

Brève histoire

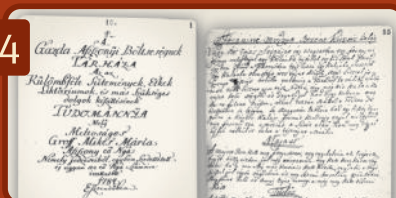
Selon la légende locale, le premier *Kurteush Kalatch* a été préparé en Pays Sicule pour tromper les Tatars qui - déjà en manque de nourriture - dévastaient la région.

Environ 1450

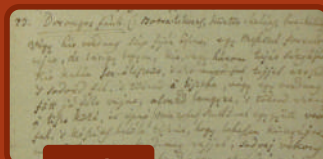
Le Spiesskuchen (gâteau en forme de bâton), mentionné dans un manuscrit de Heidelberg, peut être considéré comme l'ancêtre du *Kurteush Kalatch*.

1784

Fragments tirés du livre de cuisine de la comtesse Marie Mikes de Zabola. C'est dans ce livre que se trouve la première recette connue du *Kurteush Kalatch*.



1795



C'est dans le livre de cuisine de Kristóf Simai qu'apparaît la première recette qui prescrit une deuxième dulcification, après la cuisson. C'est selon cette recette que le *trdelník* de Tchéquie est préparé, même de nos jours.

1876



Dans le livre de cuisine de Tante Rezi de Szeged (Hongrie) se trouve la première recette selon laquelle le *Kurteush Kalatch* doit être sucré avant cuisson. Ainsi, lors de la cuisson, une couche de sucre caramélisé se forme dessus. Ceci est en effet la version actuelle du *Kurteush Kalatch*.

21^e siècle

Le *Kurteush Kalatch* est préparé sur six continents: dans toutes les régions de l'Europe, aux États-Unis, au Canada, au Pérou, au Mexique, en Australie, en Nouvelle-Zélande, à Taiwan, en Israël, en Afrique du Sud et au Cambodge.

Faites la connaissance des attractions touristiques des régions hongroises!

LA « RÉGION DU SEL »

www.sovidekiszallasok.hu
www.sovidek.ro



À Szóvát plusieurs hôtels disposent de bains thermaux, tandis qu'à Parajd ce sont la Saline et des bains salés qui attendent en pleine nature les hôtes. Dans la "Gorge de Sel", à Alsósófalva, on trouve des blocs de roche de sel en air libre. La roche de sel visible sur cette image peut être "dégustée", léchée.

EAUX MINÉRALES ET MOFETTES

www.kvmt.ro
www.hargitamegye.ro



La Terre Sicule est très riche en eaux minérales. Les plus de 600 sources sont considérées comme certaines des meilleures de l'Europe. Ces eaux sont utilisées comme boissons médicales et pour des cures de bain dans de nombreux centres balnéaires. Les eaux des mofettes (sources post-volcaniques riches en dioxyde de carbone) se prêtent à guérir de nombreux dysfonctionnements de circulation sanguine.

TOKAJI ASZÚ • Le Roi des Vins, le Vin des Rois



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

CAMPS DE MUSIQUE ET DE DANCES POPULAIRES EN TRANSYLVANIE

www.neptanc.ro



Les participants arrivent de toutes les régions du monde! Enseignement de la musique et de la danse pour tous les niveaux et pour toutes les tranches d'âge.

Accueil "À LA NOBLE"

www.transylvanianceastle.com
www.zabola.com
www.castelhaller.ro



Les descendants des anciennes familles de nobles redonnent une nouvelle vie aux châteaux et aux manoirs autrefois magnifiquement décorés et meublés. Soyez les hôtes de ces demeures ancestrales, admirez les souvenirs des époques passées et dégustez des plats royaux d'autan.

KURTEUSH KALATCH

LE GÂTEAU HONGROIS LE PLUS CONNU AU MONDE



www.kurtos.eu

LA PRÉPARATION DU KURTEUSH KALATCH

Selon l'ancienne écriture runique qu'on lit de droite à gauche, le Kürtöskalács (hong.) s'écrit de la manière suivante: **Н4Λ40ΛX1H40**

GÂTEAUX SIMILAIRES



1. Travailler la pâte



2. La rouler



3. Beurrer le cylindre



4. Disposer dessus la pâte en stries



5. Rouler le tout dans un lit de sucre



6. Pendant la cuisson, appliquer du beurre fondu dessus



7. Cuire



8. Enlever le gâteau cuit



9. Le rouler une seconde fois dans du sucre (facultatif)



10. L'emballer



11. Bon appétit !

Baumkuchen (Allemagne)



Spettekaka (Suède)



Baumstriesel (Spécialité saxonnes transylvaine)



Ragoulis-Sakotis (Pologne, Lituanie, France)



Prügelrtorte (Autriche)



Trdelník (Tchéquie) (Sans nappage de sucre)



Le Kurteush Kalatch le plus long du monde, 16,8 m, a été réalisé en 2011, lors des Fêtes de Village de Oroszfalva, région de Transylvanie (Roumanie).



RECORD