

## Lifestyle



# GHID DE VACANȚĂ CAPITAL.RO: Tot ce trebuie să știi ca turist în Ungaria

Autor: **Otilia Cristea**

Publicat: 25 Septembrie 2009

Românii cunosc Ungaria mai degrabă ca fiind un subiect care iscă nesfârșite controverse, ca țară de tranzit spre destinații de vacanță mai îndepărtate ori ca escapadă de shopping pentru ardeleni și bănățeni. Puțini o știu însă ca pe o destinație de vacanță în sine. Deși nu are ieșire la mare și nici un relief prea spectaculos, vecina noastră de la Vest este o țară care are multe de oferit din punct de vedere turistic, iar ungurii fac o treabă foarte bună în promovarea țării lor, cu care România împarte atâta istorie. Ghidul de vacanță capital.ro te va ajuta să descoperi



**Ungaria ca un loc ideal pentru un concediu reușit.**

Când ajungi în Ungaria, prima impresie poate fi că ungurii sunt cu câțiva pași înaintea noastră aproape pe toate planurile: de la drumurile care sunt într-o stare mult mai bună, până la serviciile turistice de o calitate superioară. Vecinii noștri au pus la dispoziția turiștilor români și portalul lor de turism în limba română ([hungarytourism.ro](http://hungarytourism.ro)), pe lângă multe alte site-uri turistice care sunt transcrise și în domeniul .ro, semn că ungurii mizează pe atragerea turiștilor din România.

### Un singur zbor low-cost din Târgu Mureș

Pentru a ajunge în Ungaria, românii au mai multe variante de transport. Cea mai puțin accesibilă este avionul, pentru că, în afară de cursa Wizz Air pe ruta Târgu Mureș - Budapesta (cu tarife pornind de la 60 de lei), nu există niciun zbor low-cost care să lege țara noastră de Ungaria.

Dacă te ții de buzunarele poți lua cursa București - Budapesta, operată de TAROM împreună cu Malev, compania aeriană națională a Ungariei, dar prețurile pornesc de la aproximativ 600 de lei. Malev mai operează zboruri directe spre Budapesta din Cluj-Napoca, Iași, Timișoara și Târgu Mureș, prețurile билетelor fiind de la 70 de euro în sus.



**Cu trenul din mai toate marile orașe țări**

O alternativă mai la îndemână este trenul, care are conexiuni cu Ungaria din majoritatea marilor orașe ale României. Bucureștenii pot ajunge cu trenul în Budapesta în 13-14 ore, au la dispoziție trei curse pe zi spre capitala Ungariei, prețul unui bilet dus-întors fiind de 316 lei. Alte prețuri estimative pentru cursele spre Budapesta ar fi din Brașov - 260 lei, din Arad - 123 lei sau din Târgu Mureș - 230 lei. De asemenea, numeroase companii de transport au curse cu autocarul spre

Ungaria, iar biletele costă în jur de 300 de lei pe ruta București - Budapesta ori 100-130 de lei cu plecări din orașe mai apropiate, precum Cluj-Napoca sau Arad.



### Vigneta, obligatorie pe autostrăzi

Mașina este însă varianta pe care o aleg cei mai mulți turiști care se îndreaptă spre Ungaria. Dacă alegi să te urci la volan, trebuie să ții cont că ai nevoie de vigneta ([matrica](#)) dacă vrei să circuli pe autostrăzi și în niciun caz să nu te bazezi pe norocul că nu vei fi prins, pentru că vignetele sunt controlate automat printr-un sistem de supraveghere video care citește numerele de înmatriculare, iar astfel, dacă nu ai vigneta, te poți trezi cu amendă fără ca măcar să știi. Drumurile cu semnul M0, care sunt porțiunile de autostradă din jurul orașelor, sunt singurele M-uri pe care nu ai nevoie de vigneta.



O „matrica” pentru 4 zile, perioada minimă în cazul mașinilor mici, costă 1.170 de forinți maghiari (în jur de 4,3 euro), iar pentru 10 zile prețul este 2.550 (aproape 9,5 euro). Acestea pot fi achiziționate și online, de pe site-ul [motorway.hu](http://motorway.hu).

Un alt aspect important este că ungurii au zero toleranță pentru conducerea sub influența alcoolului. Chiar dacă este vorba de cantități mici, riști să fii arestat. Nu este permisă folosirea aparatelor anti-radar, ci doar a detectoarelor de radar.



