



HÚSOS KRÓNIKA

III. évfolyam 1. szám ○ 2005. május ○ Információs kiadvány ○ Megjelenik minden hónapban

Újabb sikeres böllerverseny



Az V. Gyulai Böllér Napok keretében a Gyulai Húskombinát Rt. április 16-án ismét megrendezte népszerű böllerversenyét, amely idén is a „Hatan négyfélé” címet viselte. A rendezvény napja mindjárt egy „természeti katasztrófával” kezdődött, ugyanis a verseny előkészített helyszínét szombat reggelre víz, *Martos Géza* vezérigazgató szavaival élve, „az Ecsedi-lápnál is sokkal nagyobb pocsoló” borította. Így hirtelen jött ötlettől vezérelve a vár előtti zöldterület helyett a várfürdő nyári főbejárata előtti díszburkolatos téren rendezte meg a böllerversenyt a húskombinát. A helykeresés és az új helyszín berendezése természetesen azzal járt,

hogy időben csúszott egy kicsit a program, de ez senkit sem zavart, hiszen így a sárdagasztás helyett valóban egy

élvezetes rendezvény részei lehettek az érdeklődők.

Az idei Gyulai Böllér Napok érdekessége volt, hogy a hús-



kombinát szakemberei bemutatták a házi dísznóvágás menetét, azaz míg a versenyző csapatok dolgoztak, addig a helyszínen megperzselték és „szétszedték” egy malacot. A munkálatok menetét Hunyadvári József kommentálta, aki felelevenítette a háromnemzetiségű Gyula dísznóvágáshoz kapcsolódó hagyományait is, valamint játékra invitálta a közönséget. A látványosság nagyon sok érdeklődőt vonzott a rendezvényre, több szülő különösen örült a bemutatónak, mert gyermeke itt láthatott először dísznóvágást. Természetesen a böllerversenyt résztvevő 11 csapat munkáját is sokan figyelemmel követték, a háziasszonyoknak itt lehetőségük volt ellesni egy-egy fortélyt a húsok előkészítéséhez vagy akár a hurka-, kolbász-töltéshez.

Gyulaiak mellett csabai, mezőkovácsházi, sárréti és vajdasági versenyzők is részt vettek a böllerversenyen, összemérve tudásukat, kreativitásukat és otthonról hozott szokásaikat, hagyományait. A hatfős csapatoknak négyféle ételt kellett kötelezően elkészíteniük, ám a legtöbb helyen azért ennél jóval több finomság készült, illetve a hentes szakma mesterei a nyershús feldolgozásának fortélyait is bemutatták a közönségnek. Így a nap végén a sült kolbász és hurka, a toroskáposzta, tepertő, töltött káposzta, vagy töltött karaj mellett a csapatok bemutató asztalain ott sorakoztak a mesterien megmunkált nyers

(Folytatás a 2. oldalon)

Új Kollektív Szerződés

Egy cég életében nagyon fontos, hogy a munkavállaló és munkáltató közt rendezett munkajogviszony legyen érvényben. Cégünk ezért tartotta fontosnak, hogy a Kollektív Szerződést a kor követelményének megfelelően a törvényességi és formai előírások figyelembevételével megújítsa.

A Kollektív Szerződés előkészítésében és vitájában részt-

vevő mindkét fél kifejtette véleményét nagyszerű vitakészségéről tanúbizonyságot téve. Ennek a munkának az eredménye az április 11-én aláírt és április 1-jétől folyamatosan érvényben lévő új Kollektív Szerződés.

Martos Géza
vezérigazgató

Újabb sikeres böllerverseny

(Folytatás az 1. oldalról)

húsok is. Az elkészült ételek mellett a bírák – *Benke László* mesterszakács, *Martos Géza* vezérigazgató, *dr. Perjési Klára* polgármester, *dr. Tóth Miklós* ügyvezető, *Prohászka Béla* Venesz-díjas mesterszakács – a zsűrizés során figyelembe vették a böllerek öltözékét, a munkaterület és a munkavégzés higiéniáját, valamint a munkavégzés menetét is, így alakult ki a végeredmény.

