

Opas Budapestin ruokamatkailuun

Jenni Parviainen



Tekijä(t) Jenni Parviainen	
Koulutusohjelma Matkailun koulutusohjelma	
Raportin/Opinnäytetyön nimi Opas Budapestin ruokamatkailuun	Sivu- ja liitesivumäärä 23 + 24
<p>Tämän produktiivisen opinnäytetyön tarkoituksena oli luoda kompakti ja informatiivinen ruokamatkailuopas Budapestiin, Unkarin pääkaupunkiin, ja esitellä kaupungin ravintola tarjontaa. Oppaan idea syntyi kirjoittajan omakohtaisista kokemuksista vaihto-oppilas ajalta Unkarista. Opas on kohdistettu moderneille humanisteille.</p> <p>Työn teoriaosuudessa selvitetään matkustusmotiveja, työntö- ja vetovoimatekijöitä sekä avataan erilaisia matkailijatyypologioita. Teoria osuudessa määritellään myös ruokamatkailu ja mitä tämä termi käsittää. Termien avaamisen lisäksi teoria osuudessa tutustaan Budapestiin kohteena sekä käsitellään Unkarin ruokakulttuuria ja tutustutaan maan ruokamatkailua tarjontaan.</p> <p>Produktiosuudella tarkoitetaan itse matkaopasta johon on koottu kompaktisti tietoa Unkarin ruokakulttuurista sekä ja Budapestista ja listattu erilaisia Budapestin ravintola mahdollisuuksia. Ruokamatkailuun liittyvän oppaan tieto pohjautuu teoria osuuden lisäksi kirjallisiin ja sähköisiin lähteisiin sekä kirjoittajan omakohtaisiin kokemuksiin sekä havainnointiin.</p>	
Asiasanat Ruokamatkailu, Budapest, matkaopas, matkailu, ruoka	

Sisällys

1	Johdanto	1
2	Ruokamatkailu	2
2.1	Matkustusmotiivi	2
2.2	Matkailijatyypologia	4
2.3	Ruokamatkailun määritelmiä	6
3	Budapest.....	9
3.1	Unkarin historia	9
3.2	Budapest matkakohteena.....	11
3.3	Unkarin matkailuvetovoima	14
3.4	Saavutettavuus.....	16
4	Ruokamatkailu ja Unkari.....	17
4.1	Ruokamatkailu Unkarissa.....	17
4.2	Unkarilainen ruokakulttuuri.....	18
5	Produktin eteneminen.....	20
	Lähteet	22
	Liitteet.....	25
	Liite 1. Opas	25

1 Johdanto

Tämän opinnäytetyön tavoitteena on luoda kompakti ja informatiivinen ruokamatkailuopas Budapestiin, Unkarin pääkaupunkiin. Oppaan tavoitteena on esitellä Budapestin ravintola tarjontaa sekä Unkarilaista ruokakulttuuria. Budapestin runsaasta ravintola tarjonnasta lounas- tai illallispaikan valitseminen saattaa olla matkailijalle haastavaa. Oppaan tavoitteena on jaotella selkeästi eroteltavat ravintola kategoriat joista matkailijan on helppo valita jo valmiiksi erinomaisiksi todetuista vaihtoehdoista itsellensä sopivin. Opas keskittyy kaupungissa tapahtuvaan urbaaniin ruokamatkailuun ja se on suunnattu moderneille humanisteille ja kulinaarisia kokemuksia etsiville ihmisille.

Opinnäytetyölle ei ole toimeksiantajaa vaan idea opinnäytetyöhön syntyi kirjoittajan omien kokemusten pohjalta, viiden kuukauden vaihto-oppilas ajalta, sekä kiinnostuksesta Unkarilaista kulttuuria sekä Budapestiä kohtaan.

Opinnäytetyö jakautuu teoria- ja produktiosuuteen. Teoriaosuudessa käsitellään oppaalle merkittäviä käsitteitä kuten ruokamatkailua ja modernia humanistia matkailijana. Teoriaosuudessa avataan myös Unkaria ja Budapestia matkakohteena sekä keskitytään maan ruokamatkailu tarjontaan sekä ruokakulttuuriin.

Produktiosuudella tarkoitetaan itse matkaopasta ja sen informatiivista sisältöä, joka pohjautuu opinnäytetyön teoriaosuuteen ja kirjallisiin sekä sähköisiin lähteisiin. Kirjoittajan omakohtaisilla havainnoilla ja kokemuksilla on myös suuri painoarvo oppaan sisältöä tarkastellessa sillä kyseessä on ensikäden tietoa sekä kokemuksia.

2 Ruokamatkailu

Tässä luvussa käsitellään ruokamatkailua. Ensin kerrotaan matkustusmotiveista, avataan matkailijatypologiaa sekä modernin humanistin käsitettä ja viimeisenä esitellään ruokamatkailua yleisellä tasolla.

2.1 Matkustusmotiivi

Turismissa ja matkailussa on aina ainakin kaksi pysyvää elementtiä: matkustaminen kohteeseen ja kohteessa oleminen sekä siellä tapahtuvat aktiviteetit. Kaikenlaiseen turismiin liittyy matkustaminen, mutta kaikki matkustaminen ei ole aina välttämättä turismia. (Page 2009, 17.)

UNWTO:n vuoden 2012 määritelmän mukaan matkailu (tourism) on matkustamista, jossa ihmiset matkustavat normaalin elinpiirinsä ulkopuolelle olevaan paikkaan ja oleskelevat siellä yhtäjaksoisesti korkeintaan yhden vuoden ajan vapaa-ajan vieton, työmatkan tai muun syyn takia. (Verhelä 2016, 19.)

Matkustamisen tarve perustuu usein vahvasti ihmisen vaihtelunhaluun esimerkiksi arkiruutiineista, ilmastosta tai kulttuurista. Matkailuun liittyy aina työntö- sekä vetovoima tekijät. Matkailijan lähtöalue eli normaali elinympäristö on paikka joka luo työntövoiman eli tarpeen matkustaa ja se saa matkailijan liikkeelle pois omasta jokapäiväisestä elinympäristöstään. Työntövoima muodostuu esimerkiksi demograafisista tekijöistä, motivaatiotekijöistä, kulttuurillisista ja sosiaalisista tekijöistä sekä matkailijan omista tiedoista matkailumarkkinoista. Demografisia tekijöitä ovat muun muassa ikä, sukupuoli, siviilisäätty, uskonto, ammatti, koulutustaso sekä tulostaso. (Verhelä 2016, 20; Vuoristo 2002, 29.)

Vetovoimatekijät perustuvat siihen mitä kohteella on tarjota matkailijalle. Vetovoimatekijät voivat olla jokaiselle matkailijalle erilaisia ja yksilöllisiä. Matkailija haluaa päästää tyydyttämään halunsa ja tarpeensa matkustuskohteessa ja tästä muodostuvat erilaiset vetovoimatekijät. Matkakohteilla on usein erilaisia ja toisistaan poikkeavia vetovoimatekijöitä. Ilmasto on suuri tekijä ja vaikuttaja, sillä osa matkailijoista hakee aurinkoa ja lämpöä kun taas osa haluaa nähdä lunta ja kokea talviurheilulajeja. Myös erilaiset tapahtumat voivat olla vetovoimatekijöitä kuten musiikki festivaalit tai urheilu tapahtumat kuten olympialaiset. Vetovoimatekijänä voi toimia erilainen eksoottinen kulttuuri, monipuolinen kohteen historia, harrastemahdollisuudet tai kohteen saavutettavuus. (Holloway & Humphreys 2012, 71.)

Motivaatiolla kuvataan ihmisen tavoitteellisen käyttäytymisen ohjaavien vaikuttimien kokonaisuutta. Motivaatiota tutkittaessa pyritään saamaan selville ja kuvaamaan miksi ihminen toimii jollakin tietyllä tavalla ja mitkä tarpeet ohjaavat hänen käyttäytymistensä. (Vuoristo 2002, 41.)

Matkustusmotivaatiota tarkastellessa viitataan usein Maslown inhimillisen motivaation teoriaan (1943) joka tunnetaan nimellä Maslown tarvehierarkia. Maslown teoria perustuu ajatukselle jonka mukaan ihmiset kykenevät nousemaan fyysiseltä materiaaliselta tasolta korkeammalle henkiseen tasolle, kun elämän jokapäiväiset välttämättömät tarpeet ovat tyydytetty. Tämän jälkeen ihmisen on mahdollista toteuttaa itseään korkeammalla tasolla tyydyttäen henkisiä tarpeitaan. Maslown perus ajatuksen mukaan alimpien tasojen tarpeet tulee olla tyydytettynä ennen kuin voidaan siirtyä seuraavalle tasolle. Tarvehierarkia on kuitenkin joustava ja ihminen saattaa jättää alemman tason tarpeet lähes kokonaan tyydyttämättä jos hän pyrkii itselleen tärkeään päämäärään. (Vuoristo 2002, 42; Otavan Opisto 2015.)

Maslown tarvehierarkiaa kuvataan ja havainnollistetaan pyramidina jotka asetetaan hierarkkiseen järjestykseen seuraavasti:

1. Fysiologiset tarpeet (nälkä, jano, lepo)
2. Turvallisuuden tunne
3. Yhteenkuuluvuuden tunne, liittymisen tarpeet
(rakkaus ja hyväksytyksi tuleminen)
4. Arvostuksen tarve
5. Itsensä toteuttamisen tarve
(Otavan Opisto 2015.)



Kuvio 1. Maslown tarvehierarkia. Mukailtu Holloway & Humphreys 2012 mukaisesti.

Matkustusmotiivit perustuvat usein matkailijan tiedostamattomiin sekä tiedostettuihin tarpeisiin. Tällaisia tarpeita ovat esimerkiksi levon ja rentoutumisen tarve, pako arjesta, ilmastolliset syyt, seikkailunhalu, työ, opiskelu sekä sukulaiset. Erilaiset matkustusmotiivit jaetaan ensisijaisiin eli primaarisiin motiiveihin jotka saavat ihmiset lähtemään sekä toissijaisiin eli sekundaarisiin motiiveihin jotka määrittelevät mihin matkustetaan, kenen kansa ja millä tavalla. Primaarisiin motiiveihin vaikuttaa näin edellä mainitut työntövoimatekijät kun taas sekundaarisiin motiiveihin vaikuttavat vetovoimatekijät. (Verhelä 2016, 20.)

McIntosh (1995) jakaa matkustusmotiivit neljään eri motivaatiokategoriaan: fyysisiin tekijöihin, kulttuurillisiin tekijöihin, ihmisten välisiin tekijöihin sekä status ja arvollisiin tekijöihin. Fyysiset tekijät sisältävät motivaatiotekijöitä joilla on yhteys kehoon ja mieleen. Motivaatiotekijöitä yhdistää aktiviteetit jotka lisäävät henkistä ja fyysistä hyvinvointia sekä vähentävät stressiä. Kulttuurillisina tekijöinä nähdään esimerkiksi halu nähdä ja kokea paikallista kulttuuria, tutustua paikalliseen kulttuuriin, uskontoon ja elämäntyyliin. Ihmisten välisiin tekijöihin lukeutuu halu tavata uusia ihmisiä, saada uusia kokemuksia sekä ylläpitää jo olemassa olevia ihmissuhteita. Toisaalta matkustaminen nähdään myös pakokeinona rutiineista ja jo olemassa olevista jokapäiväisistä ihmissuhteista. Status ja arvollisiin tekijöihin luetaan halu oppia uutta ja itsensä kehittäminen. Ihmistä motivoi myös halu saada tunnustusta, arvostusta ja huomiota muilta. (Holloway & Humphreys 2012, 72.)

Matkustusmotiivien tutkiminen, määrittäminen ja selvittäminen on kuitenkin haastavaa sillä usein ihmiset eivät tiedosta kaikkia tarpeitaan ja halujaan. Tutkimista hankaloittaa myös se että ihmiset eivät myöskään aina välttämättä halua paljastaa halujaan jotka motivoivat heitä. Suurin osa ihmisistä ei esimerkiksi halua myöntää valitsevansa tietyn tyylisiä matkakohteita osittain siksi että he haluavat tehdä vaikutuksen naapureihinsa ja työtovereihinsa ja tätä kautta saada arvostusta. (Holloway & Humphreys 2012, 69.)

2.2 Matkailijatypologia

Tilastokeskus (2017) määrittelee matkailijan henkilöksi joka yöpyy oman normaalin elinympäristönsä ulkopuolella matkakohteessa vähintään yhden yön joko maksullisessa tai maksuttomassa majoituksessa.

Matkailijoita voidaan kuvata ja havainnollistaa kovilla eli selkeästi mitattavilla ja määritettävillä tekijöillä sekä pehmeillä tekijöillä. Kovia tekijöitä ovat esimerkiksi demografiset tekijät eli ikä, sukupuoli, siviilisääty, uskonto, rotu ja muut vastaavat väestölliset tekijät. Sosioekonomisia tekijöitä ovat esimerkiksi koulutustaso, tulotaso ja siihen liittyen henkilön käytettävissä oleva rahan määrä, vapaa-ajan määrä sekä sosiaaliluokka. Maantieteelliset tekijät kuten asuinpaikka sekä harrastukset voidaan lukea myös koviksi tekijöiksi. Pehmeitä tekijöitä ja muuttujia ovat sosiaaliset ja psykologiset tekijät jotka voivat selittää matkailijan käyttäytymistä ja auttavat esittämään matkailijan tietynlaisena henkilönä. (Verhelä 2016, 25.)

Stanley Plog (1974) jakaa matkailijat kolmeen ryhmään psykosentrikoihin, allosentrikoihin ja näiden kahden välimuotoon eli mindsentrikoihin. Psykosentrikot matkailijat suosivat tuttuja matkakohteita joissa muutkin matkailijat käyvät. He suosivat valmismatkoja, passii-

vista lomailua, aurinkoa, rantaelämää sekä suuria hotelleja. Heidän suhteensa paikalliseen elämään on etäistä ja pinnallista. He eivät aktiivisesti itse pyri kanssakäymiseen paikallisen kulttuurin kanssa vaan valitsevat opastettuja retkiä ja kiertoaajeluja muidenkin suosiin kohteisiin. Psykosentrikon vastakohta on allosentrikko joka suosii koskemattomia kohteita, uusia yksilöllisiä kokemuksia ja retkiä, paikallisen kulttuurin kohtaamista ja sen tapoihin tutustumista. He haluavat tutustua paikallisiin ihmisiin ja jopa mahdollisesti osallistua näiden elämään. Näiden kahden tyyppin välille asettuu mindsentrikot joissa on ominaisuuksia molemmista ääripäistä. (Verhelä 2016, 25.)

Moderni humanisti on utelias seikkailija, joka arvostaa matkoillaan erilaisuuden löytämistä sekä aitouden kohtaamista. Modernille humanistille ei riitä pelkkä nähtävyyksien näkeminen tai kokeminen vaan hänelle on tärkeämpää ymmärtää niiden merkitys paikalliselle kulttuurille. Kulttuurin kokeminen ei tarkoita modernille humanistille ainoastaan museoissa käymistä ja nähtävyyksien katselemista. Hän haluaa kokea paikallista kulttuuria erilaisten elämäntapojen kohtaamisten kautta. Modernille humanistille on tärkeää oppia ja ymmärtää. (Matkailun edistämiskeskus 2012, 1.)

Modernit humanistit voidaan jakaa viiteen pääsegmenttiin joista tärkeimpinä pidetään tavallisia moderneja humanisteja, kulturelleja individualistimatkoilijoita sekä aktiivisia perhe-elämysmatkoilijoita. Tavallisia moderneja humanisteja kiinnostaa erilaiset luonnossa tapahtuvat aktiviteetit kuten vaellus, sienestys, marjastus, patikointi, pyöräily, Wild Life Watching sekä esittävä taide. Kulturelli individualistimatkoilija on kiinnostunut arkkitehtuurista, vapaa-ajan tapahtumista ja festivaaleista, ruokakulttuurista, valokuvauksesta, paikallisesta elämäntavasta ja perinteistä sekä designista. Aktiiviset perhe-elämysmatkoilijat suhtautuvat uteliaasti kaikkeen. He haluavat kokea kalastusta, laskettelua, melontaa, maastohiihtoa ja nähdä huvi- sekä teemapuistoja. (Verhelä 2016, 215.)

