



HÚSOS KRÓNIKA

I. évfolyam 6. szám ○ 2003. augusztus ○ Információs kiadvány ○ Megjelenik minden hónapban

Az első grillverseny Sülve-főve Gyulai!



A szervezők várakozásán felüli érdeklődés és egyben siker övezte a Gyulai Húskombinát Rt. által idén első ízben megszervezett *Rostonsült hétvégét*, azaz a vállalkozó kedvűek grillversenyét. A már messze földön ismert *Végvári esték* keretében, július 26-án rendezett megmérettetésre tizenhét csapat nevezett előzetesen, ezzel vállalva, hogy a vár tövében elkészítenek két ételt.

A programra nemcsak a csapatok edzetek serényen, hanem a húskombinát munkatársai is lázasan készülődtek. Ugyanis a cég tőle szokatlan dologgal állt elő a különleges alkalomra. Fűszerezett, vákuumcsomagolt tarját – ezt a versenyzőknek is grillezniük kellett – és fűszerezett húscsíkokat sütöttek a helyszínen, mindezt finom zöldségekkel körítve, erre az alkalomra sütetett cipóban kínálták fogyaszt-

(Folytatás a 2. oldalon)

NYEREMÉNYJÁTÉK

Küldjön be 2003. szeptember 1. és október 19. között 3 darab Gyulai logót, bármely termékünk csomagolásáról kivágva, és 7 + 1 sorsoláson vehet részt!

A TÁRGYHETI BEKÜLDŐK KÖZÖTT 7 HÉTEN ÁT HETENTE 20 DARAB, egyenként 5 000 forint értékű Gyulai Húskombinátos ajándécsomagot sorsolunk ki, tehát akár hétszer nyerhet és élvezheti termékeink ízét!

Minden pályázó részt vesz az **október 22-i fődíj sorsoláson**, melyen gazdára talál egy **500 000 forint értékű, kétszemélyes külföldi utazás!**

VEGYE, VIGYE, VÁRJUK ÉS VÁRJON!!!

Címünk: Gyulai Húskombinát Rt. Marketing Igazgatóság, 5700 Gyula, Kétegyházi út 3.

A sorsolások minden alkalommal közjegyző jelenlétében történnek, a mintaboltunkban, Gyula, Kétegyházi út 3. szám alatt, délelőtt 11 órakor a következő napokon:
2003. szeptember 10., 17., 24., október 01., 08., 15. és 22.

A heti nyereményeket területi képviselőnk kézbesítik, a fődíj nyertesének személyesen gratulálunk!

MINDENKIT AZ IGAZI GYULAI VÁR!

Az első grillverseny

Sülve-főve Gyulai!

(Folytatás az 1. oldalról) társra az érdeklődőknek. A versenyzők már kora délután nélkülítették a készülődésnek, hogy 17 órakor az alaposan előkészített nyersanyagokat már csak grillezni kelljen. Addig is beizzították a szerszámokat, ezzel majdnem hogy füstfelhőbe burkolva a várat. Majd a változatos grillállványokon – ezt a zsűri elnöke, egyben a cég vezérigazgatója, *Varga Ferenc* is megjegyezte – elkezdtek sercegni, sülni, pirulni az ételek. Valamennyi csapat nagyon komolyan vette a feladatot. Akadtak, akik előzetesen kutatómunkát végeztek, hogy valódi középkori étket kínálhassanak zsúrizásra, mások új receptet kreáltak, vagy éppen régít tökéletesítettek. A zsűri tagjai figyelemmel követték az előkészületeket és a munkafolyamatot is, szemrevételezték a csapatok megjelenését, a higiéniai előírások betartását és a munkavégzést, de természetesen a tálalás és az ízhatás sem bírt kisebb jelentőséggel – mondta lapunknak *Lukács István* háromszoros Oscar-díjas mesterszakács, a zsűri tagja.

