



Hagyományok Térek Régiók



**Magyarország hagyományos és tájjellegű
mezőgazdasági és élelmiszer-ipari termékeinek
gyűjteménye**



élelmiszerek között a snack, chips és egyéb rágcslálnivalók mellett előkelő helyet foglal el a kellemesen sós ízű, kis perec.

Szakmai fogások

A felhasználáshoz szükséges anyagokból közvetlen tésztakészítési technológiával elkészítik a tésztát (üzemi szinten ezt a műveletet, de csak ezt, dagasztógéppel végzik). Az érett tésztából 5-6 g-os darabokat kicsípnék, és 20-22 cm hosszú rudakká sodorják. A tésztarudakból hurkolással formálják a kis pereceket. A kunsági perec formálása (hurkolása) az iparban is csak ügyes kezek munkájával lehetséges. Sütőlemezen 50-60 percig kelesztik. Felületét kétszer, kelesztés előtt és közvetlenül a sütés előtt felvert tojással bekenik. 180-200 °C hőmérsékleten 10-12 percig sütik. A sütés befejezése előtt 2-3 perc-

cel a sütőlemezeket a kemencéből kihúzzák, a pereceket liszt-só-víz szuszpenzióval bepermetezik, majd a kemencébe visszahelyezve befejezik a sütést. A kihűlt terméket az iparban 100 g-os kiszerezésben (20-25 db/csomag) fóliatasakokba csomagolják. Kartondobozos gyűjtőcsomagolásban kerül forgalomba. Családi ünnepekre, lakodalmakra az ipartól is csomagolatlanul, ömlesztve kérik.

Gazdasági adatok

A termelés becsült mennyisége a régióban évente 2-3 tonna. A családi ünnepekre túlnyomórészt a sütőasszonyok készítik a peracet, számuk csak becsülhető, az általuk gyártott mennyiség ismeretlen.

A régióban 1-2 pékség és kb. 8-10 perecsütő asszony foglalkozik percekészítéssel. Ünnepek előtt megsokszorozódik a gyártás.

KÜRTŐSKALÁCS

Más elnevezések: kürtőkalács, dorongos fánk, dorongfánk, botra tekercs

Általános besorolás: kalács

Különleges, egyedi jellemzők: szabad parázs melegénél, speciális formára tekerve megsütött, kürtő alakú kelt tészta. Felülete karamellizált cukorral és durvára darabolt, pörkölt dióval ízesített. A termék különlegességét alakja, a kelt tésztától eltérő sütésmódja, a tészta vékonysága, kellemes íze és készítésének hangulata adja.

Leírás

A kürtőskalács 200-350 g tömegű, 20-35 cm hosszú, 10-15 cm átmérőjű, üreges, kürtő vagy csonka kúp alakú, mintegy 0,5-1 cm vastag, fényes, mázas barna színű kelt tészta, felületén



pörkölt-dió-darabokkal. Kb. 1,5-2 cm-es csíkokra szedhető. Vaníliás, pörkölt-dió-illatú, finom kelt tészta, karamelles pörkölt-dió-ízzel. Állománya foszlós, a külső cukros-diós része ropogós.

Hozzávalók: búzaliszt, tej, zsír, cukor, tojás, élesztő, a felületre kristálycukor, vaj, vagdalt, darabos dió.

A felhasznált anyagok összetétele az idők folyamán kissé változott. Ma a tésztát búzaliszt, tejpor, margarin, tojáspor, cukor, élesztő és víz hozzáadásával készítik, a felületre pedig kristálycukor, napraforgóolaj, ízesítőként darált dió vagy kókuszreszelék, esetleg fahéjas cukor kerül.

Történet

A fahengerre tekert, nyílt tűzhely parázsánál sült kalács receptje és készítésének technológiája német nyelvterületről került a magyarokhoz, mégpedig akkor, amikor 1680 után az erdélyi fejedelmi udvarban magyarrá fordították Rumpolt 1581-ben megjelent szakácskönyvét. 1723-ban már *kürtő kalács* néven rögzítette egy magyar nyelvű írás.

Ez a kalácsforma először Kelet-Magyarországon (Erdély) a székelyeknél (jelenleg Közép-Románia területén élő, magyar nemzetiségi kisebbség) honosodott meg. Magyar elnevezése, a *kürtőskalács* is azon a tájegységen alakult ki. A székelyek a füstelvezetőt *kürtőnek* nevezik. A kürtőskalácshoz használt sütőfa nagysága és átmérője, valamint a már kész sült tészta formája hasonlít a füstelvezető kürtőjéhez.

Kezdetben más területeken nevezték még *dorongos fánk*nak, *botra tekercs*nek is. Ezek az elnevezések nem mások, mint a német *Baurakuchen* tükörfordításai.