Viime vuosina on myös luotu täysin uusi termi kuvamaan henkilöitä jotka ovat suuri osa ruokamatkoilua eli foodiet. Foodie on holistisesti ruokaa rakastava henkilö joka arvostaa laadukkaita raaka-aineita, ruoanlaittoa, yhdessä syömistä, ruokakulttuuria ja kaikkia erilaisia ruokakokemuksia. Hän sisällyttää ruokaan liittyvät eri osa-alueet arkipäiväiseen elämänsä ja elämäntyylinsä. Tämä johtaa usein siihen että he matkustavat oman elinympäristönsä ulkopuolelle löytääkseen uusia autenttisia ruokakokemuksia. Vaikka jokainen matkoilija haluaakin syödä hyvää ruokaa hän ei silti ole välttämättä foodie sillä normaalille matkoilijalle ruokailu on loppujen lopuksi perustarpeiden tyydyttämistä kun taas foodie kokee ruoan ja siihen liittyvän toiminnan kohteen vetovoimatekijänä. (Getz, Robinson, Andersson & Vujicic 2014, 1.)

2.3 Ruokamatkailun määritelmiä

Usein ruokamatkailu integroidaan muihin matkailun osa-alueisiin eikä sitä pitkään aikaan tunnustettu omana matkailun osa-alueena. Ruokamatkailussa on koettu vaikeaksi määritellä milloin ja mistä ruokamatkailu alkaa ja mihin se loppuu, sillä syöminen kuuluu ihmisen perustarpeisiin ja jokainen harjoittaa sitä matkoillansa. (Stanley & Stanley 2015, 3.)

Ruokamatkailun historiasta puhuttaessa on vaikea määritellä milloin tämän matkailun osan kehitys otti harppauksen. Monien mielestä ruokamatkailu sai alkunsa viiniturismin kautta ja alkoi pikku hiljaa kehittyä omaksi matkailun muodoksi. Viime vuosikymmenien aikana ruokamatkailu on kehittynyt ja kasvanut huomasti. Ihmiset haluavat nykyään tietää mistä heidän ruokansa tulee sekä he haluavat löytää uusia eksoottisia ruokia ja valmistustapoja. (Stanley & Stanley 2015, 3.)

Ruokamatkailun suosiota on myös edesauttanut televisiossa pyörivät ruokaohjelmat jotka ovat tehneet ruuasta trendikästä, tietoisuus ruuan terveysvaikutuksista sekä geenimanipuloidun ruuan välttäminen sekä suurtuottajien boikotoiminen mikä on nostanut ihmisten kiinnostusta pientiloja ja –tuottajia kohtaan. (Stanley & Stanley 2015, 25.)

Ruokamatkailulle löytyy lukuisia erilaisia määritelmiä mutta useimmissa määritelmissä todetaan että ruuan tulisi olla matkailijalle yksi vetovoimatekijöistä eli ensi- tai toissijainen motivaatio kohteen valitsemisessa. Esimerkiksi World Food Travel Association (2017) määrittelee ruokamatkailun yksinkertaisimmillaan ”kaukana tai lähellä koetuksi ainutlaatuiseksi ja ikimuistoiseksi ruoka- tai juomiskokemukseksi”.

Ruokamatkailu voidaan myös määritellä kokemukseksi jossa matkailija toimii kuluttajana tai oppii arvostamaan ja ymmärtämään paikallista ruokatuotetta. Matkailija vierailee ruokatuottajan luona, ruokafestivaaleilla, ravintolassa tai erityisessä kohteessa johon liittyy vahvasti ruokailu tai ruuan ja juoman maistelu. Ruokamatkailija haluaa tietoisesti kohdata kohteen kulttuurin ruuan ja juoman kautta. (Everett 2016, 11.)

Ruokamatkailutuotteella tarkoitetaan sitä mitä matkailija saa lautaselleen syötäväksi, mutta ruokamatkailu itsessään käsittää kaikki vaiheet ennen ruuan päätymistä lautaselle. Ruokamatkailu voi olla ruokatapahtumia, ruoan raaka-aineiden hankintaa, ruoanvalmistus kurssi, ruoan historiaa, ruokatuliaisia, perinteisiin tutustumista ja monia muita elementtejä tai tapahtumia jotka tarjoavat matkailijalle kaikilla viidellä aistilla koettavan elämyksen tai nautinnon. (Verhelä 2016, 41.)

Ruoka- ja juomatarjonta voivat vaikuttaa vahvasti siihen kuinka matkailija kokee ja näkee matkakohteensa sekä minkälaisen mielikuvan ja mielipiteen hän siitä muodostaa. Monet kohteet ovat oivaltaneet että alueen ruoka- ja juomakulttuuri on mahdollista tuotteistaa ja se voi täten toimia yhtenä vetovoimatekijänä. (Getz ym. 2014, 1.)

Esimerkiksi Suomi on oivaltanut ruoan tärkeyden osana matkailuelämystä. Ruoka tulee liittää vahvasti paikallisiin tuottajiin, tarinoihin ja paikalliskulttuuriin jolloin se tuo mielenkiintoa kohteeseen ja vahvistaa sen profiilia. Tällöin ruoan merkitys matkailijalle on parhaimmillaan yksilöllisessä ja mielenpainuvassa kokemuksessa. (Visit Finland 2018.)

Suomen ensimmäinen ruokamatkailustrategia syntyi vuonna 2015 Haaga-Helia ammattikorkeakoulun koordinoimana ja Maa- ja metsätalousministeriön sekä Visit Finlandin rahoittamana. Strategian keskeisenä tavoitteena on määrittää yhteinen päämäärä ja roolitus ruokamatkailualan toimijoille joiden avulla saadaan lisättyä suomalaisia, houkuttelevia ja laadukkaita ruokamatkailun kärkituotteita kansainvälisille markkinoille. (Haaga-Helia ammattikorkeakoulu 2015, 2.)



Kuvio 2. Menestyvän ruokamatkailuyrityksen osa-alueet. (Haaga-Helia ammattikorkeakoulu 2015, 4.)

Vaikka kyseinen strategia on tehty Suomen ruokamatkailun markkinointia varten on siinä globaalisti yleistettäviä tekijöitä sekä näkökulmia ruokamatkailuyrittäjille. Ruokamatkailu-

strategialla tulisi määrittää kehittämisen päämäärä ja asettaa tavoitteet. Tämän jälkeen tulisi roolittaa ruokamatkailun toimijoita millä pyritään myös aktivoimaan kansallista verkostoa. Ruokamatkailua tulisi kehittää kärkituote vetoisesti jotta pystytään viestimään laajasti kyseisen kohteen ruokamatkailumahdollisuuksista ja luomaan vetovoimatekijöitä matkailijoille. (Haaga-Helia ammattikorkeakoulu 2015, 10.)

3 Budapest

Tässä kappaleessa tarkastellaan Unkaria ja Budapestia matkakohteena sekä tutustutaan kaupungin ja maan vetovoimatekijöihin sekä historiaan.

3.1 Unkarin historia

Historiansa puolesta Unkari ja Budapest ovat monimuotoisia ja mielenkiintoisia matkakohteita. Ensimmäisen kaupungin Budapestin alueelle ovat perustaneet keltit, mutta kelttien kulttuuri sai väistyä Rooman valtakunnan tieltä. Näistä ajoista on muistuttamassa Obudan kaupunginosassa sijaitseva Aquincum kaupungin rauniot. Roomalaisten jälkeen valtaan nousivat hunnit. Hunnien maine hallitsijoina oli merkittävä ja väitetäänkin että Unkarin englanninkielinen nimi "Hungar" viittaa juurikin hunneihin. (Lehtipuu 2014, 18.)

Vuonna 896 unkarilaiset saapuivat Budapestin alueelle. Satojen vuosien vaelluksen aikana unkarilaiset olivat muodostuneet omaksi kansakunnakseen ja saapuivat seitsemän heimon voimin Unkarin alueelle ja näistä heimoista neljä asettui asuttamaan Budapestia. Tästä tapahtumasta on muistuttamassa Budapestissa sankareiden aukio (Hösök tere) upeine patsaineen. (Lehtipuu 2014, 19.)

Arpad kuningashuoneen kuoltua sukupuuttoon ranskalaiset asettivat oman monarkiansa valtaan. Yli kahdensadan vuoden ajan Unkari nautti rauhallisesta ajasta kunnes turkkilaiset hyökkäsivät tuhoisasti Budapestiin. Unkari jaettiin kolmeen osaan ja Budapest jäi ottomaanien vallan alle. Turkkilaiset rakennuttivat kaupunkiin moskeijoita ja kylpylöitä, joista osa on vielä edelleenkin olemassa restauroituna. Turkkilaiset kukistettiin 1686 ja Itävalta sai Unkarin haltuunsa. (Lehtipuu 2014, 19.)

Itävalta oli mahtava ja vaikutusvaltainen keisarikunta jolle Budapest oli vain merkityksetön kaupunki. Unkarilaiset ja budapestiläiset eivät asemaansa helpolla sulattaneet ja pinnan alla kytikin kansannousu. Kossuth Lajosin johdolla 15.3.1848 tapahtui kansannousu ja tätä päivää juhliitaan edelleenkin Vallankumouksen päivänä. Kansannousu toi unkarilaisille lisää kansalaisyhteisyyksiä sekä pääkaupunki siirrettiin Pozsonysta Budapestiin. Vuonna 1867 kiista vallanjaosta sovittiin ja Itävalta-Unkarista tuli kaksoismonarkia. (Lehtipuu 2014, 21.)

Ensimmäiseen maailmansotaan Unkari osallistui keskusvaltojenpuolella. Tänä aikana Unkarissa tehtiin kaksi vallankumousta. Ensimmäisen maailmansodan aikana maa menetti 70 prosenttia alueistaan ja tämä on jättänyt syvän katkeruuden unkarilaisten mieleen.

Vaikka Unkari oli taistellut sodassa Saksan rinnalla niin vuonna 1944 Saksa miehitti Unkarin ja Budapestiin perustettiin lyhyeksi ajaksi ghetto, mikä on tänä päivänäkin hyvin suosittu alue turistien keskuudessa Budapestissa. (Lehtipuu 2014, 22.)

Toisen maailmansodan alkaessa Unkarin tavoitteena oli saada menetetyt maat takaisin, mutta toisin kävi. Sodan seurauksena Unkari menetti itsemääräämisoikeutensa ja kommunistit nousivat valtaan. Sodan jälkeiset kostotoimet alkoivat ja näkyivät pidätyksinä, väkivaltaisuuksina ja kuolemantuomioina. Unkarilaiset joutuivat maksamaan sotakorvauksia Neuvostoliitolle joka puolestaan ajoi kollektivisointia ja sosiaalista maailmanhegemoniaa. (Lehtipuu 2014, 22.)

Vuonna 1956 tapahtui lyhyt mutta verinen kansanousu kun unkarilaiset nousivat vastustamaan yksipuolista sanelupolitiikkaa sekä Neuvostovaltaa. Vastineeksi kansannousulle Neuvostoliitto lähetti panssarivaunut Budapestiin. Neuvostoliitto jyräsi kansan ja valtaan nostettiin Janos Kadar. Vaikka Unkari kuului edelleen rautaesiripun itäpuolelle sai kansa joitakin vapauksia ja sitä pidetään sen aikaisten sosialististen maiden vapaamielisimpänä maana. (Lehtipuu 2014, 22; Fallon 2012, 183.)

Unkarin edessä oli uusi vallankumous kun raja avattiin Itävaltaan. Idästä paettiin länteen ja lopulta eurooppalaiset valtiot pääsivät irtautumaan sosialistisesta järjestelmästä ja Neuvostoliiton otteesta kun koko kommunistinen Itä-Eurooppa koki poliittisen romahduksen. Tämän seurauksena Unkarin kansantasavallasta tuli Unkarin tasavalta. Neuvostoliiton hajottua Unkariin palautui demokratia ja Unkari aloitti pitkän jälleenrakentamisen diktatuurin aikakauden jälkeen. (Lehtipuu 2014, 23.)

Vuonna 1990 käytiin ensimmäiset vapaat vaalit sitten vuoden 1945 ja Demokraattinen foorumi sai vaalivoiton. Muutama vuosi myöhemmin Unkarista tuli EU:n ulkojäsen. Vuonna 1999 maaliskuussa kansäänestyksen perusteella Unkarista tuli NATO:n jäsen. Vuonna 2004 Unkarista tuli EU:n jäsen ja vuonna 2007 se liittyi Schengen-alueeseen. (Lehtipuu 2014, 24.)

Nykypäivänä Unkarin talouden tärkeimmät toimialat ovat teollisuus, tukku- ja vähittäiskauppa, kuljetus, majoitus- ja ravitsemustoiminta sekä julkinen hallinto ja maanpuolustus, koulutus-, terveys- ja sosiaalipalvelut. Unkarin tärkeimmät vientimaat ovat Saksa, Romania ja Slovakia ja tärkeimmät tuontimaat ovat Saksa, Kiina ja Itävalta. (Euroopan Unioni 2018.)

Viime vuosina Unkari on saanut rajua kritiikkiä EU:n petoksentorjuntavirastolta sillä tutkimuksissa on käynyt ilmi Unkarin olevan kärkimaissa Bulgarian ja Romanian kanssa EU-tukien väärinkäytöksissä. Hallituksen Fidesz puoluetta (Unkarin kansanliitto) ja istuvaa pääministeriä Viktor Orbania pidetään korruptoituneena ja heidän uskotaan hallitsevan maan keskuspankkia sekä valtamediaa. Vaikka virallisesti hallituksen korruptiota on hankala todistaa vahvana näyttönä tästä pidetään esimerkiksi sitä että yhtäkään korruptio syytettä ei ole mennyt läpi Fidesz- hallinnon aikana sen saatua vaalivoiton vuoden 2010 vaaleissa. (Kauppalehti 2016.)

3.2 Budapest matkakohteena

Itä-Euroopassa sijaitseva Budapest on sisämaavaltio Unkarin pääkaupunki. Kaupungin läpi virtaava Tonava jakaa sen kahteen osaan: läntiseen Budaan ja itäiseen Pestiin. Budan puolta hallitsevat vihreät kukkulat, linnavuorella sijaitseva kuninkaallinen palatsi, Kastajanlinnake sekä Gellértinvuori. Pestin puolen maamerkkeinä toimivat Unkarin parlamenttitalo sekä Pyhän Tapanin tuomiokirkko. (Lehtipuu 2014, 17.)

Budapest on erityisesti tunnettu arkkitehtuuristaan, kulttuuritapahtumista, museoista, vilkkaasta yöelämästä eritoten rauniopubeista sekä monipuolisesta kylpylätarjonnasta. Halvan hintatasonsa vuoksi Budapest on suosittu pidennetyn viikonlopun kohde josta löytyy jokaiselle jotakin. (Pieni Matkaopas, 2017.)

Budapest alueena on mahdollistaa hahmottaa ja jakaa monella eri tavalla. Tärkeimmän jaon tekee Tonava, joka jakaa kaupungin itäiseen Pestiin ja läntiseen Budaan josta voidaan vielä erotella vanha Obuda. Budapestin alue on myös jaettu roomalaisilla numeroilla ilmaistaviin piireihin (district). Piirejä on yhteensä 23. Ydinkeskustan piirien numerot ovat pienempiä kun taas esikaupunkialueet ovat saaneet isommat numerot itsellensä. Piirien numeroiden lisäksi kaupunginosilla on omat nimensä, mutta kaupungin osat ja piirit eivät osu kaikkialla yhteen kattaen saman alueen. (Budapest by locals 2018.)

