

II. MELLÉKLET
A HAGYOMÁNYOS KÜLÖNLEGES TERMÉK TERMÉKLEÍRÁSA
„KÜRTŐSKALÁCS”

EU-szám:

”
”

1. Bejegyzendő elnevezés

„Kürtőskalács”

2. A termék típusa [a XI. Melléklet alapján]

2.24. osztály: kenyér, péksütemények, cukrászsütemények, édesipari termékek, kekszek és egyéb pékáru

3. A bejegyzés indokolása

3.1. A termék:

☒ az adott termékre vagy élelmiszerre jellemző hagyományos előállítási vagy feldolgozási módszerrel vagy hagyományos összetétellel készül;

☐ a hagyományosan használt nyersanyagokból vagy összetevőkből készül.

A „Kürtőskalács” csonkakúp-palást alakú, üreges, édes sütemény, amely csavarvonal mentén feltekert kelt tészta csíkból készül. Külső felülete a készítés során karamellizálódott cukortól fényes, ropogós, tésztája puha, foszlós. A sütemény utóborítással (sütés utáni borítással) látható el. A termék hagyományos jellegét elkészítésének módja, külső megjelenése és íze adja.

3.2. Az elnevezés:

☒ az adott termék leírására hagyományosan használt elnevezés;

☐ jelzi a termék hagyományos jellegét vagy sajátosságát.

A „Kürtőskalács” elnevezés arra utal, hogy a sütődorongról levett, függőlegesen álló, friss, gőzölgő sütemény a tűzhelyek kürtőjére emlékeztet.

4. Leírás

4.1. Az 1. pontban szereplő elnevezést viselő termék leírása, beleértve főbb fizikai, kémiai, mikrobiológiai és érzékszervi jellemzőit, alátámasztva a termék sajátos jellegét (e rendelet 7. cikkének (2) bekezdése)

A „Kürtőskalács” csonkakúp-palást alakú, üreges, friss fogyasztásra szánt, édes sütemény, amely a készítési technikának köszönhetően csavarvonal-szerű tésztacsíkra bontható. Hossza legalább 15 cm, kisebbik belső átmérője legalább 4 cm, nyílásszöge pedig 1° és 10° közötti értéket vehet föl. A sütemény tésztájának vastagsága egyenletes, értéke 1 cm körüli, de helyenként 0.5-2 cm közötti értékeket is felvehet. A tésztacsík szélessége szintén egyenletes, értéke 1 cm és 4 cm közötti. A „Kürtőskalács” felületi sűrűségének, utóborítás nélkül, 0.4 g/cm² és 0.6 g/cm² értékek közöttinek kell lennie. Ezt a következő összefüggéssel tudjuk

kiszámolni: termék tömege/(sütődorong tészta által fedett részének átlagos átmérője x 3,14 x termék hossza).

Készítése során a kelt tészta csíkot a sütődorongra tekerik, felületét cukorral borítják, majd sugárzó hő, előnyösen faszénparázs mellett kisütik. Kisütés után a kalács felülete utóborítással látható el.

A külső, karamellizált cukormáz fényes, ropogós. Az édes, kelt tészta csík egyenletesen átsült, puha, foszlós. Különlegességét az alakja, a borítása, a frissen sült, édes kelt tészta által dominált íz és illat, a tészta vékonysága, valamint a sütemény rendhagyó készítési módja adja.

4.2. Az 1. pontban szereplő elnevezést viselő termék termelők által betartandó előállítási módjának leírása, beleértve adott esetben a felhasznált nyersanyagok vagy az összetevők jellegét és tulajdonságait, valamint a termék elkészítésének módját (e rendelet 7. cikkének (2) bekezdése)

A tésztakészítéshez szükséges alapanyagok liszt kilogrammonként

1 kg finomliszt (búzaliszt), 50-150 g cukor, 5-10 g konyhasó, 30-60 g élesztő, 100-160 g legalább 80%-os zsírtartalmú vaj, 2-4 darab (összesen 100-200 g) tojás, 400-500 ml tej (a mennyiség a hozzáadott tojások számával fordítottan arányos).

A „Kürtőskalács” „takarékos / növényi zsiradékkal” változatban is készíthető. Ebben az esetben a tészta készítése során a vaj olajjal vagy margarinnal, a tojás tojásporral, a tej tejpórral helyettesíthető, a megfelelő átszámítás alkalmazásával.

