



HÚSOS KRÓNIKA

II. évfolyam 7. szám ○ 2004. július ○ Információs kiadvány ○ Megjelenik minden hónapban

Tarhonyaleves Gyulai kolbásszal – 2004 adagban

A városunkban július közepén megrendezett V. Tarhonya-fesztivál és társrendezvényei sikerrel képviselték az alföldi száraztészta és a tarhonya népszerűsítésének ügyét. A négynapos rendezvényen a korábbi éveket is felülmúlva jelentős számban fordultak meg az érdeklődők. Egyeseket a tarhonyakészítő programok, illetve a száraztésztaételek, másokat a szórakoztató programok, köztük a hastáncelőadások vonzottak.

Annak, aki nagyon szereti a tésztaételeket különösen kedvezett a fesztivál, hiszen a Hunguest Erkel Hotel séfjei mind a négy napon főztek hagyományos és igen újszerű ételeket tésztából, s maguk a száraztészta-készítők is beálltak a szakácsok sorába, újdonságokat bemutatva.

A fesztivál és a szervezők által tavaly felállított tarhonyás étel-rekordot idén nemcsak megdöntötték a rendezők – a tavalyi 2003 után idén 2004 adagot főztek –, hanem meg is újították. Tavaly hús bográcsban főzték az aktuális évszámnak megfelelő mennyiséget a tarhonyás-ételből, most ezt felülmúlták azzal, hogy „csupán” egy bográcsot használtak, egy



1100 litereset. A külön erre a célra tervezett és elkészített bográcsban július 18-án délután *Prohászka Béla* Venesz-díjas mesterszakács irányításával harminctagú csapat – köztük a Gyulai Húskombinát Rt. ötfős csapata – főzött a több mint féltonnányi hozzávalóból és nyolcszáz liter vízből ízesített ételt. Azonban nemcsak az ételkészítés igényelt összefogást, hanem a hozzávalók előteremtése is. A szükséges 160 kilogramm tarhonya egyik felét az orosházi Dupsi

háaspár, másik felét a sarkadi Papp háaspár készítette el, a 60 kilo Gyulai kolbászt, a mangalicaszírt és a császárszalonnát a Gyulai Húskombinát Rt. ajánlotta fel, a békéscsabai Tesco Áruház biztosította a 150 kilogramm burgonyát, a vöröshagymát, a paprikát és a paradicsomot, s a bogrács méretének megfelelően a négy gázégő táplálásához szükséges gázpalackokat a Mol bocsátotta a szervezők rendelkezésére. Az összefogás végül kitűnő eredménnyel zárult, hiszen

az előre jelzett 19 óra az étel elkészült, s azt követően hamarosan el is fogyott a 2004 adag.

A támogató szerep mellett a Húskombinát kiállítóként is részt vett a fesztiválon. Standjukon hagyományos és legújabb szárazáruikat kínálták a fesztiválvendégeknek. A gyulai termékek iránt igen nagy volt az érdeklődés, többszáz-ezer forintnyi értékben vásárolták a sok esetben messze földről érkezett vendégek.

K. A.

MÁJUSI TERMÉK ARANYAT ÉR!

Két-két gyulai, békéscsabai és budapesti márkaboltjában hirdetett a fenti címmel akciót a Gyulai Húskombinát Rt. 2004. május 1. és június 30. között. Mindazon vásárlók (közületek, intézmények, kiskereskedők és magánfogyasztók), akik legalább 3000 forint értékben vásároltak akciós gyulai készítményt, s blokkjukat címükkel ellátva bedobták a boltban elhelyezett urnába, kipróbálhatták szerencséjüket a 2004. július 1-jei fődíjsorsoláson.

A három darab aranygyűrű *Nagy Jánosné* kiemelt ügyfélnedzser, ötletgazda, *Béres Józsefné*, a sorsolási bizottság elnöke és *Huliné dr. Susora Márta* közjegyző árgus tekintete mellett talált gazdára – *Portörő Jánosné* boltvezető közreműködésével – a legnagyobb forgalmú mintaboltunkban, a Kétegyházi út 3. sz. alatt. A szerencsés nyertesek: *Orgos-Prigó Kft.* (Orosháza), *Igrosz Transz Kft.* (Békés) és *Nemes Károly* (Gyula).

A Gyulai Húskombinát Rt. belkereskedelmi és marketing igazgatósága 2004. augusztus 16-tól újabb, az iskolakezdéshez kapcsolódó akcióval jelentkezik, figyeljék felhívásainkat!

