

Kedves Látogató!

A **“POKY Kürtőskalács”** már 4 éve áll a kedves vásárlók rendelkezésére. Felléptünk már nagyon sok gasztronómiai kiállításon, vásárokon, különböző rendezvényeken, mint például a palicsi május elseje, szintén palicsi sonkanapok, arató ünnepségek, magyarkanizsai illetve palicsi Szent István nap, Újvidéken a kenyérfesztivál, stb..

Sajátosságaink:

- friss termékek, hiszen kézzel és helyben dagasztjuk a tésztát,
- a különböző ízvariációk választéka,
- a vásárló a kürtőskalács készítés összes műveletét végig követheti,
- alkalmazottaink egyedi tervezésű, **“POKY”** logóval ellátott munkaruhát viselnek.

Kürtőskalács ízek:

- fahéjas,
 - diós,
 - mogyorós,
 - csokoládés (kakaós),
 - kókuszos,
 - vaníliás,
 - mákos,
 - kristálycukros,
 - natur,
- és a legújabb a SAJTOS kürtőskalács, amelyet minden kedves kürtőskalács kedvelő szíves figyelmébe ajánlunk, hiszen csak NÁLUNK kapható!

A Kürtőskalács származása:

A köztudat és a szájhagyomány szerint Székelyföldről származik, a Székelyek ünnepi süteménye. Esküvőkre, keresztelőkre, fontos vendég fogadására készítették.

A kürtőskalács eredetéről több hiedelem és monda forog közszájon. Az egyik a tatárjáráshoz kötődik: *"A tatár seregek közeledtére a kezdeti ellenállások után, Székelyföld lakossága jobbnak látta elmenekülni. Voltak, akik a hegyekbe menekültek, mások pedig a Budvár és a Rez barlangjaiban leltek menedéket. A tatárok pedig, hogy sem megtámadni, sem kicsalogatni nem tudták a biztos és megközelíthetetlen búvóhelyen levőket, elhatározták, hogy kiéheztetik a székelyeket. Ez így ment hosszú ideig, amíg egyszer csak a tatároknak és a székelyeknek is elfogyott az ennivalójuk. Ekkor egy okos székely asszony összekaparta a maradék lisztet, hamuval összekeverte, és hatalmas kalácsokat sütött, amelyeket dorongra vagy magas póznákra húztak és felmutatták a tatároknak: "Nézzétek mi itt milyen jól élünk, míg ti pedig éheztek." A tatárok akik, már alig bírták az éhezést, bosszúsan elvonultak."*

Egy másik szájhagyomány szerint a kályhacső volt az elnevezés ihletadója. Ezért volt az eredeti kalács kályhacső átmérőjű. Az izzó parazsat kivették a kályha tetejére, vagy a kemence elé, és ott a fahengerre feltekert tésztát - amit kristálycukorba hempergettek -addig

forgatták a parázs fölött, amíg a cukor rá nem karamellizálódott a tésztára. A fényes karamell-réteg adta meg a kalács sármját. Majd az elkészült kalácsot darabolt dióval szórták meg vagy fahájjal ízesítették.

Szolgáltatásaink:

- Rendezvényre való kitelepülés:

Hagyományos, helyben készített kürtöskalács előállítása, hagyományörző vásárokon, fesztiválokon, mesterség bemutatókon, gasztronómiai kiállításon, különböző összejöveteleken, bálokon, vásáron vagy bármilyen jellegű szervezett rendezvényen.

Előzetes egyeztetés alapján helyben készített kürtöskalács sütését vállaljuk fogadásokon, esküvőkön, születésnap ünnepségeken, magán jellegű rendezvényeken.

- Kürtöskalács házhoz szállítás:

Előzetes rendelés egyeztetés esetén Szabadka és környékén vállalunk kürtöskalács házhoz szállítást, minimum 10 db kalács rendelése esetén. Kürtöskalácsainkat állandó munkapontjainkról szállítjuk ki, minden esetben frissen és még melegen ér a kürtöskalács az Ön asztalára.

Érdeklődni és ajánlatot kérni az alábbi telefon számon vagy e-mailen lehet:

024/596-361 vagy 069 596 3610 illetve pklementina89@freemail.hu

“POKY” keverte, „**POKY**” sütötte, kóstolja meg és élvezze!

Kellemes napot kívánunk!

Tisztelettel,

Pozsár Ágnes és Pozsár Klementina.