A kürtőskalácsot a XVIII. században Erdély nagyvárosaiban már gyakran sütötték. Kor-

beli kolozsvári feljegyzések tanúskodnak a *kürtőskalácssütő fákról*.

A XIX. században Erdély területén tökéletesítették azt a sütési technológiáját, amit a napjainkban eredeti kürtőskalácsnak tartunk. A kalács sütéséhez szükséges fahengert kemény bükkfából faragták úgy, hogy az egyik vége nagyobb, a másik kisebb átmérőjű legyen. A keskenyebb végébe egy rövid, a vastosabb végébe középre egy hosszabb vasrudat szúrta. A rövidebbet helyezték a parázs melletti tartóra, a vastagabb rúdon alakították ki a fogóját, ennek segítségével forgatták, sütötték a kalácsot a forró parázs felett. Terméskövek között, szított parázon is lehetett sütni. Ilyenkor a hengerből kiálló vasrudakat a kövek támasztották alá.

A kürtőskalács népszerűsége Erdélyből nyugat felé terjedt. Előbb Erdély peremterületein, a Partiumban, a XIX. század végén a mezővárosokban kezdték sütni. A mezővárosokban a parasztok már nem fahengerre tekerték fel a tésztát, hanem száraz kukoricaszár-darabokra. Így a kalács mérete kisebb lett. Ezt nem lehetett csíkokra szedni vagy darabolni. A XX. század elején a kalács felületét kristálycukorral és dióval kezdték ízesíteni. A megpörkölt cukros diódarabkákkal még kedveltebbé vált a készítmény.

Az ízjavító kellékek és a sütési technológia alapján megkülönböztethető a *csíki*, a *kászoni*, az *alföldi* kicsi és a *dunántúli kürtőskalács*.

A hagyományos ünnepi étrendben a csíki és a kászoni kürtőskalács kapott szerepet: esküvőkre, keresztelőkre, és fontos vendég tiszteletére sütötték, és ma is sütik. A kicsiny, alföldi kürtőskalácsokat akkor készítették, amikor a gazdaasszonynak volt ideje ezzel bíbelődni.

A dunántúli kürtőskalács, amit olajban sütöttek ki és a kisnemesi közösségekben volt népszerű, már a múlt emlékeihez tartozik.

A kürtőskalács hazánkban jelenleg az erdélyi táplálkozáskultúra jelképévé vált. Az anyaországba áttelepült erdélyi emberek kisvállalkozásokban sütik kereskedelmi céllal.

Felhasználás

A kürtőskalácsot a múltban nagyobb családi ünnepekre: esküvőre, keresztelőre, fontos vendég fogadására készítették. Fogyasztásnál az alig kihűlt kalácsot szeletelték, kettőbe vágták vagy csíkokra szedve tálalták.

Napjainkban fogyasztásának ünnepélyessége eltűnt. Ismertté és kedvelté vált az egész országban. Mivel élvezeti értéke csak a sütés napján kiváló, a forgalmazás feltételei is ehhez igazodnak: nagyvárosok fő csomóponti helyein, mozgóárusoknál vagy más sütőipari terméket is forgalmazó árusítóhelyeken (fóliával burkolva), idegenforgalmi szezonban házaknál, strandon stb. kapható. Kiállítások, vásárok jellemző színfoltja, ekkor a látványosság fokozására általában helyben sütik.

Nyáron – összefüggésben a bel- és külföldi turizmussal – több fogy belőle. Házi készítmődja a speciális eszközhasználat és a szabad tér igénye miatt nem jellemző, de fokozódó érdeklődés mutatkozik iránta.

Szakmai fogások

A kürtőskalács hagyományos készítése

A kürtőskalácshoz a háziasszony ízlése és tehetsége szerint finom kalácstésztát készítettek. A hozzávalókat, lisztet, olvasztott zsírt, tojást és tojássárgáját, cukrot és egy csipet sót, kevés cukros tejben felfuttatott élesztőt vagy kovászt és tejet könnyű, közepesen kemény kalácstésztává dagasztották. Alig fél óra kelesztés után a tésztát gyúródeszkára rakták, késsel levágtak belőle egy 300 g-nyi darabot, melyet csíkokra sodortak. Egyesek kb. 0,5 cm vékonyra nyújtották a tésztát, és 1,5-2 cm széles, egyenletes csíkokra vágták. A tészta-

csíkokat egymást érintve, zsiradékkal bekent sütőfára tekerték. A feltekert tésztát olvasztott vajjal bekenték, kristálycukorba forgatták, durvára vágott dióval megszórták. A feltekert kalácsot faszénparázs fölött, állandó kézi forgatás közben vajjal kengették, és addig sütötték, amíg a cukor rá nem karamellizálódott (kb. 40 perc). Az erdélyi részen a vagdalt diót a majdnem készre sült kürtőskalács még forró cukormázára szórták, rövid ideig, a dió megpörkölődéséig tovább sütötték. A parázsról levéve a sütőfát függőleges állásba fordították, és a kalácsnak le kellett csúsznia. Az elkészült kürtőskalácsot nem lehet a sütőfán hagyni, azonnal le kell ütni, hogy a fahenger ne szívja vissza a tésztát.