Unkarissa ja Budapestissa vallitsee perinteinen manner ilmasto ja neljä vuoden aikaa, vaikkakaan talvisin lunta nähdään enää harvoin Budapestissa. Kesäkausi on Budapestissa huomattavasti pidempi kuin esimerkiksi Suomessa ja talvet ovat usein lyhyitä. Matkustusesonki onkin ilmastosta johtuen pitkä ja jokainen pystyy valitsemaan itsellensä mieluisan ajan. Sesongin voidaan nähdä alkavaksi jo maaliskuun lopulla ja kestävän jopa loka-kuun puoleen väliin saakka. Heinäkuussa ja elokuussa Budapest kokee usein lämpöaaltonsa jolloin kaupungissa voi olla jopa hieman tukalaa. Talvisesonki taas sijoittuu joulumarkkinoiden ympärille joulukuussa. (Pieni Matkaopas 2015.)

Unkarin yleinen turvallisuus tilanne on hyvä ja vakaa. Taskuvarkaita tulisi kuitenkin erityisesti varoa julkisissa liikennevälineissä sekä turistien suosimissa kohteissa ja nähtävyyksissä. Turisteihin kohdistuvat huijausyritykset tapahtuvat useimmiten takseissa ja joissakin ravintoloissa. Tästä syystä tulisikin turisin käyttää ainoastaan valtion virallisia taksiyhtiön takseja Fő tai City taksia. (Ulkoministeriö 2018.)

Kulttuuria kaipaaville Budapestilla on tarjota upeat puitteet esimerkiksi oopperalle, baletille sekä nykysirkukselle. Budapestin oopperataloa pidetään yhtenä kaupungin kauneimpana rakennuksena, ulkoa sekä sisältä. Unkarilaisten keskuudessa myös kansantanssit ja –musiikki ovat erittäin suosittuja ja näihin pääsekin helposti tutustumaan paikallisissa ravintoloissa ja baareissa. (Fallon 2012, 39.)

Hyvinvointia ja rentoutumista kaipaaville kaupungista löytyy lukuisia kylpylöitä joiden lämpimään mineraalivesi altaisiin turisti pääsee pulahtamaan. Budapestista löytyy 11 kylpylää ja niistä ehdottomasti suurin ja tunnetuin on kaupunginpuistossa sijaitseva Széchenyin kylpylä, jossa voi nähdä paikallisten herrojen pelaavan ulkoaltaiden reunalla shakkia. Budan puolella sijaitsee myös tunnettu Gellertin kylpylä saman nimisen hotellin yhteydessä Gellert vuoren kupeessa. Gellertin kylpylä on tunnettu upeasta puutarhastaan ja sisäpihan perältä voi jopa löytää suomalaisen saunan. Kaupungin kuuluisimmat turkkilaiset kylpylät ovat Rudas ja Kiraly. Suurempi ja suositumpi näistä kahdesta on Rudasin kylpylä joka noudattaa vielä erillisiä miesten-, naisten sekä sekavuoro päiviä. (Fallon 2012, 29.)

Unkarilaiseen taiteeseen pääsee tutustumaan lähemmin Budapestin suurimmassa museossa Unkarin kansallisgalleriassa joka tunnetaan paremmin Budan linnana. Kansallisgalleria esittelee 4 kerroksen verran unkarilaisen taideperinteen suurimpia ja kauneimpia teosia goottilaisesta kirkkotaiteesta sotien jälkeiseen moderniin taiteeseen. Synkempiin historian tapahtumiin pääsee tutustumaan Unkarin pääkadun varrella sijaitsevassa museossa nimeltä Kauhujen talo, House of Terror. Aikoinaan rakennuksessa pitivät päämajaa Unkarin natsipuolue sekä kommunistinen turvallisuusjärjestö. Kauhujen talo esittelee näiden kahden aikakauden diktatuurien aikaa käyttäen ääntä, haastatteluja sekä tilataideteoksia. Juutalaiseen kulttuuriin pääse tutustumaan maailman toiseksi suurimmassa synagogassa, Dohany kadun synagogassa, joka sijaitsee juutalaiskortteleissa seitsemännessä piirissä. (Fallon 2012, 10, 41; Lehtipuu 2014, 113.)

Illan hämärtyessä avautuvat Budapestille tyypilliset rauniopubit (ruinbars/ruinpubs) jotka ovat suuressa suosiossa ja nähtävyys itsessään. Rauniobaarit saivat alkunsa sosialistisen diktatuurin ja huonon markkinatalouden takia kun tyhjäksi jääneet talot etsivät omistajia ja

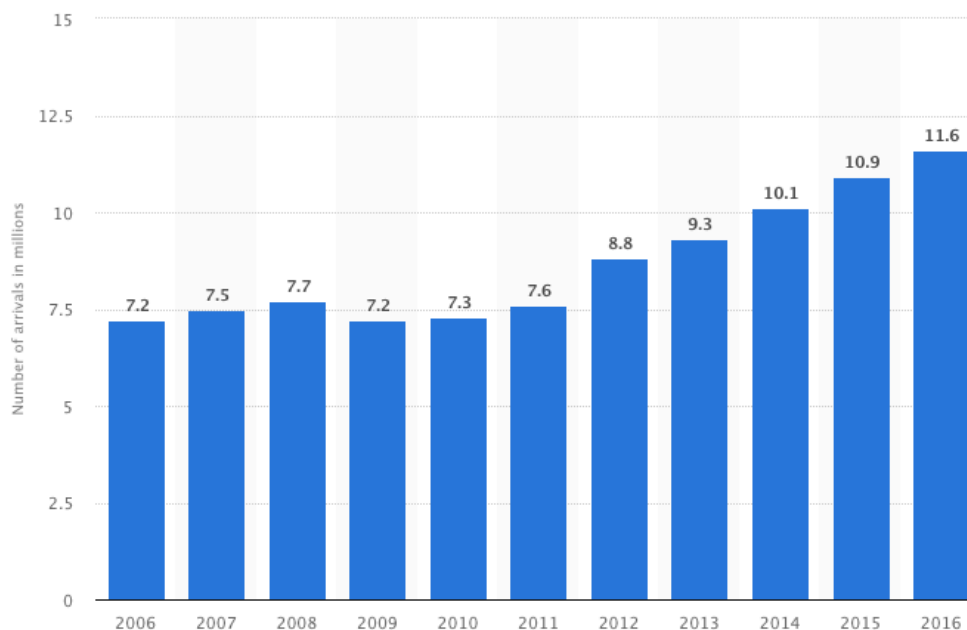
jossakin vaiheessa tyhjiin taloihin alkoi ilmaantumaan luvattomia baareja ja klubeja. Suosiota saadessaan ja liiketoiminnan kehittyessä liiketilat lunastettiin baaritoiminnalle ja nykyisin lähes kaikki baari sekä ravintola toiminta on laillista näissä entisissä hylätyissä rakennuksissa tai sisäpihoissa. Usein rauniopubit toimivat koko talossa ja niihin kuuluu unkarilaiselle arkkitehtuurille tyypillinen sisäpiha. Jokainen rauniopubi on yksilöllinen mutta usein niitä yhdistää karkeahko ulkomuoto ja värikäs monimuotoinen sisustus. Usein juotavan lisäksi rauniopubeista saa eri tasoista ruokaa pitsapaloista ala carte ruoka-annoksiin. Kuuluisin ja vanhin rauniopubi Szimpla Kert sijaitsee seitsemännessä piirissä Kazinczyn kadulla. Suurin osa rauniopubeista on keskittynyt seitsemännen piirin alueelle. (Lehtipuu 2014, 91; Ruinpubs.com 2018.)

Ravintola tarjontaa Budapestista löytyy jokaiseen hintahaarukkaan ja makuun. Yleisesti ottaen ruoan ja juoman hintataso ravintolassa on halvempaa kuin Suomessa sillä paikallinen palkkataso on huomattavasti alempi kuin esimerkiksi Pohjoismaissa. Viime vuosina unkarilainen ravintolakulttuuri ja Budapestin ravintola tarjonta ovat käyneet läpi suurta muutosta. Unkarilaista ruokaa on modernisoitu rankalla kädellä ja moderneja fuusiokeittäviä suosivia ravintoloita on avattu paljon. (Fallon 2012, 31.)

Suosituimpia unkarilaisia katuruokia ovat langos sekä kürtöskalács eli putkipulla. Langos on suolaine taikinalätty joka on uppoaistettu rasvassa ja sen päälle laitetaan tejföliä eli paikallista smetanaa sekä raastettua juustoa. Muina täytteinä saatetaan lisätä myös valkosipulia, kinkkua, paprikaa, sipulia tai makeanhimon iskiessä voi langosin nauttia makeana lisäten tejfölin päälle hilloa. Kürtöskalácseli eli putkipulla tunnetaan myös englantinkielisellä nimellään chimney cake. Kürtöskalácsia voisi verrata suomalaiseen tikkupullaan mutta tikun sijasta makea brioche tyylinen taikina kääritään suuremman muotin ympärille jolloin pullan keskelle jää ontto tila kun se poistetaan muotista. Kypsentämisen jälkeen pulla kieritellään usein sokerissa, kanelissa, kookoshiutaleissa, kaakaojauheessa tai edellä mainittujen yhdistelmässä. (Fallon 2012, 34.)

3.3 Unkarin matkailuvedovoima

Matkailu kuuluu Unkarin suurimpiin kasvaviin talouden aloihin. Vuonna 2015 Unkarin turismi kasvoi noin kymmenellä prosentilla. Vuonna 2006 saapuvien matkailijoiden yöpymisten määrä oli 7 200 000 ja kymmenessä vuodessa vuoteen 2016 mennessä määrä oli noussut 11 600 000 (kuva1). (Statista 2017; Kauppalehti 2016.)



Kuva 1. Saapuvien matkailijoiden yöpymisten määrä Unkarissa vuodesta 2006 vuoteen 2016. (Statista 2017.)

Unkarin suurimmat matkailuvedot ovat Budapest, terveyskylpylät ja wellness-matkailu, viini ja gastronomia, Balatonjärvi sekä erilaiset harrastemahdollisuudet. Unkarista löytyy viisi pää matkailualueita: Budapest ja sen ympäristö, Balaton-järvi, Pohjois-Unkari, Transdanubia eli Länsi-Unkari sekä Itä-Unkarin tasangot ja Tisza järven alue. (Hungarian Tourism Agency 2017.)

Budapest pidetään Euroopan kylpyläpääkaupunkina. Kaupungin alla on yli 1000 lähdettä, joista pulppuaa kuumaa mineraalivettä. Lähteet on tehokkaasti valjastettu kaupungin lukuisien sisä- ja ulkokylpylöiden sekä kylpylä- ja wellness- hotellien käyttöön. Kylpyläkulttuurilla on Unkarissa pitkät perinteet ja kahvilakulttuurin rinnalla sitä pidetään tärkeänä sosiaalisena tapahtumana. Budapestin rinnalla tärkein terveyskylpylä kohde on Länsi-Unkarissa sijaitseva Heviz-järvi. Järvi on Unkarin suurin luonnon mineraalivesilähde pinta-alaltaan 4,4 hehtaaria ja syvimmillään 38 metriä. Wellness- ja hyvinvointimatkailun lisäksi Unkari on myös yksi maailman johtavista lääketieteellisen matkailun kohdemaista koskien hammastieteellisiä toimenpiteitä. (Visit Hungary 2010; MtaHungary 2015.)

Unkarilla on pitkät perinteet viiniviljelyssä yli 2000 vuoden ajalta. 1960-luvulla Unkarissa keskityttiin enemmän laatuun kuin määrään mutta 2000-luvulla asiat ovat muuttuneet. Oppia on haettu ympäri maailmaa ja biodynaaminen viljely on noussut suosioon. Unkari on jaettu 22 luokiteltuun laatuviinialueeseen joista tunnetuimmat ovat Tokaj, Villany, Pecs, Soproni, Eger ja Balaton järven ympäristö. Tunnetuin näistä kaikista alueista on kuitenkin Tokaj, joka kuuluu jopa Unescon maailmanperintölistalle. Tokajin alueella tuotetaan nimensä mukaisesti makeaa Tokaji viiniä. Viini on tunnettu jalohomerypäleistään ja kautta aikojen sitä onkin kutsuttu kuninkaiden viiniksi. Tokaji viinit jaetaan makeutensa mukaan neljään eri luokkaan ja sokerin sekä makeuden määrää ilmaistaan puttoyneilla. Egerin alueelta tulee toinen Unkarin kuuluisista viineistä Egri Bikarev. Egri Bikarev, ”häränveri”, tunnettiin aikoinaan voimaa ja rohkeutta tuovana juomana kaupungin suojelijoille. Aikoinaan viini oli vahvaa, voimakasta ja väriltään erittäin tummaa viiniä, mutta nykyisin viinin valmistus menetelmää on modernisoitu ja muokattu hienostuneempaan suuntaan. Tietyistä tarkoin määritellyistä rypälelajikkeista tehty nykyinen Egri Bikarev on nimisuojuattu laatuviini. (Suomi-Unkari Seura 2017.)

Unkari on sisämaavaltio mutta vesistönä sillä on tarjota Keski-Euroopan suurin sisämaajärvi Balaton. Balaton sijaitsee Budapestista 100 kilometriä lounaaseen ja sinne pääsee pääkaupungista esimerkiksi junalla. Järvi on pitkä ja kapea ja pinta-alaltaan lähes 600 neliökilometriä sekä se on tunnettu kirkkaasta vedestä sekä purjehdus mahdollisuuksista. Balaton järven suosituimpia aktiviteetteja ovat purjehdus, kalastus, golf, ratsastus sekä metsästys. Historiaan ja kulttuuriin pääsee tutustumaan monissa Balatonin ympärillä olevissa kylissä ja muutamassa kaupungissa joista suosituimmat ovat Tihany, Keszthely ja Siofok. Balaton on myös Unkarilaisten keskuudessa erittäin suosittu ranta- ja lomakohte. (Hungarian Tourism Agency 2017.)

Unkari on myös tunnettu monipuolisista harrastemahdollisuuksistaan. Suosituimpia aktiviteetteja ovat kalastus, ratsastus, vaellus sekä golf. Suosituimmat kalastus kohteet ovat Balaton-järvi sekä Unkarin suurin tekojärvi Tisza-järvi, joka on pinta-alaltaan 127 neliökilometriä. Unkari tarjoaa koko maan kattavasti laadukkaita hevosurheilun mahdollisuuksia aloittelijoista ammattilaisiin. Hevosurheilua ja siihen liittyvä matkailua valvoo Hungarian Tourism Association. Suosituin ratsastus kohde on Itä-Unkarin tasanko alue. Joka vuoden syyskuussa myös Budapestin Sankareiden aukion valtaa yhden maan suurimmista hevosajoista joissa kilparadalla kunnioitetaan perinteitä ja kansankulttuuria. (Hungarian Tourism Agency 2017.)

Budapestissa on lähes viikoittain erilaisia marketteja ja festivaaleja, suklaa festivaaleista viinijuhliin. Suurimpina vetovoimatekijöinä toimivat kuitenkin suuret kulttuuritapahtumat

kuten seitsemän päivää kestävä Sziget musiikkifestivaali ja Formula 1 Grand Prix. Vuoden 2017 Sziget festivaaleilla vieraili lähes 450 000 ihmistä. Szigetin markkinointipäällikön Viktoria Vetön mukaan seitsemän päivän lipuista 80-85 % myytiin ulkomaisille turisteille. Puolestaan vuonna 2015 Budapestin Formula 1 Grand Prix kävijä määrä ylsi 186 000. (Daily News Hungary 2017; Budapest Business Journal 2015.)

3.4 Saavutettavuus

Unkarin tärkeimmät lentokentät kansainväliset lentokentät ovat Ferenc Lisztin lentokenttä Budapestissa sekä Debrecenin lentokenttä. Helsingistä Budapestiin pääsee suorilla lennoilla Finnairilla ja Norwegianilla alle kolmessa tunnissa. Lippujen hinnat vaihtelevat sesongin ja varaushetken ajankohdasta riippuen, mutta yleisesti ottaen keskimääräinen meno-paluuhinta Suomesta Budapestiin jää sadan ja kahdensadan euron välille. (Momondo 2017.)



Kuva 2. Unkarin kartta. (Lonely Planet 2018.)



Kuva 3. Euroopan kartta.(Wikipedia 2018.)