Nehéz volt eldönteni a csapatok sorrendjét – mondta lapunknak *Martos Géza* –, bár ő minden társaságnál talált olyan egyedi dolgot, ami meghatározta az általa felállított sorrendet. Végül egyetlen versenyző sem távozott üres kézzel a megmérettetésről, s nemcsak azért, mert a feldolgozott húst haza kellett vinniük, hanem, mert a helyezettek túl minden csapatnak jutott jutalom. Az 50 ezer forintos vásárlási utalványt, azaz a fődíjat a gyulai Kőménymag csapat nyerte, ezzel megismé-



telték tavalyi teljesítményüket. A második helyezettek járó 30 ezer forintos utalványt a szeghalmiak, azaz a Sárreői Amatőrök markát ütötte, míg a harmadik helyezettek járó 20 ezer forintos utalványt a Munkácsy Gimnázium csapata

nyerte. A „Tepertőkeverők” a Bolyhos Pálinka különdíját kapták, a Séf kedvence különdíjban részesült a Csabai Kolbászklub csapata, a Szent Vince Pincészet felajánlását a Kisgömböc csapata vihette haza, a Vajdasági állatvédők

– *Delicates* a Békés Megyei Hírlap különdíját nyerte, az Arany Oroszlán csapat az Alföldhús Kft. csomagjával gazdagodott, míg a város különdíját a Gyulai Tarhonyafesztivál csapatának ítélték oda.

K. A.

A Magyarok Asztala

Ezzel a címmel jelent meg a közelmúltban egy gasztronómiai kódex, amelyet a Parlamentben őriznek. Az 1 méter szer 70 centis lapokból álló súlyos kiadvány – 99,5 kilogrammot nyom – *Gribek Lajos* ötlete alapján *Benke László* közreműködésével valósult meg. A könyv borítója szürke-marhabőr és 14 karátos arany kombinációjából álló dombormű.

A gigantikus méretű kódexnek forgatható, olvasható változata is elkészült, ugyan csak háromezer példányban, a szerkesztők ugyanis nem szeretnék, hogy elérte telenedjen a kiadvány. Így csak azok juthatnak hozzá, akik valóban értéknek tartják a magyar gasztronómiát, s hajlandóak áldozni rá. *Gribek Lajos*, az ötletgazda nemrég városunkban járt, akkor mondta el lapunknak, ötlete onnan eredt, hogy ma már mindenki készíti szakácskönyvet, a szakmának azonban nem volt egy összefoglaló műve. Mondhatjuk hát, hogy hiánypótló ez a kiadvány, amely a honfoglalástól a napjainkig feldolgozza a magyar

gasztronómia fejlődését tradicionális receptekkel színesítve azt. A könyv az ötlet megfogalmazásától kezdve másfél év leforgása alatt valósult meg, 127-en publikáltak benne.

Gyulai vonatkozásban több szempontból is érdekes a kiadvány. Ugyanis több oldalon át ismerteti a gyulai húsipar történetét *dr. Csarnai József* tollából, de szerepel benne több receptjével híres szakácsmesterünk, *Prohászka Béla* is az Olimpiai bajnok szakácsok, cukrászok, A nemzet séfdiplomatái fejezetben.

Dr. Csarnai József elmondta lapunknak, hogy a gyulai húsipar és a gyulai kolbász történetéről tervez egy önálló kiadványt is megjelentetni. A háromnyelvű könyv a Brüsszeltől Brüsszelig címet kapja, s belőle 1868-tól – az első gyulai köztávóhid megnyitásától – a nevesebb hentes dinasztiák bemutatásán át, a szocialista nagyüzem működéséig, illetve az EU-kihívásoknak megfelelni próbáló Rt.-ig ismerhetné meg a közönség a történetet.

(krisztován)

Tudományos kitüntetés

Az Országos Húsipari Kutatóintézet vezetősége és Tudományos Tanácsa *Lőrincz Ferenc* Emlékéremmel tüntette ki *dr. Miskuczta Mária*t, a Gyulai Húskombinát élelmiszerbiztonsági igazgatóját. A vegyész mérnök 1981 óta dolgozik a cégnél. Először a kémiai laboratóriumot vezette, majd 1982-től a minőségellenőrzési osztály első embereként tevékenykedett.