A 33-35 cm hosszú sütőhenger kemény bükkfából készült. Két végén vasrúd volt. A rövidebb az alátámasztást szolgálta, a hosszabb vasrúd fanyélben végződött.

A kürtőskalácsot kemence előtt vagy a kályha fölött, parázzson sütötték. A sütőfát a parázs fölé kőre vagy téglára helyezték és kézzel forgatták.

Kisüzemi technológia

(Reszei Istvánnának a hagyományos kürtőskalácshoz közel álló receptje szerint):

Összetevők kb. 10 db, egyenként 200 g-os kürtőskalácshoz: 2 kg finomliszt, 80-100 g zsír, 750-1000 ml tej, 1 egész tojás és 2 tojásnak csak a sárgája, 100-120 g cukor, csipet só, 80-100 g élesztő, ízesítéshez vaníliás cukor, mazsola, citromhéj, a felületre kristálycukor, olvasztott vaj, darált dió vagy fahéjas cukor.

A kalácstésztát géppel dagasztja be, majd 0,3-0,5 cm vastagságra nyújtja. Azonos szélességű 1,5-2 cm széles csíkokat vág a tésztából, ezt tekeri fel egy 18-20 cm hosszú fémhengerre. Egyszerre 2 db 200 g-os kalácsot süt 200-220 °C hőmérsékleten, 20 perc alatt, az erre a célra átalakított, forgató motorral felszerelt grillsütőben. A frissen kisült kalácsot darált

dióba forgatja vagy vastagon fahéjas cukorral szórja be. A kisült terméket műanyag fóliába csomagolva, saját üzletében árulja, illetve megrendelésre készíti.

Gazdasági adatok

4-5 kisiparos működik a térségben (Észak-Alföld). Egy-egy alkalomra (kiállítás, vásár) egyenként 100-200 db kalácsot készítenek.

PÁSZKAKALÁCS

Más elnevezés: húsvéti kalács

Változatok: nagyságbeli és díszítésbeli változatok fordulnak elő

Előfordulás a régióon belül: Hajdú-Bihar megye, Hajdúdorog és környéke

Egyéb magyarországi előfordulás: Észak-Magyarország – Borsod-Abaúj-Zemplén megye, Miskolc és környéke

Általános besorolás: tejes tésztából készült kalácsféle

Különleges, egyedi jellemzők: Krisztust szimbolizáló díszes kalács, amelyet a görög katolikus vallásúak húsvétkor kenyér helyett fogyasztanak.

Leírás

A pászkakatálács csonka kúp alakú, alsó átmérője 20 cm, felső átmérője 28 cm, 12 cm magas, cakkozott szélű formában sült, bonyolult formázással és díszítéssel készült, domború felületű, mintegy 1,5 kg tömegű ünnepi kalács. Külseje világosbarna, a felületet sodort tésztaágból kialakított keresztel díszítik (utalás a megfeszítésre), amelynek szárain és közepén tésztaaróza van (ezek Krisztus öt sebéthelképezik). A keresztet tésztaaróza veszi körül (ez Krisztus töviskorójára utal).



A kalács belseje fehér, foszlós szerkezetű, amelyben a mazsola egyenletesen oszlik el. Íze, illata kellemesen aromás, édeskés.

A sütőforma méretétől függően a termék tömege lehet 2-1,5-1-0,5 kg. Ennek megfelelően alakul mérete is.

A kalács tésztája finom búzalisztből, lisztre számítva 50% tej, 12,5% porcukor, 7,5% vaj, 5% mazsola, 2,5% élesztő, 1% vaníliás cukor, 1% só, ízlés szerint citromhéj felhasználásával készül. A díszítések kialakításához, valamint a felület megkenéséhez tojás is szükséges.

Történet

A pászkakatálács a görög katolikus egyház által húsvétkor megszentelt ételek (vaj, só, tormasárga túró, tojás, sonka, kolbász) közül a legfontosabb, töltelék nélküli, sült, kelt tészta. A magyar köznyelvben ennek az ünnepi kalácsnak kétféle elnevezése van: a gyakoribb pászka, valamint a pászkakatálács. A pászkakatálács története csakis a tágabban és a szűkebben értelmezett húsvéti ünnepkörrel együtt érthető meg. E történetnek vannak vallási, folklorisztikai és az ünnepi táplálkozási renddel összefüggő fejezetei. Mindegyik fejezet vallási eredetű. A magyar görög katolikus egyház az egész húsvéti ünnepkört