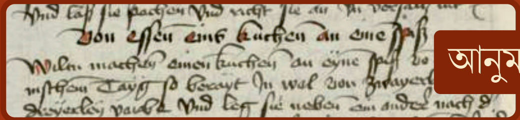
সংক্ষিপ্ত ইতিহাস

কথিত আছে, প্রথম 'কুরতোশ কালাশ' কেক বানানো হয়েছিল তাতারদের বোকা বানানোর জন্য, যখন তাতাররা জেক্লেরল্যাণ্ড অক্রমণ করেছিল। জেক্লেরল্যাণ্ড আক্রমণের সময়ে তাতারদের খুব খাদ্যাভাব দেখা দেয়। কিন্তু তাতাররা বুঝতে পারেনি যে এই 'কুরতোশ কালাশ' কেকটির ভিতরটা আসলে ফাঁকা।

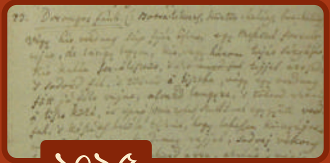


আনুমানিক ১৪৫০

'কুরতোশ কালাশ' এর প্রথম প্রকারটির বিবরণ দেওয়া হয়েছিল, "cake on the spit", যার উল্লেখ পাওয়া যায় হাইডেলবার্গের একটি লেখনী তে (আনুমানিক ১৪৫০)।

১৭৮৪

জাবোলার কাউন্টেস মারিয়া মাইকস এর রান্নার বই তে 'কুরতোশ কালাশ' এর রন্ধন প্রক্রিয়ার বিবরণ

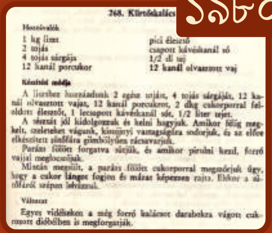


১৭৯৫

ক্রিসটফ সিমাই-এর রান্নার বই-এ প্রথম পাওয়া যায় কেক বেকিং এর পর তার ওপরে মিহি চিনি ছড়িয়ে দেওয়ার কথা। অধুনা স্লোভাক রিপাবলিকের ফেলভিডেক এলাকায় ডেলনিক এই প্রক্রিয়া অনুসরণ করে বানানো হয়।

১৮৭৬

জেগেদের রেজি পিসিমার রান্নার বইতে এই কেকের প্রথম রেসিপি পাওয়া যায়, যেখানে বলা আছে, বেক করার আগে পেস্ট্রিটিকে চিনির মধ্যে ঘুরিয়ে নিতে হবে। যার ফলে বেক করার সময়ে কেকটির ওপরে র ক্যারামেলের একটি মুচমুচে আস্তরণ পড়বে। এই পদ্ধতি অনুসরণ করেই আধুনিক কালের 'কুরতোশ কালাশ' কেক বানানো হয়।



১৯৮০

বিংশ শতাব্দীর শেষের দিকে, পাল কভির বিখ্যাত রান্নার বই 'ট্রান্সিলভ্যানিয়ান ফিস্ট'-এর নানা প্রকারের 'কুরতোশ কালাশ' কেকের উল্লেখ পাওয়া যায়, যার মধ্যে আখরোট দেওয়া চিনির আস্তরণের কথা বলা আছে।

একবিংশ শতাব্দী

'কুরতোশ কালাশ' কেকের জনপ্রিয়তা ছড়িয়ে পড়েছে পৃথিবীর বিভিন্ন জায়গায়। বহু ইউরোপিয়ান দেশ ছাড়াও এই কেক জনপ্রিয় হয়েছে আমেরিকা, কানাডা, পেরু, মেক্সিকো, অস্ট্রেলিয়া, নিউজিল্যাণ্ড, তাইওয়ান, ইসরাইল, সাউথ আফ্রিকা ও কাম্বডিয়াতে।

হাঙ্গেরির বৈশিষ্ট্যপূর্ণ কিছু অঞ্চল

সল্ট কান্ট্রি

www.sovidekiszallasok.hu
www.sovidek.ro

জোভাটার নানান হোটেল আপনাকে স্বাগত জানায় নোনা জলে স্পা, সুইমিং পুলের অনন্য আকর্ষণ নিয়ে। পারাড-এর নুনের খনিও আকর্ষণ করে পর্যটক দের। আলসোসোফালভা তে নুনের পাহাড়, যা কিনা আপনি চেখে দেখতেও পারেন, তাক লাগিয়ে দেবে।

