



HÚSOS KRÓNIKA

I. évfolyam 2. szám ○ 2003. április ○ Információs kiadvány ○ Megjelenik minden hónapban

Böllércsapatok versengése a vár tövében

Immár a III. Gyulai Böllérnapokat rendezte meg a Gyulai Húskombinát Rt. április 11. és 13. között a Gyula-napok keretében, a Várkertben. A rendezvény keretében három napon át kínálták kóstolásra és vásárlásra a húskombinát munkatársai a hagyományos gyulai kolbászokat s új termékeiket.

A Böllér-napok legjelentősebb eseménye, mely messze földre viszi a cég hírnevét, a „Hatan négyfélét!” szlogennel meghirdetett böllérversenyt volt. Április 12-én a legjobb böllércsapat címért tíz hatfős csapat versenget, sokan voltak köztük gyulaiak. A reggeli előkészületeket követően kilenc óra tájban nyitotta meg a versenyt a zsűri elnöke, *Unger Károly*, a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség elnöke. Az eligazítást követően a nyersanyag vételezése kötötte le a csapatok figyelmét, majd mindenki munkához látott. Pontosabban majdnem mindenki, hiszen a versenyen kívül induló – mestervizsga előtt álló szakemberek együttese – a „Big Bróder” csapat tagjai mindjárt reggelivel kezdték a versenyzést. A helyszínen sü-



tött sertésvért falatozták, melyből a közönségnek is jutott kóstoló.

A csapatok lelkesen dolgoztak, az érdeklődők serényen nézelődtek – valamennyien az ízletes végeredményt remélve tették dolgukat. A zsűri pedig árgus szemekkel figyelte a ver-

senyzők minden mozdulatát. A nézők közül többen hasonlóan tettek, s igyekeztek ellesni a mesterek fogásait, de akadt olyan is, aki a helyszínen mindjárt kedvet kapott a munkához, mint például *Stanislaw Wilczynski*, lengyel testvérvárosunk polgármestere, aki a Csa-

bai Kolbászklub Egyesületet versenyzőinek segítette a kolbászús darálásában – lehet, hogy ez a plusz kellett a győzelemhez? Ahogy telt az idő, egyre inkább közelítettek a csapatok a végeredményhez. Hamarosan a kolbásztöltés,

(FOLYTATÁS A 2. OLDALON)

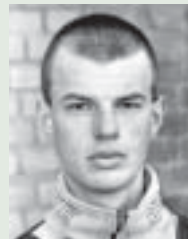
A szakma kiváló tanulói

A Szakma Kiváló Tanulója Versenyt (SZKTV) április 6. és 8. között Baján – immár 43. alkalommal – rendezte meg a FVM oktatási osztálya, valamint a Szakképzési és Továbbképzési Intézete. A megméretésen a gyulai hentes-mészáros végzősöket – a helyi válogatás eredményeként – két diák, *Putnoki László* és *Nagy Roland* képviselte. Az országos versenyre a diákok plusz órában készültek, aminek igencsak hasznát vették a többnapos számonkérésen. A szervezők komoly feladatok elé állították a fiatalokat, a marhavágástól kezdve számos gyakorlati feladatot kellett megoldaniuk, s a szakma elméleti ismereteiből is számot kellett adniuk. A két fiú a versenyben a hatodik és a tizenkettedik helyen végzett, ezzel mindketten mentesülnek a szakmunkásvizsga alól.

Tanáraik – a Munkácsy középiskolából *Matula László* és *Daróczy László*, a húskombinát szakoktatói *Börzsey Lászlóné*, *Veres András* és *Tornyai Barna* – méltán büszkék tanítvá-



PUTNOKI LÁSZLÓ



NAGY ROLAND

nyaikra, akiknek a Húskombinát Rt. munkát is ajánlott.

Putnoki László Örménykútról járt a szakképzésre, az országos versenyben a 6. helyen végzett.

– Eszembe sem jutott, hogy hentes legyek, az iskolai nyílt napon kaptam kedvet hozzá. Az oktatás nagyon tetszett, magas színvonalú volt. Csak azt sajnálom, hogy most utólag kell érettségit szereznem, erre azért van szükségem, mert azon gondolkodom, hogy főiskolán tanulom tovább a szakmát.