Budapest on tärkeä junaliikenteen keskus, ei vain Unkarille vaan koko Itä-Euroopalle. Budapestiin saapuu päivittäin junavuoroja muun muassa Itävallasta, Saksasta, Tšekiasta, Slovakiasta, Romaniasta, Sloveniasta ja Sveitsistä. Budapestissa on kolme rautatieasemaa: itäinen Keletin asema, läntinen Nyugatín asema sekä eteläinen Délin asema. Budapestista löytyy useita linja-autoasemia mutta suurin niistä on Népligetín asema jonka kautta lähes kaikki kansainväliset bussit lähtevät tai kulkevat. Budapestiin pääsee myös vesiteitse jokiristeilyillä Tonavaa tai Tisza jokea pitkin. Useimmat kansainväliset jokiristeilyt kulkevat Tonavaa pitkin Wienin, Bratislavan ja Budapestin kautta. (Budapest.com 2017.)

4 Ruokamatkailu ja Unkari

Tässä luvussa käsitellään Unkaria ja sille tyypillistä ruokakulttuuria ja ruokamatkailua.

4.1 Ruokamatkailu Unkarissa

Unkari on tunnettu monista viinialueistaan sekä erityisesti Tokajin alueelta tulevasta jälki-ruokaviinistä. Unkari on kohottanut profiiliaan ruokamatkailukohteena sitten sosialismin vuosien, mutta vieläkkään se ei ole löytänyt suuren yleisön suosiota ruokamatkailu kohteena toisin kuin viinimatkailun. (Lehtipuu 2014, 73.)

Roomalaiset esittelivät unkarilaisille viinin viljelyn sekä tekemisen. Viiniteollisuus kukoisti Unkarissa toiseen maailmansotaan asti, mutta kommunistisen ajanjakson aikana teollisuus taantui massatuotannon ja kieltolakien takia. Viimeisten vuosikymmenien aikana alalla on tapahtunut huimaa kehitystä ja nykyään unkarilaiset viinitilat kilpailevat menestyksekkäästi kansainvälisissä kilpailuissa. Unkarissa on 22 viinialuetta joilla on kaikilla jotakin ainutlaatuista tarjottavaa. Tunnetuimmat alueet ovat Tokaj, Eger, Villany, Soproni, Pesc sekä Balaton-järven ympäristö. (Visit Hungary, 2017.)

Viinialueisiin pääsee helposti tutustumaan omatoimisesti vuokraamalla auton tai käyttämällä matkanjärjestäjien palveluita ja osallistumalla opastetuille retkille. Unkarin viinialueilla on runsaasti toimijoita sekä alueiden infrastruktuuri on kehittynyt matkailijoiden vaatimuksia vastaaviksi. Vaikka viinimatkailu on yleistynyt Unkarissa eivät suuret massat ole vielä löytäneet sitä ja matkailijan on mahdollista päästä kokemaan autenttisia kokemuksia Unkarin maaseudun viinitiloilla ja –kellareissa. Osaan viinialueisiin on myös mahdollista tutustua päiväretkellä Budapestista käsin. Budapestista käsin tehdään päiväretkiä Balatonin, Villanyn, Tokajin, Egerin sekä Etyekin viinialueille. Etyekin alue on helppoiten saavutettavissa Budapestista käsin vain muutaman tunnin ajomatkan päässä. (VisitBudapest.travel, 2018.)

Budapestissa pääsee tutustumaan myös Unkarin monipuoliseen viinitarjontaan sen lukuisissa viinikellareissa sekä teema kiertokävelyillä. Omatoimisesti Unkarilaisiin viineihin pystyy tutustumaan monissa kaupungin viinibaareissa jotka tarjoilevat usein viinin lisäksi myös pientä syötävää viinien rinnalle. Viineihin erikoistuneet kaupat järjestävät usein myös viinimaisteluja, joista asiakas voi maistelun lopuksi ostaa viinejä mukaansa. Monet Budapestin viinikellarit tarjoavat teema maistelu iltoja turisteille, joissa he pääsevät tutustumaan unkarilaisiin viineihin sommelierin opastuksella. Usein viini maistelut järjestetään teemoittain kuten unkarilaisten viinien läpileikkaus, unkarilaiset valkoviinit tai punaviinit. (VisitBudapest.travel, 2018.)

Budapestissa matkailija pystyy tutustumaan unkarilaiseen ruokakulttuuriin ja Budapestin ravintola tarjontaan useilla erilaisilla opastetuilla ruoka kierroksilla. Monet kierrokset kattavat läpileikkauksen Budapestin tarjonnasta kauppahalleista kahvilakulttuuriin. Alueellisista kierroksista suosituimpia ovat Juutalaiskorttelit kierros joka kattaa lähes koko seitsemännen piirin, Linnavuoren alueen kierros sekä Basilican alueen kierros joka sijoittuu viidennelle piirille sekä Pyhän Tapanin kirkon (St Stephen's Basilica) historialliseen ympäristöön. Suosituimmat teemat kävelyillä puolestaan ovat kauppahallit, katuruoka, rauniopubit sekä kahvilat. Tonavalla järjestettävät illallisristeilyt ovat myös suosittu tapa yhdistää ruokakulttuurin tutustuminen ja nähtävyyksien katseleminen. (FoodTourBudapest, 2018.)

4.2 Unkarilainen ruokakulttuuri

Perinteinen Unkarilainen ruoka on lihapitoista, raskasta ja usein vahvasti maustettua. Ruoka koostuu usein erilaisista lihapadoista jotka on maustettu paprikamausteella ja lisukkeina toimivat erilaiset etikkavihannekset. Keitot ja erilaiset leivonnaiset ovat myös suuressa suosiossa. Unkarilaiset aloittavat usein ateriansa lämpimällä keitolla jota seuraa yleensä maukas liharuoka. Perinteisesti kasvisruoalla ei ole ollut korkeaa statusta unkarilaisessa keittiössä mutta lähi vuosina on tapahtunut muutosta ja puhtaat kasvisruoat ovat saaneet myös suosiota Unkarissa. Usein esimerkiksi vihanneskeitoissa on saatettu silti käyttää pitkään haudutettu lihalientä pohjana. Makeaa rakastavat unkarilaiset kruunaavat aina aterian makealla jälkiruoalla joka voi olla esimerkiksi unikonsiementahnalla täytetty leivonnainen tai kakkupala. (Lehtipuu 2014, 73.)

Unkarilainen keittiö on saanut paljon vaikutteita naapurimailtansa sekä historian aikana eri kausien hallitsijoilta. Turkkilaisia voidaan pitää unkarilaisen keittiön tärkeimpinä vaikuttajina sillä he toivat nykyisen Unkarin alueelle paprikan josta Unkari nykyisin maailmalla tunnetaan. Turkkilaiset esittelivät unkarilaisille myös täytettyjen ruokien ja riisin käytön sekä kahvin juominen yleistyi turkkilaisvallan aikana. Slaavilaisen keittiön vaikutus näkyy hapattettujen kasvien kuten kurkun ja kaalin suosiossa. Heiltä on myös opittu maitotuotteiden, rahkan ja smetanan käyttö. Unkarilainen voi käyttää paikallista smetanaa eli tejföliä lähes kaiken lisukkeena. Kuningas Matiaksen italialaisen vaimon mukana yleistyivät unkarilaisessa keittiössä pastat, juustot ja valkoiset sämpylät. Itävaltalaisilta puolestaan on omaksuttu sianrasvan käyttö sekä Wieniläinen kahvilakulttuuri. (Suomi-Unkari seura 2018.)

Unkarin lipun värit punainen, valkoinen ja vihreä ovat aistittavissa myös erittäin vahvasti unkarilaisessa keittiössä. Punainen väri kuvaa Unkarin lähes kansallismausteeksi muodostunutta paprikaa. Pataruolle makua tuovan valkosipulin ja perinteisen unkarilaisen

tejfölin eli smetanan koetaan kuvaavan valkoista väriä kun taas vihreä kuvastaa tuoreiden yrttien käyttöä unkarilaisessa keittiössä. Perinteisesti unkarilaiset ruoat ovat meheviä, runsaalla kädellä maustettuja ja annokset ovat suuria. (Visit Hungary 2010.)

Raaka-aineiltaan unkarilainen keittiö on monipuolinen hedelmällisen maaperänsä vuoksi. Aurinkoa on paljon ja ilmasto on viljelylle otollinen. Hedelmien ja vihannesten valikoima on hyvin laaja. Alkukesästä kypsyvät esimerkiksi kirsikat, vadelmat ja aprikoosit. Keskikesällä korjataan sato persikoista ja vesimeloneista. Loppu kesä on päärynöiden ja luumujen aika akun taas alku syksystä korjataan pähkinä, kastanja ja viinisato. Unkarissa on paljon riis-taeläimiä ja usein ravintoloiden listalta löytyykin villisikaa, fasaania tai hirveä. Balaton-järvestä ja Tonavasta saadaan puolestaan karpia, monnia, haukea ja kuhaa. Unkari on kuuluisa hanhifarmeistaan joista tuotetaan jopa hanhenlihaa ja –maksaa ranskalaistenkin käyttöön. (Suomi-Unkari seura 2018.)

Viime vuosikymmenen aikana Unkarilaiset huippukokit ovat pyrkineet modernisoimaan unkarilaista keittiötä. Ruoat ovat saaneet vaikutteita ranskalaisesta ja italialaisesta keittiöstä. Perusmaut ja raaka-aineet ovat pysyneet samoina, mutta ruuista on pyritty tekemään kevyempiä ja kokeellisempia uusilla valmistus tekniikoilla. Unkarilaisten viinien sekä palinkan tärkeyttä osana ruokakulttuuria korostetaan myös runsaasti nykypäivänä. Tämän päivän unkarilaiset pientuottajat ja viinitilat kilpailevat kansainvälisesti huipputasolla. Nykypäivän unkarilaisessa ruokakulttuurissa ei ole enää pelkästään kyse ruuan ja juoman sopivuudesta vaan niiden yhdistämisestä. (Go to Hungary, 2017.)

5 Produktin eteneminen

Tässä luvussa kerron opinnäytetyön prosessista. Käsittelen teoreettisen viitekehyksen sekä itse oppaan kirjoittamista.

Lähdin liikkeelle opinnäytetyön tekemisessä aiheen rajaamisesta. Halusin valita itselleni mielekkään ja kiinnostavan aihealueen, joka olisi jollakin tapaa jo entuudestaan tuttu. Lähdin opinnäytetyö leirin jälkeen miettimään paperille itselleni mielenkiintoisia ja tuttuja aiheita. Esille nousi vahvasti Budapest jossa olen viettänyt 5 kk vaihto-oppilaana sekä rakkauteni ruokaan, juomaan sekä ruokakulttuuriin. Tästä muokkautui idea tehdä opas Budapestista ja yhdistää siihen ruoka. Valistin kohderyhmäksi modernit humanistit sillä koin että kyseiselle kohderyhmälle saisi tehtyä mielenkiintoisen ja monipuolisen oppaan ruokamatkailusta joka kattaisi muutakin kun suurimmat turisti vetonaulat. Samaistuin myös itse kyseiseen kohderyhmään, joten koin että oppaan teko olisi tällöin helpompaa ja mielekkäämpää.

Elokuu	Ensimmäinen tapaaminen, työn hahmottelua
Syyskuu	Kirjoittamisen suvantovaihe
Lokakuu	Kirjoittamisen suvantovaihe
Marraskuu	Työn teoriaosuuden kirjoittamista, oppaan lähteiden kartoittamista
Joulukuu	Työn teoriaosuuden kirjoittamista
Tammikuu	Oppaan kirjoittaminen
Helmikuu	Ulkomaan matka, työn arviointi
Maaliskuu	Viimeiset korjaukset, kypsyyskoe

Taulukko1. Aikataulu

Kirjoittamisen aloitin teoreettisesta viitekehyksestä ja kontekstista. Opasta varten otin itselleni ylös mielenkiintoisia lähteitä kun niitä tuli vastaan, mutta halusin jättää itse oppaan kirjoittamisen viimeiseksi jotta saisin kunnolla pohdittua kohderyhmää ja minkälaisella tyylillä heille tulisi kirjoittaa. Lopulta kirjoitinkin oppaan vasta tammikuussa intensiivisesti työskennellen.

Teoreettisen viitekehyksen kirjoittaminen oli hidasta ja haastavaa. Koin hankalaksi kirjoittamisen aloittamisen sekä aiheiden rajauksen. Työn hahmottelun ja alkuinnostuksen jälkeen kirjoittamisessa oli suvanto vaihe syys- ja lokakuussa jona aikana kirjoittaminen ei

edennyt paljoo, sillä kävin paljon töissä ja suoritin samaan aikaan monia rästiin jääneitä kursseja jotka tuottivat minulle haasteita.

Viitekehysten lähdemateriaalina käytin ammatillista kirjallisuutta, matkaoppaita sekä internet-julkaisuja. Tutustuin myös erilaisiin matkailijatyyppeihin, lähinnä Visit Finlandin määritelmiin, ja näistä kaikista moderni humanisti nousi ehdottomasti yli muiden kokeilunhaluisuudellaan. Koin että modernin humanistin matkustusmotiivit saattavat vaihdella laajalti, joten teoreettisessa viitekehyksessä halusin käsitellä matkustusmotiiveja jotta voisin ymmärtää paremmin miksi ihmiset matkustavat ruoan perässä ja mitkä asiat mahdollisesti motivoisivat moderneja humanisteja.

Marras- ja joulukuussa työn rutiininomainen kirjoittaminen lähti liikkeelle. Suoritettavien kurssien määrä oli pienempi ja sain töiden ohessa luotua rutiinin omaisen kirjoittamisen tahdin jossa kirjoitin pieniä pätkiä päivittäin. Oivalsin että itselleni otollisin tapa lukea lähdemateriaalia oli tekstiä lukiessani tehdä pikamuistiinpanoja lauseittain tai mind mapin muotoon. Muistiinpanoista koin helpommaksi kirjoittaa tekstiä opinnäytetyöhön ja koin pystyväni luomaan tekstiä itse enkä kopioinut pelkästään kaikkea lukemaani.

Alkuun teorian kirjoittaminen oli tuntunut haastavalta kirjakielen käytöstä johtuen, mutta lopulta oppaan kirjoitustyylin löytäminen olikin opinnäytetyön vaikein asia. Itsekriittisyys ja epäily vaikuttivat tähän suuresti. Vaikka aihe olikin itselle tuttu ja monet faktoista tiedossa jo etukäteen tuntui niiden sanoiksi muotoileminen haastavalta.

Vankan pohjan oppaalle loi omakohtaiset kokemukseni sekä vahva Budapestin tuntemus. Oppaan yleistieto osuuteen pohjana toimi opinnäytetyön teoreettinen viitekehys. Suurin osa oppaaseen valikoiduista kohteista olivat minulle entuudestaan tuttuja kaupungin katukuvasta tai olin itse niissä aikaisemmin jo vierailut. Vaikka osa kohteista olikin jo entuudestaan minulle tuttuja vei niiden tämänhetkisten yhteystietojen ja ravintoloiden faktojen kartoittaminen yllättävän paljon aikaa. Omien kokemusten lisäksi käytin ravintoloita valitessani lähtienä WeLoveBudapest, TripAdvisor sekä Like A Local sivustoja. Valitsin useita ravintoloita joiden uskoin sopivan eri kategorioihini jonka jälkeen vielä vertailin kyseisiä kohteita edellä mainittujen sivujen avulla. Minulle tärkeää oli että kaikilta näiltä sivustoilta löytyi mahdollisimman paljon yhtäläisiä tietoja ja kuvauksia ravintoloista jotka lopulta valituivat oppaaseen. Lopulta syntyi kompakti leikkimielinen Budapestin ravintola opas jossa avataan myös hieman Unkarilaista ruokakulttuuria pintapuolisesti.

