

Budapešť k nakousnutí



Kulinární sláva Maďarska se šíří světem oprávněně. Pokud jste tam jezdili jen k Balatonu v rámci socialistické dovolené, je načase „ukousnout“ si z této země víc. Neuděláte chybu, pokud nejdřív „ochutnáte“ Budapešť, kde se chutě koncentrují.

TEXT LENKA POŽÁROVÁ, WWW.ZAPALENA-KUCHARKA.CZ
FOTO LENKA POŽÁROVÁ A PROFIMEDIA

Až otevřou adventní stánky, těšte se na svařák.



Čerstvý sýr „prošpikovaný“ červenou cibulí

Do Budapešti se vydejte v zimě, kdy je sychravé a vlezlé počasí. To přestanete vnímat, jakmile se necháte rozmazlovat místními dobrotami a horkými lázněmi.



Palice zapleteného česneku patří k místnímu koloritu.

Chcete-li poznat místní chutě i lidi, zamiřte rovnou na trh. Těch je v Budapešti hned několik, ale tím největším, nejhezčím a taky turisty nejnavštěvovanějším je Vásárcsarnok. Kryté tržiště připomíná svou architekturou i velikostí spíš nádražní halu. Má otevřeno ve všední dny od 6 do 18 hodin a v sobotu od 6 do 15 hodin. Stánky tu přetékají nabídkou spletených palic česneku, feferonkových náhrdelníků, mleté papriky, výborného hrudkového tvarohu i místních luštěnin. Lávkové jsou i místní neobvyklé sýry. Ze stropů stánků visí čabajky, paprikové salámy, pod nimi se kupí hory škvarků a v „chladáčích“ si hoví husí játra. Ta jsou světlá s krémovou konzistencí a Maďarsko je jejich největším světovým vývozcem. Nepřeberná je ovšem i nabídka místní zeleniny a ovoce. Perlou tržiště je štrúdlův stánek (jeden z rohových stánků v hlavní střední uličce). Můžete se nejprve za sklem dívat na výrobu tažených štrúdlů a pak si pochutnat na tom nejlepší (často ještě teplém) kousku vašeho života. Do štrúdlů se tu totiž nedávají jen jablka... K mým favoritům patřily tyto náplně: makovo-dýňová, višňová a švestkovo-višňová. Rozhodně si nenechte ujít ani další dvě patra tržiště. V suterénu vás možná nepřekvapí ryby a zvěřina, ale barevná nabídka nakládané zeleniny za vidění určitě stojí. Už jste

někdy ochutnali malé naložené melounky (dinnye)? V prvním patře si můžete dát něco dobrého na zub, ale nesmí vám vadit plastový příbor ani hodování na stojáka.

„Nemtudom“

Dalším trhem je Fény utcai piac, který najdete hned za nákupním centrem Mammut na náměstí Moszkva. Architektonicky není zajímavý ani za mák, ale jeho výhodou je, že tu nezavádíte o turistu a užijete si trh spolu s místními. Od některé z prodávajících babiček si můžete koupit domácí med nebo „lekvár“, tedy domácí marmeládu. Upovídá-nou babičku při nákupu hustého akátového medu zastavilo až mé „nemtudom“ (nerozumím). K dostání tu je i tříkilový kameninový hrnec plný povidel (szilva lekvár). Když jsem s manželem u jiného stánku kupovala pytel husích škvarků (zaúkolovala nás spousta kamarádů), vzbudili jsme pozornost u jedné Maďarky. Velmi chabou angličtinou prokládanou maďarštinou nám začala popisovat své oblíbené recepty se škvarky. U dalšího stánku jsem jen valila oči na tvarohový sýr hustě „prošpikovaný“ červenou cibulkou. Ochutnávám i budapešťskou pomazánku, které tu říkají kőrözött a kterou dělají ze směsi tvarohu a brynz. Jí na pohled podobný je i sajtos krém (sýrový krém). Obdivovat

nebo zakoupit tu můžete i obří pětikilový bílý maďarský chleba.

Lečo a lecsó

Červená paprika sladká (mletá bez semínek) i pálivá (mletá se semínky), feferonky, kozí rohy, světlá zelená paprika ostrá jako žiletka... V Maďarsku existují spousty druhů paprik a ty vytvářejí v jídle exploze chutí. Jedním z paprikových jídel je i lečo, které jsem jako malá nesnášela. Nevzhledná směs s cary vajíček ve mně spolehlivě budila nevolnost. Jenže ochutnat lecsó v pompézní kavárně New York bylo trochu jiné kafe. Chutně vyhlížející směs papriky, cibule a rajčat spolu s kousky opečených vajíček a klobásy vypadala v rudém kastrolku lákavě. A ta chuť! Od místního šéfkuchaře jsem se pak nechala poučit o jeho správné přípravě. Dozvěděla jsem se, že zeleninová směs se nejdřív připraví samostatně v hrnci. Pak se jednotlivé porce opečou na pánvi s trochou oleje, kam se nalije i rozkvedlané vajíčko. Vše se opéká, takže v leču jsou pak kousky vaječné omelety. Mňam!

