

Breve storia

Secondo la leggenda, il primo Kurtosh Kalach fu preparato per ingannare i Tartari che stavano saccheggiando la Transilvania ed erano a corto di cibo. Non notarono che la focaccia era vuota al suo interno!

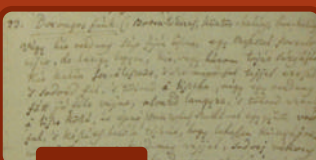
La forma della focaccia ricorda quella di un camino. Da qui deriva il suo nome ungherese, Kurtoskalacs, che significa focaccia del camino.

Nel 1450 circa

Il precursore del Kurtosh Kalach è stata la cosiddetta 'focaccia da spiedo' - il tedesco Spiesskuchen. Viene menzionato per la prima volta in un documento proveniente da Heidelberg nel 1450 circa.

1784

Estratto da un libro di cucina della contessa Maria Mikes di Zabola contenente la prima versione conosciuta della ricetta del Kurtosh Kalach.



1795

Ricettario di Kristof Simai, dove si trova per la prima volta la ricetta che prescrive la dolcificazione della focaccia a cottura avvenuta. La preparazione del trdelnik nella regione Felvidek (appartenente attualmente alla Repubblica Slovacca) segue ancora oggi questa indicazione.

1876



Nel ricettario della zia Rezi da Szeged troviamo la prima ricetta che prescrive di rotolare l'impasto nello zucchero prima della cottura permettendo così alla pasta di assumere una crosta caramellata, croccante. Questa è la versione della focaccia che è conosciuta al giorno d'oggi.

Secolo XXI

Il Kurtosh Kalach si è diffuso in tutto il mondo. Si cuoce in diverse nazioni europee, negli Stati Uniti e nel Canada, nel Perù, nel Messico, in Australia, Nuova Zelanda, Israele, Sud Africa e Cambogia.

Scoprite i tesori delle regioni ungheresi!

IL PAESE DEL SALE

www.sovidekiszallasok.hu
www.sovidek.ro



Diversi hotel nell'area di Szovata vi danno il benvenuto nelle loro spa alimentate da acqua salata; una piscina d'acqua salata e una miniera di salgemma attendono i visitatori a Parajd. Rocce di salgemma si trovano nel canyon di Alsosofalva; il masso gigante nella foto attende di essere assaggiato!

ACQUE MINERALI E SOLFATARE

www.kvmt.ro
www.hargitamegye.ro



L'acqua minerale è un vero tesoro della Transilvania ungherese. Tra le oltre 600 sorgenti di acqua minerale, alcune vengono riconosciute tra le migliori in Europa. Le qualità salutari delle acque vengono utilizzate in diversi centri per il benessere. Le qualità salutari delle solfatare, piccoli geyser postvulcanici di natura sulfurea, utili a combattere specialmente malattie reumatiche, dell'occhio, e della pelle, sono parimenti ben note.

TOKAJI ASZU • IL VINO DEI RE, IL RE DEI VINI (VINUM REGUM, REX VINORUM)



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

SEMINARI ESTIVI DI DANZE E MUSICA POPOLARE TRADIZIONALE IN TRANSILVANIA



www.neptanc.ro

I partecipanti provengono da ogni parte del mondo. Insegnamenti per tutte le età, a tutti i livelli.

VISITATE GLI ANTICHI CASTELLI E MANIERI

www.transylvaniacastle.com
www.zabola.com
www.castelhaller.ro



Gli eredi dell'antica nobiltà transilvana sono riusciti a riportare in vita alcuni tra gli splendidi antichi castelli e manieri. Siate i loro ospiti! Scoprite i tesori delle epoche antiche; Pranzate come un patrizio!

KURTOSH KALACH

IL PIÙ POPOLARE DOLCE DELLA TRANSILVANIA
UNGHERESE (SZEKELY) A LIVELLO MONDIALE



www.kurtos.eu

COME SI PREPARA IL KURTOSH KALACH

Nell'antica scrittura runica ungaro-transilvana, che si legge da destra a sinistra, la parola Kurtoskalacs (ungherese) appare come segue: 

PRODOTTI SIMILARI



1. Si lavora l'impasto



2. Si arrotondano le strisce dell'impasto



3. Si cosparge di burro lo spiedo



4. Si arrotola a spirale l'impasto sullo spiedo



5. Si copre l'impasto di zucchero



6. Si spennella la focaccia di burro durante la cottura



7. Cottura



8. Rimozione della focaccia dallo spiedo



9. Seconda copertura (opzionale)



10. Imballaggio



11. E' ora di goderselo!



Baumkuchen (Germania)



Spettekaka (Svezia)



Baumstriezel (Sassonia)



Raguolis-Šakotis (Polonia, Lituania, Francia)



Prügeltorte (Austria)



Trdelník (Slovacchia, Repubblica Ceca) (senza copertura al caramello)



Il più lungo Kurtosh Kalach (16,8mtr) è stato realizzato nel villaggio di Oroszfalva (Ruseni)



RECORD