



HÚSOS KRÓNIKA

II. évfolyam 4. szám ○ 2004. április ○ Információs kiadvány ○ Megjelenik minden hónapban

Mindenki böllérkedett, aki ott volt a várnál



A nézelődők igyekeztek ellesni a böllérek mesterfogásait

A Gyulai Húskombinát IV. Böllér-napok rendezvényének keretében, április 17-én tizenkét nevező mérkőzött meg a „Bajnok böllércsapat” címért. Az esemény a megye több pontjáról vonzotta a vár tövébe a bölléreket, böllérkedőket, de érkeztek csapattagok a megye határain túlról is. Bár az eső nem kedvezett a munkának, a rossz időn és a nehéz-

ségeken felülkerekedett a jó hangulat, s így könnyebben ment az ötvenkilónyi sertésbűs feldolgozása és a disznótoros ételek elkészítése. A zsűri tagjai – *Unger Károly* gasztronómiai szakértő, *Simon József*, az FVM helyettes államtitkára, *Martos Géza*, a GYHK Rt. megbízott vezérigazgató, *Marton Károly*, a Hunguest Hotel's üzemeltetési vezérigazgató-

helyettese, *dr. Perjési Klára* polgármester, *Lukács István* háromszoros Oscar-díjas mesterszakács és *Prohászka Béla* Venesz-díjas mesterszakács – természetesen az előkészületektől figyelemmel kísérték a csapatok munkáját, s örömmel konstataálták, hogy a társaságoknak a munka mellett például a disznótoros reggelire is jutott idejük. Hiszen a szerve-

zőknek pontosan az volt a céljuk, hogy a disznótorhoz kapcsolódó hagyományokat felélevenítsék. S bizony a hagyományokba az is beletartozik, hogy a férfiak anno pálinkával kezdték a napot, a disznótorozók friss, sült hagymás sertésvért reggeliztek, s a nehéz ételleket finom borokkal öblítették le.

A látványos és illatos munka a zsűri mellett a nézelődők kedvére való is volt. Unger Károly, a zsűri elnöke a mesterek húsmegmunkálását emelte ki, mint mondta, többségében irigylésre méltó profi szinten dolgoztak a húsokkal. A közönségből pedig jó néhányan a szakemberek mesterfogásait igyekeztek ellesni, a húsok fűszerezését figyelték meg, s az ételek egyedi, tájanként más-más elkészítési módját csodálhatták meg.

A kemény munka kora délutánra meghozta gyümölcsét, s a finoman illatozó disznótoros ételek ízlésesen tálalva kerültek a zsűri asztalára. A döntéshozóknak nem volt könnyű dolguk, hiszen csapatonként legalább négy ételt kellett megízlelniük, de akadt olyan társaság is, mely tizenkét étellel – köztük frissen készült hájas tésztás krémessel – kínálta a zsűrit. Nagyszerű

(Folytatás a 2. oldalon)

VIII. Családi majális a Húskombinát labdarúgópályáján



A Húspari Dolgozók Szakszervezetének helyi alapszervezete nyolcadik alkalommal rendezi meg május 29-én hagyományos családi majálisát a Húskombinát labdarúgó-pályáján. *Bezdán János*, az alapszervezet elnökének elmondása szerint a programok összeállítás alatt vannak. Dél előtt 10 órakor nyitják meg ünnepélyesen az események sorát. Az éjfélig tartó programok kicsiknek és nagyoknak egyaránt kellemes szórakozást ígérnek, s nem maradnak el az eddig megszokott színvonalától. A sportversenyek, színes programok, fellépők mellett lesz tűzoltó bemutató, játszóház, tombola, diszkó. Az ellátásról is gondoskodnak, a hatalmas sörátrakban ízletes ebédet kínálnak a résztvevőknek, és idén is bíznak a jó időben.

Részletes programot, és előzetest a következő számban olvashatnak.



A szervezők és a támogatók jóvoltából valamennyi csapat jutalmat kapott. Képpünkön az eredményhirdetésekor készült, a zsűri tagjai (balról jobbra): Lukács István, Martos Géza, dr. Perjési Klára és Marton Károly és a mikrofonnál Unger Károly



A Gyulai Dream Team egy egész asztalt megterített az ételleivel



A Köménymag csapata jól összeszokott baráti társaság

Mindenki böllérkedett

(Folytatás az 1. oldalról)

békési ízelet kóstoltunk meg, a zsűri munkája nagyon-nagyon nehéz volt – mondta erre a kombinát vezérigazgatója. Dönteni azonban mégis csak kellett, hiszen az első három díj – az ötven-, harminc-, húszezer forint – gazdára várt. Az idei bajnokok, a Köménymag csapat tagjai azzal érdemelték ki a címet – fogalmazott a zsűri elnöke –, hogy díszdicsőnőtort mutattak be, s az ételeik a legjobb ízűek voltak. A második helyen is egy gyulai baráti társaság, a Gyulai Dream Team végzett, a harmadikok pedig – a tavalyi eredményükhöz hasonlóan – a Nagyrománvárosiak lettek.