U stánků i v restauraci

V Budapešti je spousta míst, kam lze zajít na jídlo. Můžete dobře pojišť na stojáka u stánku, v pulzující místní restauraci, v nob-

lesním podniku nebo v historickém hostinci na okraji města. Ale hezky popořádku. U stánku v prvním patře tržnice Vásárscarnok jsem z velké nabídky ochutnala koložvárské zelí, což je rýže zapečená s vrstvou paprikového zelí, masa a zakysané smetany. Zakousnout se tu můžete i do velkých langošů (lángos), které si místní vychutnávají potřeně zakysanou smetanou a bohatě posypané nastrouhaným sýrem. Pokud se připraví dobře, nejsou ani moc mastné. Navštívili jsme i restauraci Gundel. V dávných dobách sice platila za místní kulinární vrchol, ale bohužel usnula na vavřínech. Pravda, můžete v ní pořád ochutnat slavnou Gundel palačinku v originále, která je plněná směsí ořechů, smetany a rumu a politá čokoládou, k jejím hostům však patří hlavně turisté,

Tipy, které se vám mohou hodit:

- **Autobusem si vyjeďte na hradní vrch, kde se pokochejte Rybářskou baštou, výhledem na parlament, Matyášovým kostelem s barevnou střechou a hradem.**

- **Vyřádit se můžete i v některých z deseti termálních lázní, které jsou chloubou města a památkou na jeho turecké obléhání. Např. www.gellertbath.com.**

- **V Budapešti je i významná židovská čtvrť se synagogou, kde můžete běžně potkat ortodoxní židy na ulici. Je tu i košer cukrárna Fröhlich (otevřena pondělí až čtvrtek od 9 do 20 hod., v pátek od 7.30 do 16 hod.).**

- **V době adventu jsem objevila na náměstí Vörösmarty tér vánoční trh, kde prodávali obrovské trdlo (namotané těsto opékané s cukrem). Jedná se o maďarskou specialitu, která doputovala i k nám.**

- **Ubytování jsme vyzkoušeli v hotýlku Gerlóczy s centrální a přitom klidnou polohou. Pokojů je v něm jen pár, takže si vůbec nepřipadáte jako v hotelu. Stropy jsou vysoké přes čtyři metry, mistrně točité schodiště je zakončeno barevnou skleněnou střechou a v koupelně vás čekají mosazné kohoutky. www.gerloczy.hu**

- **Budapešť oplývá mnoha levnými pavlačovými hotýlky. Jeden takový, vzniklý přebudováním obřího bytu, jsme vyzkoušeli. Karoly central (Károly körút 3/a). www.karolycentral.com**

kterí si libují v portýroví u dveří, v nutnosti mít na sobě sako a ve stříbrných poklopech na jídlo, které před vámi obsluha synchronně odklopí. Restaurace Menza je naopak oblíbená hlavně u místních mladých lidí (díky svému designu i moderní maďarské kuchyni). A nadchla i nás! Kedlubna plněná čerstvým ovčím sýrem v koprové omáčce mě vynesla přímo do oblak. Výborný byl i telecí paprikáš s obří přílohou v podobě drobných vaječných noček, které tvarem připomínají halušky. Extravagantní byl tvarohový štrúdl s citronovou kúrou. Vycházející budapeštskou hvězdou je pak restaurace Onyx, ve které nepřestanete nad chutěmi, kombinacemi i vzhledem jídel žasnout. Zatímco večer si můžete vychutnat tříhodinový koncert v podobě pěťichodového či sedmichodového menu, oběd se nese v rychlém duchu a mezi polednem a půl třetí tu nabízejí cenově výhodná menička. Ochutnat zde můžete například dortík z husích jater s marmeládou ze zelených ořechů a vinnou omáčkou, plátky červené řepy plněné konfitovanou kachnou nebo zmrzlinu z pečeného jablíčka s marcipánem.