A csapatok 18 órától sorban tálalták a zsűrinek mestermunkáikat, a bírák – *Varga Ferenc*, *Lukács István*, *dr. Pethő Béla*,

Juhász János, *Prohászka Béla* – pedig serényen és bátran kóstolgatták a fantáziadús ételeket. Magyarországon a grillezés még gyerekcipőben jár – mondta *Lukács István* –, de egyre inkább teret hódít, s egyre változatosabban használják a magyarok ezt a lehetőséget, a versenyzők is erről tettek bizonyosságot.

A versenyt követően – míg a csapatok elpakoltak – a zsűri tagjaira igen nehéz munka várt, hiszen a sok jó közül ki kellett választaniuk a legjobbat. Valamelyest könnyített a helyzetükön, hogy időközben két különdíjra is időközben kaptak felajánlást a szervezők.

A végeredményt az esti órákban tudhatta meg a nagyeredmű és a versenyzősereg. Az önkormányzat különdíját, egy nyolcezer forint értékű vacsorameghívást *Ries László* és csapata nyerte, az Erkel Hotel vacsorameghívását pedig *Borszéki Zoltán* és csapata, akik középkori öltözékben középkori ételeket készítettek. A harmadik díjként szolgáló tízezer forintos húskombinátos vásárlási utalványt a zsűri *Parászka Tivadarnak* és csapatának ítélte oda, a második díj, azaz a húszezer forintos vásárlási utalvány boldog tulajdonosa *Balogh László* – akit inkább



édességeiről, mintsem húsos ételeiről ismertünk eddig – és csapata lett. *Corvin János* várúr főszakácsa pedig most első ízben *Hajduk Zoltán* lett, aki a családjával együtt vett részt a versenyen. A cím mellett őket illette a harmincezer forintos vásárlási utalvány és a Mátyás-korabeli kancsó a hozzájáró két pohárral együtt.

A nyertes rendkívül büszke a címre, mint mondta, nem nyerni, hanem szórakozni jöttek ki a versenyre, de ennél jobban nem is alakulhatott volna számukra a program. A „főszakács” elégedett volt az étellel, amit elkészítettek, természetesen csapatával különlegességet kínáltak a zsűrinek:

gyümölcsökkel körített mézes karajt. A nyertes a receptet is megosztja olvasóinkkal: a sertéskarajt legalább 12 órára be kell pácolni tejbe, őrlött dióba, kevés fokhagymába és bőven mézbe, majd lehet grillezni, tálalni pedig idénygyümölcsökkel ajánlja.

Míndez talán sokaknak kedvet hozott a grillversenyre, s ha ez valóban így van, azt tudjuk tanácsolni, hogy idén, még a jó idő tart, csak edzenek serényen, mert jövőre – a húskombinát ígérete szerint – mindenki előtt ott lesz ismét a lehetőség, hogy elnyerje a várúr főszakácsa kitüntető címet, és a vele járó értékes nyereményt.

Krisztován Anna



Húsos históriák – Hentesdinasztiák

A kolbászgyártás gépesítője, Stéberl András II.

Az 1920-as években Stéberl András magánélete révbe ért, üzlete rendkívüli módon felfutott. Termékeit Gyulán kívül már Budapesten és más hazai nagyvárosokban, sőt még külföldön is meg lehetett vásárolni. Készítményeivel minden bel- és külföldi kiállításon részt vett, kiváló üzleti érzéssel népszerűsítette munkásságát és termékeit. Különböző szerepléseivel a gyulai kolbász elindult a világhírnév felé.

Most már örök időkre megfelfejthetetlen rejtély marad, mily módon intézte el a gyulai üzlettulajdonos, hogy ebben az évtizedben filléres gyorsvonatok indultak Gyulára az ország több városából is. A vonatokkal érkezőknek és a város lakosságának Gyula főterén disznóvágás-bemutatókat tartottak, a perzseléstől a bontásig. A vendégek üzemlátogatáson is részt vehettek, de csak azok, akik a filléres vonatokkal érkeztek. Ily módon népszerűsítette Stéberl András termékeit, s ennek is köszönhető, hogy a gyulai kolbász keresett lett.

