Βουδαπέστη



ΒΟΥΔΑΠΕΣΤΗ

Η ΒΑΣΙΛΙΣΣΑ ΤΟΥ ΔΟΥΝΑΒΗ

<u>Γενικές Πληροφορίες</u>

Η Βουδαπέστη είναι η έβδομη μεγαλύτερη πόλη στην ευρωπαϊκή Ένωση και μια από τις εντυπωσιακότερες. Έχει περίπου 1,7 εκατομμύρια κατοίκους. Η Βουδαπέστη έγινε μια ενιαία πόλη που καταλαμβάνει και τις δύο όχθες του ποταμού Δούναβη, με τη συγχώνευση στις 17 Νοεμβρίου 1873 της Buda (Βούδα), Óbuda (Όμπουντα, παλαιά Βούδα) και Pest (Πέστη). Ούσα το κέντρο της Ουγγαρίας, είναι μια άψογη ευκαιρία για να ανακαλύψεις την κουλτούρα των Ούγγρων. Το κλίμα της πόλης είναι ωκεάνιο και το νόμισμα που χρησιμοποιείται στην Βουδαπέστη αλλά και σε όλη την Ουγγαρία είναι το φιορίνι.

<u>Αξιοθέατα</u>

1. **Βασιλικό Ανάκτορο Βούδας (Buda Castle)**
2. **Εθνική Πινακοθήκη της Ουγγαρίας (Hungarian National Gallery)**

{Τρίτη-Κυριακή (10:00-18:00). Δευτέρες κλειστά}

3. **Προμαχώνας των Ψαράδων (Fisherman's Bastion)**
4. **Εκκλησία του Ματθία (Matthias Church)**
5. **Μουσείο Στρατιωτικής Ιστορίας (Museum of Military History)**

{Μάρτιος-Οκτώβριος (10:00-18:00), Νοέμβριος-Φεβρουάριος (10:00- 16:00). Δευτέρες κλειστά}

6. **Λόφος Γκέλερτ (Gellért Hill)**
7. **Κοινοβούλιο (Hungarian Parliament Building)**

{Απρίλιος-Οκτώβριος(08:00-18:00), Νοέμβριος-Μάρτιος(08:00-16:00)}

8. **Καθεδρικός Ναός του Αγίου Στεφάνου (St. Stephen's Basilica)**

{Δευτέρα-Παρασκευή (09:00-17:00), Σάββατο 09:00-13:00, Κυριακή 13:00-17:00. Είσοδος ελεύθερη}

9. **Κεντρική Αγορά (Great Market Hall)**

10. **Κρατική Όπερα Ουγγαρίας (Hungarian State Opera House)**
11. **Παπούτσια στο Δούναβη (Shoes on the Danube Bank)**
12. **Μουσείο – Οίκος του Τρόμου (House of Terror)**
13. **Γέφυρα της Μαργαρίτας (Margaret Bridge) - Νησί της Μαργαρίτας (Margaret Island – Margitsziget)**
14. **Κρουαζιέρα στο Δούναβη**
15. **Γέφυρα των Αλυσίδων (Chain Bridge)**
16. **Γέφυρα της Ελευθερίας (Liberty Bridge)**
17. **Ιαματικά Λουτρά: Szechenyi, Gellert, Rudas και Veli Bej**
18. **Λεωφόρος Andrassy και η πλατεία Ηρώων**

{Τόσο η λεωφόρος Andrássy όσο και η πλατεία Ηρώων έχουν συμπεριληφθεί στη λίστα παγκόσμιας κληρονομιάς της UNESCO}

19. **Εβραϊκή Συνοικία (Εβραϊκό Μουσείο, Μνημείο Ολοκαυτώματος)**

{Νοέμβριος-Δεκέμβριος (Κυριακή-Πέμπτη: 10:00-16:00, Παρασκευή: 10:00-14:00), Μάρτιος-Απρίλιος & Οκτώβριος (Κυριακή-Πέμπτη: 10:00-18:00, Παρασκευή: 10:00-16:00), Μάιος-Σεπτέμβριος (Κυριακή-Πέμπτη: 10:00-20:00, Παρασκευή: 10:00-16:00). Σάββατο κλειστά}

