



# HÚSOS KRÓNIKA

I. évfolyam 4. szám ○ 2003. június ○ Információs kiadvány ○ Megjelenik minden hónapban

## Egy nap, amely más, mint a többi Hetedik alkalommal rendezték meg a Húsos majális

A szervezőbizottság vezetése részéről *Bezdán János* úgy zárta az idei Húsos majális egész napos összejövetelét, hogy: *jövőre, veletek, ugyanitt!* Az égiek ismét kegyesek voltak a Gyulai Húskombinát szakszervezete és üzemi tanácsa által szervezett rendezvényhez, hiszen egész nap hétágra sütött a nap.

Nagyságrendjét és jellegét tekintve bizonyára a magyar húsiparban is rendkívüli, hogy közel kétezer ember számára a Gyulai Húskombinát Rt. érdekvédelmi szervezete egész napos majális szervez, de mindez térségi összefüggésben is figyelemre méltó. Ugyanis Békés megye legnagyobb dolgozói majálisáról van szó. Amikor az okokról ér-

(Folytatás a 2. oldalon)



## Sülve-főve Gyulai!



Nyár van! Igazi, hosszú, forró nyár; s Lackó máris felült a béresek nyakára, hát nem aranyos?... Ideje pihenni és szabadságra menni. Kikapcsolódni és feltöltődni, együtt a családdal és a barátokkal, munkatársakkal. A Gyulai Nyár szám-

tan lehetőséget kínál: felhőtlen napozás és strandolás a várfüldőben; utolérhetetlen kulturális élmények a várszínházban; Guinness-rekord kísérlet a Tarhonyafesztiválon; gyulaiak nagy versengése a Végvári Estéken; és még so-

rolhatnánk! A részletes versenyfeltételekről július 14-től a marketing osztály ad felvilágosítást. Elérhetőségük: Gyula, Kétegyházi út 3., tel.: 463-469, fax: 463-154; E-mail: info@gyulahus.hu. Jelentkezési határidő: 2003. július 21.

## Rostonsült hétvége

Július 26-án, szombat délutánra hagyományteremtő versenyt hirdetünk.

Korhú középkori környezetben – a Julianus Bt. segítségével – a gyulai vár tövében várjuk azon családok, baráti társaságok jelentkezését, akik szeretnék összemérni grillező-tudásukat – az általunk biztosított termékanyag felhasználásával –, hogy elnyerjék a GyHK Rt. által felajánlott díjak valamelyikét, s kiérdemeljék a „Corvin János főszakácsa” címet.

## Hetedik alkalommal rendezték meg a Húsos majálist

deklődünk, akkor Bezdán János mindig ugyanazt válaszolja. Vélekedése szerint szükséges egy nap az együttlétre ennél az ezeregyszáz embert foglalkoztató cégnél. Arra pedig mind nagyobb az igény, hogy a dolgozók – családjaikat elhozva – jobban és egy kicsit más oldalról megismerjék egymást. Erre pedig jó alkalmat kínál május utolsó szombatja, amely szinte egybeér a legkisebbek ünnepével, a Gyermeknappal.

Varga Ferenc vezérigazgatóként először köszönthette a megjelenteket a délelőtti tíz órai megnyitón. Előtte Bezdán János, a HDSZ gyulai szakszervezetének vezetője szólt a jelenlévőkhöz. Mondandójába belefűzte és kérte, hogy a jövőben a cég vezetése változtatlanul támogassa a kollektíva e rendezvényét. Ezek a szavak megértésre találtak, mert az első számú vezető válaszában nem zárkózott el a kéréstől.

A köszöntők után a legkisebbek zenekari kíséret mellett bemelegítettek, miközben megkezdődtek a sportversenyek. Ezt követően megkezdődött a programok sora, a gyerekek a játszóházban rajzoltak, festettek, verset mondtak, vagy mások a vurstliban céllövöldéztek, horgásztak, netán felültek a forgókra és délután együtt énekeltek a Hanta Banda együttesével. Igazi szenzáció volt, amikor pontban délben szirénázó tűzoltóautók érkeztek a helyszínre. A forróságban bemutatóképpen, tömlőiket gyorsan kitekerve locsolni kezdték a magasba. Az aláhulló víz enyhülést adott kicsiknek és nagyoknak egyaránt.

