

Egy majdnem hungarikum: a kürtőskalács



„...A méltóságos vajdáné kéreti... mely inas felől ígérte kegyelmed jó akaratyját, hogy megtaníttatja, most postákkal kiküldötte, kérvén kegyelmedet... ne sajnálja kegyelmed annyi jóakaratyját, mind cipósütésre és egyéb gyenge süttögetésekre és kürtő kalácsra megtanítani.”- írta a Methamorphosis Transylvaniae szerzője, Apor Péter feleségének, Kálnoki Borbálának a moldvai vajda jászvásári udvarából 1723. december hó 22-én.

Ez az első írott említése a kürtőskalácsnak, mely alighanem az úri konyháról kerülhetett be a paraszti ételek sorába. Erdélyben, Moldvában, az északi Partiumban, innen nyugatra és északra Debrecenig, a Szamos-szögig, illetve Ungig máig általánosan ismert ünnepi sütemény. Készítették a bukovinai székelők is, de szórványosan előfordult a Dunántúlon is, ahol botratekercs vagy dorongfánk néven ismeretes. Az ország keleti területén a kürtőskalács, kürtősfánk, kürtőspánkó vagy csak egyszerűen kürtős elnevezések használatosak. Ma gyakori a kürtős és kürtős kiejtés is, de aki ismeri készítését és formáját, annak kétsége sem lehet afelől, hogy ez a szabad parázs melegénél sült kalácsfajta a kürtő szóval és nem a kürt hangszernévvel van kapcsolatban.

Egy majdnem hungarikum: a kürtőskalács

Írta: Kürtössy Péter

2012. január 19. csütörtök, 19:32 - Módosítás: 2013. november 27. szerda, 11:37



[Kürtőskalács, a majdnem hungarikum? Vagy a hungarikum? - Sütemény](#)