



# HÚSOS KRÓNIKA

I. évfolyam 8. szám ○ 2003. október ○ Információs kiadvány ○ Megjelenik minden hónapban

## Élelmiszerbiztonsági rendszerek a Gyulai Húskombinátban

Cégünk hosszú ideje nagy figyelmet és nem kevés pénzt fordít arra, hogy termékeink ne csak kelendők, de biztonságosak is legyenek. Mint kiemelt nagyvállalatnál, a kezdetek óta folyamatos állat-egészségügyi ellenőrzés alatt folyik az élelmiszer-előállító tevékenység. A cég tevékenységéhez már a kezdeti időkben is hozzátartozott a belső minőségellenőrzés, de nem volt még teljes körű. A '80-as években azonban már valamennyi kiadást folyamatosan vizsgálta a gyártásközi ellenőrzés, a '90-es években pedig a folyamatok ellenőrzésével is foglalkozni kezdtünk, s ez nagy hatással volt a végtermék minőségére.

A '90-es évek második felében a minőségbiztosítás elemei egyre jobban elterjedtek cégünkönél is. Az élelmiszeripari vállalatok között ugyan nem elsőként, de az első között 1998-ban tanúsítottuk az ISO 9001 szerinti minőségbiztosítási rendszert, mely a termelés teljes területére és a műszaki irányítás egy részére terjedt ki. A nemzetközi tanúsítvány a vevők felé azt a garanciát jelenti, hogy megbíz-



**Polgár Bettina, a húskombinát laboratóriumának vezetője gyakran használja a fehérjetartalom-meghatározó készüléket napi munkája során. A szakemberek a műszerrel a nyersanyagtól a készáruig valamennyi fázisban meg tudják határozni a készítmények fehérjetartalmát, ellenőrzik, hogy az megfelel-e az előírás szerinti értéknek**

hatnak a cég termékeiben. Az ISO 9001 rendszer kiépítésével egy időben lépett működésbe a HACCP program, mely az egyes termelési sorok legkritikusabb lépéseit, azok működését figyeli folyamatosan. 2001-ben a működő minőségbiztosításhoz környezetirányítási rendszert is építettünk és tanúsítottuk a nemzetközileg elismert SGS Kft-vel. Ez a rendszer az élelmiszerbiztonsághoz a környezeti tudatosságot kapcsolja, melyben elvárás, hogy csak annyira terheljük környezetünket és energiaforrásainkat, amennyire az feltétlenül szükséges. Folyamatosan követjük a változásokat a termelés függvényében, figyeljük többek között a kibocsátott szennyvíz mennyiségét és minőségét, valamint gondoskodunk a hulladékok szelektív gyűjtéséről és elszállítatásáról is. 2001-ben – vevői elvárásra – került sor az EFSIS (European Food Safety Inspection System) rendszer kialakításra és tanúsítására a Campden & Chorleywood angol anyaintézetével. Ez a rendszer a vevő megnyugtatását célozza az-

(Folytatás a 2. oldalon)

## Támogatás oktatási eszközök fejlesztésére

Az Oktatási Minisztérium Alapkezelő Igazgatósága 2003 májusában pályázatot hirdetett az MPA Képzési Alapprész decentralizált keretéből finanszírozandó, a szakképzés fejlesztésére, korszerűsítésére irányuló beruházások támogatására. A Gyulai Húskombinát Rt., mint a hentes és mészáros szakma gyakorlati képzését folytató gazdálkodó szervezet sikerrel vett részt „Az élelmiszeripari háló a dél-alföldi régióban” tárgyú pályázaton. Ennek eredményeként a hentes szakmunkástanulók – számuk évente hetven-hetvenöt –

gyakorlati képzését szolgáló gépek, berendezések és eszközök beszerzésére tizenhatmillió forintot fordíthat a kombinát, a beruházás önrésze kétfélmillió forintot tesz ki.