Nagy Roland békéscsabai, a verseny 12. helyezettje. – Úgy érzem, a lámpalázamnak köszönhetően a tudásomhoz képest alulteljesítettem, bár ennek ellenére értékeléskor sertécsontozásból kiemelt a zsűri. A 12-es rajtszámmal indultam a versenyben, s ez úgy tűnik, meghatározta a végeredményt is. A jövőben valószínűleg a családi vágóhídon művelem a szakmát, bár gondolkozom a cég ajánlatán is.

(-A)

Böllércsapatok versengése a vár tövében

(FOLYTATÁS AZ 1. OLDALRÓL)
majd sütés ideje is elérkezett, ez igen nagy érdeklődést váltott ki.

Már két óra előtt szépen terített asztalokra kerültek a finomságok, mindenki igyekezett a lehető leggyusztusosabban tálalni a még gőzölgő étkeket a zsúrinek. A szakemberek – Unger Károly, Varga Ferenc, Lukács István, Prohászka Béla, dr. Ambrus Zoltán, dr. Pető Béla, Hajduk Zoltán – hozzáértő módon kóstolták végig a versenymunkákat, csapatonként négy-négy ételt. Az ételekhez egyes csapatok egy kupica pálinkát, mások bort, illetve verset mellékeltek. A kellemes hangulatú napot az eredményhirdetés zárta a délutáni órákban, amikor is kiderült, hogy valamennyi csapat ajándékot érdemelt ki munkájával. A verseny győztese a Csabai Kolbászklub Egyesület csapata lett, díjuk ötvezer forint és a gasztronómiai szövetség serlege, másodikként harmincezer forintot nyert a Kőménymag névre hallgató gyulai böllércsapat, harmadikok lettek és így húszezer forinttal gazdagabbak a Nagyrómanvárosi böllérek. A további hét nevező csapat – szintén a zsúri döntése alapján – a böllerverseny támogatóinak értékes különdíjait nyerte el. Gyula Város Önkormányzatának különdíját a Jóbarátok csapa-

ta nyerte, a FVM – Agrár Marketing Centrum különdíját a Gerendási ütősök, a Hunguest Hotel Erkel és a Gyulai Húskombinát Rt. közös díját a Big Bróder csapat, a Duna Televízió különdíját a Hat-Ászok, a Csabai Kolbászfesztivál szervezőinek díját a Szent Vince Borrend versenyzői, a Délkelet-magyarországi Pálinkafőzők Egyesületének ajándékát az Elek 2003 nevet viselő csapat, a Bogyiszló vidéke Paprikamalom Kft. különdíját pedig a Szeghalom-Füzesgyarmat csapat vihette haza.

Varga Ferenc, a Húskombinát Rt. vezérigazgatója a zsúri tagjaként vett részt a versenyzők értékelésében. Mint mondta, professzionálisan hozzáértő emberek vettek részt a versenyben, öröm volt nézni, ahogy dolgoztak. A munkájuk rendkívüli értéket képvisel, éppen ezért ez a nap nemcsak a húskombinatról, a húsról szól, hanem inkább a gyökerekhez való visszanyúlásról, hiszen a disznóvágás olyan ünnep volt elődeink korában, amelyet kár lenne, ha a feledés homálya borítana.

Unger Károly, a zsúri elnöke azon túl, hogy jó véleménnyel volt a versenyről, a nevezők munkájáról, a szervezőknek gratulált a kezdeményezéshez.

– Az elmúlt években divatba jöttek a különböző gasztr-



A ZSÚRI HÁROM TAGJA – VARGA FERENC, UNGER KÁROLY, LUKÁCS ISTVÁN – MUNKA KÖZBEN

ronómiai, vagy csak olyan jellegű népnépművelések, sok olyan van, amelynek szakmai tartalma megkérdőjelezhető, ugyanakkor akadnak olyanok is, amelyek odafigyelésre méltók, de ez mindegyiken túlnő, mert a csodálatos ízeken túl ósbumutatója volt egy ma nagyon divatos dolognak, a hungarikumnak – fogalmazott az elnök. A rendezvény kitűnő példát mutatott arról – folytatta –, hogy fest egy professzionális tevékenység, azaz a hússok megmunkálása, ugyanakkor teret engedett a tájleltő konyhának, ennek révén különböző változatait láthattuk a töltött káposztának, a cigánkának, a töltött karajnak és más ételeknek. Végre láttam egy olyan versenyt a szabad ég alatt, ahol prioritást élvezett a higiénia. A versenyzők szem előtt