A „takarékos / növényi zsiradékkal” változat esetén további összetevők kerülhetnek a tésztába, éspedig:

- citrusféle reszelt héja (legfeljebb 10 g) vagy leve (legfeljebb 40 ml);
- rum (legfeljebb 10 ml);
- vaníliás cukor vanília rúddal, vanília sziruppal vagy aromával ízesítve (legfeljebb 30 g);
- mazsola vagy mazsola méretűre vágott szárított gyümölcs (legfeljebb 150 g).

Ezeknek az összetevőknek az íze nem válhat meghatározóvá.

A „Kürtőskalács” „alternatív” változatban is készíthető. Ebben az esetben a „takarékos / növényi zsiradékkal” változatra vonatkozó szabályok érvényesek, azzal kiegészítve, hogy lisztjébe vitális glutén, valamint a cukrásztermékek íz és illatvilágával harmonizáló, természetes, lisztszerű örlemény (pl. almapor, murokpor, rizspor, zabpor, egyéb gyümölcspor) keverhető, melynek íze akár dominánssá is válhat.

A sütődorongra tekert nyers tészta bekenéséhez olvasztott vaj, a „takarékos / növényi zsiradékkal” vagy „alternatív” változat esetében olaj vagy margarin is használható az egyenletes kenéshez szükséges mennyiségben.

A sütődorongra tekert nyers tészta felületének sütés előtti borítására felhasználható: kristálycukor, barna cukor, vanília rúddal ízesített cukor; „takarékos / növényi zsiradékkal” vagy „alternatív” változat esetén használható vanília aromával ízesített cukor is.

A „Kürtőskalács” utóborítása

A „Kürtőskalács” külső, fényes, ropogós karamellizált cukorból álló felületének sütés utáni borítására a következő anyagok egyike használható: dió, mandula, mogyoró, fahéjas cukor, vanília rúddal ízesített cukor. „Takarékos / növényi zsiradékkal” vagy „alternatív” változat esetén utóborítás céljára minden, a cukrásztermékek íz és illatvilágával harmonizáló, porszerű vagy szemcsés természetes összetevő felhasználható. Ilyen például az aszalt és aprított

gyümölcs, a kakaós cukor, a kókuszreszelék, a halva és a csokoládéőrlemény. A „takarékos / növényi zsiradékkal” vagy „alternatív” változat belső felületére a cukrásztermékek íz és illatvilágával harmonizáló massa (pl. csokoládémassza) is kerülhet.

A „Kürtőskalács” elkészítésének módja

A tésztakészítés első lépéseként a tej 10-20%-ában és a cukor 5-10%-ában az élesztőt felfuttatjuk, majd hozzáadjuk a fennmaradó alapanyagokat és könnyen nyújtható, közepesen kemény, gazdag, jól kidolgozott tésztát dagasztunk.

A bedagasztott tésztát 20-60 percig pihentetjük, amíg a térfogata körülbelül a kétszeresére nő.

A sütést csonkakúp alakú, keményfából, kerámiából vagy fémből készült sütődorong segítségével végezzük. A tésztát kétféleképpen készíthetjük elő a sütődorongra való föltekéréshez. Az első módszer szerint sodrófával körülbelül 1 cm vastagságú lappá nyújtjuk, és ezt a tészta lapot vagy spirál alakban körbevágjuk vagy hosszában sorvágóval szeleteljük úgy, hogy a tésztacsík szélessége 1–3 cm legyen. A második módszer szerint addig sodorjuk a tésztát, amíg a fa méretének megfelelő hosszúságú, körülbelül 1.5 cm átmérőjű, hengeres tésztacsíkot kapunk.

A sütődorongot bekenjük vajjal („takarékos / növényi zsiradékkal” vagy „alternatív” termék esetén ez olaj vagy margarin is lehet), és az egybefüggő tésztacsíkot csavarvonal mentén feltekerjük a dorongra. Amennyiben lapos tésztacsíkot tekerünk a dorongra, a meneteknek össze kell érniük. Ha a dorongra sodort tésztacsíkot tekerünk, a menetek között rést hagyunk, amely szélességének körülbelül a sodort tészta vastagságával kell egyezőnek lennie.