Kolléganőnk 1986-ban húsipari szakmérnöki oklevelet, 1991-ben doktori címet szerzett. A Gyulai Húskombinát szervezetének átalakítása néha megkövetelte, hogy a kitüntetett a minőségügy és az élelmiszerbiztonság területén

túl is szerepet vállaljon. Így például 1996. és 1999. között termelési igazgatóként tevékenykedett. A munkaköréből adódó feladatok ellátása mellett rendszeresen részt vállal a húsipari szakmunkástanulók képzésében, vizsgáztatásában.

Dr. Miskuczta Mária rendszeres előadója a különböző élelmiszeripari fórumoknak, így az Országos Húsipari Kutatóintézet rendezvényeinek is. A kitüntetéssel egy igényes és sikeres szakmai életutat kívánunk elismerni. Kollégáinknak gratulálunk, erőt, egészséget kívánunk!

Dr. Szerdahelyi Károly
OHKI igazgató



Közhírré tétetik!

- A** Gyulai uradalom számára – Corvin János várúr parancsára – új főszakács kerestetik.
- A** megbízatása és az ezzel járó „Corvin János Várúr Főszakácsa” cím egy esztendőre szól.
- A** jelöltek megmérettetésére nyílbános próbán kerül sor, az Úr 2005. évének július hava 30. napján, a Gyulai Vár tövében.
- A** jelentkezők számára csakis a helyszín biztosított, a szükséges eszközökről ők gondoskodjanak.
- A** bírálat elvégzéséhez két adag étel feltalálása szükséges, ahol fontos szempont minden körítés! Az egyik rostonsült ételhez Gyulai fűszeres tarját adunk, a másik étel alapanyagát a próbázókra bízuk (de kizárólag sertés és marha jóság jöhet szóba!).
- A** döntés még aznap este 8-kor megismerttetik, és nyílbánosságra hozattatik a Gyulai Vár tövében, a Végvári Estéken.



Martos Géza
Várnagy

(Bővebb felvilágosításért a Gyulai Húskombinát Rt. Marketing osztályához fordulhat: Tel.: 66/463-469, Fax: 66/463-154, E-mail: info@gyulahus.hu.)

Hírmozsaik

○ **Bihari ízekkel** jelentkezik a Gyulai Húskombinát Rt. a következő hónapoktól a piacon. A dolgozóink által már ismert és tesztelt Töltött káposzta új dizájnnal, 1kg-os egalizált zacskóban, fagyasztva kerül a boltokba. A Rablöhús (alias saslik) kifejezetten a grillszezonra készült fagyasztott termék, ötpálcikás adaggal az 1kg-os egységben. A Skandináv-országokba (Svédország, Dánia) már mindkét cikket szerződés alapján szállítjuk.

○ **A XIV. Farmer Expón** (2005. június 1-4., Debrecen) vállalatunk ismét a NAGIS-csoporttal közösen állít ki. Kedvelt és piacvezető készítményünk (Gyulai kolbász és májas) mellett két új termékünkkel jelentkezőnk a vásáron, megpályázva a termékdíjat is: töltött káposzta és rablöhús, bihari ízek Nádudvarról.

○ **Személyzeti hírek** a cég életében. *Dénes Lajos* gazdasági vezérigazgató-helyettes május 1-jével megvált a vállalatától, de másodállásban pénzügyi szakértőként viszi tovább a bankügyeket. Többi területét gazdasági igazgatóként *Tar Imre* veszi át. A pénzügyi és számviteli osztályt megbízottként *Mórocz János* irányítja *Molnár Tamás* kiválása óta. *Gráner Zoltán* logisztikai vezető március 31-én távozott, az új logisztikai és marketingvezető május 1-jétől *dr. Csarnai József*.

○ **COOP Pároskolbász** gyártását kezdi meg a vállalat május második felétől. A vákuumcsomagolt, gyorsérlelésű felszár az csípős kolbászt a teljes COOP-hálózatba szállítjuk majd.

Receptrovat Gyulai Pogácsa

Hozzávalók: 50 dkg burgonya, 20 dkg Gyulai kolbász, fél fej vöröshagyma, 2 db tojás, só, bors, zöldpetrezselyem.

