



# HÚSOS KRÓNIKA

II. évfolyam 11. szám ○ 2004. november ○ Információs kiadvány ○ Megjelenik minden hónapban

## Nádudvari töltött káposzta



Amint arról a februári Húsos Krónikában hírt adtunk, a nádudvari húsüzem Európai Unió előírásoknak megfelelő korszerűsítése – a menedzsment tervei szerint – négy lépésben valósul meg.

Az első két fázis az előírázatoknak megfelelően alakult, a sajtüzem 2004. februárja óta üzemel, biztosítva belföldi szállításainkhoz a Kiváló Magyar Élelmiszer védjegyes Kondás disznósajtot, valamint a közkedvelt bihari ízeket megtestesítő véres és májas hurkát, illetve egyes gépben főtt terméket (rakott sertésnyelv és sertésfej).

Az átalakítási munkálatok harmadik és negyedik ütemére tervezett káposzta- és sonkaüzemmel kapcsolatos információkról a legilletékesebb, a beruházást irányító Szabó László műszaki igazgató tájékoztatta lapunkat.

A káposztaüzem építése a tervekkel megegyezően ha-

(Folytatás a 2. oldalon)

## Pályaválasztási börze

Az Országos Munkaügyi Központ Pályaválasztási kiállítását és tanácsadást szervezett 2004. november 12-13-án Békéscsabán, a Csaba Centerben. A regionális érdeklődés övezte bemutatkozásán nagyon sok iskola és vállalat „csábította” a továbbtanulni vágyó, elsősorban általános iskolás korú fiatalokat. A rendezvényt a két nap alatt több ezren tekintették meg, gyermekes családok és szervezett iskolai csoportok egyaránt. A Gyulai Hús-kombinát Rt. menedzsmentje nagy hangsúlyt fektetett a húsipari szakmai utánpótlásra, hiszen hozzáértő, igaz hentesmesterek nélkül a vállalat jövője elképzelhetetlen, ezért nem meglepő, hogy cégünk önálló standdal képviseltette magát.

A Börzsey Lászlóné humánpolitikai osztályvezető irányította húskombinátos csapat (Nagy Gyula szakoktató és Tóth Gábor, Ungor Tamás, hentesmészáros harmadéves szakmunkás tanulók) nemcsak a Munkácsy Mihály Szakképző Iskolát propagálta, de megismertette az érdeklődőkkel a gyulai húsipar történetét, a szakmában rejlő lehetőségeket, sőt Gyulai szárazkolbászaink kóstoltatásával nyomatékosította érveinket: „A húsipari szakma jövője biztosított, hiszen az igazi Gyulai kolbász mindig a magyar gasztronómia része lesz!”

(csarnai)



## Harmincmillió támogatás

Az Oktatási Minisztérium Alapkezelő Igazgatósága 2004. évben is pályázatot írt ki a szakképzés fejlesztésének támogatására.

Pályázatot nyújthattak be az iskolákon kívül azok a gazdálkodó szervezetek is ahol gyakorlati oktatás folyik. A Gyulai Húskombinát Rt., Békés megye egyetlen húsi- ipari képzését végző intézményével a Munkácsy Mihály Szakképző Iskolával együttműködve képzzi a régió szakember utánpótlását

szakmunkás és húsi- ipari technikus szinten. A pályázat célja a gyakorlati oktatás tárgyi feltételeinek javítása, kéziszerszámok, védőeszközök pótlása, a tanműhelyi eszközhiány bővítése, az élelmiszervizsgálati gyakorlat laboratóriumi eszközeinek beszerzése és nem utolsósorban, egy – a gyakorlati bemutatást elősegítő – oktatófilm elkészítése.

A húsi- ipari oktatófilm nemcsak a szakmai fogások bemutatását teremti meg szemléletes módon a képzésben részt-

vevő diákoknak, hanem sikeresen szolgálja a hentes és mészáros, valamint a húsbolti eladói szakma iránt nyíltnapokon, pályaválasztási börzéken érdeklődő végzős általános iskolai tanulók pályaválasztási döntését is.

A pályázati programot készítő és irányító **Börzsey Lászlóné** HR oszt. vez. és gyakorlati oktatás vezető rövid visszatekintést ad az elmúlt 3 évről, amikor is a Gyulai Húskombinát Rt. sikeres pályázatot adott be a szakképzés fejlesztésére.

