállalat 1948-ban államosítás alá kerül, és Baromfi-értékesítő Nemzeti Vállalat néven egyesül, az Orosházi Libamáj termék nevet, mint általános megnevezést továbbra is használva. A vállalat a kezdeti sikerekhez képest az 50-es évek második felére rendkívül rosszul teljesített, amelyre az akkori hatalom is felfigyelt. A gyenge teljesítés az elavult termelési és ipari technológiának és módszereknek volt köszönhető. Ennek következtében 1960-ban nagyarányú fejlesztéseket hajtottak végre, mely során keltető üzemeket, kopasztót, gyorsfagyasztót létesítenek - ez rendkívüli mértékben megnövelte a termelést.






LIBAMÁJ A GASZTRONÓMIÁBAN:

A Hungarikumnak számító hízott libamáj hagyományosan az ünnepi alkalmak ingyenc fogása. Elkészítése a laikusok számára elsősre bonyolultnak tűnhet, de egy kis konyhatechnikai alapismerettel bárki könnyedén megalkothatja a kívánt ételt. Legegyszerűbb elkészítési módja a saját zsírában sült libamáj, azonban számos más technikával el lehet készíteni: főzhető, párolható, grillezhető, pástétomok, habok és akár jégkrém is alkotható az ingyencek számára.

**A FOTÓZÁS HELYSZÍNE:
BORI MAMI ÉTTEREM - GYÖNGYÖS**

**SÉFÜNK GASZTRO ÖTLETEIT ÉS
AZ ÉTELEKET A BORI MAMI SÉFJE:
NAGY ATTILA KÉSZÍTETTE.**





LIBAMÁJ TERRINE, FÜSTÖLT LIBAMELL, LIBACOMB CONFITTAL ÉS LEVENDULÁS BARACKKAL

Hozzávalók 10 főre

500 g libamáj

200 g füstölt libamell

1,5 kg libacomb

2 dl vörösbor

1 g szerecsendió

50 g cukor

20 g kávé őrlemény

10 g feketebors

1dl almaecet

10 levél oxalis

1 db vaníliarúd

20 g kakukkfű

50 g só

1 g babérlevél

20 g fokhagyma

5 g szárított levendula

600 g nektarin

100 g mandula

200 g porcukor

2 g fahéj

2 g ánizs



LIBAMÁJ CARPACCIO, NYÁRI CÉKLÁKKAL ÉS RIBIZLIVEL

Hozzávalók 10 főre

1 kg libamáj

300 g színes cékla

20 g kakukkfű

100 g ribizli

50 g méz

20 g só

50 g porcukor

10 csokor oxalis

20 g maldon só

1 dl almaecet

50 g olívaolaj

500 g liszt

1 db élesztő

20 g vaj

2.5 dl tej

150 g cukor

2 db tojás

10 g vanília pasta

1 db ánizs

1 db egész fahéj





SERPENYŐBEN PIRÍTOTT LIBAMÁJ, PARADICSOM CONSOMÉVAL, ASZALT PARADICSOMOKKAL

Hozzávalók 10 főre

1 kg libamáj
2,5 kg paradicsom
50 g angol zeller
100 g málna
1 csokor kapor
20 g bazsalikom
20 g koriander
20 g kakukkfű
0,5 dl olívaolaj

30 g petrezselyem
0,5 dl almaecet
100 g cukor
50 g sò
100 g hagyma
30 g fokhagyma
300 g színes
kocképaradicsom
5 db zselatinlap
20 g maldon só



MUSTÁROS LIBATEPERTŐ MOUSSE, FEKETE OLÍVABOGYÓVAL, ROPPANÓS BABY ZÖLDSÉGEKKEL

Hozzávalók 10 főre

600 g libatepertő

50 g magos dijoni mustár

50 g só

5 g feketebors

2 dl tejszín

100 g bébirépa

100 g baby cékla

1 csokor petrezselyem

1 csokor színes retek

100 g fekete olívabogyó

1 dl olívaolaj

0.5 dl almaecet

2 evőkanál méz

1 db házi kenyér

50 g hagyma

20 g fokhagyma

2 db újhagyma





EGÉSZ LIBASÜLT, ZÖLDFŰSZEREKKEL

Hozzávalók 10 főre

2 db liba (2,5 kg /db)

100 g só

25 g bors

100 g olívaolaj

25 g zsálya

25 g rozmaring

25 g kakukkfű

25 g csombor

20 g barna cukor



MAGYAR LIBAMÁJ SZÖVETSÉG KLASZTER TAGJAI:

EFS Euro Food Service Kft.

www.efs.hu/cegunkrol

FBZ Hungária Kft.

www.fbzgroup.com

GREEN-DIVÍZIO Kft.

www.greendivizio.hu

M. és K. 2000 Kft.

aviland2001@aviland.hu

Merian Foods Kft.

www.merian.hu

Orosháza Város Önkormányzata

www.oroshaza.hu

CBA Kereskedelmi Kft.

www.cba.hu

Az Orosházi Libamájért Alapítvány

manager@libamajszovetseg.hu



Magyar
Libamáj
Szövetség



#LIBAMAJ
#LIBAMAJAKADEMIA
#HIZOTTLIBA
#HUNGARIKUM
#SZERETEMALIBAMAJAT



libamajszovetseg



libamajakademia.hu



libamajszovetseg



libamajszovetseg.hu



MAGYAR



HÍZOTT
LIBA