Lähteet

- Budapest Business Journal. 2015. Hungarian Grand Prix visitors numbers up, following last year's decline. Luettavissa: https://bbj.hu/economy/hungarian-grand-prix-visitor-numbers-up-following-last-years-decline_101504. Luettu: 26.1.2018.
- Budapest by locals. 2017 Budapest districts and neighbourhoods. Luettavissa: <https://www.budapestbylocals.com/budapest-districts.html>. Luettu: 10.1.2018.
- Budapest.com. 2018. Getting to Budapest. Luettavissa: https://www.budapest.com/travel/getting_there/by_coach.en.html. Luettu:24.1.2018.
- Daily News Hungary. 2017. 450 000 visitors attended the 25th Sziget festival. Luettavissa: <https://dailynewshungary.com/450000-visitors-attended-25th-sziget-festival/>. Luettu: 26.1.2018.
- Euroopan Unioni. 2018. Perustiedot EU:n jäsenmaista. Unkari. Luettavissa: https://europa.eu/european-union/about-eu/countries/member-countries/hungary_fi. Luettu:24.1.2018.
- Everett, S. 2016. Food & drink tourism. SAGE. Lontoo.
- Food Tour Budapest. 2018. Tours. Luettavissa: <http://www.foodturbudapest.com/walking-food-tours>. Luettu:31.1.2018.
- Getz, D. Robinson, R. Andersson, T & Vujcic, S. 2014. Foodies & Food culture. Goodfellow Publishers Ltd. Oxford.
- Go to Hungary. 2017. Winds of change – Hungarian gastronomy today. Luettavissa: <http://gotohungary.com/modern-food>. Luettu: 8.12.2017.
- Haaga-Helia ammattikorkeakoulu. 2015. Suomen ensimmäinen ruokamatkailustrategia 2015-2020. Helsinki. Luettavissa: [http://87.108.50.97/relis/REL_LIB.NSF/0/9007BE64575269D6C2257EA8002054CF/\\$FILE/RM_strategia_netli_linkit_2.3.pdf](http://87.108.50.97/relis/REL_LIB.NSF/0/9007BE64575269D6C2257EA8002054CF/$FILE/RM_strategia_netli_linkit_2.3.pdf). Luettu: 25.2.2018.
- Holloway, J C. & Humphreys, C. 2012. The Business of Tourism. Pearson Education. Lontoo. <http://www.visitfinland.fi/wp-content/uploads/2013/04/2012-MoHu-kvantitatiivinen.pdf?dl>
- Hungarian Tourism Agency. 2017. Go to Hungary. Balaton. Luettavissa: <http://gotohungary.com/wines/-/search/balaton>. Luettu:26.1.2018.

Hungarian Tourism Association. 2017. Go to Hungary. Horse riding. Luettavissa: <http://gotohungary.com/horse-riding>. Luettu: 26.1.2018.

Kauppalehti. 2016 Unkari hukkuu korruptioon. Luettavissa: <https://www.kauppalehti.fi/uutiset/unkari-hukkuu-korruptioon/YnXJBNQK>. Luettu:24.1.2018.

Lehtipuu, M. 2014. Suomalainen Matkaopas. Budapest. Otavan Kirjapaino Oy. Keuruu.

Lonely Planet. 2018. Map on Hungary. Luettavissa: <https://www.lonelyplanet.com/maps/europe/hungary/>. Luettu: 24.2.2018.
Luettu: 7.9.2017.

Matkailun edistämiskeskus. 2017. Modernit humanistit ja matkustaminen Suomeen 2012. Visit Finland. Helsinki. Luettavissa:

Medical Tourism Associaton Hungary. 2015. In Heart of Europe: Medical Toursim Association Hungary. Luettavissa: <http://mtahungary.com/about-us/>. Luettu 26.1.208.

Momondo. 2017. Flight Search. Luettavissa: <https://www.momondo.fi/flightsearch/?Search=true&TripType=2&SegNo=2&SO0=HEL&SD0=BUD&SDP0=14-12-2017&SO1=BUD&SD1=HEL&SDP1=17-12-2017&AD=1&TK=ECO&DO=false&NA=false¤cy=EUR>. Luettu: 7.11.2017.

Page ,S. 2009. Tourism management. Elsevier Ltd. Lontoo.

Pieni Matkaopas. 2015. Budapestin sää ja ilmasto. Luettavissa: <http://www.pienimatkaopas.com/budapest/saa.html>. Luettu: 24.1.2018.

Pieni Matkaopas. 2017. Budapest. Luettavissa: <http://www.pienimatkaopas.com/budapest/>. Luettu: 8.12.2017.

Ruinpubs.com. 2018. Luettavissa: https://ruinpubs.com/index.php?id=romkocsmak_lead. Luettu: 25.1.2018.

Stanley, J. & Stanley, L. 2015. Food Tourism: A practical marketing guide. CA-BI.Oxfordshire.

Suomi-Unkari Seura. 2017. Unkari viinimaana. Luettavissa: <http://suomiunkari.fi/tietoa-unkarista/2017/10/unkari-viinimaana/>. Luettu:26.1.2018.

Suomi-Unkari seura. 2018. Unkarilainen Keittiö. Luettavissa: <http://suomiunkari.fi/tietoa-unkarista/2008/03/unkarilainen-keittio/>. Luettu:26.1.2018.

Tilastokeskus. 2017. Tietoa tilastoista. Käsitteet. Luettavissa: <http://www.stat.fi/meta/kas/matkailija.html>. Luettu: 28.12.2017.

Verhelä, P. 2016. Matkailun perusteet. Kuopion liikekirjapaino Oy. Kuopio.

Visit Finland. 2018. Suomen ensimmäinen ruokamatkailustrategia 2015-2020. Luettavissa: <http://www.visitfinland.fi/blog/library/suomen-ensimmainen-ruokamatkailustrategia-2015-2020-2/>. Luettu: 25.2.2018.

Visit Hungary. 2010. Wellness. Luettavissa: <http://visit-hungary.com/fi/terveyskylpylat-wellness>. Luettu:26.2.2018.

Visit Hungary. 2017. Wine regions. Luettavissa: <http://visit-hungary.com/food-wine/wine-regions>. Luettu: 6.12.2017.

VisitBudapest.travel. 2018. Wine regions in Hunragy. Luettavissa: <http://visitbudapest.travel/wine-regions/>. Luettu:31.1.2018.

Vuoristo, K-V. 2002. Matkailun Muodot. WS Bookwell Oy. Porvoo.

Wikipedia. 2018. Europe map Hungary. Luettavissa: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Europe_map_hungary.png. Luettu: 24.1.2018.

World Food Travel Association. 2017. What is food tourism? Luettavissa: <https://www.worldfoodtravel.org/cpages/what-is-food-tourism>. Luettu:7.11.2017.

Liitteet

Liite 1. Opas



Ruokamatkailijan ravintola opas Budapestiin



Faktat tiskiini!	1
Budapest – Itä-Euroopan helmi	2
Unkarilainen ruokakulttuuri	3
Älä missaa näitä!	5
Syötäväksi	5
Juotavaksi	6
Ravintolat	7
Michelin tähdet	7
Gastro Bistrot	9
Juutalaiskortteli	11
Kauppahalli & katuruokaa	13
Kahvilakulttuuria	15
Viiniä, viiniä, viiniä!	17
Rauniobaarit	19
Ruokasanastoa	22

Faktat tiskiini!

Unkari on Itä-Euroopassa sijaitseva sisämaa valtio jolla on seitsemän rajanaapurina: Romania, Slovenia, Slovakia, Kroatia, Serbia, Ukraina ja Itävalta. Unkarin maisemia hallitsee pusta, laaja tasanko, mutta maalla on myös tarjota merellistä tunnelmaa Keski-Euroopan suurimmalla järvellä Balatonilla. Unkaria voidaan pitää Itä-Euroopan helmenä jossa itäiset perinteet ja länsimainen elämäntyyli kohtaavat.



Unkarin virallinen kieli on unkari. Suomalaisia ja unkarilaisia yhdistää yhteinen kieliperimä ja unkarilaiset ottavatkin sukulaiskielensä puhujat lämpimin mielin vastaan. Yhteisiä juttu-
hetkiä tuskin kuitenkaan suomalainen ja unkarilainen saavat aikaan äidinkiellillään sillä nykypäivänä samankaltaisia sanoja löytyy harvakseltaan kuten veri on unkariksi ver tai pusujen toivotus on unkariksi puszi ja suomeksi vastaavasti pusuja.

Vaikka Unkari kuuluu Euroopan unioniin on Unkarissa käytössä euron sijaan Unkarin forintti (HUF). Meille suomalaisille hintataso Unkarissa on edelleen edullinen ja yksi euro vastaa noin 300 forintia.

Valtiomuodoltaan Unkari on parlamentaarinen tasavalta jonka pääministerinä toimii tällä hetkellä Viktor Orbán ja presidenttinä János Áder. Suurin osa noin 65% unkarilaista ovat kristittyjä joista valtaosa kuuluu katoliseen kirkkoon ja loput kuuluvat protestanttikirkkoihin, erityisesti kalvinisteihin.

Pinta-alaltaan Unkari on 93 000 km² eli vajaa kolmas osa Suomen pinta-alasta. Koko maan asukas luku ylittää hieman yli 10 miljoonaa ja siitä noin 1,8 miljoonaa asuttaa Budapestin aluetta.

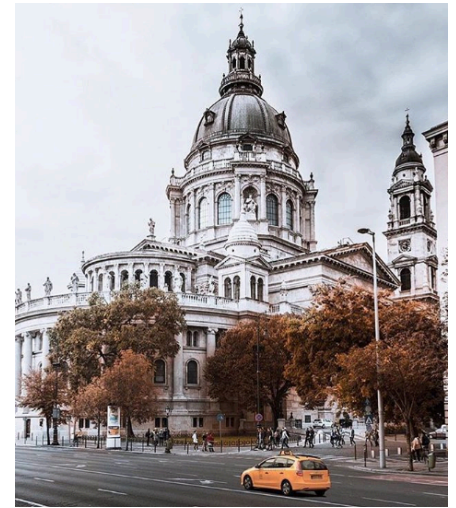
Meitä suomalaisia ja unkarilaisia yhdistää kieliperimän lisäksi myös tietynlainen jurous ja ujous. Suomalaisen onkin helppoa sopeutua hieman epäileväiseen unkarilaiseen kulttuuriin, joka kuitenkin alku kankeutensa jälkeen avaa sylinsä matkailijalle ja kutsuu nauttimaan monista ihmeistään.

Tervetuloa matkaan!
Üdvözöljük az utazást!

Budapest – Itä-Euroopan helmi

Kulttuurin mekka ja herkuttelijan paratiisi!
Budapestia voidaan ehdottomasti pitää Itä-Euroopan, miksei jopa koko Keski-Euroopan, helmenä. Se tarjoaa matkailijalleen monipuolisia kulttuuri kokemuksia ja hätkähdyttävän kaunista arkkitehtuuria. Budapestin Linnavuoren alue ja Andrassy katu onkin listattu UNESCON maailmanperintö kohteiksi.

Budapest on kirjaimellisesti Tonava joen kaupunki sillä kyseinen joki jakaa kaupungin kahteen osaan: Budaan ja Pestiin. Mutta sen mikä joki erottaa sillat yhdistävät. Kaupungin yhtenä nähtävyytenä voidaankin pitää sen monia siltoja jotka yhdistävät kaupungin eri puolia.



(Pyhän Tapanin kirkko)

Budan puolta hallitsevat kumpuilevat kukkulat Linna- ja Gellertvuori. Linnavuorella lepää arvokas kuninkaallinen palatsi joka toimii nykyään Unkarin kansallisgalleriana. Linnavuoren aluetta voidaankin pitää Budapestin vanhana kaupunkina. Gellertvuoren huipulla koHoaa kaupungin ikoninen Vapaudenpatsas sekä historiallinen Citadella linnoitus. Budan puoli on huomattavasti rauhallisempi elämän rytmiltään ja tyyliiltään kuin sen vastapari Pest. Budan puolella pääset nauttimaan illallista arvokkaissa ympäristöissä valkoisten pöytäliinojen kera. Buda tarjoaa matkailijalle aristokraattista historian tuntua.

Kun Budan ravintolat ja kahvilat laittavat ovensa kiinni, availevat Pestin puolen rauniopubit ja klubit vasta oviansa ja kutsuvat värivaloillaan paikallisia ja matkailijoita olut tuopin äärelle. Otollisin alue tutustua kompaktisti Budapestin yöelämään on ehdottomasti juutalaiskorttelit. Alueelta löytää kaupungin suosituimmat pubit, yökerhot ja ravintolat.

Pestin puoli on myös yöelämä tarjontansa lisäksi paljon muuta. Budalla on kuninkaallinen palatsi mutta Pestin puolta hallitsee yksi maailman suurimmista parlamenttitaloista. Toisena maamerkinä voidaan pitää Pyhän Tapanin kirkkoa. Parlamenttitalo ja Pyhän Tapanin kirkko ovatkin täsmälleen saman korkuisia kuvatakseen hallituksen ja uskonnon tasavertaisuutta eikä kaupunkiin saa rakentaa näitä korkeampia rakennuksia, joten pilvenpiirtäjät eivät toivottavasti tule koskaan valtamaan Budapestin keskustaa.

Budapest on tunnettu Euroopan kylpylöpääkaupunkina. Lukuisat lämpimät mineraalivesilähteet on valjastettu lukuisten kylpylöiden ja hotellien käyttöön. Paikalliset eivät käy kylpylöissä ainoastaan terveysvaikutusten takia vaan kylpylät toimivat myös sosiaalisina kohtauspaikkoina kuten kahvilat ja ravintolat.

Unkarilainen ruokakulttuuri

Unkarilainen keittiö tunnetaan maailmalla lihapadoistaan ja paprikamausteesta, joka antaa monille perinteisille ruokalajeille ominaisen punaisen värin. Perinteinen unkarilainen ruoka mielletään mausteiseksi, rasvaiseksi ja raskaaksi. Ja tätähän se useimmiten on varsinkin kansankanttiineissa, mutta viime vuosikymmenen aikana unkarilainen keittiö on kokenut muutoksia ja modernisaatiota.



Unkarilaisessa keittiössä ja ruokakulttuurissa on vahvasti aistittavissa unkarin lipun värit: punainen kuvastaa lähes kansallismausteeksi muodostunutta paprikaa: makea paprikajauhe csemege tai tulinen jauhe csipös, valkoinen kuvaa suosittuja maun tuojia valkosipulia sekä paikallista hapankermaa tejföliä ja vihreä väri kuvastaa tuoreiden yrttien käyttöä unkarilaisessa keittiössä.

Unkarilainen keittiö on saanut paljon vaikutteita naapurimailtansa sekä historian aikana eri kausien hallitsijoilta. Turkkilaisia voidaan pitää unkarilaisen keittiön tärkeimpinä vaikuttajina sillä he toivat nykyisen Unkarin alueelle paprikan josta Unkari nykyisin maailmalla tunnetaan. Turkkilaiset esittelivät unkarilaisille myös täytettyjen ruokien ja riisin käytön sekä kahvin juominen yleistyi turkkilaisvallan aikana. Slaavilaisen keittiön vaikutus näkyy hapattujen kasvien kuten kurkun ja kaalin suosiossa. Heiltä on myös opittu maitotuotteiden, rahkan ja smetanän käyttö. Unkarilainen voi käyttää paikallista smetanaa eli tejföliä lähes kaiken lisukkeena. Kuningas Matiaksen italialaisen vaimon mukana yleistyivät unkarilaisessa keittiössä pastat, juustot ja valkoiset sämpylät. Itävaltalaisilta puolestaan on omakuttu sianrasvan käyttö sekä Wieniläinen kahvilakulttuuri.



Usein unkarilainen aloittaa ruokailunsa keitolla. Talvella suositetaan lämpimiä keittoja kuten gulassia, vihanneskeitto zöldséglevesia tai paikallista kalakeittoa hallevesia. Pääruoksi unkarilainen nauttii mielellään lihaa tai kalaa vihannesmuhennoksen, riisin tai pastan kera. Useita unkarilaisia liharuokia yhdistää samankaltainen valmistus menetelmä: liha kääritetään kunnolla paistetun sipulin, paprikajauheen ja mausteiden kera, minkä jälkeen sitä haudutetaan vähässä liemessä. Kun liemi on haihtunut lisätään joukkoon hieman vettä tai viiniä. Usein pääruokaa tasapainotetaan vielä jonkin sortin etikkavihanneksilla ja lasilla hyvää paikallista viiniä. Jälkiruokien kirjo on suuri ja unkarilaisia voisinkin kutsua jopa herkkusuiksi. Kahvilat ja ravintolat tarjoilevat erilaisia struudeleita, sokerikakkuja, kreppejä ja leivonnaisia maan ja taivaan väliltä mutta unkarilaisessa ko-

dissa jälkiruoaksi nautitaan usein tuoreita hedelmiä ja unikonsiemenillä tai pähkinöillä täytettyjä piirakoita.