Ezzel párhuzamosan nagy csata folyt a focipályákon és elszánt küzdelem a teniszpá-

lya salakján. Ám a legnagyobb és legváratlanabb meglepetés a dartsversenyen született, ahol a sportággal most megismerkedő, mindössze tízéves Radnóti Ádám 86 ponttal maga mögé utasította a mezőnyt. A teniszezőknél Vincze Csilla immár másodjára vitte el a pálmát, míg a kispályás labdarúgásban szoros mérkőzések és izgalmak közepette a Csontozók szereztek meg az első helyet, míg a másodikkak a Készáruraktárosok lettek. A nagy sörstátorban élénk érdeklődés és még ennél és nagyobb biztatás mellett az erősebbik és a gyengébbik nem képviselői is összemérték erejüket a szkanderversenyen. A nőknél végül Vozár Sándorné bizonyult a legerősebbnek Harmath Gyöngyi előtt, míg a férfiaknál Békési Ferenc lett az első, megelőzve Uhrin Zoltánt.

Sikerrel debütáltak az új programszámok a mostani Húsos majáliston. A társastáncosok bemutatója nagy sikert aratott, és ugyanebben volt része a délután a sörstátorban fellépő bűvészek is. Az idei sztárvendég, a népszerű Delhusa Gjon kora esti fellépése igazi siker volt, aki felejthetetlen perceket szerzett az őt kedvelőknek. Ám a hangulat ezek után sem „ült le”, mivel a Húsos majáliston nosztalgiaműsorával először fellépő Bereczka és Zsizi fergeteges műsorukkal megénekeltek a jelenlévőket. Ezt követően nem sokkal a vidéki buszok elindultak, míg a többieknek éjfélig tartott a diszkó.

A legtöbben úgy zárták a jól sikerült napot, hogy jövőre sem hagyják ki a Húsos majálist. A szervezők ezúttal is jól vizsgáztak. Ha volna lecke-könyv, akkor oda a jeles éremjegyet lehetne beírni.

B. T.



## Nyugdíjba vonul dr. Berczik József

Hosszú és eredményes munka után 2003. első félévében nyugdíjba vonul a Békés Megyei Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Állomás cégünknel működő Élelmiszerhygiéniai Kirendeltségének vezető főállatorvos, dr. Berczik József. A cég szinte valamennyi munkatársa által ismert és tisztelt „Doktor úr” 25 évet töltött a Gyulai Húskombinát Rt.-nél. Ismeretes volt lojalitása, pontos, precíz szaktudása és vég-

telen munkabírása. Nemcsak a mindennapok feladatait látta el gondosan, de a szemléken, auditokon mindent megtett azért, hogy minden tekintetben megfeleljen a cég. A kirendeltség és a cég együttműködése példaértékű.

A cégvezetés bensőséges hangulatú összejövetelel köszönte meg dr. Berczik József tevékenységét és kívánt hosszú, egészséges nyugdíjas éveket családjá körében.

Az igazi gyulai kolbász máig tartó hírnevének a XX. század első felében történt megalapozásánál – anélkül, hogy bárkit szándékunkban állna megbántani, vagy elért eredményeiket kisebbiteni és nevüket a törtériből kihagyni –, öt olyan családdal foglalkozunk, akik tevékenysége mind belföldön, mind külföldön jelentős és meghatározó.

A Balog, Szabó és Nagy dinasztia után elérkeztünk a Puczkó fivérekhez.

Három testvér, mint a mesékben. Három fivér, akiket a siker orientált, de a testvéri szeretet irányított mindvégig. Együtt, közösen, amíg a történelem vihara ketté nem röpantotta a karriert.

#### A legidősebb fivér

Puczkó Mihály (1891–1956) ösztönösen ráérzett a világháború és a Trianon előtti Magyarország keleti felének piaci lehetőségeire – katonaság, kórház, a vasút-korszak előtti kereskedelmi gócpont, országos állatvásárok (Erdélyből lehajtott sertések, marhák) –, egy szóval a fizetőképes keresletre és kínálatra.

Kocsmárosként kezdte a Vásár tér 3. sz. alatti (ma Zrínyi Miklós tér 3.) családi házában, majd tevékenységét sertésforgalmazással, később tartással bővítette. A háború és Trianon visszavetette, de a '20-as évek elején – testvéri segítséggel – új koncepció körvonalazódott.

#### A középső fiú

Puczkó József (1894–1970) az első gyulai mesternél, Balog Józsefnél tanulta ki a hentesmesterséget, majd Pesten

## Húsos históriák – Hentesdinasztiák

### Puczkó-fivérek: közös karrier

**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!**

mélyítette el tudását, míg nála is közbe nem szólt a háború...

Újra kellett kezdeni mindent, és Puczkó József elmondta terveit két fivérének.

Mint vérbeli kereskedő – amikor későbbi munkamegosztásuk során ő képviselte a családot a belföldi kiállításokon hozzáértő, értékesítést is végző csapattal (sikerüket többek között a 1933-as és 1937-es kiállítások aranyérméi igazolják) –, a hangsúlyt az értékesítésre helyezte, de rájött arra is, hogy saját termelési háttérrel nagyobb és tartósabb sikert érhet el. Ebben pedig elsősorban testvéreire számíthatott.

