



# HÚSOS KRÓNIKA

II. évfolyam 3. szám ○ 2004. március ○ Információs kiadvány ○ Megjelenik minden hónapban

## 5 Karikás JÁTÉK

Kóstoljon bele a győzelem ízébe!

**KÜLDJÖN BE 2004. MÁRCIUS 15. ÉS MÁJUS  
31. KÖZÖTT 5 DB GYULAI LOGÓT**

bármely termékünk csomagolásáról kivágva és 10+1 sorsoláson  
vehet részt! A tárgyheti beküldők között 10 héten át hetente 10 db,  
egyenként 5.000 Ft értékű, a Gyulai Húskombinát termékeit  
tartalmazó ajándékcsoportot sorsolunk ki,

**tehát akár tízszer is nyerhet**  
és élvezheti a termékeink ízét!

Minden pályázó részt vesz a június 2-i fődíjsorsoláson,  
melyen gazdára talál egy

**500.000 FT ÉRTÉKŰ**

**KÉTSZEMÉLYES KÜLFÖDI UTAZÁS.**

**A Gyulaival most Ön is elszállhat!**

A sorsolások minden alkalommal közjegyző jelenlétében történnek.  
Helyszín: Húsipari Múzeum, Gyula, Kétegyházi út 1. Időpont: 2004. márc.  
31., ápr. 7., 14., 21., 28., máj. 5., 12., 19., 26., és jún. 2. délelőtt 11 óra.

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

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

*A Gyulai Húskombinát Rt. dolgozói és családtagjai  
a pályázaton nem vehetnek részt!*



## A sertéshús karrierje\*

A gyűjtögető ősemernek kezdetben sovány lakomával kellett beérnie, de a tűz felfedezésével és a hajtóvadással bővült a zsákmánya, és megnyíltak előtt a természet húsraktárai.



### Elsőként a kínaiak ették

Az emberiség növekvő étvágya játszott közre számos állatfaj (erdei elefánt, gypjas orrszarvú, barlangi medve, mammut stb.) kihalásában. (Például a franciaországi Solutréban levő meredek sziklafal alatt legalább százezer, a mélységbe űzött vadló csontváza halmozódott fel, ezek húsát feltételezhetően évezredek alatt fogyasztották elődeink.)

A vadászható állatok számának megfogyatkozásával, a „neolitikus forradalom” keretében sor került az arra alkalmas fajok háziasítására, biztosítva az emberiség további húsellátását. Az első háziállat valószínűleg a kutya (i.e. 11000) volt. A juh domesztikálására i.e. 9000-ben került sor, amit a sertés (i.e. 8000–6000 között), a szarvasmarha (i.e. 7000), Dél-Amerikában a láma és az alpaka (i.e. 6000), a ló (i.e. 4000), a házityúk és a kacska (i.e. 3000) és végül a lúd (i.e. 1500) követték.

A vadászó háziállata két helyen történt. Délkelet-Ázsia megelőzte Európát, ezért sertéssültet először valószínűleg a kínaiak ették. Ásatások szerint Kínában a sertés volt akkoriban az egyetlen húsáért tartott háziállat. Az európai ser-

tés bölcsője viszont ott volt, ahol ma már nem túrik meg; a Közel-Keleten.

### Tilalmak és tabuk

Az ember kezdetben valamennyi háziasított állat húsát elfogyasztotta. Ám ettől az ősi állapottól hamarosan eltérő tilalmak és tabuk alakultak ki. Európában kb. i.e. 1500-tól felhagytak a kutyahús fogyasztásával, majd később a lóhús fogyasztása mellett legtovább az írek, izlandiak és hazánk fiai tartottak ki. Bizonyítja ezt Türczi krónikája, miszerint „I. Endre alatt a pogányok a lóhúsból nyalánc falatokat kezdtek enni”. A marhahús Európában nem került le az étlapról, de Indiában, Kelet- és Dél-Ázsia egyes részein lemondtak fogyasztásáról. A kakas és a tyúk „isten madár” rangjára emelkedett, és a tojással együtt Délkelet-Ázsia és Fekete-Afrika egyes helyein tabuvá vált.