20. **Κάστρο Vajdahunyad (Μουσείο Ουγγρικής Γεωργίας)**
21. **Ο σιδηρόδρομος των παιδιών**

{Για τους γονείς που ταξιδεύουν με παιδιά μια ακόμη ξεχωριστή πρόταση είναι ο Σιδηρόδρομος των Παιδιών. Βρίσκεται στους λόφους της Βούδας και το προσωπικό που τον λειτουργεί είναι όλοι… ανήλικοι! Υπό την επίβλεψη των μεγάλων τα παιδιά είναι υπεύθυνα για την έκδοση και τον έλεγχο των εισιτηρίων, την κυκλοφορία των συρμών κά. Το τρένο κάνει στάση σε διάφορα γνωστά σημεία της περιοχής. Η εμπειρία είναι σίγουρα ιδιαίτερη!}

22. **Βιβλιοθήκη Szado Ervin**

{Δευτέρα-Παρασκευή (10:00-20:00) & Σάββατο (10:00-16:00). Κυριακή κλειστά.}

<u>Γαστρονομία</u>

Η ουγγρική κουζίνα είναι ενδιαφέρουσα και θα βρείτε πάμπολλες επιλογές τόσο στις υπαίθριες αγορές που στήνονται από εποχή σε εποχή στο κέντρο της Βουδαπέστης, όσο και σε εστιατόρια, παμπ, μπιραρίες και wine bars.

1. Πιείτε μερικές γουλιές από… «αίμα ταύρου», ένα τοπικό κρασί με πολύ ιδιαίτερο όνομα!
2. Δοκιμάσετε τη νόστιμη, παραδοσιακή σούπα γκούλας (goulash). Για γλυκό επιλέξτε το κέικ dobos.
3. Αγοράσετε σαλάμι Ουγγαρίας και πάπρικα!

Με έντονες επιρροές από τα Βαλκάνια, τους Οθωμανούς αλλά και τους Γάλλους, η ντόπια κουζίνα φημίζεται για το **φουαγκρά** (μεγάλη εκτροφή χήνας), τη σούπα **γκουλάς,** την τηγανίτα **λάνγκος** με ξινή κρέμα γάλακτος, τα καπνιστά **λουκάνικα** Ντέμπρετσινερ καθώς και τα γλυκά **κορτός** που θυμίζουν τσουρέκι σε διάφορες γεύσεις. Πιο δημοφιλή κρεατικά είναι το **χοιρινό,** το **ελάφι** και το **βοδινό** πλην της χήνας φυσικά, σε ψάρια συναντώνται πιάτα με **κυπρίνο, πέρκα** και **πέστροφα.** Αξίζει να πιείτε μερικές γουλιές από… «αίμα ταύρου», ένα τοπικό κρασί με

πολύ ιδιαίτερο όνομα. Για γλυκό επιλέξτε το κέικ dobos.

Μην ξεχάσετε να αγοράσετε σαλάμι Ουγγαρίας και πάπρικα!

Ακολουθούν μερικές δοκιμασμένες και πολύ καλές γαστρονομικές προτάσεις:

1. A La Maison
2. Vintage Garden
3. Ruszwurm
4. Trofea
5. Menza
6. For Sale Pub
7. Vapiano
8. Szimpla Kert
9. Premier Cultcafe
10. Comme chez soi
11. Buddha-Bar

1. **Burger Market** (Μοντέρνο εστιατόριο με μακαρονάδες και burger με πολύ καλή αναλογία ποιότητας/τιμής)
2. **Bevarosi Disznotoros** (Παραδοσιακά ουγγρικά πιάτα που θα ξετρελάνουν τους κρεατοφάγους –και όχι μόνο-)
3. **Gastland Bisztro Kiraly** (Παραδοσιακά μαγειρευτά κατσαρόλας από την Ουγγαρία)
4. **Hard Rock Café Budapest** (Κλασσική αμερικάνικη κουζίνα. Προσεγμένα πιάτα, άψογο σέρβις)