tartották ezt nagyon fontos dolgot. A nyertesek munkájáról pedig azt tudom mondani, menneközben ők dolgoztak a legszervezettebben, a győzelmük mégis annak köszönhető főképpen, hogy az érzékszervi vizsgálat során az ő ételeiket találtuk a legjobbnak. Őszinte szívvel gratulálok a szervezőknek, és maximálisan elismerem azt a gondolatot, amely létrehozta ezt a rendezvényt, mert a szórakozáson túl hihetetlen emberi hasznot is adott. Örülök, és drukkolok, hogy ne egy szalmalángszerű dolog, Gyula városa minden évben felválthatná a házigazda szerepét ennek a versenyszerű bemutatónak, hiszen a vár olyan milliót biztosít a rendezvénynek, amely utánozhatatlan.

KRISZTOVÁN ANNA



A GYŐZTES A DÍJJAL ÉS A SERLEGGEL

A Húsipari Dolgozók Szakszervezetének helyi alapszervezete hetedik alkalommal rendezi meg május 31-én a Húskombinát labdarúgó-pályáján. Az egész napos családi összejövetelen – Bezdán János, az alapszervezet elnökének reményei szerint – csaknem három-ezren vesznek részt majd. Délelőtt tíz órakor nyitják meg ünnepélyesen az események sorát. Az éjfélig tartó programok során mind a gyerekeknek, mind a felnőtteknek számos ügyes-

VII. Családi majális

ségi, szórakozási és sportolási lehetőséget biztosítanak, lesz tűzoltó-bemutató, tombola, diszkó. Fellép – többek között – a Hanta Banda együttes, nosztalgiaműsort ad Bereczka és Zsizi, a sztárvendég Delhusa John és csapata lesz. Természetesen az ellátásról is gondoskodnak a szervezők, hatalmas sörösátraktat állítanak fel, s ízletes étkeket kínálnak a résztvevőknek, s mindenképpen bíznak abban, hogy az idén is jó idő lesz ezen a napon.

Húsos históriák – Hentesdinasztiák

Szabó József, a gyulai hentesárúk nagyüzemi gyártója*

Szabó József (1885. Hargitta – 1950. Budapest) eredetileg fűszer- és csemegekereskedőként kezdte, ám benősült Balog József családjába, s ez 1912-ben megváltoztatta életét. Balog József, akinek József nevű fia 1911-ben kivált az üzletből, 1912-ben vejevel, Szabó Józseffel vitte tovább húsüzemét. Az 1914. év elején Szabó József vásártéri (ma Zrínyi tér) 2. sz. alatti háza mellett 200 darab sertés hizlalására alkalmas telep létesítésére kértek és kaptak engedélyt, hogy a vágóállat-szükségletet biztosítsák.

A világháború kitörése azonban áthúzta minden számításukat. Szabó József katonai szolgálata, a háborús megszorítások és körülmények miatt nem folytatták az üzemet. A háború után az após végleg abbahagyta a munkát, átadta az üzemet Szabó Józsefnek, aki már 1916-ban hentes-igazolványt kapott, 1921-ben a hentesipar mellett szállító, kovács és kerékgyártó ipart is próbált folytatni üzletkötők alkalmazásával, de nem voltak életképesek és 1923-ban ezekről lemondva újra csak a hentesipar gyakorlására tért vissza.

Szabó Józsefről elmondhatjuk, hogy ő a gyulai hentesárúk nagyüzemi gyártását akarta megvalósítani. Megvásárolta apósa hentesüzemi berendezését 10 vagon búzáért, új gépeket vett, átalakította Vásártér 2. sz. alatti nagy lakóházát, üzemi helyiségeket létesített, húsipari dolgozókat alkalmazott és gyári jelleggel indította be a gyártást. 1927-ben a mézárós iparendélyt is kiváltotta. – „Ifj. Balog József utóda Szabó József hentesárúk kiviteli üzlete Gyulán” cégjelzéssel nagy mennyiségű hústerméket, főleg kolbászt és szalámit dobott piacra. Üzemében megőrizte a régi „Balog-féle” áruk jó minőségét. Ezt bizonyítja, hogy 1924-ben a Faluszövetség gyulai kiállításán termékeit aranyéremmel és díszoklevéllel tüntették ki.