Ruoan lisäksi unkarilaiseen kulttuuriin ja unkarilaisen sieluun kuuluvat viinit, palinka ja unicum. Unkarissa on yhteensä 22 luokiteltu laatuviinialuetta joista tunnetuimmat ovat ovat Tokaj, Eger, Villany, Soproni, Pesc sekä Balaton-järven ympäristö. Tokajin alue tunnetaan erityisesti nimensä mukaisesti makeasta Tokaji jälkiruokaviinistä joka tuotetaan jalohomerypäleistä. Myös nimisuojuattu punainen laatuviini Egri Bikarev tulee Unkarista. Suomalainen muistaa kyseisen viinin Erkin pikakiväärinä halpana ja varsin kehnona Alkon laatikko viininä mutta näistä ajoista on onneksi päästy pitkälle ja nykyisin nimisuojuatun viinin tuotantoa vaalitaan tarkalla kädellä. Sosialistisina aikoina viinin tuotannossa keskityttiin enemmän määrään kuin laatuun, mutta 2000-luvulla asiat ovat muuttuneet ja nykypäivänä unkarilaiset viinitalot kilpailevat menestyksekkäästi kansainvälisissä viinikilpailuissa. Viini on unkarilaiselle ylpeyden asia ja voit kuullakin unkarilaisen suusta että jos Ranskalla on Bordeaux ja Burgundi niin Unkarilla on Villany ja Eger.



Viinin lisäksi unkarilaisten sydämiä lähellä on väkevät alkoholijuomat unicum ja palinka. Unicum on yli 200 vuotta vanha yrtilikööri. Unicum on ennen kaikkea tunnettu ikonisesta pyöreästä pullostaan jota koristaa kultainen risti. Vielä tänä päivänäkin Unicumia valmistetaan Zwack Unicum tehtaalla Budapestin eteläosassa. Jos unicum tuotetaan pääkaupungissa Budapestissa niin aidon kunnan palinkan kuuluu tulla puolestaan maaseudulta. Palinka on Unkarin oma nimikko viina jota valmistetaan hedelmistä. Yleisimmät maut ovat luumu szilva, omena alma, aprikoosi barack ja kirsikka cseresznye. Mikäli päädyt unkarilaisen ja romanialaisen kanssa samaan pöytään ja kysyt heiltä mistä palinka on lähtöisin väittävät varmasti molemmat kiven kovasti sen olevan heidän kansallisjuomansa, mutta tokkopa heitä tästä syyttämään sillä aikoinaan nämä kaksi maata ovat olleet yhtä ja jakavat näin vieläkin vahvan kulttuuriperimän.

Budapestissa ravintolaan suunnatessa kannattaa aina varata käteistä sillä vieläköön monissa ravintoloissa tai kahviloissa ei ole korttikoneita vaan maksaminen hoidetaan käteisellä. Ravintolassa maksaessa tulisi aina jättää palvelurahaa tai tippiä mikäli sitä ei ole jo valmiiksi laskulle lisätty. Yleisesti ottaen palvelu raha on 10-15 % laskun kokonaissummasta. Erona suomeen on se että unkarilaisessa kulttuurissa koetaan kohteliaaksi kertoa tarjoilijalle tämän rahoja hakiessa lopullinen summa tippeineen kun taas suomessa tai muualla maailmassa tippi jätetään yleensä pöytään vaihtorahojen saamisen jälkeen. Mikäli annat suuren setelin maksaaksesi laskun ja kiität tarjoilijaa hän luultavasti olettaa sinun antaneen hänelle vain hieman suuremman tipin.

Älä missaa näitä!

Syötäväksi

Langos – ikoninen katuruoka

Tämän kalori rasvapommin syötyään ymmärtää miksi unkarissa palinka ja unicum ovat suuressa suosiossa digestiivinä. Langos on suolainen taikina läty, suomalainen vertaisi tätä jonkin sortin munkkitaikinaan, joka uppopaistetaan rasvassa ja päälle laitetaan teijföliä ja juustoraastetta. Perinteisen version lisäksi näkee langosia tuunattuna pekonilla, sipulilla, paprikalla tai täysin makeina versioina hillolla päällystettynä.



Kürtöskalács – putkipulla, chimney cake: rakkaalla lapsella on monta nimeä

Kürtöskalácsin loogisin suomenkielinen käännös olisi ehdottomasti putkipulla kun taas englanniksi sama taipuu chimney cakeksi. Molemmissa käännöksissä viitataan tämän ikonisen makean herkun muotoon. Kürtöskalácsia voisi verrata suomalaiseen tikkupullaan



mutta tikun sijasta makea brioche tyylinen taikina kääritään suuremman muotin ympärille jolloin pullan keskelle jää onnto tila kun se poistetaan muotista. Kypsentämisen jälkeen pulla kieritellään usein sokerissa, kanelissa, kookoshiutaleissa, kaakaojauheessa tai edellä mainittujen yhdistelmässä. Tätä herkkua myydään kaikilla unkarilaisilla markkinoilla ja sille järjestetään jopa joka syyskuu oma festivaali kaupunginpuistossa mutta parhaimmillaan Kürtöskalács on ostettuna pienistä kojuista ympäri Budapestia vain hieman yli 300 forintilla.

Gulassi (gulyás) – klassinen lihapata

Onko mitään unkarilaisempaa kun väriltään tumman punainen mehevä runsaasti maustettu gulassi keitto. Tärkeintä tässä keitossa on pitkään hauduttamalla syntyvä sakea ja maukas liemi joten laatuun kannattaa panostaa. Sana gulyás tarkoittaaakin paimenta ja gulya nautakarjalaumaa ja kuten nimestä voi päätellä oikea gulassi tehdään naudun lihasta. Koska gulassi on unkarin yksi vanhimpia perinneruokia vaihtelee sen resepti alueittain. Jokainen unkarilainenhan on kuitenkin sitä mieltä että juuri se hänen perheensä resepti on se aito ja oikea joten älä tyydy maistamaan tätä pataruokaa vain yhtä kertaa sillä todellakin tämä ruoka saattaa maistua erilaiselta jokaisella kerralla.

Hanhenmaksaa – rakastetut vihatut sisäelimet

Jos jonkin asian unkarilaiset osaavat niin se on hanhenmaksan valmistaminen. Unkari on yksi EU:n suurimpia hanhenmaksan tuottajia joten tätä kannattaa vaikka napata matkailukkuunkin tuliaisiksi Suomeen pateen muodossa. Lähes jokainen ravintola tarjoilee hanhenmaksaa jossakin muodossa listallaan: pateena, kokonaisena paistettuna tai leikkisillä tavoilla valmistettuna kuten creme brulena. Jos haluat suosia paikallista niin tässä on lähituotantoa kerrakseen.

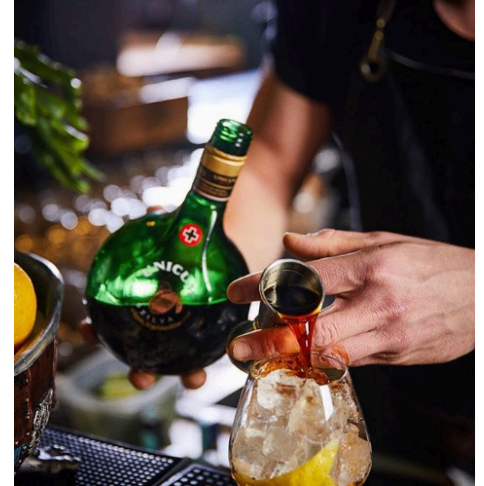
Juotavaksi

Tokaji viini – Viinien kuningas, kuninkaitten viini

Nimensä mukaisesti Tokaji viinit tulevat Tokajin viinialueelta joka on kansainvälisestikin tunnettu viineistänsä. Kyseisiä jälkiruoka viinejä onkin ennen kutsuttu kuninkaitten viiniksi ja sillä on jopa uskottu olevan jopa parantavia vaikutuksia. Viinit valmistetaan jalohomeen rusinoimista elokuun auringon kypsyttäneistä rypäleistä.

Unicum - Das ist ein Unicum!

Unicum on unkarilainen yrtilikööri joka on sattuman kauppana syntynyt alun perin lääkkeeksi. Juoma sai alkunsa kun hallitsija Joosef II kärsi vatsavaivoista ja hänen hovilääkäriensä Zwack maistatti kehittämäänsä mustaa yrtiljuomaa hallitsijalle joka tokaisi tätä maistettuaan: Das ist ein Unicum! (Tämä on hyvää). Hallitsija tykästy juomaan ja nimi unicum jäi elämään. Vielä nykyisinkin tätä suosittua kansainvälisesti tunnettua yrtilikööriä valmistetaan Pestin eteläosassa sijaitsevassa tehtaassa, jossa toimii myös viinatehtaasta kertova museo. Perinteinen unicum on saanut myös rinnalleen kaksi uutta versiota: Next makeampi versio perinteisestä unicumista sekä szilva unicum eli luumulla maustettu unicum.



Palinka - kerítés-szaggató: tuttavallisesti aidanrepijä

Palinka on perinteinen hedelmä viina jota valmistetaan Unkarissa ja Romanian Transylvaniassa. Palinkaa voisi verrata suomalaiseen pontikkaan tai italialaisten grappaan. Yleisimmät maut ovat luumu szilva, omena alma, aprikoosi barack ja kirsikka cseresznye. Kaupasta ja baareista saa yleensä noin 40 prosentista palinkaa mutta aito kunnon palinka jota tuotetaan maaseudulla sisältää 50-70 prosenttia alkoholia. Kaikkein vahvimpia palinkoja kutsutaankin Unkarissa nimellä kerítés-szaggató joka tarkoittaa karkeasti käännettynä aidanrepijä. Tästä vertauksesta voi jokainen päätellä miltä kulaus aitoa palinkaa tuntuu kurkusta alas kulautettuna.

Ravintolat

Budapest on herkuttelijan paratiisi ja ruokamatkailijan unelma. Maaseudulle pääsee hel-
posti tutustumaan viinintuotantoon ja maataloihin mutta kompaktilla pääkaupungilla on
paljon tarjottavaa paikallisista erikoisuuksista kansainvälisiin ruokakokemuksiin. Hinta-
tasonsa puolesta Budapest on myös otollinen kohde jokaiselle foodielle, joka haluaa ra-
hallensa vastinetta. Seuraavilta sivuilta löydät erilaisia kaupungin ravintola kategorioita ja
muutamia poimintoja jokaisesta kategoriasta.

Michelin tähdet

Costes

Vuonna 2008 perustettu Costes on Budapestin ensimmäinen Michelin tähden saanut ra-
vintola. Costes ansaitsi tähtensä vuonna 2010 ja on siitä lähtien pitänyt statustaan yllä.
Costes tarjoilee fine dine ruokaa Unkarilaisella tivistillä. Costes sijaitsee suosittu ravintola
kadun Radayn alkupäässä Kalvin ter metro aseman läheisyydessä. Ravintola kehottaa
asiakkaitansa tekemään pöytävarauksen ja pukukoodiksensa se ilmoittaa smart casual.

Aukioloajat:

Keskiviikosta sunnuntaihin klo18.30-23.00

Maanantaista tiistaihin suljettu

Yhteystiedot:

Ráday utca 4, 1092 Budapest

+36 1 219 0696

reservation@costes.hu

Costes downtown

Vuonna 2015 Costes ravintola sai jatkoa kun avattiin Costes Downtown ja jo vuotta myö-
hemmin Costes Downtown ansaitsi Michelin tähtensä. Sisarravintolasta poiketen Costes
Downtown tarjoilee aamupalaa, lounasta sekä illallista ja on tyyliään hieman rennempi ja
bistromaisempi. Costes Downtown kutsuu asiakkaansa nauttimaan gastronomisista elä-
myksistä samalla motolla kuin sisarravintolansa: Laatu gastronomisia elämyksiä ilman
kompromisseja.

Aukioloajat:

Maanantaista sunnuntaihin

Aamupalaa klo.06.30-10.30

Lounasta klo.12.00-15.00

Illallista klo.18.00-23.00

Yhteystiedot:

Vigyazo Ferenc utca 5, 1051 Budapest

+36 1 920 1015

reservation@costesdownntoem.hu

Borkonyha WineKitchen

Pyhän Tapanin kirkon kupeessa sijaitseva Borkonyha WineKitchen liittyi Michelin tähti kaartiin vuonna 2015. Borkonyhan keittiö nojaa vahvasti unkarilaiseen ruokakulttuuriin ranskalaisin vaikuttein. Unkarilaista ruokaa on modernisoitu ja tutut turvalliset maut on muunnettu lautasille fine dine annoksiksi. Borkonyha on myös nimensä mukaisesti erikoistunut viineihin. Ravintolasta löytyy lähes 200 erilaista viiniä joista suurin osa on unkarilaista tuotantoa.

Aukioloajat:

Maanantaista lauantaihin

Lounasta klo.12.00-16.00

Illallista klo.18.00-00.00

Sunnuntaisin suljettu

Yhteystiedot:

Sas utca 3, 1051 Budapest

+36 1 2660835

borkonyha@borkonyha.hu

Onyx

Vuonna 2011 Onyx sai ensimmäisen Michelin tähtensä ja on ehdottomasti Budapestin fiinein Michelin tähden ravintola. Se tarjoilee unkarilaista ruokaa kansainvälisillä tuulahduksilla ja keskittyy laadukkaisiin sesongin raaka-aineisiin. Muista Budapestin Michelin tähti ravintoloista poiketen Onyx tarjoilee ainoastaan setti menuita joiden sisältöön asiakas pääsee jonkin verran vaikuttamaan. Lounaalla on valittavana 3, 4 tai 6 ruokalajin menu kun taas illallisella 6 tai 8 ruokalajin menu.

Aukioloajat:

Tiistaista lauantaihin

Lounasta klo.12.00-13.30 jälkeen ei oteta enää uusia asiakkaita

Illallista klo.18.30-20.30 jälkeen ei oteta enää uusia asiakkaita

Sunnuntaista maanantaihin suljettu

Yhteystiedot:

Vörösmarty ter 7-8, 1051 Budapest

+36 30 508 0622

onyx@onyxrestaurant.hu

Gastro Bistrot

Bistro tyylliset ravintolat ovat nostaneet suosiotaan 2000-luvulla ja useat ravintoloitsijat luokittelevat itsensä bistro tyylliseksi ravintolaksi. Seuraavaan kategoriaan on kuitenkin valikoitunut hieman finimpiä ”gastro bistroja” joiden ruoka tarjonta muistuttaa enemmän fine diningia kuin kansankanttiineja, mutta hinnat ovat suomalaiselle lompakolle suhteellisen huokeita.

Zeller

Ravintola Zeller panostaa kaikessa paikallisuuteen ja lähituotantoon. Viininsä he ostavat tuttavien viinitiloilta ja heillä on listalla omia pullo oluitansakin. Tämä ravintola tarjoaa Unkarilaisia perinteisiä makuja modernisoidulla tvistillä, kauniina lautasannoksina. Zellerin missiona on tarjoilla parasta laatu ruokaa lämpimässä ympäristössä jossa voit tuntea olevasi kotonasi.

