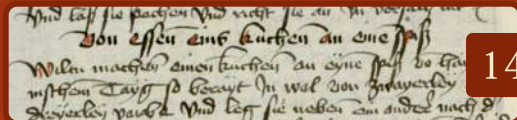


ミニ歴史

タタル人がセーケイ地方に侵略戦争を仕掛けて来た。それをいち早く知ったセーケイ人たちは食料をはじめとする生活必需品と共に城塞に避難。守りの堅い城塞を囲みタタル人は兵糧攻めを決め込んだ。当然タタル人にも食料が要る。それが尽きかけた頃セーケイ人は、彼らにも残り少なくなった材料からできるだけ蒸り高きお菓子を焼き、自分たちにはまだまだ豊かな食料が有るかのごとく振る舞った。このとき焼かれたのがキュルトウーシュカラーチと呼ばれる。

キュルトウーシュの名前は菓子焼き釜の煙突に由来する。カラーチは焼き菓子の一種。

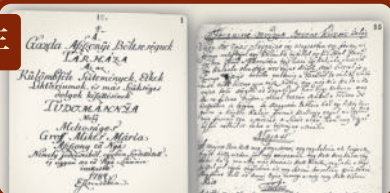


1450 年頃

古くはキュルトウーシュカラーチの名はハイデルベルグの手書き本に Spiesskuchen (丸太焼き菓子) の名で登場する。

1784 年

ザボラ (セーケイ地方コヴァスナ県の地名) の地主、ミケシュマーリアの料理本にあるキュルトウーシュカラーチのレシピが最古の物と知られている。



1795 年

シマイ クリシュトフ料理本に "焼いた後に砂糖をつける" とある。フェルヴィーデク (現スロバキア領) のトウルデルニクはこの方法で焼かれている。



1876 年

セゲド (ハンガリー国) リーズィおぼさんの料理本には今日主流の、"焼く前に砂糖を振る"最初のレシピが残る。この方法だと表面で砂糖が融けて香ばしくなりバリバリのカラメル皮になる。

21世紀

キュルトウーシュカラーチはヨーロッパ全域、アメリカ、カナダ、ペルー、メキシコ、オーストラリア、ニュージーランド、台湾、南アフリカ、カンボジアなどなど世界六大陸で親しまれている。

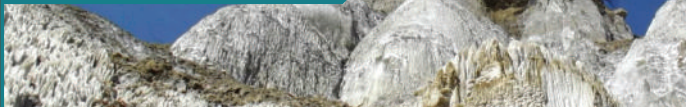
ハンガリー人の住む地域で有名なのは…

ショーヴィーデーク

(塩の地方: "ショー"は塩のこと)

www.sovidekiszallasok.hu

www.sovidek.ro



現ルーマニア領トランシルバニア、ソヴァータには多くの温泉保養地、パライドには岩塩鉱山、屋外塩水プール、アルショーショーファルヴァには岩塩が露出している。自由に味見も可能。写真はその一つ。

ミネラルウォーターとガス温泉

www.kvmt.ro

www.hargitamegye.ro



セーケイ地方はヨーロッパで量、質共に最高とされる約600の泉がある。多くの療養施設等で浴用や飲用に広く利用されている。ガス温泉は、火山活動の後も吹き出し続ける炭酸ガスを主成分とするガス中に下半身をさらすことにより、循環系の機能改善の効用があるとされている。

トカイ アスー ・ ワインの王、王のワイン



www.itthon.hu

www.tokaj-turizmus.hu

エルデー (現ルーマニアトランシルバニア) の民俗音楽、ダンスキャンプ

www.neptanc.ro



世界中から参加。あらゆるレベル、すべての年代の人々に。

貴族宅体験

www.transylvanianeastle.com

www.zabola.com

www.castelhaller.ro



旧貴族の子孫が、旧き華やかな貴族の城や邸宅に新しい命を与えるべく、皆様を貴族宅の訪問客としてご招待。旧き生活や料理をを体験ください。

キュルトウーシュカラーチ

世界中で親しまれる セーケイ・マジャール人の焼き菓子



www.kurtos.eu

ロヴァーシュ文字(マジャール人には少なくとも西暦1000年以前から、セーケーイ人には1850年代まで使用され、最近復活の動きが盛んになり広く知られるようになった古い刻み文字。左から右に横書きされる。)によるキルトウーシュカラーチの綴りは次の通り: **H4440A2H50**

キュルトウーシュカラーチのファミリー



1. 生地をこねる



2. 伸ばす



3. 芯にバターを塗る



4. 巻き付ける



5. 砂糖の上で転がす (ほかのやり方もあり)



6. 焼きながら表面にバターを塗る
(生地がバター入りの場合は省いても可)



7. 焼き



8. 芯から外す



9. トッピング (オプション)



10. 包装



1 1. いただきます！



バウムクーヘン（ドイツ）



バウムストウリエゼル
(トランシルバニアのザクセン人)



スベツテカカ（スエーデン）



ラグオリス・シャコティス
(ポーランド、リトアニア、フランス)



プリュゲルトルテ (オーストリア)



トウルデルニク（フェルヴィーデーク、
チェコ）（表面に砂糖の皮なし）

世界最長のキュルトウ・シュカラーチは16.8m、2011年
トランシルバニアのオロスファルヴィ村の日に焼かれた。



世界記録