### Complicat cu conversia forinților

La calculul banilor îți va fi cel mai greu, pentru că 100 de forinți maghiari înseamnă 1,55 de lei, iar un euro valorează aproape 270 de forinți. O mare parte dintre comercianții unguri primesc euro și, aproape de graniță, sunt mulți care primesc chiar și lei, însă fii atent la ce curs îți cumpără leii sau valuta. „Váltó” este cuvântul pe care trebuie să-l cauți dacă vrei să schimbi bani.

De asemenea, acordă o atenție sporită la restul pe care îl primești, pentru ca unii comercianți, în special unii șoferii de taxi, obișnuiesc să strecoare la rest monede românești ieșite din uz care se aseamănă cu banii ungurești. Obiceiul de a lăsa bacșiș este foarte împământenit în Ungaria și un pic diferit în localuri: nu lăsa „atenția” pe masă, spune-i direct ospătarului cât plătești, suma rotundă.



„Nem tudom...”

Limba maghiară, de origine fino-ugrică, este o limbă atipică regiunii și nu se aseamănă cu niciuna dintre limbile vorbite de vecinii Ungariei, distincție care a reprezentat în 1100 de ani atât un motiv de mândrie pentru unguri, cât și un obstacol.

După finlandeză, limbă care face parte din aceeași grupă și cu care pare să se asemene puțin, maghiara este o limbă foarte greu de învățat și le pune piedici serioase vizitatorilor la vorbit, înțeles și la pronunție. Românii însă sunt ceva mai familiarizați cu această limbă, datorită proximității și a comunității maghiare din țara noastră.



**Gazde bune**

Dar chiar dacă nu ai reușit să reții decât „igen” („da”) și „nem” („nu”), nu trebuie să-ți faci prea multe griji, pentru că ungurii sunt vorbitori de limbi stăine, mai ales în zonele turistice. Te mai poate ajuta și limba germană, vorbită de mulți maghiari și chiar și rusa, în unele zone. Aproape de granița cu România, unde și meniurile în anumite localuri sunt în limba română, vei întâlni foarte mulți unguri care îți vor vorbi românește.

Ungurii sunt foarte primitivi, iar calitatea serviciilor turistice o depășesc pe cea de la noi. În ciuda aversității istorice dintre România și Ungaria, turiștii români nu sunt tratați deloc cu ranchiună în această țară, ba dimpotrivă.



**Budapesta, „Mireasa Dunării”**

Budapesta este de obicei un oraș de tranzit pentru turiștii români care se îndreaptă spre alte țări și unii includ și capitala ungară în itinerariul ei, însă merită să-i acorzi Budapestei mai mult de câteva ore. Împărțit în Buda și Pesta de Dunăre, a reușit de-a lungul timpului să dobândească diverse nume metaforice, precum Parisul de Est, Mireasa Dunării sau Perla Dunării.

Orașul este renumit pentru bogăția culturală, dar și pentru izvoarele sale termale, cele mai cunoscute fiind Băile Szechenyi. Mai este și o destinație perfectă de shopping. Are un sistem de transport în comun foarte bine pus la punct, iar la orientare nu vei avea mari probleme, pentru că în împărțirea făcută deja de Dunăre îți ușurează cu mult excursia. Amatorii de senzații tari nu trebuie să rateze parcul de distracții Budapesti Vidapark.



### De la oraș de tranzit, la destinație de vacanță

Trebuie neapărat să admiri podurile peste Dunăre din Budapesta, mai ales Podul cu lanțuri (Széchenyi Lánchíd). Atât ziua, cât și noaptea, când acestea sunt luminate, peisajul este extraordinar. Un loc perfect de relaxare este Insula Margareta de pe Dunăre, cu parcurile ei imense.

Ca atracții turistice, nu rata în Budapesta Palatul Regal (Királyi palota), Bastionul Pescarilor, Biserica „Sf. Matias”, Piața Eroilor, Biserica „Sf. Ștefan”, Marea Sinagogă, Vaci Utca, centru vechi al Budei, cu străduțele lui pietruite, Castelul Vajdahunyad, Muzeul de Artă Aplicată, parcul cu statui comuniste. Încearcă o baie termală, pentru că orașul este renumit în domeniu. Prețurile din Budapesta sunt aproximativ la nivelul celor din București. Pentru cei interesați, capitala maghiară se poate lăuda cu o viață de noapte foarte activă.



### Excursii de o zi

La 30 de kilometri de capitală găsești orașul Gödöllő, care poate fi o excursie de o zi în vacanța ta în Budapesta. Aici se află Castelul în stil baroc care era reședința de vară a împăratului Francisc Iosif și a Reginei Sissi.