Aukioloajat:

Tiistaista sunnuntaihin klo.12.00-00.00

Maanantaisin suljettu

Yhteystiedot:

Hercegprimas utca 18, 1051 Budapest

+36 30 651 0880

zellerbistro@gmail.com

Borbirosag

Borbirosag on tunnettu kahdesta asiasta: ankasta ja viineistään. Ravintolan listalta löydät useita ankkannoksia ja lähes 100 paikallista viiniä. Ravintola järjestääkin paljon myös viinimaitseleita ja erikoisiltoja jotka on rakennettu Unkarilaisten viinien ympärille. Raaka-aineensa ravintola saa vieressä sijaitsevasta Suuresta kauppahallista. Borbirosag tarjoilee kaunista ruokaa laatuviinien kera. Monet paikallisten rypäleiden ja viinien nimet eivät sano meille suomalaisille paljoakaan mutta ravintolan ammattitaitoinen henkilökunta osaa suositella ja kertoa viineistä jotta löydät täydelliset viinit makuusi.

Aukioloajat:

Maanantaista lauantaihin klo. 12.00-23.30

Sunnuntaisin suljettu

Yhteystiedot:

Csamok ter 5, 1093 Budapest

+36 1 219 0902

info@borbirosag.com

Cafe Pierrot

Cafe Pierrot kuuluu ehdottomasti Budan linnavuoren kulinaarisiin huippuihin ja on jotain Gastro Bistron ja fine dining väliltä. Vuonna 1982 perustettu, vanhassa leipomossa sijaitseva perheravintola on vuodesta 2005 lähtien saanut maininnan Michelin oppaassa, mutta odottaa vielä omaa tähteänsä. Kesäisin suuntaa porttikäytävän läpi ja nauti perällä sijaitsevasta ulkoterassista, joka on kuin rauhallinen keidas kaupungin keskellä. Cafe Pierrotin keittiössä yhdistyy moderni osaaminen habsburgilaisiin perinteisiin sekä unkarilaiseen keittiöön. Huimaavan pitkältä viinilistalta löydät pääasiassa Unkarilaisia viinejä.

Aukioloajat:

Maanantaista sunnuntaihin klo. 12.00-00.00

Yhteystiedot:

Fortuna utca 14, 1014 Budapest

+36 1 375 6971

hello@pierrot.hu

KIOSK

KIOSK Budapest sijaitsee Tonavan varrella Elisabet sillan kupeessa ja sen terassilta tai korkeista ikkunoista pääset ihaillemaan Gellertin vuorta. KIOSK tarjoilee industrial tyylissä tiloissaan lounasta, illallista ja upeita drinkkejä. KIOSKilla on kaksi eri ruokalistaa: kansainvälinen sekä paikallinen unkarilainen. KIOSK on erikoistunut drinkkeihin ja baarimikot loihitivatkin upeita juomia paikallisista alkoholeista. Mikäli et ole lämmennyt unicumille tai palinkalle kannattaa täällä antaa niille vielä mahdollisuus drinkkien muodossa, saatat yllättyä! Kesäisin KIOSK avaa suuren ja suosituksen terassinsa jolla palvelee oma kesäterassi ravintola Terasz.

Aukioloajat:

Maanantaista torstaihin klo. 12.00-00.00

Perjantaista lauantaihin klo.12.00-01.00

Sunnuntaisin klo.12.00-00.00

Yhteystiedot:

Marcius 15. Ter 4, 1056 Budapest

info@kiosk.budapest.hu

+36 70 388 2831

Juutalaiskortteli

Budapestin ehdottomasti tihein ja kattavin ravintola sekä baari keskittymä löytyy juutalaiskortteleista. Alue sijoittuu suurien pääkatujen väliin ja kattaa lähes koko seitsemännen piirin. Nykypäivän ravintola tarjonnalla on enää aika vähän tekemistä juutalaisen ruokakulttuurin kanssa mutta osa ravintoloista pyrkii siitä kuitenkin vaikutteita ottamaan. Juutalaiskorttelit ovat joka tapauksessa the place to be and see!

Suuntaa kohti rauniopueja tai istu iltaa Gozdu udvarissa. Gozdu udvar ei itsessään ole ravintola vaan alueen suosituin ja kuuluisin ravintola-alue. Restauroitu talojen läpi kulkeva sisäpihujen käytävä kutsuu kulkijaa illan hämärässä värikkäillä hehkulampuillaan ja viikonloppuisin voit löytää täältä antiikki kirpputorin.

Carmel Glatt Kosher Restaurant

Juutalaiskorttelien ytimessä Carmel tarjoilee perinteistä juutalaista kosher ruokaa. Ravintolassa on myös mahdollista tilata erityinen Sapatti menu joka kunnioittaa juutalaisia perinteitä. Mikäli kosher ruoka ei herätä innostustasi niin ei hätää ruokalistalta löytyy myös kansainvälisen keittiön tuotoksia.

Aukioloajat:

Sunnuntaista torstaihin klo.12.00-22.30

Perjantaisin klo.12.00-14.00

Lauantaisin suljettu

Yhteystiedot:

Kazinczy utca 31. 1074 Budapest

+36 1 322 1834

carmel@carmel.hu

Mazel Tov

Mazel Tovista et löydä kosher keittiön tuotteita, mutta pääset maistamaan uskomattomia Israelilaisen fuusiokeittiön tuotoksia. Mazel Tov on pieni vihreä keidas seitsemännen piirin ytimessä rönkyilevineen viherkasveineen. Tunnelmaa tuo tiiliseinät, vaalea kivimurska lattia, monet ravintolan hehkulamput sekä värikkäät autenttiset seinälaatat. Mazel Tov tarjoaa myös useana iltana live musiikkia ja yön pikkutunneilla ravintola muuntautuu lähes yökerhoksi. Mikäli israelilainen ruoka ei sinua innosta, poikkea sentään Mazel Tovin sisäpihan perällä olevalla baari alueella drinkille ihastelemassa ravintolan interiööriä ja urbaania tunnelmaa.

Aukioloajat:

Maanantaista keskiviikkoon klo. 12.00-01.00

Torstaista perjantaihin klo. 12.00-02.00

Lauantaisin klo. 10.00-02.00

Sunnuntaisin klo. 10.00-01.00

Yhteystiedot:

Akacfa utca 47, 1073 Budapest

+36 70 626 4280

Spinoza

Spinoza on juutalaiskorttelien ytimessä sijaitseva kahvila, ravintola, kulttuurikeskus ja kohtaamispaikka. Spinozassa pääsee nauttimaan perinteisistä unkarilaisen ja israelilaisen keittiön herkuista live musiikin säestämänä. Piano musiikkia on tarjolla joka ilta klo.19.00 lähtien ja joka perjantaina klo.19.00 kajahtaa Klezmer konsertti käyntiin jossa kuullaan perinteistä juutalaista kansanmusiikkia. Ravintolan takaosassa sijaitsee myös erillinen pieni teatteri (seuraa kylttiä toilet) mutta valitettavasti esityksiä löytyy ainoastaan unkarinkielisinä.

Aukioloajat:

Maanantaista sunnuntaihin klo.08.00-00.00

Yhteystiedot:

Dob utca 15.

+36 1413 7488

spinozagaz@spinozahaz.hu

Fricska Gastropub

Vaikka Friscka Gastropub ei tarjoilekaan juutalais vaikutteista ruokaa on se ansainnut mainintansa tässä kategoriassa juuri ansaitun Michelin mainintansa johdosta. Friscka Gastropub tarjoilee puolestaan asiakkailensa italialaisen ja ranskalaisen keittiön herkuja unkarilaisella tvistillä. Tuoreet raaka-aineet paikallisista kauppahalleista sekä omatekoiset pastat ja leivät hallitsevat tätä juuri Michelin oppaan mainintaa saanutta ravintolaa. Tätä kellari bistroa kannattaa pitää silmällä sillä ehkä jonakin päivänä tämäkin ravintola nappaa vielä oman tähtensä.

Aukioloajat:

Maanantaista sunnuntaihin: Lounasta klo.12.00-15.00 & Illallista klo.19.00-23.00

Yhteystiedot:

Dob utca 56-58, 1073 Budapest

+36 1 951 8821

info@fricska.eu

Köleves

Köleves sijaitsee suositulla Kazinczy kadulla vanhassa juutalaisen lihantuotanto laitoksen tiloissa. Ravintolan lisäksi Kölevesin kokonaisuuteen kuuluu herkkupuoti ja kesäisin suosittu keidasmainen sisäpiha terassi, joka voidaan melkein luokitella rauniopubiksi. Köleves on tunnettu sisustukseensa kuuluvista punaisista vanhoista kattiloista sekä erittäin hyvästä ruoan hinta-laatu suhteestaan. Kölevesin ruokatarjonta on jotain unkarilaisen ja israelilaisen keittiön väliltä. Mikäli omat jalkasi eivät enää kanna illallisen jälkeen niin ravintolan yläkerrasta löytyy myös majoitustiloja vuokrattavaksi.

Aukioloajat:

Maanantaista perjantaihin klo. 08.00-00.00

Lauantaista sunnuntaihin klo.09.00-00.00

Yhteystiedot:

Kazinczy utca 41. 1075 Budapest.

+36 1 322 1011

reservation@koleves.com

Kauppahalli & katuruokaa

Suuri kauppahalli – Keskuskauppahalli

Budapestiläinen ostaa yleensä suurimmanosan ruokatarpeistaan kauppahallista, joita kaupunki on täynnä. Pienempiä kauppahalleja ja marketteja voit löytää tavallisten kaksoisovien takaa joissa ei välttämättä ole minkäänlaista nimikylttiä vaan ainoastaan aukioloajat. Tästä huolimatta Budapestissa on yksi kauppahalli yli muiden: Suuri kauppahalli eli Keskuskauppahalli. Vuonna 1897 avattu kolmikerroksinen kauppahalli oli aikansa suurimpia rakennushankkeita ja tänä päivänä se on yksi kaupungin suosituimmista nähtävyyksistä. Aikoinaan rakennusprojektiä suunniteltiin ja valmisteltiin lähes 20 vuotta. Toisen maailmansodan aikana kauppahalli tuhoutui osittain mutta 1990-luvun alussa se palautettiin alkuperäiseen loistoonsa. Kellarikerros on pyhitetty kalakauppiaille sekä supermarket Aldille. Katutasosta löydät vihannes-, hedelmä-, mauste- sekä lihakojuet. Yläkerta tarjoaa puolestaan kaupungin monipuolisimman käsityöläistarjonnan sekä erinäisiä ruokakojuja. Kala-altaineen, tuoreine vihanneskojuineen ja roikkuvineen makkaroineen kauppahalli on kuvauksen arvoinen nähtävyys unohtamatonta kaunista arkkitehtuuria. Kehotan tiettyjen tuotteiden kohdalla kuitenkin hillitsemään shoppailu himosi mikäli haluat pitää lompakon nyörit kireällä sillä samoja tuotteita on mahdollista löytää luultavasti hotellisi lähikaupasta huomattavasti halvemmalla hinnalla.

Aukioloajat:

Maanantaisin klo.06.00-17.00

Tiistaista perjantaihin klo.06.00-18.00

Lauantaisin klo.06.00-15.00

Sunnuntaisin suljettu

Yhteystiedot:

Vamhaz kert 1-3

Kauppahalli sijaitsee suosituksen ostoskadun Vaci utcan päässä.

Karavan

Jos mielenne halajaa katuruokaa mutta ette seurueenne kanssa pääse yhteisymmärryksen keittiön suuntauksesta kannattaa suunnata kohti Karavan Street Food Courttia. Karavan on rauniopubi Szimplan viereisellä parkkipaikalla sijaitseva katuruokarekka keskittymä. Entiselle parkkipaikalle on kerätty kymmenkunta erilaisia katuruokarekkoja samantähtitaivaan alle. Valikoimasta löytyy muun muassa hampurilaisia, pastaa, saksalaisia makkaroita, thai ruokaa sekä tietenkin unkarin kansalliskaturuokaa langosia.

Aukioloajat:

Sunnuntaista keskiviikkoon klo.11.30-23.00

Torstaista lauantaihin klo.11.30-23.00

Yhteystiedot:

Kazinczy utca 18, 1075 Budapest

+36 30 934 8013

Leves

Unkarilaiset rakastavat keittoja ja paikallisten keskuudessa suuren suosioon onkin nousut pikaruokaravintola Leves, unkariksi keitto, joka tunnetaan take-away keitto annoksistaan. Ravintolan tilat ovat erittäin pienet ja tämän paikan jujuna ovatkin juuri nuo take-away keitot ikonisissa Leves logosissa kupeissa. Tätä paikkaa voisikin melkein konseptinsa puolesta kutsua enemmän keitto kahvilaksi.

Aukioloajat:

Maanantaista sunnuntaihin klo.11.00-19.00

Yhteystiedot:

Vamhaz kert 14, 1056 Budapest

+36 30 241 7760

El Rapido

El Rapido on ikoniseksi muodostunut meksikolainen deli, baari ja pikaruokala kombinaatio, jonka tiloissa toimii myös pakopeli huone. El Rapidoa ei voi olla huomaamatta Kazinczy kadulla sillä sen räikeät puna keltaiset ikkunankarmit ja ovi kutsuvat ruokailijaa sisälle. Ruoka tilataan katutason avokeittiöstä ja seiniä peittävästä kylmäkaapeista voi valita mieleisensä juotavan. Nappaa ruoka ja juoma näppärästi mukaan ja jatka juutalaiskorttelien tutkimista tai astu alakerran ruokasalin ihmeellisen maailman sen erilaisine lamppuineen ja muovisine piirroshahmo figureineen.

Aukioloajat:

Maanantaista torstaihin klo.11.00-04.00

Perjantaista lauantaihin klo.11.00-05.00

Sunnuntaisin klo.11.00-03.00

Yhteystiedot:

Kazinczy utca 10, 1075 Budapest

+36 1 783 4627

A Presto

A Presto tarjoilee ehdottomasti yhden kaupungin maittavimmista pastoista oopperatalon takana. Ravintolan sisätiloissa on vain muutama pöytä ja kesäisin oopperatalon varjoon avautuu pieni terassi. Istumapaikoilla näkyy useimmiten ruokiaan mukaan odottavia ihmisiä joiden jaloissa omistajan musta koira pyörii kerjäten mahdollisia saapuvia herkkupaloja. Tämänkin pikaruokapaikan ideana on take-away annokset, nopeasti ja halvalla. Tästä huolimatta valikoima on laaja ja laadukas: perinteisestä pasta carbonarasta sesongin mukaan vaihtuviin erikoisuuksiin kuten hanhenmaksalla ja tuoreella parsalla höystettyihin pastoihin. Pastan lisäksi A Prestosta saa myös pitsaa, risottoa, salaatteja ja keittoja sekä ruokajuomat limuista viineihin.

Aukioloajat:

Maanantaista perjantaihin klo09.00-22.00

Lauantaisin klo.11.00-22.00

Sunnuntaisin suljettu

Yhteystiedot:

Hajos utca 13, 1065 Budapest

+36 1 354 0113

Kahvilakulttuuria

Unkarilaiset ovat sosiaalinen kansa. He nauttivat ystävien ja perheen kesken kokontuumisesta, mutta harvoin ketään kutsutaan kuitenkaan omaan kotiin joten unkarissa onkin kehittynyt oikein vahva ja suosittu kahvilakulttuuri. Unkarilaiset omaksuivat kahvilakulttuurin Itävallalta ja Wienin kahvilakulttuurista mutta nykypäivänä Budapestin kahvilakulttuurista voidaan puhua jo aivan omana lukuna.

Gerbeaud

Gerbeaud on ehdottomasti yksi Budapestin kuuluisimmista luksuskahviloista jonka kesäterassi kuuluu kaupungin suosituimpiin istuskelu paikkoihin. Kahvila perustettiin vuonna 1858 ja nykyiselle paikallensa se muutti vuonna 1870. Paikan atmosfäärille ja sisustukselle vetää vertojaan ainoastaan New York Cafe. Erityisen huomion arvoinen on Gerbeaudin kakkuvitriini ja sen taiteelliset luomukset. Kahvila on aina luonut omat kakkunsa ja kaikki herkkunsa ja sitä pidetäänkin yhtenä Budapestin parhaimpana konditoriana.