Értékelve a rendezvényt Unger Károly elmondta, az esemény jelentősége elsősorban abban áll, hogy évről-évre feleleveníti a magyar dísznőtoros étkeket, melyek a nemzeti kincsnek tekinthető, jellegzetes magyar konyhának alapételei. Az idei verseny jellegzetessége a húsfeldolgozás volt, élvezet volt nézni, hogy az őríási gyakorlattal rendelkező böllérek milyen mesteri szinten bánnak a hússal. Az ételek pedig csodálatosak voltak, köztük megkóstoltunk húsz-harminc ételremeket, s ettem itt egy olyan orjalevest, amire még sokáig fogok emlékezni – mondta örömmel a zsűri elnök.

Martos Géza megbízott vezérigazgató örömmel nyugtázta a program sikerét. Mint mondta, a húskombinát már tervezi a jövő évi rendezvényt. Szándékuk szerint jövőre nagyobb teret biztosítanak a közönségnek, s a finom illatok gerjesztette éhségérzetre is találhatnak „csillapítót”, azaz a cég a saját termékeiből készült ételeket kínál majd a verseny idején. Addig is valamennyi böllérnek, böllérkedőnek azt javasolja a kombinát első embere, hogy élécsítse késeit és elméjét, hogy minél több furfanggal lephesse meg a verseny zsűrijét.

K. A.

Gyulai Böllér Verseny díjazottjai

FŐDÍJAK

- 1. helyezett:** Köménymag (Bogár István csapatkapitány) 50.000.- Ft
- 2. helyezett:** Gyulai Dream Team (Hajduk Zoltán) 30.000.- Ft
- 3. helyezett:** Nagyrománváros (Tenkei Sándor) 20.000.- Ft

KÜLÖNDÍJAK:

- Hunquest Erkel Hotel különdíja:** Sárréti Amatőrök (Várdai János)
FVM különdíja: Szt Vince Borrend Gyulai Borlovagjai (Lukács Sándor)
Gyula Város különdíja: Kisgömböc (Szöke János)
Alföldhús Kft különdíja: Kár-Mentő-K (Kecskeméti János)
Tarhonya Fesztivál különdíja: Csabai Kolbászklub (Buka Tamás)
Kuti Csaba Tállyai Pincészetének különdíja: Jóbarátok (Prisztavok Zoltán)
Hunquest Erkel Hotel különdíja: Baráti Társaság egy ÖREG HÁZ-ból (Miklósik Zoltán)
Békési és Fia KFT különdíja: Tepertő Keverők (Hajdú Árpád)
Gyulai Húskombinát Rt és Hunquest Hotel Erkel különdíja: Bid Bröder (Boros Attila)

GRATULÁLUNK MINDEN RÉSZTVEVŐNEK!



A miniszternek ízlett a Mangalica kolbász

Városunkban járt április 16-án dr. Németh Imre (képünkön balról) földművelési és vidékfejlesztési miniszter. Útja során elsőként a Gyulai Húskombinátban tett látogatást, ahol Varga Zoltán, a megyei közgyűlés elnöke, Martos Géza megbízott vezérigazgató, Tóth Sándor alpolgármester és Kovács Lajos, az igazgatótanács elnöke fogadta. A miniszter az üzemlátogatás keretében megtekintette, hogy az uniós szabványoknak megfelelő gyárban hogyan készülnek a termékek. Majd a házigazdák a vendéget a legújabb sláger „gyulaival”, a Mangalica kolbásszal meg is kínálták, mely minden tekintetben elnyerte a miniszter tetszését.

A sertéshús karrierje*

A szegények étele

A fejletlen mezőgazdaság miatt, a XII-XVIII. század között Európa lakosságát rendszeresen jelentkező éhínségek tizedelték. A parasztság évszázadokon keresztül rendkívül szerényen élt, zömmel levest, gabonakását, néhány zöldségfélével, némi sajtot fogyasztott, és csak az ünnepnapokon jutottak egy-egy kappanhoz vagy tyúkhoz. Ettől eltekintve, Európa parasztjainak fő hústápláléka századokon át a sertéshús volt, amit sózva, vagy zsírban lesütve tároltak, és a sonkát a konyhában füstölték. A kolbász, véres hurka, tepertő, és a májpástétom hamar elfogyott.