A pályázatot készítő **Börzsey Lászlóné** szakképzési vezető tájékoztatása szerint az előző évi több mint tizenegymillió támogatás és az utóbbi pályázaton elnyert összeg immáron huszonhatmillió forintot tesz ki. Mindezt a gyakorlati képzés tárgyi feltételeinek korszerűsítésére és bővítésére fordítja a cég. A tervek szerint 2004 első negyedévében ki-

alakításra kerül a technológiai -gyártmányfejlesztési és oktató részleg.

A beruházásban szereplő eszközök között akad, mely a tanulók érzékszervi vizsgálati és minőségellenőrzését szolgálja. A Húskombinát számára fontos, hogy a képzésben résztvevő, majd onnan kikerülő tanulók a tárgyi ismereteken túl igényes munkakultúrával is rendelkezzenek, működtetni, üzemeltetni tudják a kor követelményeinek megfelelő technikai berendezéseket. A három évig tartó, gyakorlatorientált képzés alatt a tanulók nem a

termeléstől elzárta, „bura alatt” tanulnak, hanem a „munka frontján”, az üzemben szocializálódnak. A szakképzési vezető reményei szerint a pályázattal megvalósuló beruházás lehetővé teszi, hogy a tanulókat ne csak a cég napi érdekeinek megfelelően foglalkoztassák, hanem hosszú távon megtérülő beruházás legyen a szaktudás.

A mindenkorai képzés ugyanis akkor teljes értékű, ha befejeztével nem igényel külön betanítást, hanem a munkába állíthatóság garanciájával párosul.

## Gyulaival az ízek útján!

2003. szeptember 1-én indult héthetes promóciós játékunk, amelynek során minden héten 20 darab, egyenként 5 000 Ft értékű kolbászcsmagot sorsolunk ki a pályázók között, a Gyulai Húskombinát Rt. legfinomabb termékeiből összeállítva. Az október 22-i, végső sorsoláson, ahol a fődíj egy 500 000 Ft értékű kétszemélyes külföldi utazási utalvány minden beérkezett nyertes és nyeretlen pályázat részt vesz.

A sorsolásokat minden alkalommal a meghirdetett helyen (Gyula, Kétegyházi út 3. szám alatti kisbolt) közjegyzőnk, *Huliné dr. Susora Márta* jelenlétében, a sorsolási bizottság (elnök: *Vidó Kinga*, tagok: *Béres Józsefné, dr. Csarnai József, Vincze Árpád*) felügyeletével tartjuk.

Az alábbiakban ismertetjük az 3–6. heti nyerteseink nevét és lakhelyét: **3. hét** (szeptember 15–21-ig): *Csikós Illésné* (Budapest), *Jenes Lászlóné* (Gyöngyös), *Oláhné Dajka Piroska* (Bakonszeg), *Kátai István* (Kecskemét), *Arany Mihályné* (Bakonszeg), *Balogné Sallós Irma* (Törökszentmiklós), *Bánhidi Péterné* (Pécs), *ifj. Sőregi József* (Kartal), *Sági Lajosné* (Derecske), *Pethő Lajosné* (Székesfehérvár), *Taba Józsefné* (Gyula), *Hirsch Henrik* (Rábapaty), *Tasnádiné Benke Hajnalka* (Miskolc), *Szelezsán Jánosné* (Békéscsaba), *Góg Imre* (Gyula), *Gál Zsoltné* (Szeghalom), *Dalmadi János* (Gyula), *Nagy Jánosné* (Budapest), *Bokorné Németh Ibolya* (Csákvár), *Pálos Gyula* (Budapest).

