



# HÚSOS KRÓNIKA

II. évfolyam 8. szám ○ 2004. augusztus ○ Információs kiadvány ○ Megjelenik minden hónapban

## II. CORVIN-NAP

### Corvin János főszakácsa ismét megtaláltatott



A Gyulai Húskombinát Rt. a tavalyi nagy siker nyomán július 31-én ismét megrendezte a Rostonsült hétvégét, mely ez alkalommal két, Corvin János nevéhez fűződő versenyből állt. A felnőttek a tavaly megalapozott hagyományok szerint, a vártővében Corvin János várúr főszakácsa címért grilleztek, míg a fiatalabb versenyzők Corvin János és Gyula kapcsolatáról rajzoltak, mesét, esszét írtak.

A Húskombinát mottója: Tradíció és Minőség; ennek jegyében törekszik a cég a hagyományos gasztronómia értékeinek megőrzésére, s mindent megtesz azért, hogy a régi magyar ízvilág ne vesszen feledésbe, sőt azt Európa-szerre megismerjék – fogalmazott dr. Csarnai József marketing osztályvezető, a rendezvény

(Folytatás a 2. oldalon)

## Corvin János és Gyula város kapcsolata diákszemmel

A fiatalok megmérettetése egészen más vonatkozású volt, témáját az a történelmi esemény szolgáltatta, miszerint 500 éve halt meg Corvin János, a gyulai uradalom és a vár egykori birtokosa. A róla szerzett ismereteik alapján készítették el pályamunkáikat a versenyzők, a Corvin János és Gyula város kapcsolata témát feldolgozva. A 6-10 évesek rajzzal, a 11-14 évesek mesékkel, mondákkal, a 15-18 évesek esszékkal nevezhettek. A beküldött munkákat egy háromtagú zsűri – Domokos Imre zsűrielnök, dr. Havassy Péter múzeumigazgató és dr. Csarnai József – értékelte.

Az életkori sajátosságok figyelembevételével kiírt kategóriák mindegyikére érkezett pályamunka, a negyvenhat nevező mintegy hatvan alkotást nyújtott be bírálatra. A szakem-

(Folytatás a 2. oldalon)



Dr. Csarnai József, Domokos Imre, Szilágyi Kata, Szaszák Fanni és Martos Géza vezérgazdát az eredményhirdetésen

## II. CORVIN-NAP

## Corvin János főszakácsa ismét megtaláltatott

(Folytatás az 1. oldalról)

főszervezője. Ezzel a céllal rendezte meg a kombinát a grillversenyt, melyen hagyományos alapanyagokból – sertés-, marhahús –, középkori jelmezekben, a magyar konyha hagyományait felelevenítő étkeket készítettek a résztvevők. Az esős idő kifejezetten akadályozta a programot, egy nevező csapat az időjárás miatt vissza is lépett a versenyből, kilenc társaság azonban így is „rajthoz állt”. A vállalkozó kedvűek a kiírásnak megfelelően (legalább) két ételt készítettek el szabad tűzön, ezek közül az egyik a Húskombinát által biztosított Magyaros tarjából kerekedett, míg a másikat saját ötleteik – esetleg felkutatott recept – szerint készítették el a csapatok, annyi megkötéssel, hogy az is sertés- vagy marhahúsból lehetett.

A versenyzők munkáját négytagú zsűri – *Martos Géza* vezérigazgató, *Juhász János* alpolgármester, *Mindszenti Péter*, a Hunguest Erkel Hotel igazgatója és *Prohászka Béla* a hotel executive séfje – követte figyelemmel. A bírálat során az öltözködés mellett fontos szempont volt a higiéniai szabályok betartása, ételválasztásban és tálaláskor a korhűséget figyelték a zsűritagok, s természetesen az ízhatás is nagy jelentőséggel bírt. *Prohászka Béla* Venezs-díjas mesterszakács lapunknak értékelve a versenyt elmondta, sokféle alapanyagot használtak a csapatok, bivaly- és mangalicahús mellett a zöldegek és gyümölcsök széles skáláját. Mindezt megfelelően megtisztítva, több esetben pácolva, sőt formázva készítették elő a versenyhez. Az alapanyagok után természetesen a feltálat, kitű-