(csarnai)



XIV. VÉGVÁRI ESTÉK

Ünnepi vigasság a gyulai várnál,
népi- és iparművészeti vásárral
július 30-tól augusztus 1-ig

PROGRAMAJÁNLAT

Július 30., péntek

16.30 VÉGVÁRI KARNEVÁL – zenés, táncos ünnepi vonulás Gyula főutcáin a Várkertbe: Béke sgt. ⇒ Várkert

17.15 A XIV. VÉGVÁRI ESTÉK ÜNNEPÉLYES MEGNYITÓJA ⇒ Nagyszínpad

20.40 HARC JÁTÉK FÁKLYAFÉNYNÉL – Diósd lovagjai, Zentus János harcosai, Susato ⇒ Várgödör

21.00 ROCKER ZSOLTI ÉS A NAGYMUTER – Erdei Sándor humorista prezentációja ó Nagyszínpad

21.45 PÉNTEK ESTI LÁZ – Ton Ton Phoenix Group ⇒ Nagyszínpad

KÖZBEN: **22.30 FORRÓ VÉR** – Szamba Brasil ⇒ Nagyszínpad

Július 31., szombat

10.00 LOVAGI TORNA CORVIN JÁNOS KEGYEIÉRT – Diósd lovagjai, Zentus János harcosai és a Susato ⇒ Várgödör

10.00 CORVIN JÁNOS ÉS A GYULAI VÁR KAPCSOLATA CÍMŰ PÁLYÁZAT EREDMÉNYHIRDETÉSE ⇒ művelődési központ

11.00 GYULAIK XII. NAGY VERSENGÉSE – csapatjáték felnőtteknek (nevezés, információ: 06/30 278-6608, július 25-ig) ⇒ Várkert

15.00 II. ROSTONSÜLT HÉTVEGE, KÖZÉPKORI KÖRNYEZETBEN – szabadtűzön sült étek versenye a „Corvin János Várúr főszakácsa címért”, a Gyulai Húskombinát Rt. szervezésében (információ: 66/463-469, info@gyulahus.hu) ⇒ Várgödör

16.00 KÜLÖNBEN DÜHBE JÖVÜNK módra SÖR-VIRSLI verseny – a Magyar Bud Spencer és Terence Hill Fan Klub rendezésében ó Nagyszínpad

17.00 RITMUS & TÁNC – Stage Dance Club (Gyula), koreográfus: Vidó Kata ⇒ Nagyszínpad

20.00 II. ROSTONSÜLT HÉTVEGE – ünnepélyes eredményhirdetés, közreműködik az Adonica Táncgyűttes ⇒ Nagyszínpad

20.30 FÁKLYÁS LOVAGI TORNA – Diósd lovagjai, Zentus lovagok, Susato ⇒ Várgödör

21.00 NYÁR VAN... – Végvári és Csepregi: ÁDÁM & ÉVA, Neoton-slágerkoncert ⇒ Nagyszínpad

23.00 VÁRKERTI UTCABÁL

Augusztus 1., vasárnap

10.00 KUTYASZÉPSÉGEK GYULÁN – kifutón a kedvencek „Az Alföld Legjobbán Öltözött Kutyája” díjért, nevezés a helyszínen 9 órától ⇒ Vártér

11.00 IX. GYULAI KUTYAÚSZÓ VERSENY – 63 m kutyagyors, nevezés 9 órától ⇒ Csónakázó-tó

13.15 RENESZÁNSZ DALLAMOK – Viandante Régizene Együttes ⇒ Nagyszínpad

14.00 VÉGVÁRI VITÉZKEDÉS GYEREKEKNEK – középkori fegyverhasználat-bemutató, Diósi Középkori Bajvívó Egylet ⇒ Várgödör

15.30 VÉGVÁRI VITÉZ VIADAL – a Végvári Vitéz címért: dárdadobás, ágyúgolyólkés, szekérhúzás (nevezés a helyszínen 15 óráig) ⇒ Vártér

16.30 MAGYAR VIRTUS – Kelemen Zsolt szentendrei lovas íjász bemutatója: Vártér ⇒ Várgödör

18.15 JANICSÁROK NYÍLZÁPORBAN – látványos harci játék lovasokkal, íjasszokkal: Vár ⇒ külső vár

20.30 FÁKLYÁS BÚCSÚ A VÉGVÁRTÓL – Diósi Középkori Bajvívó Egylet, Susato Régizene Együttes ⇒ Várgödör

21.00 KÖLTÖZZÜNK ÖSSZE... – Pa-Dö-Dö-koncert ⇒ Nagyszínpad

22.30 ÉGI FÉNYEK ÉJSZAKÁJA – szépséges végvári tűzijáték ⇒ Vár

HÚSOS HISTÓRIÁK – HENTESDINASZTIÁK

Rendszerváltási buktatókkal az Európai Unióba (1990–2003)
IV. rész: 1999–2003

Az orosz – ígéretes és eladig gyümölcsöző – piac 1998. augusztusi összeomlása újfent tabula rasat csinált: több lábba kell állni, sőt, talpra kellene állni. A tulajdonos (aki a kőkevény piaci viszonyok közepet-profitot követel a pénzéért,

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!



jogosan) azonnali válságmenedzselést és kibontakozási stratégiát várt el.