**4. hét** (szeptember 22–28-ig): *Kovács Lászlóné* (Tapolca), *Hegyesi család* (Budapest), *Kovács Erika* (Gyula), *Forgó Tibor* (Budapest), *Molnár Marianna* (Balatonboglár), *Izsó Tün-*

*de* (Vác), *Szabó József* (Szentés), *Turzó Andrea* (Debrecen), *Breznyiczky Jánosné* (Debrecen), *Pálfi Ildikó* (Dévaványa), *Bonta Alexandra* (Gyöngyös), *Nadabán Ferencné* (Budapest), *Juhász Zoltán* (Bicske), *Gyenes Zoltán* (Novaj), *Kanizsai Vilmosné* (Mánfa), *Bogdáné Boda Márta* (Érsekudvarter), *Rozs László* (Nyíregyháza), *Bedő Ferencné* (Letenye), *Vida Andrea* (Veresegyháza), *Sztankó Martina* (Gyöngyös).

**5. hét** (szeptember 29-től október 5-ig): *Kovács István* (Sopron), *Kohut Istvánné* (Kiskőrös), *Szabó Kálmánné* (Budaörs), *Héji Ferencné* (Vértesacsca), *Numan Réka* (Bélapátfalva), *Berkó Ernőné* (Ludányhalászi), *Molnár Jánosné* (Dunaújváros), *Kolozsvári Lajos* (Komádi), *Szabó Mihály* (Hollókő), *Kozák Imréné* (Sajószentpéter), *Dávid Ernő* (Tunyogmatolcs), *Máder Ferenc* (Esztergom), *Vicellár Réka* (Sarkadkeresztúr), *Szalai Lajosné* (Komádi), *Sárándi Izolda* (Kosd), *Tóth Ágnes* (Budapest), *Hámbor Tiborné* (Ecséd), *Pallás Edit* (Konyár), *Németh Gáborné* (Szolnok), *Kurek Péter* (Nyíregyháza).

**6. hét** (október 6–12-ig): *Gschwind Imre* (Budapest), *Pintér Ferenc* (Tárnok), *Hársházi Zsuzsanna* (Kaposvár), *Madarász Károlyné* (Ecsegfalva), *Kovács László* (Orosháza), *Hidvégi Józsefné* (Győr), *Bertók Valéria* (Miskolc), *Királyné Berta Katalin* (Veszprém), *Fodor Ibolya* (Gyula), *Pintér Szilvia* (Nagykanizsa), *Kozma Dezső* (Budapest), *Gerlei Zsuzsa* (Budaörs), *Farkas Sándor* (Tát), *Varga Sándor* (Karcag), *Salamon Erzsébet* (Gyula), *Zsitmányi Ágnes* (Budapest), *Wesselényi Albert* (Budapest), *Rózsa Lajos* (Budapest), *Málnás Zsófia* (Debrecen), *Györkös Tiborné* (Rábapatonna).

## Élelmiszerbiztonsági rendszerek a Gyulai Húskombinátban

(Folytatás az 1. oldalról)

zal, hogy a termelés valamennyi külső (épület, személyzet, műszaki tevékenység stb.) és belső feltételét figyeli és regisztrálja. Illetékeleneket nem engedünk a termelés közelébe, és fokozottan vizsgálunk minden bejövő anyagot, még az élő állatot is.

Fontos momentum a nyom követés, vagyis tudjuk, mely napon, mely termék, milyen alapanyagokból készült. A fent említett rendszerek viszonylag sok dokumentációt

követelnek, de a fogyasztót megnyugtatja, ha valamennyi termelési tényezőről, még a beszállítókról is elég sok információval rendelkezünk. A rendszer fenntartása is jelentős milliókba kerül, hiszen például a személyzet képzése, vagy a vizsgálatok elvégzésére is folyamatosan költeni kell. Mindezek mellett a cégvezetés úgy ítéli meg, a termékek biztonsága és a fogyasztó bizalma megéri a pénzt és fáradságot.

