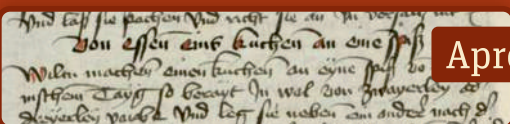


Curta historia

A lenda diz que o primeiro kurtoche kalache foi feito com o intuito de enganar os tártaros, que estavam na altura a invadir o país Szekely, e que se encontravam com poucos mantimentos. Os tártaros não repararam que o bolo era oco por dentro. A forma do bolo é igual a de uma chamine, vindo daí o nome de Kurtoskalacs que significa bolo chaminé.



Aprox. 1450

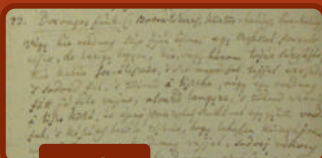
O precursor do Kurtoche Kalache era o denominado bolo do cuspo - o famoso bolo alemão "spiesskuchen". Este bolo foi mencionado, pela primeira vez, num documento de Heidelberg, escrito por volta de 1450.

1784



A primeira receita conhecida do bolo kurtoche kalache está num excerto do livro de cozinha da condessa Maria Mikes de Zabola.

1795



A primeira receita onde era necessário adicionar açúcar depois de o cozer está no livro de cozinha de Kristof Sinai. A preparação do trdelnik, na região felvidek, ainda hoje usa esta mesma receita.

1876



No livro de cozinha da tia Rezi de Szeged encontramos a primeira receita onde é necessário rolar, a massa em açúcar, antes de cozer para que, durante a cozedura do bolo este fique caramelizado, com uma crosta crocante. Esta é a versão do bolo que se usa até os dias de hoje.

Século 21

O bolo Kurtoche kalache espalhou-se por todo o mundo. É feito em toda a Europa, nos Estados Unidos, no Canada, no Peru, México, Austrália, Nova Zelândia, Taipe, Israel, África do sul e Camboja.

Descobre os tesouros das regiões húngaras

PAIS DO SAL

www.sovidekiszallasok.hu
www.sovidek.ro



Um numero grande de hoteis em Szovata vos dará boas vindas com spas de agua salgada; uma piscina de agua salgada ao ar livre e uma mina de sal espera visitas em Parajd. Poderá encontrar ainda escarpas de sal no canyon de Alsosofalva e ate lambar a encosta presente na fotografia

ÁGUAS MINERAIS E FUMAROLAS

www.kvmt.ro
www.hargitamegye.ro



Águas minerais são um verdadeiro tesouro em Szeklerland. Das 600 fontes de água termais algumas são reconhecidas com as melhores da Europa. As capacidades de cura das fumarolas - fontes de enxofre vulcânicas - são muito benéficas para casos de reumático, doenças dos olhos e da pele são muito reconhecida.

TOKAJI ASZÚ • O VINHO DOS REIS, O REI DOS VINHOS



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

MÚSICA FOLK E CAMPOS DE DANÇA FOLK NA TRANSILVÂNIA

www.neptanc.ro



Participantes vem de todo o mundo, existe ensino para todas as idades e para todos os níveis

VISITE OS ANTIGOS CASTELOS E MANSÕES

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



Os herdeiros da antiga nobreza da Transilvânia tem transformado os antigos castelos e mansões para receber visitas. Seja seu convidado! Descubra tesouros da antiguidade; jante como um nobre

KURTOCHE KALACHE

O BOLO SZEKLER-HUNGARO
MAIS POPULAR DO MUNDO



www.kurtos.eu

COMO FAZER O KURTOCHE KALACHE

Na antiga escrita szeklar-hungara, le-se da direita para a esquerda.
Kurtochekalache escreve-se desta forma **И4Λ40ΛXИ40**

PRODUCTOS PARECIDOS



1. Amassar a massa



2. Enrolar os fios de massa



3. Por manteiga na ferramenta de cozer



4. Enrolar o fio de massa na ferramenta



5. Enrolar no açúcar



6. Pincelar com manteiga durante a cozedura



7. Cozer



8. Remover o bolo da ferramenta



9. Segunda cobertura



10. Embalagem



Divirta-se

Baumkuchen (Alemanha)



Spettekaka (Suécia)



Baumstriezel (saxónia)



Raguolis-Šakotis (Polónia, Lituânia, França)



Prügelrtorte (Austria)



Trdelník (Eslováquia, República Checa) (sem cobertura de caramelo)



O Maior Kurtoche Kalache do mundo (18.8m) foi cozido em 2011 na vila de Oroszfalva (Ruseni).



RECORD