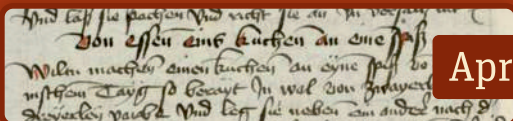


Scurt istoric

Potrivit legendei, primul kurtoșkalaci a fost copt în Ținutul Secuiesc pentru inducerea în eroare a tătarilor invadatori, lipsiți de alimente. Denumirea produsului provine de la forma sa, asemănătoare unui horn (kürtő = horn).

În limba română este cunoscut și sub numele cozonac sau colac secuiesc.



Aprox. 1450

Strămoșul kurtoșului este considerat a fi Spiesskuchen-ul german, un preparat copt pe cilindru de lemn. Prima menționare a acestuia apare într-un manuscris din Heidelberg.

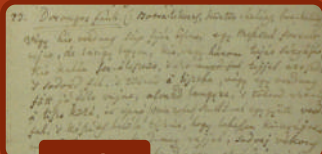
1784

Fragment din cartea de bucate a contesei Mária Mikes din Zábala. Aici găsim prima rețetă cunoscută a kurtoșului.



În cartea de bucate a lui Kristóf Simai apare pentru prima dată rețeta kurtoșului îndulcit, la care se adaugă zahăr după coacere. În prezent, așa se prepară trdelník-ul din Slovacia.

1795



1876



În cartea de bucate a lui Tanti Rézi din Szeged descoperim prima rețetă în care kurtoșul se rulează în zahăr. Astfel, în cursul coacerii, se formează glazura caramelizată. În acest fel se ia naștere versiunea actuală a kurtoșului, învelit în glazură caramelizată.

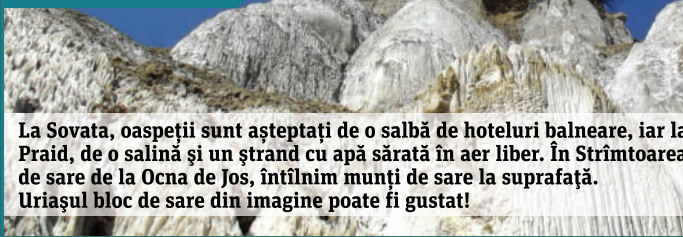
Secolul al XXI-lea

Kurtoșul se prepară pe 6 continente, în toate colțurile Europei, precum și în SUA, Canada, Peru, Mexic, Australia, Noua-Zeelandă, Tailanda, Israel, Africa de Sud, Cambogia.

Descoperiți atracțiile ținuturilor noastre!

ȚINUTUL SĂRII

www.sovidekiszallasok.hu
www.sovidek.ro



La Sovata, oaspeții sunt așteptați de o salbă de hoteluri balneare, iar la Praid, de o salină și un ștrand cu apă sărată în aer liber. În Strîmtoarea de sare de la Ocna de Jos, întâlnim munți de sare la suprafață. Urișul bloc de sare din imagine poate fi gustat!

APE MINERALE ȘI MOFETE

www.kvmt.ro
www.hargitamegye.ro



Ținutul Secuiesc este împărăția apelor minerale: dintre cele 600 de izvoare, multe se numără printre cele mai apreciate din Europa. În numeroase baze de tratament, apele sunt folosite pentru băi și cure interne. Mofetele (emanații postvulcanice de dioxid de carbon) tratează, printre altele, afecțiunile sistemului circulator.

TOKAJI ASZÚ • REGELE VINURILOR, VINUL REGILOR



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

TABERE DE MUZICĂ ȘI DANSURI POPULARE ÎN ARDEAL

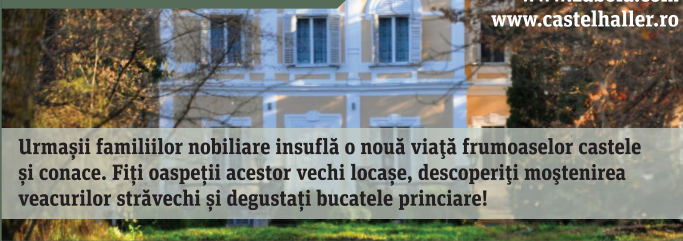
www.neptanc.ro



Participanți din toate colțurile lumii!
Cursuri pentru orice nivel și pentru orice categorie de vîrstă.

OSPITALITATE NOBILIARĂ

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



Urmașii familiilor nobiliare insuflă o nouă viață frumoaselor castele și conace. Fiți oaspeții acestor vechi locașe, descoperiți moștenirea veacurilor străvechi și degustați bucatele princiare!

KURTOȘKALACI COZONAC SECUIESC

PRODUS SECUIESC-UNGURESC CUNOScut ÎN TOATĂ LUMEA



www.kurtos.eu

PREPARAREA KURTOŞULUI

Cu caractere runice secuiești-ungurești, care sunt citite de la stânga la dreapta, kürtöskalács (magh.) se scrie: 

PRODUSE SIMILARE



1. Frământarea aluatului



2. Răsucirea aluatului



3. Ungerea sulului cu unt



4. Înfășurarea aluatului pe sul



5. Rularea în zahăr



6. Ungerea cu unt în timpul coacerii

(dacă untul se adaugă de la început, această etapă poate fi omisă)



7. Coacerea



8. Desprinderea kurtoşului de pe sul



9. Înfășurare ulterioară (opțional)



10. Împachetarea



11. Poftă bună!



Baumkuchen (Germania)



Spettekaka (Suedia)



Baumstriezel (la sașii ardeleni)



Raguolis-Šakotis
(Polonia, Lituania, Franța)



Prügeltorte (Austria)



Trdelnik (sudul Slovaciei, Cehia)
(colacul nu este glazurat)

Pînă în prezent, cel mai lung kurtoşkalaci din lume (16,8m) a fost preparat în 2011 cu ocazia Zilelor Satului Ruseni (Transilvania).



RECORD