



Bemutakozik az ...

Édes Mackó

A kürtőskalács végtelenül egyszerű termék, kívül ropogós, belül puha, omlós, a közepén pedig lyukas, faszén parázs fölött sült kelt tészta. Első ismert receptje gróf zabolai Mikes Mária 1784. évi erdélyi szakácskönyvéből származik, bár ekkor még semmilyen édesítés nem volt része a sütemény készítési eljárásának. A kürtőskalács manapság leggyakrabban sültöt forma és íz világa az erdélyi Székelyföldön fejlődött ki.

Ezt hagyományos vonalat képviseli Magyarország első és egyetlen Édes Mackó Kürtőskalács Cukrászdát üzemeltető Vitéz Kürtős is, ami nem véletlen, hiszen tulajdonosai, András Tünde és Bálint Gáspár, is Székelyföldről származnak, a kezdetekben is onnan látták el a magyar „piacot”. A kétezres évek elején megszoruló fesztiválok, bornapok, vásárok miatt megnövekedett igény és a folyamatosan szaporodó felkérések hatására azonban jobbnak látták székhelyüket áttenni Budapestre.



Vállalkozásuk mára már legnagyobb a magyar kürtőskalácspiacon, és nevükhöz kapcsolódik a Budapesten rendszeresen megrendezésre kerülő Kürtőskalács Fesztivál is, mely 2017-ben elnyerte a Magyar Termék Nagydíjat, a Bake n'Roll elnevezésű otthoni kürtőskalács készítésre kifejlesztett sütőjük pedig 2018-ban az Érték és Minőség Nagydíjat hozta meg nekik.

Életük az Állatkerttel is összefonódott, 2009 óta van állandó üzletük az oroszlanok kifutója előtt, és a Holnemvolt Vár nyitása óta már az Édes Mackó Kürtőskalács Cukrászdában is tudják fogadni az édes ízekre vágyó látogatókat.

Az Édes Mackó népszerűsége abban is rejlik, hogy a tradicionális módszerekkel készült kiváló minőségű kürtőskalács mellett megjelennek a különböző liofilizált (fagyasztva szárított) gyümölcsökkel ízesített kürtőskalácsok, vagy a belőlük készült fantáziadesszertek, mint például a Kürtős Guba, a Madárlátta Kürtős, vagy a Kürtős Gríz, Kürtős Zserbó.

A finomabbnál finomabb termékek mellett további nagy előnye az Édes Mackónak, hogy nemcsak az Állatkert területén várja árnyas, fedett teraszával és asztalaival vendégeit, hanem közvetlenül a körútról is elérhető, napernyővel védett külső, továbbá egy hangulatos belső teraszon biztosítja mindenki számára kürtőskalács fogyasztásának élményét.