Az üzleti sikerek mellett magánélete is sikeresen alakult. Az 1919-ben kötött házasságából három gyermeke született, az evangélikus gyülekezetben is karriert futott be. Előbb egyháztanácsi tag, majd a gyülekezet gondnoka, később presbiter lett. Városszerete ismerték, tisztelték, s mivel

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!

a szegényeket, ha tehetne, segítette, sokan szerették is.

Mivel nőtt a cég népszerűsége, megnőtt a termelés is, s ez újabb ingatlanok vásárlását indokolta. 1926-ban Stéberl András házat vásárolt, Németvároson dr. Bárdos Arthúr tisztiorvos házat a Blanár utca sarkán. Majd 1931-ben Pfaff Ferenc építész Béke sugárút 14. szám alatti sarki, emeletes há-



zát, ahol modern boltot alakított ki – ezt még ma is Stéberl-féle boltként emlegetjük. 1936-ban készült el – Kiss Sándor iparművész keze munkája – a gyár védjegye, melyet aztán utódja is még nagyon sokáig használt. Lerakata a Kecskeméti utcában volt, ahol 1937-ben a szomszéd házak felvásárlása után modern raktárhelyiséget, füstölőket épített, a földszinten nagyteljesítményű hűtőberendezéssel. Az újabb nagy költözés 1940-ben volt, amikor a Stéberl-üzem a végleges helyére került. Ekkor a cégtulajdonos megvásárolta a Béke sugárút 50. szám alatti, használaton kívüli üzemet, mely addig a Szikra Magyar Gyújtógyárak Rt. birtokában volt. A család az üzem melletti szecessziós Reimer-villába költözött. Az üzleti sikerek szakmai elismerésekkel párosultak. 1935-ben a brüsszeli világkiállításon a gyulai kolbászal elnyerte a világkiállítás aranydiplomáját. Két év múlva az Országos Ipartestület munkáját elismerve aranykoszorúval tüntette ki.



A '40-es évek hanyatlást hoztak az üzem történetében is. A II. világháború idején a cég nagy közületeknek dolgozott, megrendelői sorába tartozott a Hangya, a Magyar Kőszénbányák, a honvédség. A háború idején a magyar állam jelentős adósságot halmozott fel a Stéberl-családnál, melyet aztán nem is tudott kiegyenlíteni. Az infláció idején stagnált az üzem, majd 1947-ben csatlakozott a Magyar Élelmiszer szállító és Árukereskedelmi Rt-hez. 1948. március 26. fekete-betűs nap a Stéberl-üzem és a család életében. Ezen a napon államosították a gyárat. A család vagyon nélkül maradt. Az üzem új vezetői nem tartottak igényt az alapító, Stéberl András munkájára.

Az, hogy elvették élete munkáját, kisémmizték vagyonából, tudására és sokévi tapasztalatára sem tartottak igényt, megrövidítette életét. 1948. május 26-án, reggel 7 órakor szívroham vetett véget életének, 59 évet élt. Emlékének adózva a Németvároson – ahol a háza volt – utcát nevezték el róla.

Stéberl András vitathatatlan érdeme, hogy – bár nem elsőként gyártotta a gyulai kolbászt – rendkívüli üzleti érzékével, korában újdonságnak számító reklámtevékenységével, rendszeres külföldi megjelenésével országszerre megismertette a gyulai húsipart és a gyulai kolbászt, melynek világhírnévét megalapozta. A messziről származott hentesmester sikeres gyulai gyárat alapított, ezzel lerakta a mai nagyvállalat alapjait.