A következő lépés a sütemény felszínének elsimítása és cukrozása. Ennek eredményeképpen a tésztacsíkoknak egybefüggő, gazdagon cukrozott felületet kell alkotniuk. Az egyik módszer szerint kristálycukrot szórunk sima és száraz felületre, majd a tésztával betekert sütődorongot finoman és egyenletesen nyomva a cukorba hengergetjük (forgatjuk), amíg a tészta egyenletes vastagságú és sima felszínű lesz. Ha sodort tésztát használtunk, a menetek széleinek a művelet után össze kell érniük. Egy másik módszer szerint picit meglisztezett deszkán hengergetve simítjuk el a dorongra tekert, nyers kalács felszínét. Ezután olvasztott vajjal (a „takarékos / növényi zsiradékkal” vagy „alternatív” változat esetében olajjal vagy margarinnal is lehet) megkenjük a nyers kalács felszínét, a kristálycukrot pedig rászórjuk vagy a nyers kalácsot kristálycukorba forgatjuk.

Sütése történhet faszénparázs felett vagy forró levegő és hősugárzás előállítására alkalmas berendezés felhasználásával. A kalácsot folyamatos forgatás közben átsütjük, miközben a cukor rákaramellizálódik, állaga ropogós, felülete aranybarna lesz. Ez faszénparázs felett körülbelül 5-10 percig, gázzal működő, illetve elektromos/infravörös sütőben 8-12 percig tart. A sült kaláccsal közölt hőmennyiség elegendő kell legyen a cukorbevonat megolvasztásához és karamellizálásához. A „Kürtőskalács” felszínét – különösen akkor, ha a nyers kalács felszínét nem kentük meg cukrozás előtt – sütés közben olvasztott, cukros vajjal (a „takarékos / növényi zsiradékkal” vagy „alternatív” változat esetében olajjal vagy margarinnal is) kengethetjük. A kész sütemény felszíne nem lehet égett, íze nem lehet füstös.

A kész, a sütőberendezésről frissen leszedett, még a dorongon levő kalács felületét szórás vagy hengergetés révén utóborítással láthatjuk el. A kész kalácsot a sütőfáról a dorong tengelyét odakoppintva leütjük vagy letoljuk.

A termék kizárólag frissen készíthető, a sütést követően legfeljebb 4 órán belül forgalmazható.

A süteményt védőcsomagolással kell ellátni. A kihűlt, kész süteményt nem szabad erős napsugárzásnak vagy hősugárzásnak kitenni. Védőcsomagolás céljára hőálló anyag (pl.

celofán) használható, amely egy darabban eltávolítható a sütemény felszínéről.

A vásárlók tájékoztatása a védőcsomagolás feliratozása vagy címkézése révén valósul meg. A védőcsomagolás feliratán vagy címkéjén minden esetben fel kell tüntetni:

- a termék hivatalos megnevezését: „Kürtőskalács”;
- a „hagyományos különleges termék” uniós szimbólumot a termék hivatalos megnevezésével azonos látómezőben;
- a „hagyományos magyar sütemény” tájékoztató szöveget, vagy annak fordítását;
- ha a termék „takarékos / növényi zsiradékkal” vagy „alternatív” változatban készül, abban az esetben a termék hivatalos megnevezése után közvetlenül a „takarékos / növényi zsiradékkal”, illetve „alternatív változat” jelzős szerkezetet is;
- adott esetben az utóborítás megnevezését (például „diós utóborítással”);
- a termék minden összetevőjét a hatályos előírások figyelembevételével;
- a termék előállításának időpontját, legalább órás bontásban; ettől kizárólag abban az esetben lehet eltekinteni, ha a terméket nagy vásárlói forgalom mellett, a sütés helyén, (még melegen, vagyis kb. 40°C hőmérséklet felett) átadják a vásárlónak;
- a termék minőségmegőrzési idejét a következő megfogalmazásban: „Minőségét megőrzi az előállítástól számított 4 óra leteltéig”;
- a termék készítőjét és annak elérhetőségi adatait.