Elkészítés: Az 50 dkg burgonyát héjában megfőzzük, majd megtisztítjuk. A 20 dkg

tisztított Gyulai kolbással együtt ledaráljuk. Eldolgozzuk fél fej reszelt vöröshagymával, sóval, őrölt borssal, finomra vágott zöldpetrezselyemmel és a 2 egész tojással. A masszából pogácsákat formá-

zunk, morzsába mártjuk, és forró zsiradékban kisütjük.

Feltétként, de önálló ételként is tálalhatjuk.

Jó étvágyat!

Fazekas Hajnalka

Gyula, Budapest krt. 48. I/1.

Továbbra is várjuk jellegzetes gyulai és/vagy környékbeli ételek elkészítését tartalmazó receptjeiket, amelyekből a legjobbakat folyamatosan ismeretjük a Húsos Krónikában; s a megjelentetett recept szerzője 3000 forintot

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

Iskolai bemutató disznóvágás

Szokatlan eseménynek lehetett részese február 10-én az Implom József Általános Iskola közössége. Ugyanis a fagyos időben hagyományos disznóvágást rendeztek az intézmény udvarán, felelevenítve a disznótörhöz kapcsolódó német és magyar népszokásokat. A programban tevékenyen közreműködött a Gyulai Húskombinát Rt., amely először is a disznót biztosította, másodszor a szakembereket, akik fel dolgozták.

Még a gyakorlott disznótörzőknek is különleges élményt jelentett ez a program, mert apáink-nagyapáink korából sok-sok szokást felelevenítettek a résztvevők. Mindjárt az első ilyen momentum volt, a disznóperzselés, ugyanis a húskombinát hentesei szalmába burkolva perzselték a disznót. A disznóvágás műveleteit – a perzseléstől a húskészítéséig – szórakoztatóan ismertették a szakemberek, ebben *Hunyadvári József* volt segítségükre. Közben régi hagyományokat elevenítettek fel a diákok és pedagógusai. Így került sor böllérvésre, zöldágdugásra, kántálásra és természetesen hagymásvér-kös-



tolóra is. A diákok versenyeztek is, vagy inkább játékosan vetélkedtek ezen a napon, a témához kapcsolódó kérdésekre választottak, az élményeiket papírra vetették, megrajzolták, s a legaktívabbak Gyulai finomságokat nyertek. Persze disznótoros – vagy majdnem disznótoros – falatok mindenkinek jutottak, a Húskombinát ugyanis uzsonnával is megvendégelte az iskola közösségét.

Öröm látni, hogy a gyerekek mennyire élvezik a programot,

s a kollegáink is nagyszerű partnerek ebben – mondta lapunknak *Martos Géza*, a kombinát vezérigazgatója, akik szintén ellátogatott az iskolai disznóvágására. Hasonlóan örömet és elégedettségét fejezte ki *Somi Attiláné*, a házigazdák igazgatója, aki elmondta, hogy a program sikerre várakozásait is felülmúlta. A szülők is szívesen fogadták a disznóvágás híreit, többen különösen örültek, mert gyermekük még soha nem volt részese ilyen az élménynek.

Magyar Régiók Hete Brüsszelben

Az Európai Unió fővárosában, Brüsszelben március 14. és 18. között mutatkozott be hazánk. A rendezvény három részből állt, kiállításon, konferencián és workshop-ok segítségével mutathattuk meg, mivel gazdagítjuk az uniót. A Magyar Régiók Hetét *dr. Braun Gyula*, a Magyarországi Régiók Brüsszeli Képviseletének igazgatója nyitotta meg, kiemelve, hogy uniós csatlakozásunk óta a magyarországi régiók és városok számára ez az első bemutatkozási lehetőség az európai nagyközönség előtt.

A kiállításon vállalatunk Gyula városával közös standon mutatkozott be. Az 1935-ös Brüsszeli Világkiállításon aranydiplomával jutalmazott Gyulai kolbász most is nagy közönségsikert aratott. A konferencián *Ádám András* exportigazgató a Gyulai Húskombinát Rt. képviseletében a mangalica sertés kolbász-készítés szempontjából kivételes adottságairól, és természetesen a gyulai kolbászról tartott tájékoztatót.

(csarnai)



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.