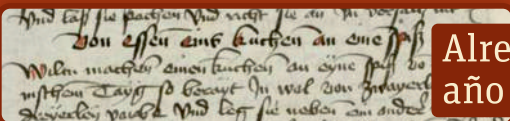


Una breve historia

Según la leyenda, el primer kurtoshkalach fue asado sobre fuego para despistar a los tártaros que devastaron Transilvania y que ya no tenían alimento suficiente. El nombre kurtoshkalach hace referencia a la chimenea.



Alrededor del año 1450

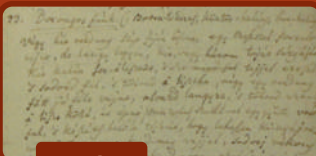
El Spiesskuchen (pastel de garrote) puede ser considerado como el ancestro del kurtoshkalach. Aparece mencionado por primera vez en un manuscrito de Heidelberg.

1784

Detalle del libro de cocina de la Condesa María Mikes de Zabola. En este libro se encuentra la primera receta conocida del kurtoshkalach.



1795



En el libro de cocina de Kristóf Simai aparece la primera receta que muestra cómo hay que azucarar – después de asar. Según esta receta, el trdelník se prepara en Felvidék (en el sur de Eslovaquia.)

1876



En el libro de cocina de la Tía Rézi de Szeged se encuentra la primera receta que dice que el kurtoshkalach se azucara antes de ser asado. Así, se crea un baño de azúcar acaramelizado sobre el kurtoshkalach mientras se asa. De esta manera se crea la versión del pastel actual, que se cubre con un glaseado dulce acaramelizado.

Siglo 21.

El kurtoshkalach se prepara en los seis continentes del mundo: en todas partes de Europa, en los Estados Unidos, en Canadá, Perú, México, Australia, Nueva Zelanda, Taiwan, Israel, África del Sur y Cambodia.

¡Conozca las curiosidades de las regiones de Hungría!

REGIÓN DE LA SAL

www.sovidekiszallasok.hu
www.sovidek.ro



Varios hoteles con aguas termales esperan a los invitados en Sovata, así como minas de sal y baños al aire libre con sal en Parajd. En el desfiladero de sal de Alsósófalva podemos encontrar rocas de sal en la superficie. Los enormes bloques de sal aún pueden ser saboreados.

AGUAS MINERALES Y MOFETAS

www.kvmt.ro
www.hargitamegye.ro



Transilvania es una gran potencia de un agua mineral llamada agua de vino. (el nombre hace referencia al sabor ácido del agua); entre sus 600 fuentes de agua hay varias consideradas como las mejores de Europa. Las mofetas (fuentes de dióxido de carbono postvolcánicas) sirven para curar anomalías en la circulación.

ASZÚ DE TOKAJ • REY DE LOS VINOS, VINO DE REYES



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

CAMPAMENTOS DE MÚSICA Y BAILE FOLKLÓRICOS EN TRANSILVANIA



www.neptanc.ro

¡Los participantes vienen de todos los lugares del mundo! Enseñanza de baile a todos los niveles para todas las edades

HOSPEDAJE AL MODO DE LA NOBLEZA

www.transylvanianeastle.com
www.zabola.com
www.castelhaller.ro



Los descendientes de las familias nobles prestan una vida nueva a los castillos y casas solariegas que antes tenían alto rango. Les invitamos a ser huéspedes en estas casas ancestrales, para que visiten los recuerdos de tiempos remotos y saboreen las espléndidas comidas.

KURTOSHKALACH

PASTEL HÚNGARO-SZÉKELY CONOCIDO EN EL MUNDO ENTERO



www.kurtos.eu

PREPARACIÓN DEL KURTOSHKALACH

Con runas en székely-húngaro antiguo, que se lee de derecha a izquierda, Kürtoskalács se escribe así: **Н4Λ40Λ×1Н40**



1. Amasar



2. Retorcer la masa



3. Poner mantequilla sobre el garrote



4. Enrollar



5. Azucarar (este paso puede ser hecho de diferentes modos)



6. Untar con mantequilla mientras se asa
(este paso puede ser omitido si amasamos la mantequilla en la masa)



7. Asar a fuego lento



8. Quitarlo del garrote



9. Recubrirlo
(puede ser omitido)



10. Envolverlo



11. ¡Que aproveche!



PASTELES SIMILARES

Baumkuchen (Alemania)



Spettekaka (Suecia)



Baumstriezel
(Sajones de Transilvania)



Raguolis-Šakotis
(Polonia, Lituania, Francia)



Prügelrtorte (Austria)



Trdelník
(Sur de Eslovaquia, Chequia)
(no contiene glaseado de azúcar)



El kurtoskhalach más largo del mundo tiene una longitud de 16,8 metros. Se preparó en 2011 en los días festivos del pueblo Oroszfalva (Transilvania).



RÉCORD