

KÜRTŐS KALÁCS

Keskeisin syy liiketoiminnan aloittamiseen Suomessa oli tunne, että suomalaiset ovat kuin perheen jäseniä ja siksi Suomi on kuin toinen koti unkarilaisille.

Kürtős Kalács, joka tunnetaan myös nimellä rullapulla ja savupiippukakku on peräisin Unkarista. Unkarilaiset paistoivat ne alun perin kuumilla hiilillä. Aikoinaan rullapullia tai kakkuja paistettiin vain erityisissä tilaisuuksissa, kuten häät tai muut juhlat. Reseptit ovat sekalaisia, kuten saman teemaisten kansanlaulujen sanat.

Pinnalla oleva karamellisoitu sokeri muodostaa makean, rapean kuoren, kun taas taikina on sisältä kuohkeaa ja pehmeää. Rullapulla on herkullisimmillaan, kun se tarjoillaan kuumana ja tuoreena, onttu herkkä maistuu parhaiten kylminä kuukausina.

Hyvää joulua ja onnellista uutta vuotta.
Tervetuloa kojullemme numero 301-303





KÜRTŐS KALÁCS



The main reason, why I started my business in Finland because I felt the Finnish people feel about Hungarians as a family member and that's why Finland is like a second home for Hungarians.

Kürtősh Kalách which is also known as chimney cake was originally baked over hot coals by Hungarians. Originally the pastry or cake was only baked on special occasions, such as weddings or festival. Recipes are miscellaneous, like a folk song variation of the same theme.

The caramelised sugar on the surface creates a sweet, crispy crust while inside the dough is fluffy & soft. Chimney cake are most delicacy when it's served hot and fresh, the hollow delicacy is best enjoyed during colder months.

Welcome to our stall number 301-303.
Merry Christmas and happy new year