2001. év	11.138.000 Ft
2003. év	13.362.000 Ft
2004. év	9.100.000 Ft

Ez a több mint 30 millió forintnyi összeg a Munkaerőpiac Alap decentralizált keretéből lett finanszírozva, és arra szolgál, hogy a Gyulai Húskombinát Rt. a szlogenjében szereplő „Trádió” kifejezéshez hűen a hagyományos ismereteket, korszerű eszközökön adja át a jövő nemzedékének.

(cs)

## Nádudvari töltött káposzta



(Folytatás az 1. oldalról)

ladt, a műszaki átadásra november első felében sor került. Az eredeti időponthoz képest történt csúszás oka az uniós SAPARD támogatásban rejlik. Nevezetesen, az uniós szabályok előírják, hogy a pénz elnyerésének alapvető feltétele, hogy a tényleges munkálatok csak a szerződés aláírását követően indulhatnak meg, az ez előtti számlák érvénytelenek, s nem vehetők figyelembe az elszámolásnál.

Mivel a SAPARD-támogatásról szóló szerződést a felettes szervek 2004. június 30-án írták alá, minden, a beruházással kapcsolatos teendőt csak július 1-én kezdhettünk meg.

A novemberi műszaki átadás megtörténtével beindult a próbaüzem, de ez is számos problémát vetett fel, hiszen ez a technológia ismeretlen terület számunkra, és a svéd partnertől származó leírások alapos kiegészítésre és pontos adaptációra szorulnak.

A technikai és technológiai részletek mellőzésével csak megemlítjük a hűtéssel, főzéssel, adagolással, csomagolással, tárolással, szállítással felmerülő gondokat (lásd torzskivágás, káposzta főzési hőmérséklete, futószalag adagolási sebessége, fagyasztás folyamata, ízesítők adagolása, stb.)

Az előbbieket ellenére és/vagy ezzel együtt elmondhatjuk, hogy a svéd partner képviselői 2004. november 11–12-én megtekintették az üzemet, s megelégedetten nyugtázva annak színvonalát várják az első mintaszállítmányt, amely decemberben útnak is indul. Belföldön is megkezdjük a Nádudvari káposzta tesztelését, az első eredmények nagyon biztatóak.

A sonkaüzemi beruházást illetően **Martos Géza** vezérigazgató megerősítette, hogy a szintén némi csúszást szenvedő projekt 2005-ben folytatódik, hiszen itt is figyelembe kell vennünk az uniós támogatási szabályokat. A termékör a piaci felmérések alapján itt némileg módosulhat (betétes sonkák, félkész sonka).

Marketing erőfeszítéseinket azonban jelenleg a Nádudvari töltött káposztára összpontosítjuk.

Tudják, ha: Gyulai – kolbász, ha Makói – hagyma, ha Gyermelyi – tészta, ha Nádudvari – töltött káposzta!

(csarnai)

## CORVIN – KRÓNIKA

A Böllér Napokat a helyi és regionális disznóvágási hagyományok megismertetésének, megőrzésének és továbbvitelének igénye hívta életre. A Corvin Napok részeként megrendezett Rostonsült Hétfvége már tágabb, egészen a reneszánsz korig visszanyúló gasztronómiai kalandozásra csábította a versenyzőket. A „Corvin János és Gyula város kapcsolata” pályázat pedig arra is kíváncsi volt, hogy a fiatal nemzedékek mennyire ismerik múltunkat, mit jelent számukra, és hogyan él bennük tovább. Sorozatunkban a három kategóriában (rajz, mese, esszé) kiírt vetélkedés díjazott munkáit ismertetjük. Fogadják olyan szeretettel, amilyen szeretettel gyermekeink, unokáink alkották!

