

טועמים עולם בנתור
בדפשט ממבט קולינרי
4 ימים

מסע אוכל לארץ ההונגרים בהדרכת העיתונאי ואיש האוכל, עופר ורדי



יום 1 - ניפגש בשדה התעופה ונמריא לבדפשט בירת הונגריה ארץ הפפריקה. עם הגעתנו נצא לסיור רגלי בחצות העיר שחוברה לה יחדיו. נבקר ברובע היהודי שבליבו בית הכנסת דוהניי, השני בגודלו בעולם. לטעימה ראשונה מן המטבח ההונגרי **נמליץ על מסעדת קדאר** השכונתית, המגישה בין השאר, פפריקאש צ'ירקה ונוקדלי עם שומלואי, גלושקה לקינוח. נמשיך לבזיליקת אישטבאן הקדוש, נטייל בשדרות אנדראשי – השאנז אליזה של בדפשט חולפים על פני בית האופרה המפואר, ניסע ברכבת התחתית, הראשונה שנבנתה ביבשת אירופה, לעבר כיכר הגיבורים וגן העיר. משם לכיכר וורושמריטי שבקצה מדרחוב ואצי המפורסם ובו יריד מסורתי עם היין החם, הקיורטוש, הלאנגוש ושאר מאכלי הרחוב ההונגריים שאסור להחמיץ. לקינוח, קפה **ועוגות** – כי פרוסה אחת זה הרי לא תספיק – בז'רבו, הקונדיטוריה המפורסמת ביותר בהונגריה. אם עוד ישאר כוח במותנינו ומקום בכרסנו ננעל את היום בארוחת ערב **במסעדת "סר לנסלוט"**: כמו אבירי ימי הביניים – כאן אוכלים עם הידיים מנות ענק שמוגשות על אלונקות...

<http://www.sirlancelot.hu>

יום 2 - את הבוקר נפתח בטיול לאורך הטיילת שעל שפת הדנובה הכחולה, נחצה את גשר השלשלאות, לעבר בודה. נטפס לגבעת המבצר, אל הארמון ואל כנסיית מתיאש, כדי לצפות על העיר ממצודת הדייגים. במהלך הסיור נעצור - איך לא? - לקפה ולעוגות **בקונדיטוריית רוזברום**, מהידועות בהונגריה שבה מגישים את הקרמש (קרמשניט) הטובה בעיר. בבית היין הסמוך נטעם מהיינות ההונגריים ובראשם הטוקאי המפורסם – יין המלכים ומלך היינות כפי שכינה אותו המלך לואי ה-14. את ארוחת הצהריים נסעד **במסעדת פוז'וניי**, מהאהובות בעיר. משם נמשיך לכיכר הגיבורים ולגן העיר. לאלה שירצו נוכל להמליץ על קינוח **במסעדת קפה קור**, ביסטרו מקומי אלגנטי ומוקפד שמציע מבחר משתנה מכוכבי המטבח ההונגרי.

<http://www.cafekor.com>





יום 3 - לאחר ארוחת הבוקר נערוך קניות **בשוק האוכל המרכזי** של בודפשט, נסייר בין דוכני הסלמי והפפריקה, נשנש טפרטו – גלדי שומן – ונרים כוס של פרוץ' לחיים. על בטן מלאה נבקר בחנות למכירת פאלינקות ונטעם מברנדי הפירות ההונגרי לסוגיו. צהרים – נחוזה את העיר מזווית מעניינת במיוחד - **סדנת בישול**: נלמד כיצד להכין כמה מן המנות המסורתיות של המטבח המקומי. הסדנא תסתיים בארוחת צהריים בה נהנה ממעשי ידינו להתפאר. אחה"צ - נבקר במוזיאון צוואק אוניקום של יצרנית האלכוהול הגדולה במדינה. עד לארוחת הערב נוכל (בתשלום) להתרגע במרחצאות שבהם התברכה בודפשט או לדגום את אחת המגדניות הפזורות בעיר. בארוחת הערב נמליץ להתענג **במסעדת "רוזנשטיין"**, שנחשבת זה שנים לאחת המסעדות הטובות בהונגריה. בתפריט: מנות מוקפדות מן המטבח ההונגרי... [/http://www.rosenstein.hu](http://www.rosenstein.hu)

יום 4 - לאחר ארוחת הבוקר - נצא לכיוון נמל התעופה ונגיד א-וויסונטלאטאשרה, להתראות בעברית, להונגריה.

קוד טיול	תאריך יציאה	תאריך חזרה
FDBU 3321	21.3.13	24.3.13
FDBU 3410	10.4.13	14.4.13

המחיר כולל:

- טיסות שכר במסלול ת"א-בודפשט-ת"א, כולל מסים והיטלים.
- 3 לילות במלון מדרגת תיירות טובה על בסיס לינה וארוחת בוקר.
- **ארוחות צהריים או ערב בכל יום.**
- **טעימת יין/פאלינקה.**
- **סדנת אוכל.**
- **מארז יוקרתי של מתכונים פרי עטו של עופר ורדי המומחה לתרבות האוכל בהונגריה.**
- כניסות לאתרים כמפורט במסלול.
- מלווה קולינרי לטיול – מומחה במטבחי הונגריה - www.ofervardi.com
- מלווה טיול ישראלי מצוות נתור
- טיפים לנותני השירותים בחו"ל.

המחיר אינו כולל:

- ביטוח רפואי ומטען.
- הוצאות אישיות.

המסעדות ובתי האוכל המופיעים במסלול הם בגדר המלצה בלבד ועשויים להשתנות.