Az ősi idők Palesztinájában még nagy számban tartottak sertést, mert a sertéshús fogyasztás tiltása jóval a zsidó és a mohamedán vallási tilalmak előtti időre datálható.

(Folytatás a 2. oldalon)

# ÁPRILIS:



- Örök kérdés:  
Isten vagy ősrobbanás?
- Máté Bence:  
Természetes látásmód
- Válastudomány:  
Hogyan fáj a lélek?
- Hundertwasser:  
Toalettől a templomig
- Nanotechnológia:  
Én hányan vagyok?



KERESSE AZ  
ÚJSÁGÁRUSOKNÁL!

Előfizethető telefonon: (1) 225-2390,  
faxon: (1) 225-2399,  
e-mailen: [elofizetes@interpressmagazin.hu](mailto:elofizetes@interpressmagazin.hu)  
interneten és postán  
[www.interpressmagazin.hu](http://www.interpressmagazin.hu)

**IPM**  
A GONDOLKODÓ EMBER LAPJA

## Élésker vevőankét

A hagyományos Élésker (CBA) randevút március 18-án, a Békéscsabai Sportcsarnokban rendezték meg. A rendezvény iránt idén is nagy volt az érdeklődés, ami nem is csoda, hiszen 73 cég vett részt a vevőankéton. A Gyulai Húskombinát Rt.-t Szombathy László belkereskedelmi igazgató, valamint dr. Csarnai József, Vincze Árpád, Csete Albert és Pereszlényi Zsolt képviselte. **V. Á.**

## A sertéshús karrierje\*

(Folytatás az 1. oldalról)

A sertéshús fogyasztás tilalmának okai teljes mértékben a mai napig sem tisztázottak. Lehet, hogy a sivatagi-pusztai nomád pásztornépek lenézték a földművelővé vált sertéstartókat. Szóba kerültek a hús által okozott fertőzések (trichinellózis, cysticercosis), és undort keltett a sertés szemében turkálása, mindenevő volta. Újabb kutatások szerint a vad- és háziasított sertést egyes öntözéses kultúrákban szent állatnak tekintették, és ezért mondtak le húsáról. Nyomós érv továbbá, hogy a Közél-Keleten kipusztultak az erdők, és ezért megszűnt az erdei hízlalás, makkoltatás lehetősége.

A zsidó és a mohamedán vallás tilalma jelentősen korlátozza a sertéshús fogyasztását. Mindkét vallás előírásai „de jure” és „de facto” egyértelműek. Mózes III. könyve szerint: „...aminek hasított körme és egészen kettéhasított körme van és kérődző a barmok között, megehetitek. De a kérődzők és a hasított körműek között ne egyétek meg...” „...a disznót, mert hasadt körmű ugyan és egészen kettéhasadt körme van, de nem kérődző: tisztátalan ez néktek...” A mohamedánok szent könyve szintén tiltotta a sertés húsának, vagy bármely részének fogyasztását. Jóllehet a Korán a sertéshússal kapcsolatban némi engedélyt is tett: „Aki szükségét szenved és nem túlzott mértékben fogyasztja, annak Allah ezt megbocsátja”, ám ezzel a lehetőséggel rendszerint nem élnek. Mivel a mohamedán vallásnak 1,3 milliárd hívője van, így a Föld lakóinak közel hatodrésze kiesett a sertéshús fogyasztók táborából.

### Drágább a marhánál

A görögök nagyra becsülték a sertést, ízletes és tápláló húsa miatt.

Az ókori Görögországban sok sertéshús fogyott frissen, sózva, és hentesáru formájában. Ebből a korból nem maradt fenn szakácskönyv, csak annak híre, hogy a hurkát egy Aphthonitosz nevű mesterszakács „találta” fel. Mivel a sertést az egyiptomiak megvetették, a héberek tisztátalan állatnak tartották, a sertéshús karrierje Görögországból indult ki.