Kürtőskalács

Τα ***Kürtőskalács*** είναι ένα πολύ δημοφιλές γλυκό το οποίο θα βρείτε σε όλες τις υπαίθριες αγορές. Είναι κομμάτια γλυκιάς ζύμης, τα οποία τυλίγονται γύρω από ένα κύλινδρο και ψήνονται στα κάρβουνα. Καθόλη την διάρκεια του ψησίματος περιχύνονται με βούτυρο. Με το ψήσιμο γίνονται υπέροχα τραγανά και η ζάχαρη καραμελώνει. Μπορείτε να τα βρείτε με διάφορες επικαλύψεις όπως κανέλα, καρύδα ή σκόνη κακάο, αλλά αυτά με την κανέλα είναι τα καλύτερα!

Lángos

Τα ***Lángos*** είναι Ουγγαρέζικα σπεσιαλιτέ! Είναι τηγανητή ζύμη, στο μέγεθος μεγάλης πίτσας, Είναι φαγητό που το συναντάς παντού στον δρόμο. Το σερβίρουν συνήθως με sour cream, βούτυρο σκόρδου, τυρί και χοιρινό.

Gulyás

Οι περισσότεροι το ξέρουν ως "***γκούλας***" και είναι η πιο γνωστή σούπα στον κόσμο. Περιέχει κομμάτια χοιρινό, πατάτες, λαχανικά, μπόλικη πάπρικα και μπαχαρικά. Πρόκειται για το απόλυτο χειμωνιάτικο (και όχι μόνο) φαγητό.

Palacsinta

Πρόκειται για την ουγγαρέζικη εκδοχή της κρέπας. Είναι ελαφρώς πιο παχιές από τις γαλλικές και αυτόματα πιο ανθεκτικές σε κάθε λογής πλούσια γέμιση. Οι πιο δημοφιλής εκδοχές της είναι η Hortobágyi, γεμιστή με κιμά και τηγανητά κρεμμύδια, περιχυμένη με σάλτσα sour cream-πάπρικα και η Gundel, γεμιστή με ψιλοκομμένα καρύδια, σταφίδες και ρούμι και περιχυμένη με σάλτσα μαύρης σοκολάτας.

Dobostorte

Τούρτα με πέντε στρώσεις αφράτου παντεσπάνι, γεμιστή με κρέμα σοκολάτας και καραμέλας και καλυμμένη γύρω με ψιλοκομμένους ξηρούς καρπούς. Η ***Dobostorte*** είναι αυθεντικό γλυκό της Ουγγαρίας, το οποίο θα βρείτε σε όλα τα ζαχαροπλαστεία της χώρας.

Töltött Káposzta

Μεγάλα φύλλα λάχανου, γεμιστά με κρέας και ρύζι, τα οποία μαγειρεύονται με sour cream. Μοιάζει πολύ με τους δικούς μας λαχανοντολμάδες, μόνο που μερικές φορές το λάχανο είναι τουρσί.

Meggyleves

Το ***Meggyleves*** είναι μια παγωμένη, γλυκιά σούπα από βύσσινα, ζάχαρη και sour cream. Μην βιαστείτε να νομίσετε ότι πρόκειται για επιδόρπιο, διότι αυτή η σούπα ανήκει στην κατηγορία ορεκτικά.

Paprikás Csirke

Το δεύτερο πιο δημοφιλές φαγητό της Ουγγαρίας είναι το ***Κοτόπουλο Παπρικάζ***. Κοτόπουλο μπούτι, μαγειρεμένο στην κατσαρόλα σε μια κρεμώδη σάλτσα πάπρικας, σερβίρετε με χειροποίητα ζυμαρικά (Nokedli) και sour cream.

