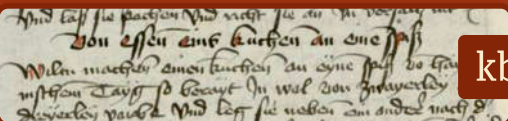


Rövid történelem

A legenda szerint az első kürtőskalácsot a Székelyföldön pusztító, de már élelem híján levő tatárok félrevezetésére sütötték.

A sütemény megnevezése a kémény kürtőjére utal.

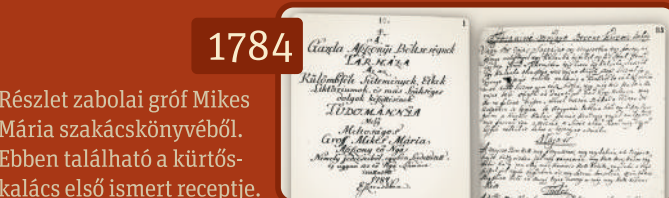


kb. 1450

A kürtőskalács ősenek a Spiesskuchen (dorong-sütemény) tekinthető. Első írásos említése egy heidelbergi kéziratban bukkan föl.

1784

Részlet zabolai gróf Mikes Mária szakácskönyvéből. Ebben található a kürtőskalács első ismert receptje.



Simai Kristóf szakácskönyvében jelenik meg az első édesítést – sütés utáni cukrozást – előíró recept. Eszerint készül ma a felvidéki trdelnik.

1795

1876



Rézi néni szegedi szakácskönyvében találjuk az első receptet, amely szerint a kürtőskalácsot sütés előtt kell meghinteni cukorral. Így, a sütés során, karamellizált cukormáz alakul ki rajta. Ezzel létrejön a sütemény mai változata, amelyet karamellizált édes máz borít.

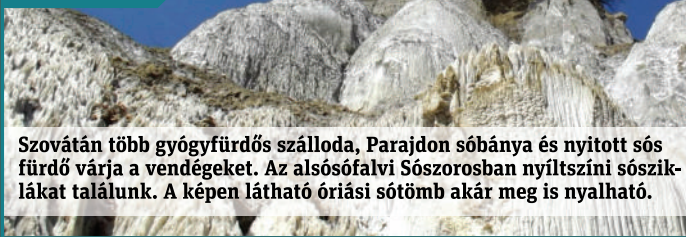
21. század

A kürtőskalácsot a világ hat kontinensén készítik: Európa minden részén, az Egyesült Államokban, Kanadában, Peruban, Mexikóban, Ausztráliában, Új-Zélandon, Tajvanon, Izraelben, Dél-Afrikában és Kambodzsában is sütik.

Ismerje meg a magyar vidékek nevezetességeit!

SÓVIDÉK

www.sovidekiszallások.hu
www.sovidek.ro



Szovátán több gyógyfürdős szálloda, Parajdon sóbánya és nyitott sósfürdő várja a vendégeket. Az alsósófalvi Sósorosban nyíltszíni székelylákat találunk. A képen látható óriási sótömb akár meg is nyalható.

ÁSVÁNYVIZEK ÉS MOFETTÁK

www.kvmt.ro
www.hargitamegye.ro



A Székelyföld borvíz nagyhatalom: 600 forrása közül többeket Európa legjobbjaiként tartanak számon. A vizeket számos gyógyközpontban használhatják fürdő és ivókúrára. A mofetták (utóvulkanikus széndioxid források) több keringési rendellenesség gyógyítására is alkalmasak.

TOKAJI ASZÚ • A BOROK KIRÁLYA, A KIRÁLYOK BORA



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

NÉPZENE ÉS NÉPTÁNC TÁBOROK ERDÉLYBEN

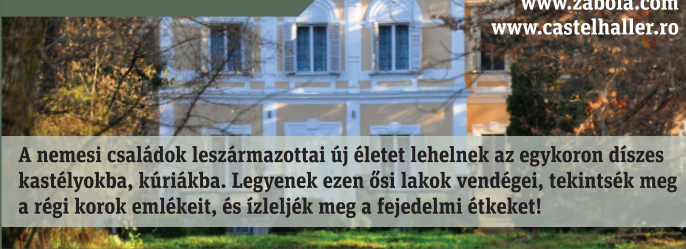
www.neptanc.ro



Résztvevők a világ minden tájáról érkeznek! Oktatás minden szinten, minden korosztály számára.

NEMESI VENDÉGLÁTÁS

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



A nemesi családok leszármazottai új életet lehelnek az egykoron díszes kastélyokba, kúriákba. Legyenek ezen ősi lakok vendégei, tekintsek meg a régi korok emlékeit, és izleljék meg a fejedelmi étkeket!

KÜRTŐSKALÁCS

Н4Λ40ΛΧΥН40

A VILÁG MINDEN TÁJÁN ISMERT
SZÉKELY-MAGYAR SÜTEMÉNY



www.kurtos.eu

A KÜRTŐSKALÁCS KÉSZÍTÉSE



1. A tészta gyúrása



2. Sodrás



3. A dorong vajazása



4. Tekerés



5. Cukorba lapítás
(a lapítás és cukrozás
másképp is megoldható)



6. Vajazás sütés
közben (a vaját
a tészta gyúrva ez
a lépés kihagyható)



7. Sütés



8. Leszedés a dorongról



9. Utóborítás
(kihagyható)



10. Csomagolás



11. Jó étvágyat!

HASONLÓ SÜTEMÉNYEK

Baumkuchen (Németország)



Spettekaka (Svédország)



Baumstriezel (erdélyi szászok)



Raguolis-Šakotis
(Lengyelország, Litvánia,
Franciaország)



Prügeltorte (Ausztria)



Trdelník (Felvidék, Csehország)
(nincs rajta cukormáz)



A világ eddigi leghosszabb kürtőskalácsa 16,8 m,
2011-ben készült, az oroszfalvi (Erdély) falunapokon



REKORD