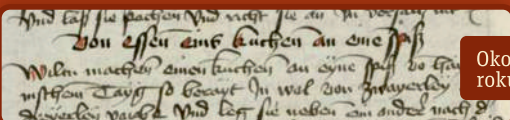


Krátka história

Na základe legendy pekli tento koláč v Sikulskej oblasti na nalákanie dobýjajúcich, ale vyhladovaných Mongolov.

Jeho názov odkazuje na tvrdý komín koláča.



Okolo roku **1450**

Za predka tohto koláča sa považuje Spiesskuchen. Prvá písomná zmienka o ňom sa objavuje v rukopise Heidelberg.

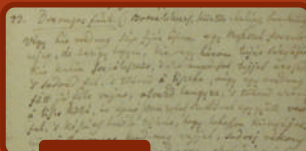
1784



Úryvok z kuchárskej knihy Zabolaiskej grófký Márii Mikes. Práve v ňom nachádzame prvý známy recept tohto koláča.

V kuchynskej knihe Kristófa Simaiho sa prvýkrát objavil prvý recept opísajúci sladenie- cukrovanie po pečení. Na základe toho receptu sa vyrába súčasný kürtöskalács na Hornej Zemi.

1795



1876



V Segedínskej kuchynskej knihe pani Rézi nájdeme prvý recept, na základe ktorého je potrebné "kürtöskalács" pocukrovať pred pečením. Vďaka tomu sa na koláči vytvorí počas pečenia karamelizovaný cukor. Tým získa koláč súčasnú podobu, ktorá je pokrytá karamelizovanou sladkou polevou.

21. storočie

Kürtöskalács sa vyrába na 6 kontinentoch sveta: tento koláč pečú v každej časti Európy, v Spojených štátoch Amerických, v Kanade, v Peru, v Mexiku, v Austrálii, na Novom Zélande, v Taiwane, v Izraeli a aj v Južnej Afrike.

Spoznajte atrakcie maďarských regiónov!

SOLNÁ KRAJINA

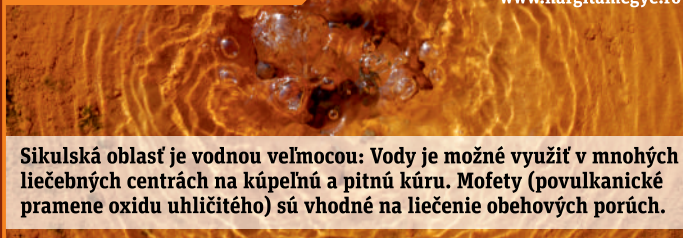
www.sovidekiszallások.hu
www.sovidek.ro



V Sováte nájdete niekoľko liečebných hotelov a v Parajde čakajú na našich hostí otvorené slané kúpele. V Parajdi, v oblasti „sósoros“, nájdete pravé solné skaly. Solnú skalu zobrazenú na obrázku môžete aj obľúznúť.

MINERÁLY A MOFETY

www.kvmt.ro
www.hargitamegye.ro



Sikulská oblasť je vodnou veľmocou: Vody je možné využiť v mnohých liečebných centrách na kúpeľnú a pitnú kúru. Mofety (povulkanické pramene oxidu uhličitého) sú vhodné na liečenie obehových porúch.

TOKAJSKÉ ASÚ • KRÁL VÍN, VÍNO KRÁLOV



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

TÁBORY LUDOVEJ HUDBY A LUDOVÝCH TANCOV V SEDMOHRADSKU

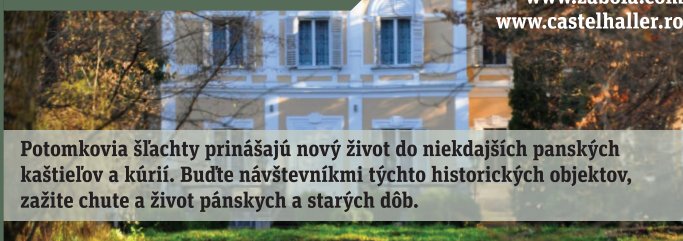
www.neptanc.ro



Účastníci prichádzajú z každej časti zeme! Vzdelávanie na každej úrovni a pre každú vekovú kategóriu.

POHOSTENIE AKO PRE ŠLACHTU

www.transylvanianscastle.com
www.zabola.com
www.castelhaller.ro



Potomkovia šľachty prinášajú nový život do niekdajších panských kaštieľov a kúrií. Buďte návštevníkmi týchto historických objektov, zažite chute a život pánskych a starých dôb.

KÜRTÖŠKALÁČ

SIKULSKÝ – MAĎARSKÝ KOLÁČ,
KTORÝ JE ZNÁMY V KAŽDEJ ČASTI ZEME



www.kurtos.eu

VÝROBA KÜRTÖŠKALÁČ

So starobylým sikulsko-maďarským rúnovým písmom, ktoré sa píše z pravej strany na ľavú, Kürtoskalács sa píše nasledovne: **Н4Λ40ΛYH50**

PODOBNÉ KOLÁČE



1. Miesenie cesta



2. Vaľkanie cesta



3. Potretie maslom trdla



4. Zakrútenie cesta na trdlo



5. Stlačenie a vloženie nakrúteného cesta do cukru (stlačiť a pocukrovať je možné aj inak)



6. Potretie maslom počas pečenia (ak maslo primiesime do cesta tento krok môžeme aj vynechať)



7. Pečenie



8. Odstránenie koláča z trdla



9. Dodatočné posypanie (je možné vynechať)



10. Balenie



11. Dobrú chuť!



Baumkuchen (Nemecko)



Spettekaka (Švédsko)



Baumstriezel (Saský národ v Sedmohradsku)



Raguolis-Šakotis (Poľsko, Litva, Francúzsko)



Prügelrtorte (Rakúsko)



Trdelník (Česko, Horná Zem) nenachádza sa na ňom cukrová poleva



Zatiaľ najdlhší vyrobený kürtöskaláč sveta má 16,8 m a bol vyrobený počas dní obce v Oroszfalvi v roku 2011.



REKORD