Debrecen este al doilea oraș ca mărime din Ungaria și găzduiește cea mai mare Biserică Protestantă a țării. Este și cel mai potrivit loc de pornire pentru explorarea regiunii de câmpie Puszta.



### Aquapark și spa la Hajduszoboszlo

La 22 de kilometri de Debrecen se află stațiunea [Hajduszoboszlo](#), unul dintre locurile preferate de ardeleni pentru escapade de weekend, care îi ademenește pe turiști vara cu parcul său acvatic de distracții.

Szeged este cel mai însorit oraș al Ungariei, perioada cea mai bună pentru o vizită aici fiind vara, dată fiind reputația sa ca oraș al festivalurilor în aer liber.

O altă distracție de weekend pentru românii din vestul țării este o excursie la Gyula, un orașel situat tot în apropiere frontierei, vizitat în special pentru băile termale ale Ștrandului Băilor Cetății. Altă atracție în Gyula este castelul construit în stil gotic din cărămidă, care datează din secolul XV.



**Festivalul Castraveților, cu iz românesc**

La 10 minute de granița cu țara noastră se află satul Micherechi, localitate care este principalul furnizor de castraveți de pe piața ungară. Dar mai deosebit la acest mic sat este faptul că aici locuiesc români, care formează populația majoritară în proporție de circa 80%. Festivalul Castraveților se organizează aici în fiecare an.

Unul dintre marile puncte turistice din Ungaria este Lacul Balaton, care este cel mai mare lac de apă dulce din Europa Centrală, iar în apropierea lui este și Lacul Hévíz, al doilea cel mai mare lac termal din lume, o ideală destinație de spa.

### **O bucătărie imperială**

Editorul site-ului [cevabun.ro](http://cevabun.ro), Emanuel Ciocu, ne-a făcut o descriere detaliată a bucătăriei ungare, pentru a știi ce trebuie neapărat să guști odată ce te-ai așezat la masă.

Bucătăria ungurească face parte din culturile culinare esențiale ale Europei și chiar ale lumii. Complexă,



inventivă, rustică și rafinată, clasică și totodată modernă, bucătăria maghiară ocupă un capitol important în istoria culturii culinare. Parte a imperiului culinar Austro-Ungar, bucătăria maghiară s-a extins și în statele vecine unde a influențat bucătăriile locale și s-a lăsat influențată la rândul ei.

Așa se face că ardelenii care vizitează Ungaria regăsesc în multe feluri de mâncare originea bucătăriei de acasă. Gulașurile, papricașurile, găluștele, papanășii fierți și prăjiturile sunt cunoscute tuturor regiunilor care au făcut parte din imperiul Austro-Ungar.

Gusturile specifice bucătăriei maghiare – boiaua de ardei în diverse varietăți de aromă și gust, ceapa și usturoiul, untura de porc, coriandrul și chimenul, hreanul, semințele de mac și vișinele – îi dau un caracter unitar fără să-i reducă diversitatea. Doar bucătăria franceză mai fosesește atât de variate tipuri de carne în mod echilibrat. Porcul și vita, puiul, gâsca și rața, vânatul și peștele se regăsesc în mod egal în marea varietate a acestei bucătării.



### **Brandurile bucătăriei maghiare**

Boiaua de ardei, paprika, dă culoare și vitalitate felurilor de mâncare ungurești. Simbol național, paprika definește brandurile bucătăriei maghiare. Paprikas-ul, tocănița de carne, în special de pasăre, își trage numele chiar de aici, cel mai bun paprikas fiind cel cu paprika de Szeged.

Gulașul, tocănița de vită la ceaun (bográcsgulyás) sau supa (gulyásleves), mâncarea etalon a Ungariei, ar fi de neconceput fără paprika și chimen.

La fel ciorbele de pește, servite clocotite la masă, și care poartă numele locului de unde a fost pescuit peștele, din Tisa (Tiszai halászlé) sau din Dunăre.

Dacă adăugăm la paprikasuri și gulașuri și câteva găluște mici, nokedli, avem imaginea generică a tradiționalelor feluri ungurești. A ne opri însă aici ar însemna să cedăm în fața clișeeilor.

### **„Mic” dejunurile ungurești**

Micul dejun unguresc nu e deloc mic. E mare și divers. În fapt, se poate vorbi chiar de două mic dejunuri. Unul clasic, de zi cu zi, bogat în tartine cu pâine prăjită (bundáskenyér), cu unt și brânzeturi (încercați crema de brânză körözött), pateuri din ficat (májkrém sau kenőmájas) de porc sau găscă, cârnați (kolbász)- în special Virsli cu muștar. Totul completat cu cornuri (kifli) și ștrudeluri.