K. A.

(Vége)



Hírmozsaik

♦ **AZ 1868-BAN ÉPÜLT ELSŐ GYULAI KÖZVÁGÓHÍDON** – amely időponttól számítjuk egyébként a gyulai húsipar és cégünk történetét is – berendezett múzeumban forgatták a Gyulai Várszínház idei műsorán szereplő Shakespeare-darab, a Titus Andronicus című tragikus játékfilmes hátterét. A felvételnél közreműködtek a főszereplők, *Alföldi Róbert* és *Blaskó Péter*.

♦ **A XII. FARMER EXPOT** augusztus 18. és 21. között rendezték meg Debrecenben. A rangos eseményen vállaltunkat a *Martos Géza* kereskedelmi vezérigazgató-helyettes vezette csapat – *dr. Csarnai József, Béres Józsefné, Vincze Árpád, Molnár Éva, Nagy Jánosné, Csete Albert, Paulik Pál, Törösné Rákos Jolán, Nagy László, Kiss József* és *Pereszlényi Zsolt* – képviselte. A vásáron mangalica kolbászunk termékdíj-elismerésben részesült, és nagy sikert arattak hagyományos szárazáru termékeink is. Az eseményről és a részletekről képes riportban számolunk be következő számunkban, szeptember végén.

♦ **A HÍR TV FORGATÓCSOPORTJA** július 29-én készített felvételeket a gyulai húsipar és a kombinát történetét feldolgozó múzeumban. Az Egy nap című műsor stábjának és műsorvezetőjének – *Borbás Máriának* – munkáját kollégánk, *Börzsei Lászlóné* segítette. Lapunk információi szerint az országjáró magazin szeptember 6-i adásában, délután 15.40-kor látható a gyulai összeállítás, s benne a múzeumban készült felvételek.



ReceptRovat

Kétegyházi krumplileves karajjal

Hozzávalók: 1 kg burgonya, 2 közepes fej vöröshagyma, 1 nagy zöldpaprika, 1 nagy paradicsom, 4 szelet karaj vagy tarja. Ízlés szerint: só, bors, kevés őrölt kömény, pirospaprika.

A hagymát megfonnyasztjuk úgy, mint a pörkölt, majd beletesszük a 4 szelet húst. Miután a hús megpárolódott beletesszük a piros-

paprikát, megkeverjük. A lábost felengedjük vízzel, hozzátesszük a sót, borsot, őrölt köményt, a felvágott paradicsomot, zöldpaprikát, majd fél óráig rotyogtatjuk. Ezek után beletesszük a hasábra vágott krumplit, majd újabb fél óráig főzzük. Friss kenyérrrel, felvágott paradicsommal tálaljuk.

Beküldött receptjével ez alkalommal Szelezsán József (Gyula) nyerte el a receptverseny havi díját, cégünk 3000 forint értékű vásárlási utalványát.

Továbbra is várjuk jellegzetes gyulai és/vagy környékbeli ételek elkészítését tartalmazó receptjeiket, amelyekből a legjobbakat folyamatosan ismertetjük a Húsos Krónikában; s a megjelölt recept szerzője 3000 forintos vásár-

lási utalványt 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. szeptember 1-jétől szeptember 30-ig!

TERMÉK

AKCIÓS FOGYASZTÓI ÁR

Csabai kolbász	1.595 Ft/kg
Gyulai kolbász	1.568 Ft/kg
Diákcsemege	1.205 Ft/kg
Hentes kolbász	969 Ft/kg
Lángolt kolbász	1.255 Ft/kg
Gyulai csemege szalámi	1.734 Ft/kg
Pokol szalámi	2.307 Ft/kg
Zala felvágott	712 Ft/kg
Db Gyulai májas 250 g-os	151 Ft/db
Szendvics sonka	887 Ft/kg



Tradicció 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. *Nyomtatás:* Mozi Nyomda Bt., 5600 Békéscsaba, Luther utca 5/B. *Felelős vezető:* Garai György.