A római korból egy Apicius nevű dús-gazdag ínyenc szakácskönyvének töredékei tartalmazták a ma is világhíru sültmalac (porchetta) receptjét. Rómában sok sertéshús fogyott, pedig akkor a disznóhízlalás költségeesebb volt, mint napjainkban. A parasztok – kukorica hiányában – makkon, korpán és lóbabon hízlalták a sertéseket, és az ingyencek közül sokan gesztenyét, mandulát etettek a hízóval. A rómaiak szerették a disznósajtot is, és számos sonkafajta között válogathattak. A sertésláb, a kocatógy, valamint a koca méhe és hüvelyke kedvelt eledelük volt. Meglepő, hogy az ókori Rómában a sertés húsa jóval drágább volt, mint a marháé. Diocletianus császár (284-305) uralkodása alatt egy font marhahús 8 denáriusba, a sertéshús 12-be került.

**Százados Imre dr.**

\*(Megjelent az IPM magazin 2004. januári számában, folytatása a következő számban)



## HÚSOS HISTÓRIÁK – HENTESDINASZTIÁK

## Rendszerváltási buktatókkal az Európai Unióba (1990-2003)

## I.rész 1990 – 1992

A Gyulai Húskombinátnál az 1990. decemberében üzembe helyezett beruházással minden készen állt egy expanzív – elsősorban export-irányultságú – kereskedelempolitika nyitányához. Nemcsak európai színvonalú, több százezer sertés vágására és feldolgozására alkalmas üzemmel, több ezer tonna húskészítmény és szárazáru előállítására képes gyárral, immár optimális, 2000 tonnás befogadóképességű hűtőházzal, a legmodernebb, gépesített húsbontó-, daraboló-, csontozó- és csomagolóvonallal, a szállításhoz szükséges gépjárműparkkal, a vállalat működéskéhez elengedhetetlen szakképzett munkaerőhátterrel, de egy alajozottan működő (vagy legalábbis annak tűnő) menedzsmenttel is rendelkezett. A vállalatvezetés az alapvető fontosságú Kelet-európai – elsősorban a Szovjetuniót jelentő – piacok megtartása és bővítése mellett a Nyugat-európai régió meghódítását célzó elképzelések mentén fektette le a hosszú távú marketingstratégiáját, némi teret biztosítva természetesen a keretgazdálkodás béklyója okozta bódultságból éppen éledező hazai piacnak is.

Az élet, s még inkább a politika, mint már oly sokszor, ismét közbeszólt... Az 1989. novemberi négy igenes választás előre vetítette, majd az 1990. tavaszi választás véglegesítette, hogy Magyarországon új időszámítás kezdődik, békés átmenet a szocializmusból a piacgazdaságra épülő demokráciába. Ez a rendszerváltás mindannyiunk életét megváltoztatta. A politika (sajnos) vezető szerepet kapott a mindennapokban. A folyamat tökéletesen tetten érhető a Gyulai Húskombinát történetében is.

Minden rendszerváltás velejárója, hogy törvények születnek, hol jók, hol ilyenek, hol olyanok, de mindegyikhez alkalmazkodni kell.

A menedzsment el is kezdte a vállalat gazdasági társasággá alakítását, a csapat tette a dolgát, de közben olyan sokkhatások érték a vezetést, mint többek között a szovjet

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 igyekezzünk bemutatni a Gyulai kolbász történetét – a kezdetektől a reményteljes jövőig. Mert nem igaz, hogy több nap, mint kolbász!

hajcihő nélkül történt.

Zám András – merthogy róla van szó – egy pár másodpercig csak állt a reggeles műszak előtt. Lehet, hogy meghatódott, küzdött azzal a férfihoz sehogy sem illő elérékenyüléssel, ám az is megtörténhetett, hogy a



piac összeomlása, az újra felbukkanó sertéspestis. Mindezek mellett politikai csatározások színterévé vált a cég, s a 90-es évek elején négyszer történt váltás a vállalat élén.