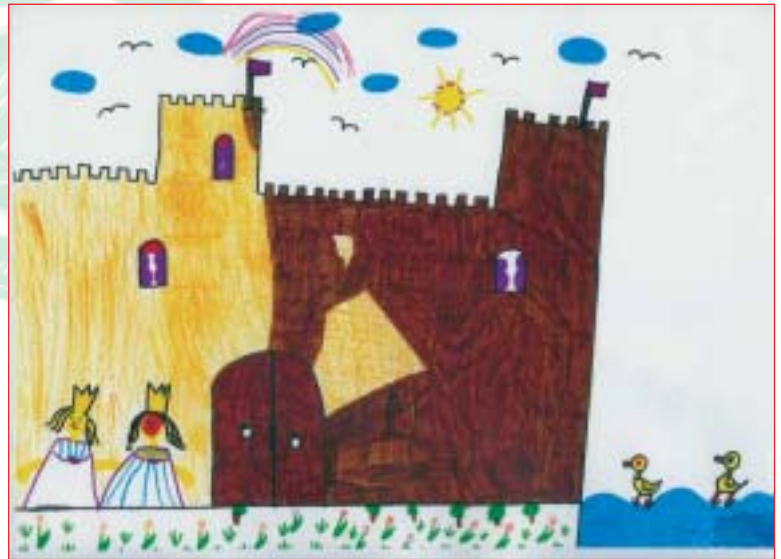


## MIHÁLKA ALÍZ

A Corvin-pályázat első kategóriájának (6-10 évesek, rajzokkal) győztese *Mihálka Alíz*, aki jelenleg a gyulai Implom József Általános Iskola 2/a osztályos tanulója, az első évet kitűnő bizonyítvánnyal zárta. A versenyre rajztanára, *Wineteer Erika* készítette fel. Szabadidejében tévézik és számítógépezik, szeret biciklizni és olvasni, és természetesen imád rajzolni. Az idei tanévtől az Alapfokú Művészeti Iskola rajzszakkörében fejleszti tudását.

## VIRÁG JENNIFER

A 6-10 évesek rajz kategóriájában Virág Jennifer szerezte meg a második díjat. Jennifer Athénben született és jelenleg is ott él édesanyjával és édesapjával együtt. Amíg Magyarországon járt iskolában (Implom József Általános Iskola, Gyula), példás, kitűnő tanuló volt nagypja legnagyobb büszkeségére és meglegedettségére, aki segítette és biztatta is, hogy induljon el ezen a gyerekeknek írt rajzpályázon.



## VIDÓ LILLA

Az I. kategória (rajzok, 6-10 évesek) harmadik díját *Vidó Lilla* nyerte. Lilla a gyulai I. sz. Általános Iskola 3/a osztályos tanulója, tavalyi bizonyítványa kitűnő. A pályázatra anyukája irányításával készült. Egyébként hobbija a rajzolás, tűzzománc (már több rajzversenyen, rajzos pályázaton vett és vesz részt, s volt díjazott, különdíjas). Másik hobbija a tánc, az Energy Dance Cool tánciskolában tanul évek óta.



## Firmonk

**Gerhard Stengel** Gyula Város díszpolgárának közreműködésével 2004. november 17-én a Húsiipari Dolgozók Szakszervezete Gyulai Alapszervezete Németországból érkező adományként a húskombinát valamennyi dolgozójának, mintegy 1200 személy részére osztott szét édességcsomagokat. A csomagokban Duplo csoki, Kinder csoki, joghurtos csoki és Tick-Tack szerepelt. A dolgozók nagy örömmel vették át az édességcsomagokat. A Húsiipari Dolgozók Gyulai Húskombinát Alapszervezete – valamennyi húskombinát dolgozó nevében, ez úton is köszönetét fejezi ki Stengel úrnak, és ez úton mond köszönetet az adományokért.

**A gyulaiakkal szolidaritást vállaló** más húsiipari dolgozók érkeztek november 19-én pénteken, amikor a műszakváltás idején demonstrációt tartott a HDSZ Gyulai alapszervezete a vállalat bejáratánál, ahol is a kollektív szerződésen túl szó esett arról, hogy a szakszervezet nyolcszázalékos béremelést szeretne elérni 2005-re. Továbbá az alacsony bérekre való tekintettel kéri, hogy idén karácsony előtt egyszeri 15 ezer forintos kifizetést kapjon a kombinát valamennyi munkavállalója.

