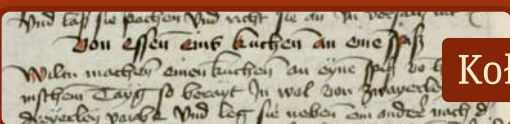


Krótką Historia

Według legendy pierwsze Kurtosz Kolacze (Kolacze Węgierskie) piekli dla zmylenia Tatarów najeżdżających ziemię seklerskie i będących już w niedostatku jedzenia.

Nazwa ciastka odwołuje się do kształtu rury kominowej.



Koło 1450 r.

Prawdopodobnie przodkiem kolacza jest Spiesskuchen (Wałkowe ciastko). Pierwszą wzmiankę piśmienną znaleziono w rękopisie heidelberskim.

Rok 1784



Fragment z książki kucharskiej hrabiny Marii Mikes de Zabola. W niej znajdziemy pierwszy przepis na Kurtosz Kolacz.



Rok 1795



Rok 1876

W segedyńskiej książce kucharskiej „pani Rézi” znajdziemy pierwszy przepis, według którego Kurtosz Kolacz należy posypać cukrem przed pieczeniem. Pod wpływem pieczenia wytwarza się na nim karmelowa słodka skorupka. W ten sposób powstanie współczesna wersja Kurtosz Kolacz, który pokrywa słodka warstwa karmelu.

XXI. wiek

Kolacz Węgierski wypiekany jest na sześciu kontynentach świata: w każdej części Europy, Stanach Zjednoczonych, Kanadzie, Peru, Meksyku, Australii, Nowej Zelandii, Tajwanie, Izraelu, Południowej Afryce oraz Kambodży.

Poznaj słynne miejsca węgierskich regionów

REGION SOLNY (SÓVIDÉK)

www.sovidekiszallasok.hu
www.sovidek.ro



W mieście Szovata znajduje się wiele hoteli z wodami termalnymi, w Paradj oczekuje na gości kopalnia soli, oraz niekryta łaźnia solankowa. W wąwozie solnym na powierzchni możemy zabaczyć solne skały. Widoczną na zdjęciu ogromną solną skalę można nawet polizać.

WODY TERMALNE I MOFETY

www.kvmt.ro
www.hargitamegye.ro



Ziemia Seklerska jest potentatem wód mineralnych: wiele z 600 źródeł zaliczanych jest do najlepszych w Europie. Z wód tych korzysta wiele ośrodków leczniczych zarówno na kąpiele jak i do picia. Mofety (ekshalacje wulkaniczne zawierające dwutlenek węgla) stosowane są w leczeniu niewydolności układu krążenia.

ASZÚ Z TOKAJU • KRÓLEM WIN , WINEM KRÓLÓW



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

OBOZY MUZYKI I TAŃCA LUDOWEGO W SIEDMIOGRODZIE

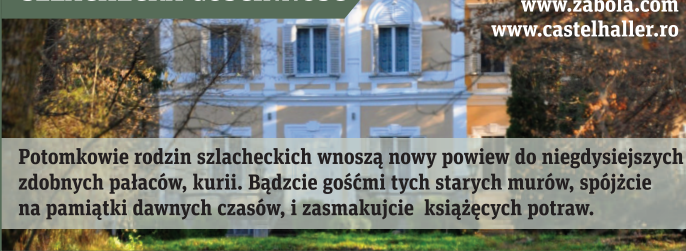
www.neptanc.ro



Uczestnicy przyjeżdżają z każdej części świata. Nauka odbywa się na różnych poziomach i dla wszystkich grup wiekowych.

SZLACHECKA GOŚCINNOŚĆ

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



Potomkowie rodzin szlacheckich wnoszą nowy powiew do niegdysiejszych zdobnych pałaców, kurii. Bądźcie gośćmi tych starych murów, spojście na pamiątki dawnych czasów, i zasmakujcie książęcych potraw.

KURTOSZ KOLACZ

ZNANE W KAŻDEJ CZĘŚCI ŚWIATA
SEKLESKO-WĘGERSKIE CIASTKO



www.kurtos.eu

SPOSÓB PRZYŻĄDZANIA KURTOSZ KOLĄCZ

W starodawnym seklersko-węgierskim rowaszu czytamy od prawej do lewej. Węg. Kürtöskalács pisze się jako: H4A40ΛXIH50

POKREWNE CIASTKA



1. Zagniatanie ciasta



2. Wałkowanie



3. Smarowanie masłem walka



4. Nawijanie ciasta na wałek

5. Wgniatanie cukru do ciasta na wałku (można to zrobić także w inny sposób)



6. Smarowanie masłem w trakcie pieczenia

(jeżeli jest w cieście masło to możemy tą czynność pominąć)



7. Pieczenie



8. Zdjęcie z wałka



9. Ostateczna warstwa (można pominąć)



10. Pakowanie



11. Smacznego!

Baumkuchen (Niemcy)



Baumstriezel
(siedmiogrodzcy sasowie)



Prügeltorte (Austria)



Spettekaka (Szwecja)



Raguolis–Šakotis
(Polska, Litwa, Francja)



Trdelnik (Górne Węgry – Słowacja,
Czechy)(nie ma cukrowej posypki)



Najdłuższy Kołacz Węgierski 16,8 m. został wykonany w roku 2011 w dniu święta wioski w Oroszfalva (Siedmiogród).



REKORD