nő ízű ételek sokasága is széles palettát képviselt, a különböző húshoz sokféle köretet, köztük mártásokat is kínáltak a csapatok. A Rostonsült hétvége keretében készített ételek többsége bármelyik vendéglátóhelyen megállná a helyét – fogalmazott a szakember. A sok jó között azonban dönteni kellett, s kiválasztani közülük a legjobbat. A zsűrinek feltálat ételek széles palettájával, az ízléses tálalással és a kitűnő ízekkel az igen szoros versenyből *Hajduk Zoltán* és csapata került ki győztesen. Ezzel a címvédő ismét diadal-maskodott, s amellett, hogy megőrizte címét, elnyerte a Mátyás-korabeli kancsót és poharait, valamint a fődíjat, a harmincezer forint értékű Tesco vásárlási utalványt. A tavalyi első helyezés után idén komolyan készültünk a versenyre, egy évvel ezelőtt szórakozni jöttünk, most azonban már a győzelem volt a cél – nyilatkozta lapunknak a nyertes csapatkapitány. Az ételt magunk terveztük meg, saját elképzeléseink alapján állítottuk össze a receptet, ugyanakkor törekedtünk arra, hogy különleges és egyben korhű legyen az ételünk. A színvonalas ellenfeleket nem egy „összedobott” étellel, hanem egy komolyan megkomponált, tálra tervezett ételcsodával győzte le a *Hajduk-csapat*. A Négy évszak elnevezésű tál az évszakok hangulatát, ételait vonultatta fel. A séf elmondása szerint, a tavaszt a margarínban párolt zöldborsó- és répaszeletek-ágyon kínált, baconbe csomagolt „zöldbabrözsék” képviselték, a nyarat a gyulai kolbászos tokány lecsóval jellemezte, az ősz a sörben pácolt csülök volt párolt vöröskáposztával körít-



ve, míg a telet a párolt rizs-ágyon gyümölcsökkel és mézzel pácolt sertésoldalas jelképezte. Ezekhez a finomságokhoz Sárgadinnye-korona fantázianevet viselő desszertet kínált a csapat, ebben valamennyi étel a helyszínen készül (kivételek a párolt rizs), a csapat grillrácson és -tárcsán dolgozott. A kétszeres „főszakács” miután a nyereményből a családi, baráti társasággal

megünnepelte a győzelmet, már készül a következő megmérettetésre, a csapattaggal együtt új ételkölteményen török a fejüket.

A versenyben második helyen végzett *Brindás János*, aki húszezer forintnak megfelelő utalványt, harmadikként *Lovász Sándor* tízezer forintos utalványt nyert. A versenyzők között egy különdíj is gazdára talált, az Erkel hotel vacsora-meghívását nyerte *Borszéli Zoltán* és baráti társasága. **K-**

## Corvin János és Gyula város kapcsolata diákszemmel

(Folytatás az 1. oldalról)

bereknek nehéz feladatuk volt, amikor rangsorolniuk kellett a gyerekek, fiatalok munkáját, azonban dönteni kellett. A verseny eredményhirdetésén valamennyi résztvevő kapott egy apró emléktárgyat, majd *Martos Géza* kategóriáinként három-három díjat adott át a legeredményesebb versenyzők-

nek. A „rajzoló” között első díjat nyert *Mihálka Alíz* (Implom iskola), másodikként végzett *Virág Jenifer* (Implom), és harmadik helyezést lett *Vidó Lilla* (1. iskola). A második kategória meseírói között *Szaszák Fanni* (1. iskola) nyert, második helyezést *Szöke Franciska* (Mezőgyán), harmadik *Kovács Anett* (Magvető). A harmadik

kategória győztese *Szilágyi Kata*, második *Nyistyár Kitti*, harmadik *Puskás Dorina*. A dí-

jazottak különböző értékű vásárlási utalványokat nyertek alkotásaikkal. **K. A.**

**Szeptembertől lapunkban Corvin Krónika címmel részleteiben vagy teljes egészében közöljük a Corvin János és Gyula város kapcsolata című pályázat mindhárom kategóriájának díjazott pályamunkáit. Így olvasóink lapunk hasábjaink találkozhatnak a nyertes rajzokkal, mesékkel és esszékkal. A versenykiírásra beérkezett valamennyi alkotást az Erkel Ferenc Múzeum archiválja.**



# TINI TRIÓ AKCIÓ!



Vásároljon 1 Gyulai Tini Triót, s Háromszor nyerhet!

