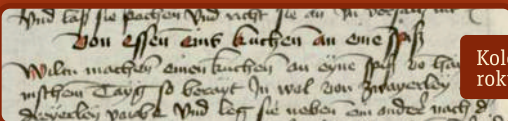


Krátká historie

Na základě legendy pekli tento koláč v Sikulské oblasti na nalákání dobíhajících, ale vyhladověných Mongolů. Jeho název odkazuje na tvrdý komín koláče.



Kolem roku **1450**

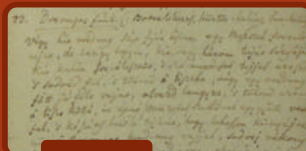
Za předka tohoto koláče se považuje Spiesskuchen. První písemná zmínka o něm se objevuje v rukopise Heidelberg.

1784



Úryvek z kuchařské knihy Zabolaiskej grófký Márie Mikes. Právě v něm nacházíme první známý recept tohoto koláče.

1795



V kuchařské knize Kristófa Simaiho se poprvé objevil první recept popisující sladění- cukrování po pečení. Na základě tohoto receptu se vyrábí současný kurtóškaláč na Horní Zemi.

1876



V Segedínské kuchařské knize paní Rézi najdeme první recept, na základě kterého je potřebné kurtóškaláč pocukrovat před pečením. Díky tomu se na koláči vytvoří během pečení karamelizovaný cukr. Tým získá koláč současnou podobu, která je pokryta karamelizovanou sladkou polevou.

21. století

Kurtóškaláč se vyrábí na 6 kontinentech světa: tento koláč se peče v každé části Evropy, ve Spojených státech Amerických, v Kanadě, v Peru, v Mexiku, v Austrálii, na Novém Zélandě, v Taiwanu, v Izraeli a i v jižní Africe.

Poznejte atrakce maďarských regionů!

SOLNÁ KRAJINA

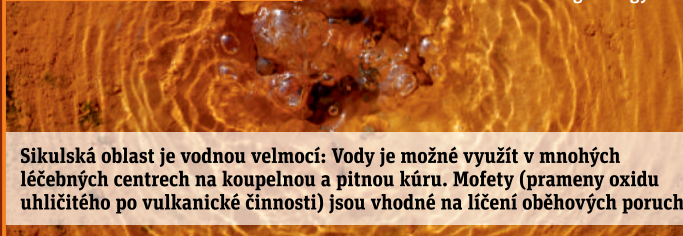
www.sovidekiszallasok.hu
www.sovidek.ro



V Sovátě najdete několik léčebných hotelů a v Parajdě čekají na naše hosty otevřené slané koupele. V Parajdě, v oblasti „sósoros“, najdete právě solné skály. Solnou skálu zobrazenou na obrázku můžete i oblbnout.

MINERÁLY A MOFETY

www.kvmt.ro
www.hargitamegye.ro



Sikulská oblast je vodnou velmocí: Vody je možné využít v mnohých léčebných centrech na koupelnou a pitnou kúru. Mofety (prameny oxidu uhličitého po vulkanické činnosti) jsou vhodné na léčení oběhových poruch.

TOKAJSKÉ ASÚ • KRÁL VÍN, VÍNO KRÁLŮ



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

TÁBORY LIDOVÉ HUDBY A LIDOVÝCH TANCŮ V SEDMIHRADSKU

www.neptanc.ro



Účastníci přichází z každé části země!
Vzdělávání na každé úrovni a pro každou věkovou kategorii.

POHOŠTĚNÍ JAKO PRO ŠLECHTU

www.transylvanianscastle.com
www.zabola.com
www.castelhaller.ro



Potomci šlechty přinášejí nový život do někdejších panských zámků a kurií. Buďte návštěvníky těchto historických objektů, zažijte chutě a život panských a starých dob.

KURTÓŠKALÁČ

SIKULSKÝ – MAĎARSKÝ KOLÁČ,
KTERÝ JE ZNÁM V KAŽDÉ ČÁSTI ZEMĚ



www.kurtos.eu

VÝROBA KURTÓŠKALÁČ

Podle pravidel szekely-maďarského pravopisu, který se čte zprava do leva, maďarské slovo kurtóškaláč je potřeba psát podle následujících pravidel: **Н4Λ40ΛX1H50**

PODOBNÉ KOLÁČE



1. Mísení cesta



2. Válení těsta



3. Potření těsta máslem



4. Zakroucení těsta na trdlu



5. Stlačení a vložení zakrouceného těsta do cukru (stlačit a pocukrovat je možné aj jinak)



6. Potření máslem během pečení (když máslo přimísíme do těsta, tak tento krok můžeme i vynechat)



7. Pečení



8. Odstranění koláče z trdla



9. Dodatečné posypání (je možné vynechat)



10. Balení



11. Dobrou chuť!

Baumkuchen (Německo)



Spettekaka (Švédsko)



Baumstriezel (Saský národ v Sedmihradsku)



Raguolis-Šakotis (Polsko, Litva, Francie)



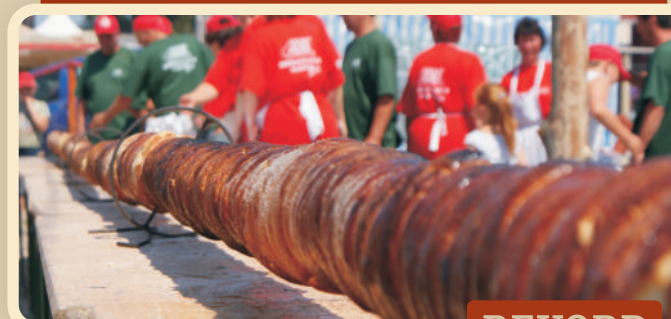
Prügelrtorte (Rakousko)



Trdelnik (Česko, Horná Zem) nenachází se na něm cukrová poleva



Zatím nejdelší vyrobený kurtóškaláč světa má 16,8 m a byl vyroben během dní obce v Oroszfalvi v roce 2011.



REKORD