(Az alábbi idézet, mely a Napi Délkelet 1992. szeptember. 1-i számában jelent meg, K.E. tollából *Búcsú – hamis hangokkal* címmel írja le az első vezetőváltás napját.)

„A legtöbb, a húskombinátban dolgozó gyulainak az a szerda reggel sem volt más,

csak egy átlagos kánikulai munkanap. Megkockáztatom: alig pár embernek juthatott csak eszébe, hogy valaki a mával elköszön tőlük. A műszak előtti rendkívüli munkagyűlés előtt azért már sokuknak eszébe ötlött: ma búcsúzik a „Vezér” a cégtől.

Aztán bejött az Öreg. Csak úgy egyedül. Nem volt körülötte semmi felhajtás, csinnadratta, fanfárok se szóltak meg. Virágeső, kultúrműsor se következett. Minden csendesen,

magányosságon elmélkedett.

A búcsúzó nagyfőnök csak egy szál magában állt az emberekkel szemben. Nem jött ki vele senki, nem volt se szakszervezet, se gazdasági vezetés, se senki... Hol vannak már a régi idők, amikor azért egy-egy ilyen távozásnál legalább a jelenléttel megkönnyítették az elköszönő helyzetét?!

Az ebédlő asztalán még egy kancsó víz sem állt, mögötte még egy széket se lehetett látni...

Próbálok magyarázni ismerősömnek a helyzetet, mondom: valószínűleg a vezérgazdát akarta így, ennyire azért a vállalatvezetés többi tagja sem lehetett figyelmen kívül esztendő után a tisztas távozás még a legjobban utált főnöknek is dukál. S információim szerint Zám Andrást senki se gyűlölte annyira... Látom, hogy a fejét csóválja, nem nagyon hisz nekem.”

(Folytatás a 4. oldalon)

## AZ ELSŐSZÁMÚ VEZETŐK

Varga József (1948. 03. 28. – 1950)

Moldován János (1950 – 1953. 02. 17.)

Csiki József (1953. 02. 18. – 1983. 06. 30.)

Zám András (1983. 07. 01. – 1992. 08. 31.)

Belanka Mihály (1992. 09. 01. – 1992. 10. 29.)

Dr.Tóthné dr. Baumann Irén (1992. 10. 30. – 1994. 08. 14.)

Zám András (1994. 08. 15. – 2002. 08. 31.)

Varga Ferenc (2002. 09. 01. – 2004. 02. 03.)

Martos Géza (2004. 02. 04. –)



## Versenyfelhívás a IV. Böllér-napokra!

A IV. BÖLLÉR-NAPOK KERETEIN BELÜL ISMÉT MEGRENDEZÉSRE KERÜL

# A „HATAN – NÉGYFÉLÉT” VERSENY!

**A verseny időpontja: 2004. április 17., szombat**



Verseny helye: Gyula, Várkert, a vár főbejárata előtti téren

Versenyzők: a versenyre 6 fős csapatok jelentkezését várjuk (1 fő csapatkapitány, 5 fő csapattag)

Jelentkezés feltétele: a 15 000 Ft-os részvételi díj befizetése

### JELENTKEZNI A MARKETING OSZTÁLYON LEHET.

A jelentkezési lappal együtt az ételek nevét és receptúráját rövid leírással mellékeljük, valamint a befizetést igazoló csekk másolatát is.

„A” kategória: Kolbász készítés ♦ „B” kategória: Hurka készítés ♦ „C” kategória: Toros készítés  
„D” kategória: Tepertő készítés ♦ „E” kategória: Egyéb disznótoros ételek készítése

### JELENTKEZÉSI HATÁRIDŐ: 2004. ÁPRILIS 8.

A jelentkezéseket a következő címen várják a jelentkezési lappal együtt:

Gyulai Húskombinát Rt. ♦ Marketing osztály

5700 Gyula, Kétegyházi út. 3. ♦ Tel.: 66/463-469 ♦ Fax.: 66/463-154 ♦ E-mail: info@gyulahus.hu

## Rendszerváltási buktatókkal...

(Folytatás az 3. oldalról)