Angliában a marha és a borjúhús a gazdagok drága kiváltsága volt. I. Erzsébet angol királynő (1558-1603) udvarhölgyei például minden reggel marhasültet és sört reggeliztek. Sertést viszont még a legszegényebb háztartásokban is tartottak. A kivándorlók magukkal vitték a sertést az Újvilágba is, ahol az úgy elszaporodott, hogy hamarosan az amerikai konyha egyik fő alapanyagává vált, a korai amerikai receptek főleg sertéshúsból készült ételeket tartalmaztak.

A rántott hús országa

Bodó János „A sónak dicséretéről való magyar ritmusokról” szóló „klapanciájának” egyik sora 1645-ben elismeréssel említette a „Meghizlalt sertésnek kellemetes húsát”. A dicséret ellenére eleink nem a sertéshúsból fogyasztottak többet. A Csáktornyai Zrínyi-udvar XVII. századi (1664) kézírásos szakácskönyve 394 „étket” sorolt fel. A „Főtt húsételek” és „Sültetek” között szereplő 172 étel közül mindössze 15 készült sertéshúsból vagy malacból. Az 1695-

ben nyomtatásban megjelent „Kolozsvári szakácskönyv” „Táblájában” 68 „Tehénhús”, 49 „Borbécs hús” (bárány, birka), 70 „Tyúk, Lúd”, 49 „Disznó- és vadhús”, és 39 „Halból való étek” szerepelt.

A sertéshúsról ellentmondásos volt a korabeli tudomány véleménye is. Állatorvosi oktatásunk megindítója, Tolnay Sándor professzor mondta a követ-



kezőket 1787-ben: „A sertés is egyike a mezőgazdaság leghasznosabb állatainak. Ízletes húsa gyönyörködteti ínyünket, bőre, akárcsak sertéje házi használatra szolgál... „Linnaeus (Linné) megjegyzi, hogy a sertéshús az erős emberek számára, akik sokat mozognak egészséges, ezzel szemben művészek, vagy más emberek számára, akiknek sokat kell ülniük, igen ártalmas étel. Mindazonáltal mégis általában hasznos és inyenceknek jó falatot biztosít”.

A hússertések tenyésztésére hazánkban a XX. század elején került sor, amikor Európában jelentkezett a „prágai sonka” iránti igény. A prágai sonka drága volt, mert készítéséhez kitűnő húsról volt szükség, a sózás, pácolás után fahordóban érlelték, és a füstölés előtt több hónapig pincében pihentették.

A sertések iránt hamarosan olyan nagy lett a kereslet Euró-



pában, hogy még a vasútépítés irányát is meghatározta. Somogy és Baranya megye hízósertéseinek szállítására épült a Bécs - Szombathely - Nagykanizsa - Dombóvár - Pécs - Eszék vasútvonal. A sertéseket óriási tömegben szállították vasúton hazánkon keresztül a román, szerb és bolgár fejedelemségekből is a nyugati piacokra. A sertéspestis veszélye miatt 1880-tól ezek az állatok Budapesten, a Kőbányai „Sertésveszteglő Intézetben” rövid ideig karanténba kerültek. Az intézet fénykorában kétszáz ezer sertés befogadására alkalmas, fegyveres őrséggel ellátott intézmény volt, és például 1894-ben egymillió sertés várta itt a további szállítást.

A keleti piacra, majd az USA-ba és az Európai Unióba történő sertéshúsexport időszakában voltak olyan évek, amikor Magyarországon tízmillió sertést vágtak le évente, és ezek húsának zöme külföldre került.

Ebben az időben váltotta fel a zsíros kenyeret hazánkban a „rántott hús”. Az 1960-as évek végétől kezdve úgy tűnt, hogy az országban vásárlásonként csak rántott hús (bécsi szelet) kerül az asztalra. Tanulságos ennek a lisztben, tojásban és zsemlemorzsában panírozott ételnek a története. A receptet a Lombardiában győztes Radetzky tábornok 1849-ben hozta I. Ferenc József császárnak Milánóból Bécsbe, ahová valamikor spanyol zsoldosok révén került. Spanyolországban még „andalúz szeletként” ismerték, és készítését az araboktól tanulták el, akik feltehetően bizánci kollégáiktól lesték el a titkot. Közép-Európa népei a recepthez annyiban járultak hozzá, hogy a bécsi szeletet nem borjúhúsból hanem sertéskarajból készítik.

Százados Imre dr.

MÁJUS:

- Sátortábor az Antarktiszon
- Gladiátorok izgató halála
- Velocipéd: a gyors láb története
- A gyengéd erőszak
- Elegancia: ami illő és méltó

KERESSE AZ ÚJSÁGÁRUSOKNÁL!