Aukioloajat:

Maanantaista sunnuntaihin klo.09.00-21.00

Yhteystiedot:

Vörösmarty ter 7, 1051 Budapest

+36 1 429 9000

gerbeaud@gerbeaud.hu

New York Cafe

Maailmallakin kuulu New York Cafe sijaitsee Boscolo- hotellin alakerrassa. Kahvila on kautta aikojen ollut kaupungin älymystön, kirjailijoiden, runoilijoiden ja muiden taiteilijoiden suosiossa. Nykyisin paikallinen kerma sekoittuu värikkääseen turisti massa sulassa sovussa. Aamupala tässä kahvilassa flyygelin ja sellistin säestämänä on ehdottomasti kokemuksen arvoinen kokemus. Kattokruunujen alla iltapäivä teen äärellä pystyt melkein palaamaan vuosikymmeniä taaksepäin ja tuntemaan historian havinan.

Aukioloajat:

Maanantaista sunnuntaihin klo.09.00-00.00

Yhteystiedot:

Erzebet kert 9-11, 1073 Budapest

+36 1 8866 167

newyorkcafe@budapest.boscolo.com

Mozaik Teahaz

Teen ystävälle Budapestilla on myös tarjota lukuisia teehuoneita kuten kaksi kerroksinen sympaattinen Mozaik Teahaz. Molemmista kerroksista löytyy oma tiskinsä. Listalta löytyy myö kahvia, alkoholia, pientä suolaista ja makeaa purtavaa sekä totta kai laaja valikoima teetä. Listalta löytyy yli 100 erilaista teelaatua puolen litran kannuista tarjoiltuna ja kokeilunhaluisille listalta löytyy erilaisia teecocktaileja.

Aukioloajat:

Maanantaista sunnuntaihin klo.09.00-22.30

Yhteystiedot:

Kiraly utca 18, 1061 Budapest

+36 2044 00525

Blue Bird Cafe

Budapestin uudempaa ja modernimpaa kahvila kulttuuria edustaa Blue Bird Cafe, nimensä mukaisesti sinisävyisesti sisutettu kahvila. Blue Birdillä on kahvila juutalaiskortteleissa sijaitsevalla Gozdu Udvarilla sekä kahvila/paahtimo Elisabetin sillan kupeessa. Kahvila jauhtaa ympäri maailmaa tulleet kahvipavut paikan päällä ja paahtimosta pystyt ostamaan myös paikan päällä jauhettuja kahvipapuja mukaasi vaikka kotiin vietäväksi. Gozdu Udvarilla sijaitseva kahvila sykkii elämää yömyöhään asti illan karaoken viemänä kun taas Elisabetin sillan kupeessa paahtimossa pääset nauttimaan rauhallisemmasta menosta ja kahvilan rennosta elämästä.

Blue Bird Cafe @ Gozdu Udvar

Sunnuntaista keskiviikkon

Klo. 09.00-05.00

Torstaista lauantaihin

Klo. 09.00-06.00

Blue Bird Roastery

Maanantaista sunnuntaihin

Klo.09.00-18.00

Sebestyen utca 10, 1075 Budapest.

+36 704 199 025

My little Melbourne

Tämän australialaisella fiiliksellä varustetun kahvila elää mottonsa mukaan: "Life is too short for bad coffee". Pieni My little Melbourne tarjoilee sitäkin suuremmalla sydämellä ja rakkaudella tehtyjä erilaisia kahvijuomia ja tämän katon alla panostetaan eritoten laatuun. Nappaa kahvi mukaan tai jää nauttimaan kofeiini juomia pienen herttaiseen kahvilaan ja nauti kylkiaisena vaikka sandwich tai croissantti. Suuren suosion saatuaan kahvila on avannut myös viisi muuta toimipaikkaa joihin kuuluu esimerkiksi kahvikauppa sekä barista koulu.

Yhteystiedot:

Madach Imre utca 3. 1075 Budapest.

+36 70 394 7002

Viiniä, viiniä, viiniä!

Doblo

Doblo on juutalaiskortteleissa sijaitseva moderni viinibaari rustiikkisella ilmeellä. Ovi aukon punaiset painavat sametti verhot kutsuvat matkailijaa kurkistamaan sisään ja tutkimaan mitä verhojen takaa paljastuu. Sieltä paljastuu korkeat tiiliholvi seinät, näyttävät kattokruunut sekä ammattimainen henkilökunta. Perinteisen baari toiminnan lisäksi Doblo järjestää myös viini- sekä palinka maisteluita. Juomapuolen lisäksi listalta löytyy pientä suolaista viinien kylkeen kuten unkarilaisia juustoja ja leikkeleitä sekä muita tapaksia. Dobllossa on usein myös live jazz musiikkia, joka luo maagisen tunnelmaan tähän kulttimaineen saaneeseen viinibaariin.

Aukioloajat:

Sunnuntaista keskiviikkoon klo.14.00-02.00

Torstaista lauantaihin klo.14.00-04.00

Yhteystiedot:

Dob utca 20, 1072 Budapest

+36 39 888 63

doblo@budapestwine.com

VinoWonka

VinoWonka yhdistää kaikkien naisten rakastamat kaksi asiaa: suklaan ja viinin. Baarissa on tarjolla unkarilaisia laatuviinejä sekä käsintehtyjä suklaakonvehteja. VinoWonkan ideana onkin tarjota näitä kahta herkkua yhdessä ja tuottaa asiakkaalle täydellisiä viinin ja suklaan parituksia. Mikäli suolaisen nälkä yllättää on VinoWonkassa myös tarjolla tapaksia ja toasteja. Jos mielesi halajaa jotakin alkoholitonta valitse ehdottomasti juomaksesi talon kaakao jota pidetään yhtenä kaupungin maukkaimmista kuumista herkuista.

Aukioloajat:

Maanantaista sunnuntaihin klo.14.00-22.00.

Yhteystiedot:

Corvin setany 2, 1082 Budapest

+36 30 647 22 15

info@vinowonka.hu

Faust Wine Cellar

Faust Wine Cellar on romanttisen ja tunnelmallisen viininmaistelun täydellinen esimerkki. Viinikellari sijaitsee Budan puolella linnavuorella luonnon luolaan rakennetussa tilassa. Kierreportaat johtavat viinikellarin rautaportelle jossa illan sommelier on ottamassa asiakkaita vastaan. Faust Wine Cellariin suositellaan tekemään varaus sillä asiakas paikkoja on rajatusti. Valittavissa on monia erilaisia palinka- ja viininmaisteluita. Viinit esitellään yksityiskohtaisesti ja viinialueiden historiaakin avataan. Luonnonkiviseinien, kynttilänvalon ja massiivisen viinin säilytys seinän lisäksi tarinan kerronta on suuri osa tämän viinikellarin viehätysvoimaa. Visiitti Faust Wine Cellariin on ehdottomasti kokemisen arvoinen elämys joka kannattaa lisätä linnavuoren kierrokseen.

Aukioloajat:

Torstaista maanantaihin klo.14.00-20.00

Tiistaista keskiviikkoon suljettu

Yhteystiedot:

Hess Andras aukio 1-3, 1014 Budapest. Sisäänkäynti sijaitsee Hilton hotellin ”sisällä”.

+36 20 326 35 03

faustbor@enternet.hu

Rauniobaarit

Rauniopubit ja baarit ovat tämän päivän kuumin juttu Budapestissa. Niitä syntyy yhtä nopeasti kun kuoleekin ja koskaan ei voi tietää minkä oven takana aukeaa uusi kuumin rauniobaari. Rauniobaarit saivat alkunsa sosialistisen diktatuurin ja huonon markkinatalouden takia kun tyhjäksi jääneet talot etsivät omistajia ja jossakin vaiheessa tyhjiin taloihin alkoi ilmaantumaan luvattomia baareja ja klubeja. Suosiota saadessaan ja liiketoiminnan kehityksessä liiketilat lunastettiin baaritoiminnalle ja nykyisin lähes kaikki baari sekä ravintola toiminta on laillista näissä entisissä hylätyissä rakennuksissa tai sisäpihoissa. Usein rauniopubit toimivat koko talossa ja niihin kuuluu unkarilaiselle arkkitehtuurille tyypillinen sisäpiha. Jokainen rauniopubi on yksilöllinen mutta usein niitä yhdistää karkeahko ulkomuoto ja värikäs monimuotoinen sisustus sekä kulttuuri tapahtumat ja live musiikki. Usein juotavan lisäksi rauniopubeista saa eri tasoista ruokaa pitsapaloista ala carte ruoka-annoksiin.

Szimpla

Kun puhutaan rauniopubeista on olemassa yksi ja ainut alkuperäinen kaiken alku: Szimpla Kert. Szimpla on se alkuperäinen, suosituin, suurin ja uskomattomin rauniopubi. Szimplan värikästä ja sekalaista sisustusta ja ilmapiiriä kuvaisi varmaan parhaiten se hetki kun Liisa tippui kaninkoloon. Suureen suosioon noustuaan Szimplasta on nykypäivänä tullut lähinnä turisti nähtävyys jonne paikallinen harvoin eksyy oluelle, mutta Budapestissa ollessaan onhan se pakko käydä katsomassa mistä kaikki on saanut alkunsa. Sen monet huoneet, suuri sisäpiha ja sokkeloiset käytävät kutsuvat matkailijaa eksymään muutamaksi tunniksi ja ottamaan selvää mitä kaninkolosta löytyy. Joka sunnuntai Szimplassa järjestetään myös Farmers market jossa pääsee tutustumaan paikallisiin maataluottajiin ja heidän tuotteisiinsa. Kesäiltoisin Sisäpihan takaseinälle viritetään valkokangas jolle heijastetaan iltojen pimettyä vaihtuvia elokuvia.

Aukioloajat:

Maanantaista lauantaihin klo.12.00-04.00

Sunnuntaisin klo.09.00-05.00

Yhteystiedot:

Kazinczy utca 14, 1075 Budapest

+36 20 261 8669

szimpla@szimpla.hu

Instant

Instant nauttii suuresti nuorehkomman bilekansan suosiosta ja täällä pääsee todellakin tamppaan ja tanssimaan auringonnousuun asti. Szimplan tavoin Instantin tilat kattavat koko talon tilat: 3 kerrosta ja sisäpihan. Instant on kuuluisa eläinteemastaan jota hallitsee sisäpihalla katosta roikkuva valkoinen pupu valjakko sekä sitä tarkkaileva krusifiksin omainen valkoinen patsas jolla on naisen vartalo, hevosen kaviot, pöllön pää ja enkelin siivet. Mikäli bilekansan kanssa aamutunneille tamppaaminen ei kiinnosta kannattaa Instanttiin suunnata heti sen avauduttua tutustumaan sen moninaiisiin huoneisiin. Vaella rohkeasti kaikki huoneet ja salit läpi, saatat kohdata jopa villisianmallisen diskopallon.

Aukioloajat:

Maanantaista sunnuntaihin klo.16.00-06.00

Yhteystiedot:

Akacfa utca 49-51, 1072 Budapest

+36 70 638 5040

Kuplung

Kuplung tarkoittaa unkariksi kytkintä ja nimellään tämä rauniopubi viittaakin siihen että aikaisemmin samalla paikalla sijaitsi autokorjaamo. Kuplung on sisustukseltaan huomattavasti sisustukseltaan hillitympi kuin edellä mainitut rauniopubit ja entisen autokorjaamon tunnelmaa on kunnioitettu industrial tyyllisellä sisustuksella. Kuplungin terassilla on hurmaava ”under the sea ” tunnelma valas maalauksineen ja kattorakenteista roikkuvine värikkäineen medusoineen. Kuplung on myös erittäin suosittu keikka paikka ja tällaisina iltoina sinne peritäänkin sisäänpääsy.

Aukioloajat:

Maanantaista sunnuntaihin klo.15.00-04.00

Yhteystiedot:

Kiraly utca 46, 1061 Budapest

+36 30 755 3527

kuplunginfo@gmail.com

Fogashaz

Fogashaz, hampaiden talo, on ollut suunnan näyttäjänä rauniopubien kehityksessä. Ensimmäisen kerran Fogashaz avasi ovensa vuonna 2009 ja on siitä lähtien kuulunut kaupungin suosituimpiin kohtaamispaikkoihin. Ovensa avatessaan Fogashaz ei ollut pelkääntään baari vaan sitä pystyi lähes kutsumaan nykytaiteen kulttuurikeskukseksi. Monien remonttien jälkeen taide on jäänyt hieman taka-alalle ja nykyisin keskitytään enemmänkin juhlakansan viihdyttämiseen. Fogashazin mottona toimii ”helppo saapua mutta sitäkin vaikeampi lähteä”. Tämä saatta hyvinkin pitää paikkansa sillä uusimman remonttinsa jälkeen omistajien kaikki 4 eri baaria ja ravintolaa yhdistyivät yhdeksi suureksi kompleksiksi. Fogashazin lisäksi kompleksiin kuuluu: Liebling salainen puutarha ravintola baari, LÄRM kovemman tason teknoklubi sekä vihreä sisäpiha Fogashaz kert. Fogashazista on helppo suunnata suoraan aamupalalle sillä tässä kompleksissa juhlat jatkuvat aamukuuteen asti.

Aukioloajat:

Maanantaista sunnuntaihin klo.19.00-06.00

Yhteystiedot:

Akacfa utca 49-51, 1073 Budapest

+36 1 783 8820

info@fogashaz.hu

Potkulcs

Jos haluat kokea jotain paikallista ja autenttista kannattaa suunnata kohti Nyugatín rautatieasemaa ja sen kupeessa sijaitsevaa Potkulcsia mikä tarkoittaa vara-avainta. Baarin sisäänkäynti on erittäin huomaamaton ja ensikertaiselta baariin meno saattaa vaatia hieman uskallusta. Rakentamattoman tontin viertä kadun varressa rajaa musta aita joka on murattien peitossa. Aidan toisessa reunassa löydät kapean ovi aukon ja muutaman porraskäytävän jotka johtavat vihreälle pikkupöytien täyttämälle sisäpihalle. Pään ovi aukosta sisään pistettyä ei voi olla aivan varma oletko yksityisellä alueella vai onko sinut kutsuttu sisään. Pihan perältä löytyy kuitenkin matala rakennus jossa itse baari sijaitsee. Koirat juoksentelevat vapaana, ympäriltä kuuluu unkarin kielistä puheensorinaa ja baaritiskin viereinen pöytä on aina varattuna omistajalle. Baari tarjoaa perinteistä unkarilaista ruokaa ja kerran viikossa paikalliset nuoret ja perheet kokoontuvat transylvanialaisiin kulttuuri iltoihin laulamaan ja tanssimaan.

Aukioloajat:

Maanantaista sunnuntaihin klo.17.00-01.00(02.00)

Yhteystiedot:

Csengery utca. 65 b, 1067 Budapest

+36 1 269 1050

info@potkulcs.hu

Ruokasanastoa

Előételek – Alkupaloja

Libamájpastetom – Hanhenmaksapatee

Rántott gombafejek – Leivitettyjä herkkusieniä

Levesek – Keittoja

Csontleves – Consommé (useimmiten lihan kanssa)

Jókai bableves – Papukeitto lihalla

Meggyleves – Kylmä tomaattikeitto

Gulyásleves – Gulassikeitto (paprikalla maustettu lihapata)

Saláták – Salaatit

Cékla salátá – Pikkelöity punajuurisalaatti

Ecetes almapaprika – Pikkelöity paprikasalaatti

Paradicsom salátá – Tomaattisalaatti

Vegyes salátá – Sekasalaatti

Körötek – lisukkeet

Rizi-bizi – Riisiä ja herneitä

Hasábburgonya – Ranskalaiset perunat

Főételek - Pääruokia

Csirke paprikás – Kanaa paprikan ja hapankerman kanssa

Pörkölt – Lihapata

Töltött paprika – Täytettyjä paprikoita

Csülök – Porsaanpotka

Sült csirkecomb – Paistettu kanankoipi

Édességek – Jälkiruokia/leivonnaisia

Dobos – Suklaa ja kerma kerroskakku joka on päällystetty kinuskillä

Gundel palacsinta - Kreppejä suklaalla ja pähkinöillä

Rétes – Struudeli. Yleisimmät täytteet ovat unikonsiementahna, hedelmäsäilykkeet sekä turo mikä on paikallinen vastine suomalaiselle raejuustolle

Somlói galuska – Sokerikakku

Kürtöskalács – Putkipul

