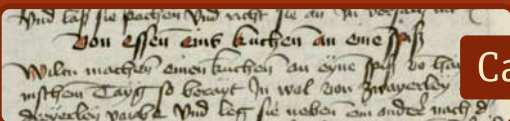


Korte geschiedenis

Volgens de legende werd de eerste kuurteusjkalaatsj in Transsylvanië gebakken om de Tataren die het land van de Szeklers, een Hongaarse volksgroep in Transsylvanië, hadden verwoest en heel erg hongerig waren, te misleiden.

De naam van het gebak verwijst naar de (afvoer)kanaal (van) schoorsteen.



Ca. 1450

De Spiesskuchen, waarvan de eerste schriftelijke referentie te vinden is in een manuscript in Heidelberg, wordt beschouwd als voorloper van de kuurteusjkalaatsj.

1784



Een fragment uit het kookboek van gravin Maria Mikes van Zabola. Hier is het eerste bekende recept van de kuurteusjkalaatsj te vinden.

In het kookboek van Kristof Simai verschijnt het eerste gezoete recept, - dus waarin wordt voorgeschreven dat er na het bakken gezoet dient te worden. Op deze manier wordt tegenwoordig nog de Trdelník gemaakt, in het noordelijke deel van het historische Hongarije.

1795

1876



In het kookboek van Tante Rezi (Szeged, Hongarije) is het eerste recept te vinden, waar volgens de kuurteusjkalaatsj vóór het bakken met poedersuiker bestrooid dient te worden. Zo wordt tijdens het bakken de gekarameliseerde glazuur op het gebak ontwikkeld. Hiermee verschijnt de hedendaagse versie van kuurteusjkalaatsj, die met gekarameliseerde glazuur is omhuld.

21^{ste} eeuw

Kuurteusjkalaatsj wordt in de 6 continenten van de wereld gemaakt: Heel Europa, Verenigde Staten, Canada, Peru, Mexico, Australië, Nieuw-Zeeland, Taiwan, Israël, Zuid-Afrika en Cambodja.

Snel de bezienswaardigheden van de Hongaarse regio's leren kennen!

ZOUT-GEBIED

www.sovidekiszallasok.hu
www.sovidek.ro



In Szováta wachten de gasten meerdere spa-hotels; in Parajd zijn een zoutmijn en een open zout-spa te vinden. In de zout-enge van Alsóófalva zijn zout-rotsen in de openlucht te vinden. Het is zelfs mogelijk aan het afgebeelde enorm grote zout-blok te likken.

MINERAALWATER EN MOFETTA'S

www.kvmt.ro
www.hargitamegye.ro



Székelyföld (Szeklerland) is bekend om zijn mineraalwater. Een aantal, van de meer dan 600 bronnen, behoren tot de beste in Europa. Het water wordt in meerdere wellness- en gezondheidscentra gebruikt als drinkkuur en om in te baden. De mofetta's (post-vulkanische bronnen met kooldioxyde) zijn geschikt om circulatiestoornissen te genezen.

TOKAJI ASZÚ • KONING DER WIJNEN, WIJN DER KONINGEN



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

VOLKSMUZIEK EN VOLKSDANSKAMPEN IN TRANSYLVANIË



www.neptanc.ro

Deelnemers komen van over de hele wereld!
Les op alle niveaus, voor jong en oud.

ADELIJKE GASTVRIJHEID

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



De afstammelingen van adellijke families geven nieuw leven aan de eens zo sierlijke paleizen, herenhuizen. Probeer eens te gast te zijn in deze oude monumenten, bekijk de herrinerringen aan deze oude tijden, proef het vorstelijk eten!

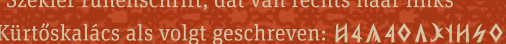
KUURTEUSJKALAATSJ

WERELDWIJD BEKEND
HONGAARS-SZEKLER GEBAK



www.kurtos.eu

HET MAKEN VAN KURTEUSJKALAATSJ

In het Oud-Hongaarse Szekler runenschrift, dat van rechts naar links wordt gelezen, wordt Kürtőskalács als volgt geschreven: 

SOORTGELIJK GEBAK



1. Kneeden van het deeg



2. Oprollen



3. Het invetten van de cilinder met roomboter



4. Omwikkelen



5. Door suiker rollen
(kan ook anders
gedaan worden)



6. Instrijken met boter
tijdens het bakken
(niet nodig indien de boter
reeds door het deeg is gemengd)



7. Bakken



8. De kuurteusjkalaatsj
afhalen van de cilinder



9. Besprenkelen
(kan eventueel worden
overgeslagen)



10. Inpakken



11. Eet smakelijk!

Baumkuchen (Duitsland)



Baumstriezel
(Saksen in Transsylvanië)



Spettekaka (Zweden)



Raguolis-Šakotis
(Polen, Litouwen, Frankrijk)



Prügelorte (Oostenrijk)



Trdelnik (noordelijk deel van
het historische Hongarije)
zonder suiker glazuur



De, tot nu toe, langste kuurteusjkalaatsj ter wereld, 16,8 m, werd in 2011 gemaakt tijdens het dorpsfeest van Oroszfalva (Transsylvanië)



RECORD