Az 1925. évben nagy üzlethelyiséget létesített a mai Komló Szállóval szemben, ahol a hentesárúkon kívül fűszer- és csemegeárúk eladásával is foglalkozott. Versenyképes akart

Ha valaki gyulait mond, mondjon kolbászt is. A Gyulai kolbász hazánkban – s reméljük, máshol is – fogalom. De vajon tudják, tudjuk-e, hogy ez a nagyszerű szárazkolbász honnan ered, ki alkotta az első receptjét, milyen utat járt be, amíg eljutott a hazai piacvezető szerepig, s a máig élvezett világhírnévig? Sorozatunkkal igyekszünk bemutatni a Gyulai kolbász történetét a kezdetektől a reményteljes jövőig. Mert nem igaz, hogy több nap, mint kolbász!

lenni a magyar húsiparban akkor már igen jó hírnevet szerzett Stéberl András gyulai hentesárugyárával, ami azonban az 1920-as években bekövetkezett gazdasági válság és nagyarányú pénzromlás miatt nem sikerült. Szabó József hentesárugyárát bankkölcsönökkel túl gyors ütemben fejlesztette, úgyhogy nagy árukészlete volt zsír, szalonna, szalámi, kolbász és egyéb termékekben. Árúinak nagy részét Budapestre szállította, s különösen nagy forgalmat bonyolított le a Budapesti Tisztviselők Szövetkezetével és sok nagykereskedelmi vállalattal. Az ide szállított árukat 30 napos fizetési hitelre adta le s egy ideig a fizetések határidőre meg is történtek.

Az 1925-26. évben a zsír és hentesárúk ára igen nagy mértékben csökkent, úgyhogy pl. a zsírnak kilogrammja egyik napról a másikra 12 ezer koronával lett olcsóbbá s ugyanígy csökkent a szalonna és a kolbász ára is. Ezen időben Szabó Józsefnél 1 vagon zsír, 80 mázsa szalonna és kolbász volt raktáron, úgyhogy óriási károsodás érte. Ekkor kénytelen volt újabb banki és egyéb hiteleket is igénybe venni, állandóan emelkedő kamatlábbal, míg adóssai pedig késedelmesen fizettek. Hogy adósságait rendezze, 1927-ben megkísérelte, hogy a Budapesti Polgári Serfőző Rt.-től Gyulára és környékére sör-egyedárusítási jogot létesítsen, mint nagykereskedő, de a piaci körülmények miatt ez sem sikerült és 46 ezer pengő újabb tartozást eredmé-

nyezett.

Szabó József látva azt, hogy a hazai piacon a húsipari termékek értékesítése bizonytalan, 1929. március 7-én Stéberl Andrással együtt felkereste dr. Barcza Ernő államtitkárt és az export fokozása érdekében állami kölcsöntámogatást kértek. Az államtitkár válasza az volt, hogy hitelproblémájukat a gyulai húsiparosok szövetkezetének magalakításával oldják meg, az Országos Központi Hitelszövetkezet segítségével. Ez a tanács azonban a húszas évek gazdasági válsága következtében eladósodott Szabó Józsefen már nem segíthetett. Végül kénytelen volt más üzletkötésekből is származó, összesen 71 ezer pengő tartozása miatt kényszerregegyezségi eljárást kérni maga ellen, ami teljes anyagi összeomlással végződött.

Szabó József ezután, 1931-ben családjával együtt Budapestre költözött, s – mint felesége visszaemlékezéséből tudjuk – megpróbált anyagilag újból talpra állni. Társas viszonyban egy jómódú ügyvéddel Budán gépesített üzemet létesít-

tett, s ott készített eredeti receptek szerint gyulai hentesárút. Szép forgalmat értek el, amikor súlyosbodó szívbetege miatt 1943-ban munkaképtelen lett, agyvérzést kapott, s hét évig tartó hosszú betegsége után, 1950-ben Budapesten 65 éves korában meghalt.

A levéltári iratok tanúsága szerint a gyulai módra készített hentesárúk budapesti gyártását és forgalomba hozatalát a gyulai hentesiparosok kifogásolták és Stéberl András, a húsipari szakosztály elnöke a Gyulai Általános Ipartestület elnökségétől 1932. szeptember 3-án kérte „Ifj. Balog József utóda Szabó József” hentesiparának az iparlajstromból való törlését, amit Gyula város polgármestere 1932. október 7-én kelt véghatározatával foganatosított és egyben kihágási eljárás megindítását kérte ellene, mivel: „budapesti hentesipari foglalkozását a közönség megtévesztése alapján úgy folytatja, mint „Ifj. Balog József utóda Szabó József hentesáru gyára”. Az eljárás eredményét nem ismerjük, de valószínű, hogy ez is hozzájárult ahhoz, hogy a gyulai kolbász egyik érdemes és becsületes gyártója-kereskedője szerencsétlenül végezze be életét.