**Dr. Miskuczka Mária**



## Húsos Históriák – Hentesdinasztiák

# Hadikommunizmus és személyi kultusz (1945–1953)

A gyulai húsipar 135 éves. Azóta töretlen fejlődésünk origója 1868, az első gyulai közvágóhíd létrehozása. Az első nyolcvan évben számos neves hentesdinasztia – Balogh, Szabó, Nagy, Puczkó, Badura, Orovecz, Stéberl – alapozta meg és öregbítette a Gyulai kolbász hírnevét. Termékeik Magyarország és Európa jó néhány területére eljutottak, számos díjat és elismerést szerezve. A második világháború azonban a fellendülést visszavetette, a faszizmus alóli felszabadulás nemcsak a térképeket írta át, mélyreható változásokat hozott a mindennapokban is. Sorozatunk most következő fejezetében a korabeli dokumentumok (újságcikkek, vállalati archívum és személyes interjúk) alapján kívánjuk bemutatni a mai nagyvállalat kialakulásának történetét. Az elmúlt 50 évet – talán megengedhető szubjektivitással – három időszakra bontva ismertetjük: Hadikommunizmus és személyi kultusz (1945 – 1953), Szocialista nagyüzem és európai nagyvállalat (1953 – 1990), Rendszerváltási buktatókkal az Európai Unióba (1990 – 2003).

„A felszabadulás után egy ideig hadiüzem volt a Stéberl-gyár, majd visszakapta Stéberl András, és tulajdonában volt 1948 márciusáig, a száz munkásnál több dolgozót foglalkoztató üzemek államosításáig. 1948. március 28-án jelent meg a gyárban Varga József megbízott vállalatvezető. Azóta is emlékezetes ez a nap a ma is ott dolgozók számára, akik szemtanúi voltak a történelmi pillanatnak. Wiszt Márton volt a főkönyvelő, Debreczeni Sándor a csontozó, Jenei Kálmán a gyúró, Varga András a sajtoló, Badura Károly a töltőműhely vezetője, Boldog Lajos ma is a szalonnázóban dolgozik, Kiss Ferenc a raktárt, Lázár Ferenc a füstöltöt irányította. Őket és még néhány dolgozót hívta össze Varga József. Bemutatta megbízólevelét és felkérte a Stéberl-házaspárt az üzem elhagyására. A gyár egy percre sem állt le 1948-ban – emlékszik vissza Boldog Lajos – a termelés folyamatosan ment tovább, de éreztük, ezután már a dolgozó népnek termelünk...” (A fentiekben a Gyulai Hírlap 1968. március 26-i számából idéztünk.)

„A vállalat termelése az államosítás után ugrásszerűen megnövekedett. Ezt elsősorban az tette lehetővé, hogy tervszerű termeléssel folyamatossá vált a vállalat munkája, és a nyári hónapok alatti idényszünet csupán csökkentett ütemű gyártással korlátozódott. Az államosítás után, az 1948-tól 1953-ig eltelt időben az üzem termelése több mint 100 százalékkal növekedett. A termelés és a termelés-

**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 adhatta 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 – kezdetektől a reményteljes jövőig. Mert nem igaz, hogy több nap, mint kolbász!**

kenység emelkedésénél döntő szerepet játszott a vállalat műszaki fejlesztése.

Az államosítást követő első években az üzem alapvető műszaki hiányosságait kellett felszámolni. Az 1949–51-es években végrehajtott műszaki intézkedések képezték azokat a jelentősebb munkákat, amelyek a folyamatos termelést biztosították. Ezek a munkák a következők voltak: műszaki berendezések javítása, felújítása, gyárkémény felújítása, elektromos berendezések újjáépítése, kút létesítése. A vállalat rekonstrukciós munkája a vágóhíd korszerűsítésével vette kezdetét. Ez a telep 1950-ig a feldolgozó üzemtől függetlenül, városi vágóhídként működött. Elrendezése, gépi és technológiai berendezése – mely a hentes kisiparosok igényeit még úgy, ahogy kielégítette – a vállalat megnövekedett szükségleteit már nem tudta biztosítani. Az állatszállítás megépítése, valamint a sertés- és marhavágás technológiai folyamatában bevezetett újítások a termelés 100 százalékos növekedését eredményezték. A vágóhídi dolgozók részére is megteremtették a munka kellő feltételeit iltöző, fürdő és ebédlő létesítésével, a meglévő épületek átalakításával. A vágóhídi gőzkazánt elsősorban a termeléshez szükséges gőz biztosítása érdekében nagyobb teljesítményűre cserélték ki. Ugyanezzel az intézkedéssel elérték azt is, hogy a fürdő-épületet állandóan gőzzel tudták ellátni, és a hízalda-telep részére a vágóhíd által kitermelt melléktermékek főzését rövid idő alatt tudták megoldani.