A tervek elkészültek, és megkezdődött a megvalósításért folyó munka, amely a vállalat két alapvető területét, a kereskedelmet és a termelést érintette. A termelés igazgatását 1998. végétől régi-új vezető vette át, aki rövid ideig (2002. nyara) a kereskedelmet is irányította.

A cél (túlélés és nyereség) érdekében megtett intézkedések azonban elsősorban a kereskedelem területén történtek. Ismét előtérbe került a belföldi piac – hiszen a külkereskedelem aránya az 1998-as árbevétel 60-40 százalékos megoszlásáról 2004-re 20-80%-ra csökkent, csökken – melynek megoldozása kemény erőfeszítéseket igényelt.

Új alapokra helyezték a szállítást (disztribúciós rendszer); területi képviselőket vettek fel, előbb régióként, majd napjainkban már akár megyéenként,

az adott szegmens fontossága függvényében; szétválasztották az addig egy egységben működő kereskedelmi és marketing részleget; belkereskedelmi igazgatóságot hoztak létre Budapesten, majd 2001. augusztus 1-jén menesztve az addigi kereskedelmi igazgatót önálló belker- és külkerigazgatóságot létesítettek. Az útkeresés (és a személycsere) folytatódott, hiszen a Kovács Éva kereskedelmi igazgatót váltó Salánki Sándor belkereskedelmi igazgató alig féléves regnálás után Pallagi Ferenc termelési és kereskedelmi vezérigazgató-helyettesnek adta át a stafétatabotot, majd 2002. szeptember 1-jétől nemcsak Martos Géza személyében történt csere a kereskedelem élén, de Zám András elsőszámú vezetőt is leváltották, helyét Varga Ferenc gazdasági vezérigazgató-helyettes vette át.

A 2001-2002-ben felszámolt disztribúciós rendszert Martos Géza újjáélesztette, új szerep-

lőkkel, megerősített területi képviselői alakulattal és új, a key-accountokra épülő belkereskedelmi szervezettel.

Az uniós csatlakozásra felkészítő stratégiát Varga Ferenc vezérigazgató fektette le, azal, hogy a hangsúlyt a piacvezető és hungaricumoknak számító termékekre (Gyulai kolbász, Gyulai májas, Mangalica termékcsalád) helyezte. Az őt beosztásában 2004. febru-

**A GYHK Rt. vezetése
2004. május 1.****IGAZGATÓ TANÁCS:**

Kovács Lajos
elnök (Nagysz)
Martos Géza
(GYHK)
Nagy János
(HAGE)
Dr. Társi László
Varga Ferenc
(GYHK)

FELÜGYELŐ BIZOTTSÁG:

Csirkés László
elnök
Dúróné Sulyák Sára
(KHB Rt. Debrecen)
Bezdán János
(GYHK)

VÁLLALATI MANAGEMENT:

Martos Géza
vezérigazgató
Dénes Lajos
gazdasági vezérigazgató-
helyettes
Szombathy László
belkereskedelmi igazgató
Ádám András
külkereskedelmi igazgató
Bíró Antal
készáru termelési igazgató
Nagy Ferenc
nyersáru termelési igazgató
Szabó László
műszaki igazgató
Dr. Miskucza Mária
minőségbiztosítási igazgató

ár 3-án váltó Martos Géza ezt az irányvonalat a bihari ízeket idéző nádudvari termékekkel bővítette, a vállalatba olvasztva a NAGISZ Rt. húsüzemét.

Az Európai Unió csatlakozását 2004. május 1-jén egy új vezetés várta (lásd keretben), felvállalva, hogy a 135 éves tradícióval rendelkező húsiipar ezen a piacon is prosperálhóva teszi. Reméljük, hogy 135 év múlva erről olvashatunk a Gyulai Húsos Krónikában...

(vége)
(csarnai)

Hírmozaik

○ **METSPA-vendégek** fogadására került sor 2004. július 8-án a Gyulai Húskombinát Rt. Kétegyházi úti telepén. A Metro, Spar és Interspar áruházvezetők **Martos Géza** vezérigazgató, **Szombathy László** belkereskedelmi igazgató és **Molnár Éva** belkereskedelmi főosztályvezető kalauzolásával ismerkedhettek a vállalat korszerű gyártási technológiájával és termékeivel.

○ **Annus Adrián világbajnoki ezüstérmes** kalapácsvető a világ idei legjobb eredményével lett országos bajnok Debrecenben a 2004. július 10-i hétvégén. Ez nagyon biztató jel az Athéni Olimpiára készülő, gyulai származású versenyző számára, akit a Gyulai Húskombinát Rt. is támogat céljai elérésében.

