

*Javaslat a*

**„Kürtőskalács”**

*Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvételéhez*

*Készítette:*

dr. Hantz Péter (név)

elektronikus aláírás (aláírás)

Basel, 2013. október 17. (település, dátum)

*I.*

*A JAVASLATTEVŐ ADATAI*

*1. A javaslatot benyújtó személy neve:*

dr. Hantz Péter

*2. A javaslatot benyújtó személy vagy a kapcsolattartó személy adatai:*

*Név:*

dr. Hantz Péter

*Levelezési cím:*

Friedrich Miescher Institute, CH-4058 Basel, Maulbeerstrasse 66, 1066.446

*Telefonszám:*

+4179 9552687

*E-mail cím:*

peter.hantz@fmi.ch

*II.*

*A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI*

*1. A nemzeti érték megnevezése*

KÜRTŐSKALÁCS

*2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása*

- agrár- és élelmiszergazdaság

*3. A nemzeti értéket tartalmazó értéktár megnevezése*

Hungarikumok Gyűjteménye

#### *4. A nemzeti érték rövid, szöveges bemutatása, egyedi jellemzőinek és történetének leírása*

Csavarvonal alakú, édes kelt tésztából készített kalácsféleség, amelyet karamellizált cukormáz borít. Készítése során a nyers tésztacsíkot csonkakúp alakú dorongra tekerik, cukorba hengergetik, majd parázs vagy más forró felület fölött kisütik. Valószínűleg osztrák vagy szász közvetítéssel került a Kárpát-medencébe a 17. század elején. A kürtőskalácsra utaló első írásos emlék ismereteink szerint 1679-ből, első receptje pedig zabolai Mikes Mária 1784-es szakácskönyvéből származik. Kezdetben nem édesítették a felületét, a sütés után történő cukrozást csak a 19. század elején vezették be. A karamellizált cukormáz készítése a magyar konyhaművészet újításai közé sorolható, és a 19. század végén terjedt el. A sütemény mai formája Erdélyben alakult ki a 20. század első felében. A rendszerváltás idejére Magyarországon szinte teljesen kiszorították a polgári sütemények, a Székelyföldön viszont megőrződött, és innen terjedt szét újra a 21. század elején.

#### *5. Indoklás a Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvétel mellett*

A kürtőskalács már a 19. század végére oly mértékben beágyazódott a magyar népi kultúrába, hogy Orbán Balázs legendákat jegyzett le róla. Manapság a Kárpát-medence egyik legkedveltebb édessége, szinte minden magyarországi és székelyföldi rendezvényen találkozunk vele.

A sütemény a székely-magyar gasztronómia egyik legismertebb terméke. A Kárpát-medencén kívüli termelők száma több százra tehető. A kürtőskalácsot az Európai Unió számos országa mellett olyan, távoli államokban is készítik mint Ausztrália, Új-Zéland, Japán, Tajvan, Kambodzsa, Dél-Afrikai Köztársaság, Egyiptom, Izrael, Peru, Mexikó, Amerikai Egyesült Államok, Kanada és Oroszország.

#### *6. A nemzeti értékkel kapcsolatos információt megjelenítő források listája (bibliográfia, honlapok, multimédiás források)*

[www.kurtos.eu](http://www.kurtos.eu) és az ott közzétett irodalom

#### *7. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe:*

[www.kurtos.eu](http://www.kurtos.eu)