মিনারেল সমৃদ্ধ জল ও মফেটাস

www.kvmt.ro
www.hargitamegye.ro

জেকলেরল্যাণ্ডের প্রাকৃতিক মিনারেল সমৃদ্ধ জল সত্যি এক অনন্য সম্পদ। প্রায় ৬০০-এর ওপর মিনারেল সমৃদ্ধ জলের ঝর্ণা বয়ে গেছে এই অঞ্চলটির ওপর দিয়ে, যার মধ্যে অনেকগুলি ইউরোপের শ্রেষ্ঠতম বলে পরিচিত। বিভিন্ন হেল্থ রিসর্টে এই জল স্বাস্থ্য ফেরানোর কাজে ব্যবহৃত হয়। মফেটাস থেকে বেরোনো জল, যা কিনা মৃত আগ্নেয়গিরি থেকে বেরিয়ে আসা সালফার সমৃদ্ধ বুদবুদ, বাত, চোখ, চর্মরোগ ইত্যাদি উপশমের জন্য অত্যন্ত কার্যকরী বলে স্বীকৃত।

টোকাজি আসজু, রাজাদের ওয়াইন, ওয়াইনের রাজা

www.itthon.hu
www.tokaj-turizmus.hu

ট্রান্সিলভ্যানিয়ার লোকগীতি আর লোকনৃত্য অনুশীলন কেন্দ্র

www.neptanc.ro

প্রাচীন দুর্গ আর প্রাসাদ দর্শন করুন।

www.transylvaniancastle.com
www.zabola.com
www.castelhaller.ro

ট্রান্সিলভ্যানিয়ার রাজপরিবারের উত্তরাধিকারীরা বেশ কিছু আসাধারণ পুরনো দুর্গ ও প্রাসাদকে সংস্কার করে বাসযোগ্য করে তুলেছেন। সে দুর্গ আর প্রাসাদগুলি আপনাদের অভ্যর্থনা করার জন্য প্রস্তুত। আসুন, অতীতের সেই বর্ণময় সম্পদকে আবিষ্কার করুন, আর পুরনো দিনের অভিজাতদের মত নৈশাহারে বসুন।

কুরতোশ কালাশ

পৃথিবীর সবথেকে জনপ্রিয় জেক্লের-হাঙ্গেরিয়ান কেক

NEMZETKÖZI KÜRTŐSKALÁCS SZAKTESTÜLET
INTERNATIONAL KURTOSH KALACH TRADE CORPORATION

www.kurtos.eu

পদ্ধতি

প্রাচীন জেকলের-হাঙ্গেরীয়ান রোভাশ লেখায়, ডানদিক থেকে বামদিকে পড়লে.
কুরতোশকালাশ (হাঙ্গেরী) লেখা হয় এইভাবে:

১। মণ্ড টি মাখা

২। মণ্ড টিকে সরু করে পাকানো

৩। বেকিং পাত্রে মাখন লাগানো

৪। মণ্ড টিকে পাকিয়ে দেওয়া

৫। চিনির প্রলেপ লাগানো

৬। বেক করার সময়ে মাখন লাগিয়ে দেওয়া

৭। বেক করা

৮। কেক টিকে আলাদা করে নেওয়া

৯। দ্বিতীয় আস্তরণ (ঐচ্ছিক)

১০। প্যাকিং

১১। আস্বাদন

একইরকম জিনিস

বাউমকুখেন (জার্মানী)

স্পেত্তেকাকা (সুইডেন)

বাউমস্ট্রীজেল (সাক্সন্স)

রাগুওলিস-সাকোটিস (পোল্যাণ্ড, লিথুয়ানিয়া, ফ্রান্স)

প্রুগেলটর্টে (অস্ট্রিয়া)

ডেলনিক (স্লোভাকিয়া, চেক রিপাবলিক) (ক্যারামেল প্রলেপ ছাড়া)

পৃথিবীর দীর্ঘতম কুরতোশ কালাশ (১৬/৮) বানানো হয়েছিল ২০১১ সালে অরজফাল্ভা (রুসেনি) গ্রামে।

রেকর্ড