**(Írásunk Bálint Ferenc: Adatok a „Gyulai kolbász” történetéhez című könyve alapján készült)*



Hírmozsaik

♦ **ÁPRILIS 2-ÁN RENDEZTE MEG** a Gyulai Élésker Kft. szokásos évi szállítói-boltvezetői találkozóját a Békéscsaba Sportcsarnokban. Az esemény 60 kiállítója között központi szerepet kapott vállalatunk, amely főszponzoraként nemcsak kiállította termékeit és gondoskodott a résztvevők ellátásáról (a látogatók a fűszeres tarjánk ízeit élvezhették), de 5 darab ajándéksomagot is kisorsolt az akciós árajánlatból rendelők között. A hagyományos és húsvéti árukból közel 3 millió forintos megrendelést regisztrálhattunk. A Gyulai Húskombinát Rt.-t *Martos Géza, dr. Csarnai József és Csete Albert* képviselte.

♦ **MESTERVIZSGÁT TESZ 14 MESTERJELŐLT** a Békés Megyei Kereskedelmi és Iparkamara és a Húskombinát Rt. együttműködésének köszönhetően. Hentes és mészáros szakmában a rendszerváltás óta Kelet-Magyarországon nem volt lehetőség mestervizsgára. Az igények azonban arra sarkallták a kamarát, hogy többéves előkészület után idén lehetőséget teremtsen a mesterfokozat megszerzéséhez. A jelöltek novemberben kezdték a 200 órás felkészítő tanfolyamot a húskombinátban, vizsgájuk április 25-én gyakorlati számonkéréssel kezdődött, s április utolsó hetében írásbeli és szóbeli számadással zárul.

♦ **ÜDÜLÉSI ÉS SZÁLLÁSI LEHETŐSÉGET KÍNÁL** horgászoknak és pihenni vágyóknak a Gyulai Húskombinát Rt. szanazugi üdülőjében. A dobozi oldalon, a két Körös összefolyása közelében található üdülő szép környezetben, 2-3 ágyas (pótágyazható) szobákkal, jól felszerelt konyhával, bográcsozási, szalonasütési, grillezési lehetőséggel várja a vendégeket. Előzetes egyeztetés esetén kisebb csoportos rendezvények – névnap, osztálytalálkozó, nyugdíjas találkozó – is megszervezhetőek. További információt kérni, szállást foglalni az üdülő gondnokánál, Szegedi Györgynél lehet személyesen (az üdülő címe: Szanazug, Tölgyes u. 26.) vagy telefonon (telefonszám: 66/268-403 vagy 66/463-295).

ReceptRovat

Az előző számunkban meghirdetett receptverseny első nyertese *Medvéne Domokos Gyöngyi* lett. Az alábbiakban őt, majd receptjét mutatjuk be.

A Gyulai kolbász százéves, töretlen pályafutását a neves gyulai hentesdinasztiák alapozták ugyan meg, de útját sokszor olyan gyulai lakosok egyengették, mint *Medvéne Domokos Gyöngyi*, a *Recept rovat* felhívásunk áprilisi győztese.

Nyertesünk szoros szálakkal kötődik a húsipari szakmához, hiszen nemcsak édesapja dolgozott az '50-es '60-as években a Gyulai Húskombinát Rt. elődjében, de nagypapja, *Domokos Mihály* is a Gyulai kolbászt világhírnévig eljuttató *Stéberl András*nál inaskodott és tett mestervizsgát.

Medvéne Domokos Gyöngyi, mint a Gyulai Szabó KTSZ műszaki vezetője bejárta Európát, s a világ számos országát, nem egy nemzet konyhai gasztronómiáját ismerte meg, ugyanakkor minden útjára vitt magával Gyulai kolbászt, például olyan országban kóstoltat-

ta és ismertette meg termékünket, mint India. A sok egzotikum megismerése után is vallja, a Gyulai íz az igazi! Nyereménnyéhez gratulálunk!