- 1 - KETTŐT FIZET, A HARMADIK INGYEN!**
- 2 - A ZACSKÓBAN SZÍNES ROSTIRON AJÁNDÉK!**
- 3 - A FELHÍVÁSÉRT CSERÉBE NYEREMÉNY!**

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, fődjünk egy házimozsi rendszer!

## HÁROM A GYULAI IGAZSÁG!

1. díj: **Házimozsi  
rendszer**



Tradíció és Minőség

GYULAI HÚSBEMINÁT RT.

2004. augusztus 16. - 2004. szeptember 20. között a Marketing Osztály címére (5700 Gyula Kétegyházi út 3.)

www.gyulai.hu



## Hírmozaik

○ **Öt év a Gyulai mellett** címmel folyik promóciós játék az Élésker Kft. boltjaiban, a cég és a Gyulai Húskombinát Rt. közös szervezésében. A 2004. szeptember 10-i sorsoláson azok vehetnek részt, akik augusztus 14. és szeptember 5. között legalább 5 darab gyulai termék vonalkódját felragasztják a boltokban elhelyezett akciós kártyára, s nevükkel, címükkel ellátva bedobják a helyszíni urnába. A közjegyző jelenlétében tartandó sorsoláson (202. sz. ABC, Gyula, Kossuth tér 5. sz. alatt, 2004. szeptember 10-én, 11-órakor) házimozi-rendszer, kerékpár, mikrohullámú sütő és kolbászcsomagok találnak gazdára.

○ **Farmer Expo' 2004, Debrecen.** A Gyulai Húskombinát Rt. Csabai csípős kolbásza termékdíjat nyert a 2004. augusztus 18-21. között megrendezett vásáron, amelyet Martos Géza vezérigazgató vehetett át a nyitó napon. A részletekről a Krónika következő számában tudósítunk.

○ **Gyulai termékkódex.** Új termékkatalógussal népszerűsíti vállalatunk termékeit a piacon. A kiadványt először a Farmer Expo látogatói vehették kezükbe, majd kereskedőink és területi képviselőink használják napi munkájuk során.

○ **Új termékeket dobott piacra a Gyulai Húskombinát.** A hat szeletelt, 100 grammos készítményt (Gyulai felvágott, Gyulai sajtos felvágott, Zala felvágott, Májusi csemege felvágott, Marhahúsos párizsi, Disznósajt) területi képviselőink mutatták be a kereskedőknek és fogyasztóknak, elsőként Pécsen, kóstolóval egybekötött árubemutatókon.

○ **FVM-Támogatás a Bölér Napokra.** A közel félmillió összeg, amelyet a Gyulai Húskombinát Rt. a rendezvény folytatásáért kapott, Vidó Kinga marketing menedzser sikeres pályázatának gyümölcse.

## ReceptRovat

### Ketchupos szelet gyulai kolbásszal

**Hozzávalók 6 személyre:** 1 kg tarja, 1 szál gyulai kolbász, fél liter ketchup, 2 nagy fej vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 2-3 babérlevél, só, bors ízlés szerint.

**Elkészítés:** A hússzeleteket zsírban hirtelen pirosra sütjük, kizsírozott jénai tálba fektetjük. A vöröshagymát karikára vág-

va, a maradék zsíron ropogósra sütjük, a húsrá szórjuk. A gyulai kolbászt felkarikázzuk, és azt a hagymára terítjük. A ketchupot ízlés szerint sózzuk, borsozzuk, belenyomjuk a fokhagymát, beletesszük a babérlevelet, beleöntjük a tálba, hogy a húst és a kolbászt teljesen ellepje. Ha nem lepné el,

kevés vörösborral lehet pótolni! A tálát befedve, sütőben addig kell sütni, amíg a hús porhanyós nem lesz, és a szószt magába nem szívja. Párolt rizs illik hozzá.

Jó étvágyat kívánok!

**Zombori Orsolya,**  
Gyula, Törökzugyi sor 14. fsz./3.

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!

## ARANYÉRMES ANNUS ADRIÁN!



Az Athénban megrendezett nyári olimpiai játékokon aranyérmet nyert Annus Adrián a férfi kalapácsvetésben. A Gyulai Húskombinát Rt. által támogatott, gyulai születésű sportoló **83,19 m-es** dobását senki sem tudta felülmúlni.

**Eredményéhez ezúton is gratulálunk.**



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.