**A Vágóállat- és Hústermék Tanács** a 2004 őszén induló iskolai kezdetre meghirdetett az Általános Iskolák között egy promóciót, melynek a célja az iskola egy heti igényét biztosítja az ellátás terén: „*Mi is kérünk Kolbászt a zsemlebe*” címmel. A pályázott iskolák közül a Gyulai Húskombinát Rt. 9 iskola ellátását kapta meg, 11. hó 8-12-ig. Közreműködésünk eredményes volt, a pályázók között vannak, akiknek állandó partnerei vagyunk. Ellátott iskolák: Általános Iskola, Speciális Szakiskola és Diákotthon (Karcag), Kádas György Ált. Iskola (Kisújszállás), Herman Ottó Ált. Iskola és Óvoda (Ecsegfalva), Teller Ede Ált. Isk. (Nagybányegyes), Ált. Iskola és Napközi Otthonos Óvoda (Kertészsziget), Általános Iskola (Kétsoprony), Községi Ált. Iskola (Békéssámszon), Általános Művelődési Központ Ált. Iskolája (Királyhegyes), Általános Iskola (Dombegyház).

## Receptrovat

### Prohászka Béla karácsonyi receptajánlata

*Prohászka Béla* Venesz-díjas mesterszakács, a Hunguest Erkel hotel executive séfjének karácsonyi receptajánlata:

**Hideg előétel: Füstölt mangalica torma habos burgonyasalátával**

**Hozzávalók 4 személyre:** 20 dkg füstölt mangalica tarja (a Gyulai Húskombinát Rt. terméke), 50 dkg burgonya, 10 dkg tejszínes reszelt torma, 1 dl tejszín, só, bors, petrezselyemzöld ízlés szerint, 1 db fejjes saláta, 2 db paprika, 2 db paradicsom.

**Elkészítés:** A burgonyát héjában megfőzzük, megtisztítjuk, tormával, tejszínnel habosra keverjük, sóval, borssal,

petrezselyemzölddel ízesítjük. A salátaleveleket tálra rendezzük, majd a szeletelt mangalica tarját ízlésesen rátálaljuk, paradicsommal és paprikával díszítjük.

**Főétel: Gesztenyével bélelt szüzérmék mazsolás, párolt káposztával**

**Hozzávalók:** 80 dkg sertés szűz, 20 dkg gesztenyemassza (nem ízesített), 10 dkg vaj, 0,5 dl konyak, 1 dl olaj, só, fehérbors, 50 dkg fehérkáposzta, 50 dkg alma, 5 dkg mazsola, 1 dl fehér száraz bor, 1 db narancs, 10 dkg bacon.

**Elkészítés:** A sertés szűzet előkészítjük – lehártyázzuk, felszúrjuk –, sóval, borssal ízesítjük. Tölteléknek a geszte-

nyemasszát konyakkal, vajjal, sóval, borssal elkeverjük, majd beletöltjük az előkészített sertés szűzbe. A bacon egy részével beborítjuk, közep meleg sütőben megsütjük. A megmaradt baconot csíkokra vágjuk, kiolvasztjuk, ráhelyezzük a vékony szeletekre vágott káposztát, a cikkekre vágott almát, a mazsolát, ízesítjük, a száraz fehérborral felöntjük, és készre pároljuk. Tálaláskor a káposztás köret mellé helyezzük a felszeletelt sertés szűzet, grillezett narancsszeletekkel díszítjük.

*Az ünnepi vacsorához jó étvágyat kíván a Húsos Krónika valamennyi munkatársa!*

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 vásá-

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

### AKCIÓ A GYULAI HÚSKOMBINÁT RT. HÚSÁRUHÁZAIBAN,

Gyulán a Kétegyházi út 3. és a Béke sugárút 50.,  
valamint Békéscsabán az Andrássy u. 71.

és a Kazinczy út 21-23 szám alatt 2004. DECEMBER 31-IG:



Csülök sonka	756.-Ft/kg
Májusi csemege felvágott	680.-Ft/kg
Rakott sertés fej	646.-Ft/kg
Sütnivaló májas, véres hurka	399.-Ft/kg
Füst.darabolt seerté comb csn.	911.- Ft/kg
Gyulai vastag kolbász	1578.- Ft/kg

fogyasztói áron kínáljuk minden kedves vásárlónknak!

### ÜZLETEINK TELEFONSZÁMAI

- 1.sz. Húsáruház: Gyula, Béke sugár út 50.: tel:30/684-9949
- 4.sz. Húsáruház: Gyula, Kétegyházi út 3.: tel:30/684-9952
- 2.sz. Húsáruház: Bcs., Andrássy út 71.: tel:30/684-9950
- 3.sz. Húsáruház: Bcs., Kazinczy út 21-23.: tel:30/684-9951



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.