Előfizetés telefonon: (1) 225-2394, faxon: (1) 225-2399,
 e-mailben: elofizetes@ipm.hu, elofizetes@ipm.hu
 interneten is possible: www.interpressozsagok.hu

IPM

A GONDOLKODÓ ÉRTELMES LAP

*(Megjelent az IPM magazin 2004. januári számában)

5 Karikás JÁTÉK

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 ajándécsomagot 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!*



Az ötkarikás játék nyertesei

1. hét. *Hidvégi László* (Pusztaszabolcs), *Ladányi Magdolna* (Medgyesegyháza), *Ladányi Magdolna* (Medgyesegyháza), *Szferle Szabolcs* (Gyula), *Kocsis Lajos* (Gyula), *Dobra Gáborné* (Gyula), *Kéri István* (Gyula), *Hidvéginé Holcman Szilvia* (Pusztaszabolcs), *Murok Sándor* (Gyula), *Holcman Istvánné* (Pusztaszabolcs).

2. hét. *Nagy Ottóné* (Budakeszi), *Dalmadi Jánosné* (Gyula), *Oláh Lajos* (Bakonszeg), *Dalmadi Jánosné* (Gyula), *Dalmadi Jánosné* (Gyula), *Fodor Ibolya* (Gyula), *Dobra Gáborné* (Gyula), *Farkas Sándorné* (Jászapáti), *Somogyi Zsuzsa* (Budapest), *Kovács István* (Sopron).

3. hét. *Novai Györgyné* (Szeged), *Antal Árpádné* (Bük), *Izsó Tünde* (Vác), *Vocska Lajos* (Gyula), *Barna Ferenc* (Békéscsaba), *Kurucz Renáta* (Markotabödöge), *Vocska Lajosné* (Gyula), *Murok Anikó* (Gyula), *Hidvéginé Holcman Szilvia* (Pusztaszabolcs), *Hidvégi Lászlóné* (Pusztaszabolcs).

Receptrovat

Gyulai hústekerics kolbásszal

Hozzávalók 4 személyre: 4 szelet sertéscomb, 10 dkg lángolt kolbász, 1 fej vöröshagyma, 1 csokor petrezselyem, 30 dkg gomba, 3 evőkanál olaj, 1 evőkanál margarín, 2 evőkanál tejszín.

Elkészítés: A hússzeleteket megmossuk, szárazra töröljük, kiklopfoljuk és borsozzuk, sózzuk. A hagymát és a petrezselymet is megmossuk, majd apróra vágjuk. A gombát szintén megtisztítjuk. Néhány szép fejet félreteszünk, ez majd a mártáshoz kell, a többit apróra vágjuk. Serpenyőben felforrósítjuk az olajat, beletesszük a hagymát, a gombát, és kevergetve megpirítjuk, majd rászórjuk a petrezselymet és kihűtjük. A kolbásztörléket kinyomjuk a bőréből és elosztjuk a hússzeleteken,

rátesszük a gombát, összetekerjük és konyhai cérnával batyukat kötünk belőlük, hogy sütés közben nehegy széteszenek.

Nagyobb serpenyőben felforrósítjuk a margarint és a húsbatyukat mindkét oldalát aranybarnára sütjük, kevés vizet öntve alá lefedjük, és lassú tűzön kb. 20 perc alatt megpároljuk. Amikor megpuhult kiszedjük, a cérnát kivesszük és melegen találjuk. A gombát beletesszük a megmaradt pecsenyébe, kb. 5 perc alatt megpároljuk, majd levéve a tűzről, összekeverjük a tejszínnel. A húst felszeleteljük, a gombamártással és főtt rizzsel találjuk.

Jó étvágyat!

Beküldő: Váradai Miklós (Gyula, Béke sgt. 44.)

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

MÁJUSI TERMÉK ARANYAT ÉR!

2004. május 1. – június 30-ig,

aki az alábbi akciós termékekből legalább 3000 Ft értékben vásárol nyereménysorsoláson vesz részt.

Új Császár felvágott:	589.-Ft/kg
Fokhagymás szelet:	599.-Ft/kg
Új Körös kolbász:	949.-Ft/kg
Mangalica-karika kolbász:	1 899.-Ft/kg

Nyeremény: 3db aranygyűrű (darabonként 10 000.-Ft értékben).

Sorsolás: 2004. július 1-jén (Gyulai Húskombinát Rt.).

Ne feledje, a gyulaival mindig jól jár!

A Gyulai Húskombinát hungarikumaival (Gyulai és Mangalica kolbász) az **EURÓPA MAJÁLISON**, május 1-jén a békéscsabai repülőtéren is találkozhat!



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.