○ **Felújított pálya várta** a csapat világbajnoki selejtező megmérettetésén 2004. július 10-én négy ország (Szlovénia, Ausztria, Oroszország és Magyarország) vaspapucsait Gyulán. A Húskombinát által is támogatott futamon a **Tihanyi Sándor** – aki immár 25 éve szerepel az élvonalban – vezérelte magyar csapat (**Stefáni, Magosi, Szatmári, Vida**) magabiztosan szerezte meg az első helyet, s jutott ki az angliai versenyre.



TINI TRIÓ AKCIÓ

Vásároljon 1 Gyulai Tini Triót, s háromszor nyerhet!

1. Kettőt fizet, a harmadik ingyen!
2. A zacskóban színes rostíron ajándék!
3. A felhívásért cserébe nyerepmény!

Küldjön vissza **1 db TINI TRIÓ felhívást 2004. augusztus 16. és szeptember 20.** között a Marketing Osztály címére (5700 Gyula Kétegyházi út 3.), és a 2004. szeptember 22-i sorsoláson 13 értékes díj talál gazdára. **fődíjünk 1 db házimozi-rendszer!**

**Mert
3 a Gyulai
Igazság!**



**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.

Ladies Open – Golfverseny Tatán



Nagyszabású golfversenynek adott otthont az Old Lake Golf Club Tatán 2004. július 12-18. között. Az egyhetes rendezvényen amatőrök mérhették össze tudásukat profikkal, s utóbbi hölgyek küzdöttek bajnoki cím elnyeréséért a világ számos országából.

Az első közép-európai „Golf Open” iránt komoly érdeklődés mutatkozott, a világ 24 országából ugyanis 126 versenyző jelentkezett. A finn **Minea Blomqvist** nyerte Közép-Kelet

Európa első női profi versenyét, a második az új-zélandi **Gina Scott** és a svéd **Emma Zackrisson** lett holtversenyben. A viadalon magyar játékos nem indulhatott, mivel a követelményeknek egyikük sem felelt meg, de a rendezvény első napján megrendezett PRO-AM versenyen négyes csapatokban játszottak a profik a magyar amatőrökkel (egy-egy profi játékoshoz csatlakozik három-három amatőr golfos). A golf a Föld legnépszerűbb és legjobb

ban fizetett sportága. Vállaltunk, kihasználva a média szolgáltatása nyilvánosságát, termékei széles skáláját vonultatta fel, hogy a résztvevők az árubemutatókon megkóstolt gyulai termékek hírért elvigyék a világ számos távolabbi pontjára. Célunket a helyszínen, a budapesti sajtótájékoztatón, a záróbanketten **dr. Csarnai József, Matajsz János és Nagy Ferenc** képviselte, no meg a méltán világhírű hungarikum, a Gyulai kolbász. **(vk)**

Recept.Rovat

Öregtarhonya Gyulai kolbásszal

Hozzávalók: 1 csomag tarhonya, 10 dkg füstölt szalonna, 1 fej vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma, 3 nagy szem burgonya, 1-1 db nagy paradicsom, zöldpaprika, 15 dkg Gyulai kolbász, fűszerek.

Elkészítés: Az apróra vágott szalonnát zsírjára sütjük, a pörccöt kivesszük az edényből, és félre rakjuk. A zsírban megfonnyasztjuk a hagymát, ráteszük a tarhonyát és megpi-

rítjuk. Mielőtt a fűszerek is az edénybe kerülnének, a tésztába forgatjuk a felkarikázott kolbászt, majd hozzáteszük az apróra vágott paprikát és paradicsomot. Ezt követi a fűszerezés: őrölt köménnyel, őrölt borssal, sóval (esetleg vegetával), pirospaprikával ízesítjük az ételt. Majd bőven felöntjük vízzel, s beletesszük a kockára vágott burgonyát. Az öregtarhonyát fedő alatt főzzük

készre, lehetőség szerint ritkán kavargatva. Tálaláskor a tányérokra halmozott (esetleg merőkanállal megformázott) öregtarhonyát a félretett szalonnapörccel, kolbászkarikákkal, paprikakarikákkal díszíthetjük. Nyáron kovászos uborkával, télen savanyú uborkával kínáljuk.

Frissen a legfinomabb.
Jó étvágyat kívánok!

Tordai Attila, Gyula

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 húsarúháza-
inkban vásárolható le. **Címünk:** Gyulai Húskombinát Rt. – Marketing Osztály, 5700 Gyula, Kétegyházi út 3. A borítékra írják rá: „**Receptro-
vat**”. Várjuk leveleiket!