#### A legfiatalabb testvér

Puczkó István (1902–1974) József bátyjához hasonlóan szintén elsajátította a hentesmesterség minden csínját-bínját, s mindenben támogatta bátyjait. Az üzlet beindult, növekedett, s a család 1928-ban megvásárolta a Vásár tér 4. sz. alatti telket, ahol modern üzemet alakítottak ki, ahogyan azt Puczkó József megálmodta, testvérei egyetértésével és segítségével.

Volt ott emeletes füstölő, raktár, csontozó, zsíruzem, műhely kutterrel, fűszerelőkészítő, szalámiüzem ringakés-



sel, hűtőtárolók előbb nedvesjég, majd ammónia felhasználásával.

Olyan termelési háttér alakult ki a '30-as évek közepére, amely eleve predesztinálta a fivéreket a BNV-n és egyéb országos kiállításokon rangos elismeréseket elnyerő termékek előállítására.

#### A család története

A Puczkó testvérek a Vásár tér 3-4. sz. alatti üzemükben egészen a '40-es évek végéig gyártották a finomabbnál finomabb gyulai kolbászt, szalámit, egyéb hentesárut.

A piac egyre bővült, a gyulai üzem termékeit Puczkó

József boltjában értékesítették, amely előbb a Wenckheim Béla u. 8. szám alatt működött (ez a mai Béke sugárút), majd a mai Városház utcában, a mostani könyvesbolt helyén. Budapestet két ügynökük járta a vevők igényeit terméklisták segítségével kipuhatva, meggyőzve őket a gyulai termékek kiválóságáról.

Sajnos a második világháború, illetve az azt követően ki-

alakult politikai-gazdasági helyzet ellehetetlenítette a vállalkozást, amelyet végül 1952-ben államosítottak.

A családtagok többsége az élet más-más területén helyezkedett el, így Mihály két gyermeke: Puczkó Mihály (1923) és Csiffáry Jánosné Puczkó Mária (1925), József lánya: Szabó Jánosné Puczkó Ilona (1931), és István fia, Puczkó József (1943) is.

A népes családból mindössze hárman találták meg helyüket a szocialista rendszer húsüzemében is: az alapító fivér Puczkó István a Gyulai Húskombinát Rt. elődjétől ment nyugdíjba a '60-as években csakúgy, mint a legidősebb testvér Puczkó János (1921) nevű fia, valamint az előbb már említett István idősebb, Puczkó István (1939) nevű fia, aki majd' az évezredfordulóig dolgozott a vállalat belkereskedelmi osztályán.

KRISZTOVÁN–CSARNAI



## Guinness- rekord

A Gyulai Húskombinát Rt. és a gyulai Erkel Hotel szponzorálásával július 12-én szombaton a délutáni órákban egy „Óriási” tarhonyafőzésre kerül sor, *Simon János* „fesztiválgazda” segítségével és támogatásával.

A cél: Guinness-rekord felállítása. Az étel 20 bográcsban fő egyszerre, és az elkészült finomságot stílszerűen 2003 adagra porciózzák, ugyanis a szervezők tudomása szerint ennyi adagot még soha nem osztottak ki egyszerre sehol a világon. *Hajduk Zoltán*, az ötletgazda megosztotta velünk a rekordkísérlethez szükséges hozzávalók listáját: sertés zsír 40 kg, házi készítésű száraztarhonya 160 kg, Gyulai kolbász 50 kg, füstölt kolozsvári szalonna 20 kg, burgonya 200 kg, paradicsom 20 kg, paprika 15 kg, vöröshagyma 40 kg, fűszerek, ízlés szerint 5-6 kg.

## A TQM- pályázat

2002-ben pályázatot nyújtott be a Gyulai Húskombinát Rt. az FVM-hez TQM-elemek kidolgozására. A Total Quality Management a vezetés és a minőségbiztosítás azon összetevőivel foglalkozik, mely közvetlen kapcsolatban van a vevőkkel és a termék minőségi összetevőivel. Így a pályázat részeként végeztünk vevői elégedettségmérést, benchmarkingot és QFD-elemzést is. A sikeres pályázat eredményeként a munka összköltségének a felét (2,5 millió Ft) az FVM visszatéríti a GyHK Rt.-nek.

A pályázaton jól szereplő cégeket (Pick Rt., Miskolci Hűtőipari Rt., GyHK Rt.) prezentációval egybekötött konferenciára hívta az EOQ MNB TQM szakbizottsága, melyre 2003. május 15-én került sor Szegeden, az Élelmiszeripari Főiskola tanácstermében.