Kifli

Ψωμάκι σε σχήμα κρουασάν, που πέρα από το σχήμα του δεν του μοιάζει σε τίποτε άλλο, καθώς είναι ψωμάκι με παραδοσιακή ζύμη. Τρώγεται σκέτο ή σε σάντουιτς με τυρί, αλλαντικά και πιπεριές.

Pogácsa

Μικρά μπισκοτοειδή ψωμάκια σε διάφορες αλμυρές και γλυκιές γεύσεις. Από όλα όσα δοκίμασα στον τοπικό φούρνο τα ***Pogácsa*** ήταν τα αγαπημένα μου.

Túrógombóc

Τα ***Túrógombóc*** είναι μπάλες από Ουγγαρέζικο τυρί túró στο οποίο έχουν προσθέσει ζάχαρη. Αυτές οι μπάλες βράζονται και στην συνέχεια καλύπτονται με βουτυράτα τρίμματα ψωμιού και σερβίρονται με γλυκιά σάλτσα sour-cream. Όταν είναι ζεστά είναι πολύ νόστιμα.

Lecsó

Ποικιλία λαχανικών μαγειρεμένα στην κατσαρόλα με μπόλικη πάπρικα, μοιάζει με το δικό μας τουρλού λαχανικών). Συνήθως περιλαμβάνει και λουκάνικο.

CAFÉ STORES

Cafe Ruszwurm

Το ***Cafe Ruszwurm*** άνοιξε τις πόρτες του το 1827 και είναι ένα από τα παλαιότερα ζαχαροπλαστεία της Βουδαπέστης. Βρίσκεται πολύ κοντά (2 λεπτά περπάτημα) από την Εκκλησία του Αγίου Ματθαίου (Matthias Church) και τον Πύργο του Ψαρά (Fisherman's Bastion) και είναι γεμάτο από λαχταριστά γλυκά. Αξίζει να δοκιμάστε την Dobos Torte και το Ruszwurm Cream Cake, σήμα κατατεθέν τους. Πρόκειται για ένα απίστευτα αφράτο κέικ γεμιστό με κρέμα βανίλια και πασπαλισμένο με ζάχαρη άχνη.

Gerbeaud

Στην καρδιά της Βουδαπέστης, βρίσκεται το ιστορικό ***Gerbeaud***, ένα από τα μεγαλύτερα και πιο παραδοσιακά café της πόλης. Ιδρύθηκε το 1858 αλλά επεκτάθηκε από Emile Gerbeaud, έναν Ελβετό ζαχαροπλάστη, όταν το αγόρασε το 1884. Είναι ένα από τα μεγαλύτερα café στην Ευρώπη, καθώς μπορεί να φιλοξενήσει 330 άτομα.

Lotz Terem Café (γνωστό και ως Book Café)

Το ***Lotz Terem Café*** βρίσκεται στον δεύτερο όροφο του παλαιού πολυκαταστήματος Paris, το οποίο σήμερα στεγάζει το Βιβλιοπωλείο Alexandra. Μπαίνοντας σε αυτό το μοντέρνο βιβλιοπωλείο και ανεβαίνοντας στον δεύτερο όροφο με τις κυλιόμενες σκάλες, δεν θα πιστεύετε στα μάτια σας. Το café είναι διακοσμημένο με πανέμορφους πολυελαίους και εντυπωσιακές τοιχογραφίες του Károly Lotz (τα έργα του διακοσμούν και τους χώρους του Κοινοβουλίου). Το εσωτερικό μοιάζει με παλάτι και δίνει στον επισκέπτη την αίσθηση ότι βρίσκεται σε μια από τις αριστοκρατικές κατοικίες της Λεωφόρου Andrássy.