A feldolgozó üzemben a műszaki fejlesztés a gépi berendezések fejlesztésével kezdődött. A húsipari gépek csaknem kivétel nélkül olyan állapotban voltak, hogy a termelés folyamatosságát veszélyeztették. Ezért majdnem mindet korszerűbbre cserélték, az anyagmozgatás

céljából pedig elektromos targoncát és elektromos felvonót szereztek be, bővítették a kazánházat is. Az igényeknek megfelelően iltöző és fürdőhelyiséget építettek...” (A Gyulai Húsipari Vállaltnál 1961. július 2–15-ig tartó társadalmi gyakorlat beszámolójából idéztünk.)

Az előbbieken ismertetett fejlesztések az igazgatói székben Varga Józsefet 1950-ben váltó Moldován Jánost dicsérték – volna, ha nem tudnánk, hogy – főleg a személyi kultusz éveiben – senki sem lehetett próféta – klerikális attitűd – a saját hazájában...

(Az alábbiakban a Viharsarok Népe 1953. március 15-i számból, Rocskár János tollából idéztünk.)

„Moldován János a leleplezett jobboldali szociáldemokrata vállalatvezető, a Gyulai Húsüzem mindenható ura 1950-ben került a vállalat élére. Igyekezett „jól” dolgozni, tekintélyes ember lett, mint a városi pártbizottság tagja. Hízogó modorával a dolgozók körében nőtt befolyása.

Tekintélyét növelte, hogy felsőbb szervek nem ellenőrizték munkáját és mindenütt készpénz volt a szava. Nem emelte fel szavát senki az ellen, hogy az ellenséges elemek száma egyre nő az üzemben.” Nem tiltakozott senki, hogy Weinzelt Frigyes gyáros, az üzemben van. A húsüzem gazdája, a munkások eltűrték, hogy Moldován közéjük állítsa Gyarmati István volt csendőrt, aki egyébként rokona, továbbá Moldován Mihályt és

feleségét, Kardos Jánost és még sok más rokont, komát, jó barátot. Azonban mégis akadt olyan elvtárs hosszabb idő után, aki érezte, hogy minden párttag a párt egy-egy katonája, aki felelős azért a posztért, ahová állította a párt. Harcos becsületes elvtárs.

Levelet írt a Megyei Pártbizottságnak. Mi volt ebben a levélben? A dolgozó egyszerű szava, szíve, becsülete, húsége a párt és a dolgozó nép iránt. „Az alulról jövő bírálat nagy segítség volt ahhoz, hogy fény derüljön a Moldován-féle jobboldali szociáldemokraták mesterkedéseire. A Megyei Pártbizottságnál megértésre talált a dolgozó panasza.” Tisztán meghamisíthatatlanul állt a tény: Moldován János vállalatvezető és társai az erkölcsatlenség, a korrupció mocsarába süllyedve hagytak megromolni 59 mázsa húst. Ma, amikor a dolgozó nép nap mint nap érzi pártunk szerető gondoskodását, az elvetemült jobboldali szociáldemokrata Moldován több mázsa kolbással fűtetett a kazánban. A romlott zsírt összekevertette a friss, jó ehető zsírra. Hosszú bűnlajstrom vádolja a szociáldemokrata ideológia uralmát a Gyulai Húsüzemben; a jobboldali szociáldemokraták gyakorlati ténykedése több mint háromszázezer forintot kárt csinált.”