Mai există, însă, și un mic dejun mai sofisticat, întâlnit în hoteluri și restaurante, specific meselor tradiționale în familie. Villásreggeli (micul dejun cu furculiță, mot-a-mot), se compune din omlete, ouă fierte umplute, fripturi reci, foie gras, caviar, salate de legume și fructe, compoturi.

### **A trăi pentru a mânca**

Prânzul este cea mai importantă masă a zilei în cultura maghiară. Bogat în aperitive, urmate de supe



consistente, feluri principale din carne însoțite de salate și încheiate cu deserturi generoase.

Supele ungurești (leves) sunt consistente și sunt servite în mare stil. În mod tradițional, întâlnit și acum în restaurante, supele se servesc fierbinți în bolul de servire nu în farfurie, un bol conținând un supliment generos de cel puțin încă o porție. Alături de supa gulaș (gulyásleves) și cea de pește (halászlé) încercați supele clare de pui și vită (húsleves) cu legume și tăieței (csipetke). Cu adevărat unice în bucătăria maghiară sunt supele de chimen (köménymagleves) și cele reci, de vișine (Hideg meggyleves). Mai merită încercată supa de vin de inspirație austriacă (Borleves) și ciorba de fasole Jókai bableves (care poartă numele scriitorului Jókai Mór).

Felurile de mâncare principale merg de la clasice tocănițe la modernele fripturi și combinații haute cuisine. E aproape imposibil de făcut o listă exhaustivă cu felurile de mâncare tradiționale ungurești. Încercați Borjúpörkölt (tocăniță de vitel)

și Töltöttkáposzta (varză umplută, variantă locală a sarmalelor), Pörkölt (tocănița din carne de porc), Székelygulyás (tocăniță de carne cu varză), Paprikás krumpli (tocăniță de cartofi cu cârnați) și Lecsó (o tocană de legume).



**Bun și dulce**

Patiseria și cofetăria maghiară rămân un mare și generos capitol, axat pe rețete tradiționale dar în permanență deschis la nou. Restaurantele marilor hoteluri, în special cele budapestane, au dat numele unor deserturi ungurești fundamentale. Gundel Palacsinta, clătite umplute cu nuci și ciocolată, flambate, sunt doar un exemplu în acest sens.

Format din multiple straturi umplute cu o cremă de cacao și cu un top crocant din caramel, tortul Dobos, denumit după numele inventatorului său Jozsef C. Dobos, și-a extins celebritatea mult dincolo de granițele Ungariei.

Dacă vizitați Ungaria, gustați un ștrudel fierbinte, umplut cu brânză dulce și stafide, mere, vișine, nuci sau mac. În fapt merită a fi gustate toate deserturile ungurești cu mac, ingredient extrem de iubit în patiseria



locală. Cozonacii de Paște și Crăciun, Bejgli (cunoscuți în Ardeal sub forma fonetică de baigli), umpluți cu nucă sau mac, dulci și sfărâmicioși sunt nelipsiți de sărbători. Kürtöskalács, a cărui tradiție a fost păstrată și în Secuimea românească, este un alt „dulce” iubit în Ungaria. Mai gustați Lekváros tekeres (ruladă umplută cu gem), Esterhazy Torte (care poartă numele prințului Esterhazy), Sutemeny Rigo Jancsi (prăjitură cu ciocolată numită după un țigan violonist), și multe altele pe care cu siguranță le vei descoperi singur.



**Tărie de caracter**

Băuturile maghiare oscilează de la distilate din fructe la vinuri, de la lichoruri la biteruri și fac parte din procesul complex și complet al artei mâncatului.

Palinka, rachiul unguresc, a cărui paternitate nu e pe deplin lămurită și lasă loc orgoliilor naționaliste româno-maghiare, are cu siguranță în Ungaria un plus de diversitate. Palinka din cireșe sau cea din piersici, cu aroma lor inconfundabilă, transformă alcoolul tare într-o băutură rafinată. Vinurile ungurești, dintre care cele mai cunoscute sunt cele de Tokaj,

recunoscute ca vinuri desert produse din struguri copți până la stafidire, merită a fi gustate la fața



locului.

Dar vinurile ungherești, produse în 22 de regiuni specifice, nu se reduc la cele de Tokaj. Egri Bikavér (sânge de taur) urmează Tokaj-ul ca popularitate.

Unicum, un biter (alcool fermentat cu plante aromatice) de tradiție în Ungaria, se bea rece, proaspăt scos de la congelator, pentru a stimula sucurile gastrice după o consistentă masă ungherească.