4.3. A termék hagyományos jellegét alátámasztó főbb tényezők leírása (e rendelet 7. cikkének (2) bekezdése)

A parázs fölött, forgatott dorongon sült sütemények családjára vonatkozó első ismert, középkori utalás egy 1450 körüli heidelbergi kéziratban található. A leírás szerint sütődorongra kelt tésztából készült csíkot kell föltekerni csavarvonal alakban, majd tojássárgájával való kenetelés után lehet azt kisütni.

A 16. században a süteménycsalád fejlődése három ágra oszlott. Az első ághoz azok a sütemények tartoznak, amelyekben megőrződött a fentebbihez hasonló, a dorongra csavarvonal alakban feltekert tésztacsík. Ezek közé tartozik a székely-magyar kürtőskalács, a szakolcai trdelnik és az ezzel lényegében azonos cseh-morva trdlo/trdelnice/trdelnik, valamint a kürtősfánk (vagy olajban sült kürtős). A második ághoz a folyékony tésztából készülő sütemények tartoznak, éspedig a litván-lengyel-francia ragoulis/šakotis/sękacz/gâteau à la broche, a német Baumkuchen, az osztrák Prügeltorte/Prügelkrapfen, valamint a svéd spettekaka/spettkaka. A harmadik ágat egyetlen sütemény, az erdélyi szász Baumstriezel képviseli: ebben egy összefüggő tésztaalapot helyeznek a dorongra.

A kürtőskalácsra utaló első ismert magyar írásos emlék 1679-ből származik. A sütemény első ismert receptje gróf zabolai Mikes Mária 1784. évi erdélyi szakácskönyvéből származik; ekkor még semmilyen édesítés nem volt része a sütemény készítési eljárásának. Simai Kristóf által 1795-ben és az utána következő években írt szakácskönyvben található receptben már megjelenik a sütés utáni édesítés.

Orbán Balázs „A Székelyföld leírása” című monográfiájában (1868) olyan udvarhelyszéki eredetmondát közölt, amely azt tükrözi, hogy a 19. század végére a kürtőskalács már mélyen beágyazódott a vidék életébe: a legenda szerint a tatárok által szorongatott és egy barlangba visszavonult székelyek szalmából készítettek kürtőskalácsot, ezzel mutatván ostromlóiknak, hogy még bőven van élelmük. A magyar nyelvterület keleti, székelyföldi peremterületén a kandallós tüzelőszervezetek egészen a 19. század végéig fennmaradtak. Ez a tény nagymértékben elősegítette, hogy a kürtőskalács élő hagyományként őrződjön meg a székely településeken: a parázson sült kürtőskalács napjainkban is szerepel a lakodalmas ételek

sorában.

1876-ban, a Dolecskó Terézia által írt, Szegeden kiadott, *Rézi néni szakácskönyve* a kürtőskalács fejlődésének következő lépéséről, a karamellizált cukormáz megjelenéséről tanúsít. Ebben a receptben már azt ajánlják, hogy a dorongra tekert tésztát már a sütés előtt szórjuk meg (mandulás) cukorral. Így az édes íz mellett új aromák is megjelennek: a hő hatására ugyanis a cukor karamellizálódik és a Maillard-reakciók lejátszódnak. Az 1892-ben, Budapesten megjelent *Valódi magyar szakácskönyv* című munkájában Zilahy Ágnes már olyan receptet tesz közzé, amely szerint a kalács felületére sütés előtt mandulamag nélküli cukrot visznek föl, a sütés utáni édesítés pedig akár el is maradhat.

A sütemény a 18. század végére Magyarország területének nagy részén elterjedt, és a népi, valamint a polgári konyhaművészetnek is meghatározó eleme lett. A 19. és a 20. század során a sütemény receptje számos népszerű magyar szakácskönyvbe is bekerült, néha dorongos fánk, dorongfánk, botra tekercs név alatt. A múlt század eleji tiszavidéki népi táplálkozáskultúrában való jelenlétéről L. Sinkó Rozália és T. Bereczki Ibolya tanulmányai közölnek adatokat. Ezek szerint a kürtőskalácsot lakodalmak során is sütötték. A darált vagy aprított, esetleg cukrozott dióbél utóborításként való alkalmazása csak a 20. század második felében terjedt el. A kókuszos, kakaós, stb. utóborításokat csak a múlt század végén kezdték széleskörűen alkalmazni, az alternatív változatokkal a 21. század elején kezdtek kísérletezni.