Nem lévén tisztünk ítélkezni – azt a részben már múlttá vált jövő megteszi vagy megtette - annyit fűzhetünk hozzá, hogy 1953-tól már új szelek fújnak (Sztálin halála, Rákosi visszavonulása, Nagy Imre előtérbe kerülése, mert enni mindig kell...), ha nem is olyan fényesek...

A Gyulai Húsipar élére 1953. február 18-án új vezető érkezett – de ez már egy másik történet...

(csarnai)



## Hírmozsaik

◆ **A PROVERA kétnapos budapesti rendezvénysorozatán**, október 6-7-én **Martos Géza**, **Pereszlényi Zsolt** és **Kiss József** vett részt a Gyulai Húskombinát Rt. részéről. A beszállító cégek kiállításain túl a résztvevők meghívást kaptak az „Európai Unió integrációs lehetőségei és veszélyei” című konferenciára is. A két napot sok egyéb program is színesítette, láthattak divatbemutatót, kerékpárshow-t, helyszíni hajformázást vagy a legújabb házimozi-rendszerekkel is ismerkedhettek. A PROVERA randevú immár hagyományos rendezvényét legközelebb jövőre tartják meg.

◆ **Az Élésker veveőankétján**, október 7-én, Békéscsabán a Sportcsarnokban a szokásokhoz híven a Gyulai Húskombinát Rt. is részt vett. A Húskombinát részéről, **dr. Csarnai József**, **Vincze Árpád** és **Csete Albert** képviselte a céget. A vevőankét előestéjén partnertalálkozót tartottak a békéscsabai Fiume Szálló éttermében.

◆ **A CBA Vevőankétot rendezett** október 11-én, Budapesten a nagy beszállítói részére a Danubius Hotel Stadionban. A Gyulai Húskombinát Rt.-t **Pereszlényi Zsolt** képviselte.

◆ **Szakmai fórumot rendezett** szeptember 24-én a MTESZ megyei szervezete „EU-konform csomagolóanyagok és hulladékok hasznosítása” címmel. A résztvevő több mint harminc szakember hosszasan tanácskozott a témáról. Az állami elkötelezettségről és a magyar szabályozásról **dr. Balázs Gábor** KVM főtanácsos szólt. A megyei MÉTE szakmai előadását **Braunné Pavelka Márta** osztályvezető tartotta a Gyulai Húskombinát Rt.-nél alkalmazott csomagolóanyagokról. A tanúsított környezetközpontú irányítási rendszer részét képező komplex gazdálkodás elemeiről **dr. Miskuczka Mária** környezetirányítási vezető beszélt. Cégünk környezetpolitikájában deklarálja a környezet iránti gondosságot és elkötelezettséget.

## Recept.Rovat

### Gyulai sörös sertésrolád

**Hozzávalók 4 személyre:**  
8 szelet (gyulai mangalica) sertéskaraj, 8 vékony szelet sonka, 1 sárgarépa, csemege-uborka, mustár, só, bors, piros-paprika, 2 dl sör, 1 kávéskanál liszt.

A hússzeleteket kiklopfoljuk, azokra ráhelyezzük a sonkát,

majd bekenjük mustárral. A répát és az uborkát keskeny csíkokra vágjuk, rátesszük a hússzeletekre, összegöngyöljük, majd hústüvel rögzítjük. Sóval, örölt borssal, paprikával fűszerezzük. A roládokat forró olajban vagy zsírban átsütjük, majd fedő alatt körülbelül 10

percig pároljuk. Öntsük rá ezután a sört, s addig pároljuk az ételt, míg puha nem lesz. A hús levét lisztel habarjuk. Az elkészült ételt burgonyapürével tállaljuk.

Jó étvágyat!

**Janics Antalné**  
Gyula, Petik Ambrus u. 2.

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

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!

# Gyulai Húskombinát Rt.



Várjuk Kedves Vásárlóinkat Húsáruházainkban,

**Gyulán** a Kétegyházi út 3. és a Béke sugárút 50.,  
valamint **Békéscsabán** az Andrássy u. 71. és a Kazinczy út 21-23. szám alatt.



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.