Paprikový čardáš

Na pravá lidová a levná maďarská jídla v ryzí podobě se však chodí do csárdy. Tak se říká starobylým hostincům, které najdete mimo města. Na kraji Budapešti je Megyeri csárda s více než třiřádkovou historií, kam se dvacetiminutová zajižka z centra rozhodně vyplatí. Stěny uvnitř jsou ozdobené malovanými talíři a z kachlových kamen sálá teplo. Pro nastartování dobrého trávení jsme si dali kořalku s medem (mézes pálinku). Než jsem se stačila rozkoukat, už přede mnou ležela hortobágyi palacsinta, což je tenká palačinka plněná mletým vepřovým masem a zapečená v paprikovo-smetanové omáčce. Pak následovala kapří polévka halászlé, která předčila i mé velké očekávání. V silném rybím vývaru, jenž se při přípravě nesmí míchat, samozřejmě nechyběla paprika a kusy rybiho masa i hrudky jiker. Přikusovat jsme k tomu mohli bílý maďarský chleba a kroužky papriky, která páčila jako čert. Následoval rybí paprikáš, což byly kousky masa ze sumce s žampiony v paprikové omáčce pokapané smetanou s lehkými tvarohovo-koprovými knedlíčky. Pokud do Megyeri csardy přijdete na večeri, bude váš zážitek dvojnásobný, neboť tam hraje skvělá cikánská kapela. A budete-li mít štěstí, uvidíte, jak se tančí ohnivý čardáš.

Pod sladkou palbou cukráren

Na každém kroku budou na vaše chuťové pohárky útočit sladké vnady, kterým se vy-

platí podlehnout. Málokdo ví, že v Budapešti vznikly na základě vlivu tureckých nájedníků kavárny mnohem dříve než ve Vídni či v Paříži. Klenotem je kavárna Gerbeaud (čtěte žerbo), která je vyhlášená po celé Evropě. Ve slavném podniku, založeném v roce 1858, můžete ochutnat vyhlášené místní dezerty. Vybrat můžete z klasických dortíků, jako jsou Eszterházy či Dobos, nebo se můžete pustit do objevování novátorských kombinací, jako je třeba citronovo-bazalková rolka plněná lesním ovocem či geniální čokoládový řez s křupavou vrstvou lískových oříšků (royal csoki). V létě si tu nenechte ujít zmrzlinu z tokajského vína! Při obhlídce Rybářské bašty na hradním vrchu doporučuji odskočit si do maličké kavárny Ruzswurm, kde se můžete oblažit třeba specialitou somlói galuska, což jsou kousky piškotového těsta zalité rumovým krémem s čokoládou, ořechy a šlehačkou. Pokud si chcete pochutnat na něčem, co je vyhlášené hlavně u místních, pak zavítejte do Cukrászdy Augustzt, která je hned za tržištěm na Fény utca 8. Umějí tu marcipánovo-čokoládové dortíky, židovské flódní (řezy s mákem, ořechy a jablíčky), úžasnou tvarohovou taštičku (túrós tásku) či neodolatelný ořechový řez (diós reszelt). Ochutnat můžete i kdoulové želé (birsalma sajt) a rozhodně si nenechte ujít ani slané pečivo v podobě malých pagáčků (pogácsa). Daubner cukrászda je dalším místem, kam proudí davy místních. Všele doporučuji ochutnat makovou baklavu a flódní, v němž cukráři nahradili typickou jablečnou vrstvu višněmi.

Mák a marcipán

Dvě slova, která se píší i vyslovují v maďarštině stejně jako v češtině. A v místních sladkostech prostě frčí! Marcipán najdete v bonbonech, dortech i zmrzlíně. Tu dostanete v létě třeba v obchůdku Szamos marcipan na Párizsi utca, kde mají i barevnou marcipánovou „plastelínu“. V předvánočním období vychutnejte mákos beigli, což je skvělý makový štrúdl, jenž se od toho „obyčejného“ liší jak těstem, tak i jiným způsobem rolování. Další vánoční specialitou je szalon cukor – fondánové bonbony balené do barevného papíru. Kaštanové pyré (gesztenyepüré) je maďarskou raritou. Prodává se v mražených kostkách obdobných našemu máslu v každém supermarketu a je ochucené vanilkou, cukrem a rumem. Jí se nastrouhané se šlehačkou a v kavárnách ho často dostanete protlačené mlynkem do dlouhých špaget. Rozhodně bez jeho ochutnání neodjíždějte! A pokud se stejně jako já divíte, ano, v Maďarsku rostou jedlé kaštiny i mandlovníky! Zkrátka a dobře – v Budapešti si na své přijde každý. Navíc je to kouzelné město, do kterého budete mít chuť se vracet.

Z Rybářské bašty se můžete pokochat krásným výhledem třeba na maďarský parlament.



Husí játra, husí škvarky, úžasná povidla, poctivý tvaroh, pětikilové pecny chleba, čabajky, tokajské víno, medová pálenka, skvělá rybí polévka, paprikové speciality i nejlepší tažené makové štrúdlý nebo marcipánová zmrzlina. To všechno je Budapešť!



Je libo pařený sýr z trhu?



Paprikové čabajky tu jsou doma.



Slavná pětivrstvá Dobostorta. Dát si ji můžete třeba v kavárně Gerbeaud, která je vyhlášená po celé Evropě.



Kavárna Gerbeaud je opravdovým kavárenským skvostem.