Savanyú sertésnyelv-leves

Hozzávalók 4 személy részére: 2 db sertésnyelv, 4 db közepes babérlevél, 1 fej közepes vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 4-5 szem egész fekete bors, 2 evőkanál liszt, 1 kávéskanál őrölt piros paprika, 1 pohár tejföl, ecet vagy citromlé, 1 kávéskanálnyi cukor, kevés zsír (kb. egy evőkanálnyi).

A sertésnyelvet babérlevéllel, vöröshagymával, fokhagymával, szemes borssal megabáljuk. Utána megtisztítjuk a nyelvet és vékony, apró kockákra vágjuk. Az abáló levet leszűrjük, és egyelőre félretesszük. A zsírral, cukorral, liszttel és pirospaprikával bar-

na rántást készítünk. Felengedjük a leszűrt abálólevet, beletelesszük a már összedarabolt nyelvet. Ízlés szerint sózzuk, ecettel vagy citromlével savanyítjuk. Amikor a hús puhára főtt, belekeverjük a pohár tejfölt. Forrón tálaljuk. Ha egytálételként készítjük, pár szem krumplit is belefőzhetünk, a krumplit is pici kockákra vágjuk.

* * *

Továbbra is várjuk jellegzetes gyulai és/vagy környékbeli ételek elkészítését tartalmazó receptjeiket, amelyekből a legjobbakat folyamatosan ismertetjük – beküldőjével együtt – a Húsos Krónikában; s a megjelölt recept szerzője 3000 forintos vásárlási utalványt nyer, amely a gyulai húsáruházainkban vásárolható le. Címünk: Gyulai Húskombinát Rt. – Marketing Osztály, 5700 Gyula, Kétégyházi út 3. A borítékra írják rá: „**Receptrovat**”. Várjuk leveleiket!

A GYULAI HÚSKOMBINÁT RT.

az alábbi termékeit kínálja akciósan a mintaboltjaiban:

Időszak: Május 1-től május 31-ig

Gyros fűsz.karaj szeletek	1199.-Ft/kg
Grill fűsz.karaj szeletek	1199.-Ft/kg
Magyaros fűsz.karaj szeletek	1199.-Ft/kg
Gyros fűsz.tarja szeletek	999.-Ft/db
Grill fűsz.tarja szeletek	999.-Ft/kg
Magyaros fűsz.tarja szeletek	999.-Ft/kg
Gyros fűsz.comb szeletek	1099.-Ft/kg
Grill fűsz.comb szeletek	1099.-Ft/kg
Magyaros fűsz.comb szeletek	1099.-Ft/kg
Gyros fűsz. húscsíkok	999.-Ft/kg
Grill fűsz. húscsíkok	999.-Ft/kg
Magyaros fűsz. húscsíkok	999.-Ft/kg
Frédi szelet dijoni(mustáros) fűsz.	888.-Ft/kg
Frédi szelet magyaros fűsz.	888.-Ft/kg



Tradició és minőség az Önök szolgálatában!

1. SZ. HÚSÁRUHÁZ: 5700 Gyula, Béke sgt. 50., tel.:66/463-663/188m. Nyitva tartás: H-P: 7-17; Szo: 7-12
 3. SZ. HÚSÁRUHÁZ: 5600 Békéscsaba, Kazinczy út 21-23., tel.: 66/453-985. Nyitva tartás: H-P: 7-19; Szo: 7-13
 2. SZ. HÚSÁRUHÁZ: 5600 Békéscsaba, Andrássy út 71. sz., tel.:66/443-848. Nyitva tartás: H-P: 6-17; Szo: 7-12
 4. SZ. HÚSÁRUHÁZ: 5700 Gyula, Kétégyházi út 3., tel.:66/463-848, 463-663/371m. Nyitva tartás: H-P: 6-17; Szo: 7-12



A Gyulai Húskombinát Részvénytársaság kiadványa. *Felelős kiadó:* Varga Ferenc vezérigazgató. Szerkeszti és terjeszti a Gyulai Hírlap szerkesztősége. *Szerkesztő:* dr. Csarnai József. *A szerkesztőség címe:* Gyula, Kétégyházi út 3. *Levelezési cím:* 5701 Gyula, postafiók 22. *Telefon:* (66) 463-469. *Fax:* (66) 463-154. *E-mail:* info@gyulahus.hu. *Honlap:* www.gyulahus.hu. *Nyomatás:* Mozi Nyomda Bt., 5600 Békéscsaba, Luther utca 5/B. *Felelős vezető:* Garai György.