De a Zám András elkezdte munka gyümölcse beérést, a Gyulai Húskombinát 1992. december 31-én részvénytársasággá vált. A rövid, de felejthető *Belanka Mihály*-érát követően *dr. Tóthné dr. Baumann Irén* vezérigazgató részvételével megalakult az Igazgató Tanács, a Felügyelő Bizottság, s elindult a privatizáció. A tulajdonosi szerkezetet a következők szerint alakult: ÁVÜ – 823.220.000 Ft (95,46%), Gyula város – 38.130.000 Ft (4,42%), egyéb önkormányzat – 1.020.000 Ft (0,12%), összesen 862.370.000 Ft vagyonnal. A részvénytársaság első Igazgató Tanácsát ötten alkották: *Bakó Lajos* elnök, *dr. Tóthné dr. Baumann Irén* vezérigazgató, *Krész Ferenc*, *dr. Kóbor Kálmán*, *dr. Tófalvy Károly*. A Felügyelő Bizottság szintén öttagú volt: *Markó István*, *Huszár István*, *Tömör László*, *dr. Csík Ildikó*, *Juhász Nagy József*.

A történet a következő számban az 1992–96-os eseményekkel folytatódik, ezt az időszakot a vezetőváltások mellett a tulajdonosok „jövemenése” jellemezte a húskombinátnál. (csarnai)

## ReceptRovat

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 vásár-

lási utalványt nyer, amely a gyulai húsaruházainkban vásárolható le. **Címünk:** Gyulai Húskombinát Rt. – Marketing Osztály, 5700 Gyula, Kétegyházi út 3. A borítékra írják rá: „Receptrovat”. Várjuk leveleiket!

## Tiszta vizet öntöttek a pohárba

A napokban aktívaértekezlet tartott a Húsipari Dolgozók Szakszervezetének (HDSZ) gyulai alapszervezete mintegy száz bizalmi és helyettese részvételével. A kétórás, nyílt és őszinte légkörű megbeszélésen az érdekvédelmi szervezet tagjai, valamint *Martos Géza* megbízott vezérigazgató, *Kovács Lajos*, a Gyulai Húskombinát Rt. igazgatóságának elnöke, *Kapuvári József*, a HDSZ elnöke és *Bezdán János*, a szakszervezet helyi vezetője vett részt.

Az aktívaértekezlet résztve-

vői azt próbálták tisztázni, hogy az elmúlt időszakban milyen hírek keltek szárnyra a húskombináttal kapcsolatban, s hogy ezeknek van-e bármilyen valóságalapjuk. A szakszervezeti bizalmik és helyetteseik a találgatások kapcsán kérdezték a tulajdonos képviselőjét, valamint a menedzsment első emberét.

Kiderült, a híreszteléseknek nincs valós tartalma. A vezetés beszámolt a tavalyi eredményekről és az idei gazdasági célkitűzésekről, a bérrel kapcsolatos tervekről és az EU-

csatlakozással kapcsolatos tendenciákról. Az érdekvédelmi szervezet tagjai egyebek közt megtudták, hogy a közel 1100 alkalmazottat foglalkoztató cég létszám-gazdálkodásában az idén nem várható semmilyen érdemi változás.

A megbeszélés résztvevői úgy álltak fel a tanácskozás után, hogy sikerült tiszta vizet önteniük a pohárba, egyben hiteles cáfolatát hallották az utóbbi időben a Gyulai Húskombináttal kapcsolatban terjedő pletykáknak.

(bezdán)

VÁSÁROLJON A GYULAI HÚSKOMBINÁT RT.

## HÚSÁRUHÁZAIBAN

GYULÁN a Kétegyházi út 3. és a Béke sugárút 50.

BÉKÉSCSABÁN az Andrássy u. 71. és a Kazinczy út 21-23. szám alatt.

*Tradicció és minőség az Önök szolgálatában!*



**HÚSOS  
KRÓNIKA**

A Gyulai Húskombinát Részvénytársaság kiadványa. **Felelős kiadó:** Martos Géza 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.