

TOP 10 ZAJÍMAVOSTÍ



těch, kteří přežili morovou epidemii. Na druhé straně náměstí směrem k Dísz tér stojí bílá dvoupodlažní barokní budova s vystupujícími rohovými balkony, která v letech 1710 až 1873 sloužila jako budínská radnice.

V široké přilehlé ulici **Szentháromság utca** (která propojuje čtyři rovnoběžné ulice podél Matyášova chrámu) si u domu číslo 7 všimněte valené klenby nad dveřmi do cukrárství **Ruszwurm** (www.ruszwurm.hu), jednoho z nejprestižnějších podniků svého druhu v Evropě. Bylo založeno v roce 1827 a dosud si drží výsadní postavení. Nic se zde nezměnilo: útulné vybavení ve stylu biedermeieru přežilo všechny zvraty posledních dvou století a místní dorty a zákusky jsou prostě neodolatelné.

RYBÁŘSKÁ BAŠTA

Hned za Matyášovým chrámem je ke zdi hradu přilepená budova s neobvyklým názvem **Rybářská bašta** ⑤ (Halászbástya). Na první pohled připomíná tato romantická směsice věžiček, teras a oblouků pohádkový hrad a mohla by být považována za středověké opevnění. Ve skutečnosti byla postavena na počátku 20. století. Její název je pravděpodobně upomínkou na rybáře, kteří zde v 18. století bránili opevnění. Pokud zatoužíte po procházce po hradbách, musíte zaplatit



vedle zoo nabízí své služby vyhlášená restaurace Gundel (viz str. 110), legenda maďarského kulinářství.

V této části parku najdete rovněž lázně Széchenyi (Széchenyi Gyógyfürdő; www.szechenyibath.hu; denně 6.00–22.00), jeden z největších léčebných lázeňských komplexů v Evropě s možností celoročního koupání ve venkovním bazénu, v krásném prostředí a při konstantní teplotě vody 27 °C. Jasné žlutá neobarokní budova s řadou zelených kupolí byla otevřena v roce 1881. V bazénu obklopeném slonovinou obkládanými zdmi a sochařskou výzdobou postávají po prsa v teplé vodě ve skupinkách muži zahalení párou a soustředí se na svou šachovou hru (šachovnice na malých molech zasahujících do vody jsou pevnou součástí bazénu).



Šachová partie v lázních Széchenyi



VOLNÝ ČAS

LÁZNĚ A BAZÉNY

Nemusí vás trápit žádné zdravotní potíže, a přesto se můžete vydat do lázní. V Maďarsku patří wellness hotely a centra k významným lákadlům. V centrech se nabízí saunování a pára, terapie a relaxace, ošetření ve stylu New Age a alternativních přístupů, sportování a cvičení, gastronomické služby a ohromující množství zkrášlovacích a zdokonalovacích procedur. Někde se provádějí i dentistické a kosmetické chirurgické zákroky. Kosmetické salony a wellness centra najdete dokonce i v nákupních centrech: odejít můžete jako nový člověk – detoxikovaný, skvěle vypadající a na duchu povznesený.

V Maďarsku vyvěrá asi 1300 termálních pramenů, z toho je asi 300 využíváno pro lázeňství – přibližně 130 v Budapešti. Země má takové množství termální vody, že ji využívá k vytápění. Parní lázně mají tradici už z dob Římanů. Osmané zase zakládali turecké lázně, z nichž některé jsou v provozu dodnes.

Každé lázně nabízejí minerální vodu, u některých je prokázán léčebný účinek. Pomáhají na bolavé klouby, bolesti způsobené zraněním, neuralgií, dnou či revmatismem, ale přínosem mohou být i pro lidi trpící kožními obtížemi nebo gynekologickými problémy. Jedna voda je vhodná ke koupelím, jiná k pití. Ta může tišit zažívací poruchy a zlepšovat metabolismus. Relaxační procedury uvolňují stres.

Zdravotní centra podléhají důkladné kontrole. Na podzim roku 2003 vydalo Ministerstvo hospodářství a dopravy vyhlášku týkající se wellness hotelů stanovující normy, které musí být dodržovány. Informace o schválených centrech a procedurách vám poskytnou turistická informační centra (viz str. 129). Na



STRAVOVÁNÍ

Maďarská kuchyně má za sebou dlouhou historii. Nomádští Maďaři tradičně připravovali své pokrmy v kotli na otevřeném ohni a stopy vaření v jednom hrnci jsou dodnes patrné v hutných polévkách a jídlech se zelím, které i v současnosti najeznete na mnoha jídelních lístcích. V 17. století se do země dostala paprika. Podle některých ji přinesli Slované nebo Turci, podle jiných pochází z Ameriky. Paprika je relativně jemné koření. Pozor, neplést s pálivým chilli! Maďarská jídla se připravují na vepřovém nebo husím sádle, díky čemuž mají hustější konzistenci a bohatší chuť, než na jakou jsme většinou zvyklí. Pokud jsou pro vás porce v restauracích příliš velké,

dejte si polévku a místo hlavního chodu jen teplý předkrm. V některých podnicích si můžete objednat poloviční porce.

Budapešť nebývala právě proslulá svou kuchyní, ale věci se mění. V současnosti tu pracují kuchaři specializovaní na různé styly, kteří dávají tradičním pokrmům nádech 21. století, takže jsou pro dnešní strávníky mnohem lákavější.





Užitečné nápisy:

Vchod/Východ
Tlačte/Táhněte
Otevřeno/Zavřeno
Volno/Obsazeno

Bejárat/Kijárat
Húzni/Tolni
Nyitva/Zárva
Szabad/Foglalt

Orientace ve městě:

cesta	út
ulice	utca
náměstí	tér
bulvár	körút
most	híd
lékárna	gyógyszertár
pošta	posta
železniční stanice	pályaudvar
obchod	bolt/üzlet
obchodní dům	áruház

K

KOMENTOVANÉ PROHLÍDKY

V Budapešti máte řadu možností absolvovat prohlídky autobusem, nabízí je: **Cityrama** (tel.: 302 4382; www.cityrama.hu); **Budatours** (tel.: 374 7070; www.budatours.hu); **Program Centrum** (tel.: 317 7767; www.programcentrum.hu) a **IBUSZ** (tel.: 485 2750; www.ibusz.hu). Vybrat si lze i výlety do Dunajského ohybu, pusty a k jezeru Balaton s tematickým zaměřením (wellness, historie, výtvarné umění, folklór a další).

Společnosti **Mahart Passnave** (tel.: 484 4013; www.mahartpassnave.hu) a **Legenda KFT** (tel.: 317 2203; www.legendakft.hu) organizují