New York Café

Το ***New York Café*** είναι ένα από τα πιο ιστορικά καφέ της Ευρώπης. Στις αρχές του 20ου αιώνα ήταν το πιο όμορφο καφέ της πόλης, σημείο συνάντησης των συγγραφέων και των εκδοτών. Βρίσκεται στο ισόγειο του πολυτελούς ξενοδοχείου Boscolo (πρώην New York Palace) και ουσιαστικά όλοι οι σπουδαίοι διανοούμενοι της εποχής πέρασαν κάποια στιγμή από εκεί για να ανταλλάξουν τα νέα τους. Μετά τον 2ο Παγκόσμιο Πόλεμο, το διάσημο καφέ έπεσε σε παρακμή και μετατράπηκε σε κατάστημα αθλητικών ειδών. Το καφέ άνοιξε ξανά το 1954, με το όνομα Hungária, αλλά ήταν το 2006 όταν ανακαινίσθηκε και αποκαταστάθηκε η παλαιά του αίγλη.

RESTAURANT

Comme Chez Soi

Το ***Comme Chez Soi*** είναι ένα μικρό ιταλικό εστιατόριο και αυτή την στιγμή είναι το καλύτερο εστιατόριο της Βουδαπέστης. Το φαγητό είναι νοστιμότατο και το service απίστευτα εξυπηρετικό. Προσφέρουν δωρεάν ορεκτικά και σαμπάνια με την παραγγελία του φαγητού. Σαν να μην φτάνει αυτό, κατά την αποχώρηση των πελατών, προσφέρουν και μικρά κουτάκια με βελγικά σοκολατάκια. Το μόνο μειονέκτημα είναι ότι πρόκειται για πολύ μικρό εστιατόριο, στο οποίο θα δυσκολευτείται να βρείτε τραπέζι εάν δεν κάνετε προηγουμένως κράτηση.

Cantine

Το εστιατόριο Cantine (Kantin) στην λεωφόρο Andrássy, προσφέρει σε ένα περιβάλλον bistro ουγγαρέζικα πιάτα μαγειρεμένα μοντέρνα. Με μια πρώτη ματιά, θα το θεωρήσετε ακριβό και θα το προσπεράσετε. Μεγάλο λάθος. Προσφέρει fixed-price menu τριών πιάτων, τα οποία πιάτα μπορείτε να επιλέξετε εσείς και να συνθέσετε το δικό σας menu. Για ορεκτικό μπορείτε να επιλέξετε μεταξύ της σούπας Gulyás ή μιας ποικιλίας τριών ορεκτικών επιλογής σας. Υπάρχουν επτά διαφορετικά κυρίως πιάτα καθώς και μεγάλη ποικιλία σε γλυκά.

Χρήσιμες πληροφορίες

Γλώσσα: Ουγγρικά

Ίδρυση: 17 Νοεμβρίου 1873

Έκταση: 52.514 Εκτάριο

Υψόμετρο: 102 μ.

Διαφορά ώρας: -1

Νόμισμα: Φράγκο Ουγγαρίας (HUF). 1 ευρώ = 290 φιορίνια περίπου. Αλλαγή νομισμάτων γίνεται στις τράπεζες, ανταλλακτήρια συναλλάγματος και στις ρεσεψιόν των ξενοδοχείων.

Επίσημα έγγραφα: Για να ταξιδέψετε στην Ουγγαρία θα χρειαστείτε έγκυρο διαβατήριο ή νέου τύπου αφού ως κάτοικο της Ε.Ε. δεν χρειάζεστε βίζα.

Πρεσβείες: Ουγγρική Πρεσβεία στην Αθήνα, Διεύθυνση: Καρνεάδου 25-29, τηλ. 210 7256800, Ελληνική Πρεσβεία στη Βουδαπέστη, Διεύθυνση: Szegfu U. 3, τηλ. 0036 1 413 2610.

ΣΧΕΤΙΚΕΣ ΕΚΔΡΟΜΕΣ



Μήλος

Περισσότερα Μήλος



Πάρος

Περισσότερα Πάρος



Ζάκυνθος

Περισσότερα Ζάκυνθος



Βουκουρέστι

Περισσότερα Βουκουρέστι



Βιέννη

Περισσότερα Βιέννη



Άμστερνταμ

Περισσότερα Άμστερνταμ