A Gyulai Húskombinát Rt. prezentációját *dr. Miskuczta Mária* minőségbiztosítási vezető tartotta.

## Recept.Rovat

Júniusi számunkban két beküldött részesítünk 3000-3000 Ft-os vásárlási utalvánnyal receptjükért. Az ételek elkészítésének ismertetését *Danszki Károlyné* kedves soraival indítanánk, amelyek így hangoznak: „Recept Rovat felhívásukra gyermekkorom legfinomabb ünnepi ételét írtam le. Édesanyám – Gyarmati Jánosné – volt, aki a legfinomabbra készítette el. A sokévi távlat őrzi a varázslatos ízeket. Talán az is tette utánozhatatlanná, hogy a gyerekkor köszön vissza – vagy csak a MANGALICA?”

### Rozsos András receptje

**Specialitás cseréptálban  
Hozzávalók 6 személyre:**

1 nagyobb fej nyári káposzta  
1 kg tarja  
1 fej fokhagyma  
1 nagyobb fej vöröshagyma  
2 db alma  
kb 10 dkg zsír  
só, bors, oregano  
2 pohár tejföl  
1 tojás  
10dkg trappista sajt lereselve

A fagyos zsírt közepes méretű tepsibe daraboljuk. A tarját felszeleteljük, a zsírra fektetjük, megsózzuk, borsozzuk és oreganóval megszórjuk. A fokhagymagerezdeket ketté-

vágva, a vöröshagymát és a meghámozott, kimagozott almát karikára szelve a hússal terítjük. Annyi vizet öntünk rá, hogy majdnem ellepje. Alufóliával letakarva puhára pároljuk, majd a fóliát levéve a húst zsírjára sütjük.

A legyalult káposzta felét (nyersen) a cseréptálba tesszük. A megsült szeleteket egymás mellé fektetjük a káposztára, majd a káposzta másik felével letakarjuk. (Nem baj, ha kipúposodik a tálból, mert a káposzta összeesik.) A tetejére öntjük a tepsiben maradt hagymás, almás zsírt.

Befedve kb. 45 percig sütjük (a káposztának nem szabad lágynak lenni).

Közben két pohár tejfölt, az 1 tojást a lereszelt trappista sajttal összekeverjük. A cseréptál tetejét óvatosan levéve

a káposztára simítjuk, és fedő nélkül visszatoljuk a sütőbe. amíg a teteje rózsaszínű nem lesz.

### Danszki Károlyné receptje

**Körösladányi füstöltsonka-paprikás**

Késő tavasszal, új krumpli idején aktuális.

Lehetőség szerint mangalica hízóból való füstölt sonka az alapanyag.

A csontról lefejtve, bőröstől apró kockákra kell vágni az előzőleg éjszakára beáztatott sonkát. Szokásos pörkölt alapon, rövid lével hosszú ideig lassan pároljuk. Ha a hús puha, vele együtt főzzük meg az egészben hagyott apró krumplit. Fejes saláta a kiegészítője.

Továbbra is várjuk jellegzetes gyulai és/vagy környékbeli ételek elkészítését tartalmazó receptjeiket, amelyekből a legjobbakat folyamatosan ismertetjük – beküldőjével együtt – a Húsos Krónikában; s a megjelentetett re-

cept szerzője 3000 forintos vásárlási utalvánnyal nyer, amely a gyulai húsáruházainkban vásárolható le. Címünk: Gyulai Húskombinát Rt. – Marketing Osztály, 5700 Gyula, Kétegyházi út 3. A borítékra írják rá: „**Receptrovat**”. Várjuk leveleiket!

## AKCIÓ A GYULAI HÚSKOMBINÁT RT. HÚSÁRUHÁZAIBAN,

Gyulán a Kétegyházi út 3. és a Béke sugárút 50.,

valamint Békéscsabán az Andrássy u. 71. és a Kazinczy út 21-23. szám alatt,

2003. június 30-tól  
július 27-ig!

### TERMÉK

Csabai kolbász  
Gyulai kolbász  
Diákcsemege  
Hentes kolbász  
Lángolt kolbász  
Gyulai csemege szalámi  
Gyulai májas  
Leccs kolbász  
Virslis 180g/db

### AKCIÓS FOGYASZTÓI ÁR

1595 Ft/kg  
1568 Ft/kg  
1205 Ft/kg  
969 Ft/kg  
1255 Ft/kg  
1734 Ft/kg  
385 Ft/kg  
475 Ft/kg  
130 Ft/db



fogyasztói áron kínáljuk minden kedves vásárlónknak!

*Tradíció és minőség az Önök szolgálatában!*



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, Kétegyházi 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.