

**ALAPFOK
НАЧАЛЬНЫЙ УРОВЕНЬ**

Многие тысячи туристов приезжают каждый год в Венгрию отдыхать.

Какие цели наиболее популярны? Конечно же, Будапешт! На втором месте Балатон(летом) и термальный курорт Хевиз. Любители «дикого» отдыха могут посетить заповедники на реке Тиса, а ценители культуры- живописные города Шопрон, Кестхей, Сегед, Печ и другие.

Из Будапешта можно поехать на экскурсию в крепость Вишеград, а потом – в Эстергом, откуда можно полюбоваться чудесными видами Дуная.

Венгрия привлекает своими термальными источниками. В Будапеште туристов ждут элегантные гостиницы с лечебными водами, а в провинции – целые комплексы термальных и лечебных бассейнов.

**KÖZÉRFOK
СРЕДНЕ-ПРОДВИНУТЫЙ УРОВЕНЬ**

Предлагаю Вам открыть для себя прекрасный уголок в центре Европы - Венгрию. Чтобы понять атмосферу, надо провести в Будапеште не один-два дня, а дней семь. Побродить по узким улочкам, попробовать вкусного вина, разнообразную венгерскую кухню.

Венгрия - страна маленькая. В самом широком месте ее ширина составляет 500 км. Всего населения Венгрии - 10 миллионов, 2 из них живет в самом Будапеште.

Будапешт включает в себя 3 города - Буду, Пешт и Обуду. На месте Обуды во времена древнего Рима был город 'Аквикум'. И до сих пор можно найти остатки домов, храмов и римских бань.

Дунай разделяет Буду и Пешт. С холмистой Буды открывается прекраснейший вид на равнинный Пешт.

В Венгрии очень много термальных источников. Достаточно большое их количество находится в Будапеште. Там построены специальные купальни. Купальня "Геллерт", им. Сечени и др. Рекомендую посетить.

На Будапештской стороне расположен Королевский дворец, Рыбацкий бастион и главная церковь Буды - Св. Матьяша. На гору вас довезет фуникулер. Также можно посетить Московскую площадь. Она ничем не примечательна за исключением того, что это место находится вдалеке от туристских маршрутов, поэтому там много винных погребков, где цены пониже. Но об этом позже.

Гора Геллерт получила свое название по имени епископа Геллерта. Он принес христианство в Венгрию. За что язычники жестоко с ним расправились. Заколотили в бочку с гвоздями и сбросили с горы.

Пешт похож немножко на Париж со своими маленькими улочками, многочисленными кафе, магазинчиками, театрами. Vasí utca - самая дорогая улица Будапешта. На самом деле это пешеходная улица. Там множество кафе, бутиков. Совет: если вы хотите купить что-то из одежды, то дешевле вам это обойдется в большом магазине. Например, "Westend" на станции метро Nyugati ter.



Кстати о метро. Как известно, первым в мире метро было в Лондоне. Так вот, вторым в мире и первым на континенте было метро в Будапеште. Вы можете прокатиться по нему. Это желтая ветка метро. Она значительно отличается от остальных двух современных веток. Но сразу хочу предупредить: билетики на проезд лучше все-таки покупать. На выходе контролеры периодически их проверяют, а штраф за безбилетный проезд большой. У нас билеты проверяли аж 4 раза!

Еда. Очень вкусная. Сразу отмечу суп-гуляш. Дальше идут разнообразные вторые блюда с добавлением лечо. Но надо предупредить, что желание съесть обед из двух блюд - первого и второго - зачастую остается неисполнимым, потому как порции там огромнейшие! Так что рассчитывайте свои силы.

Очень рекомендую ресторанчик под названием "Сэр Ланселот". Там царит обстановка средневековья. Деревянные столы, официанты в средневековых одеждах. В качестве приборов даются только ложка и нож. Хочешь, ешь ими, хочешь - руками. В меню можно выбрать блюда по отдельности или комплексное меню. Но опять предупреждение: чем больше перерыв между последним принятием пищи и посещением ресторана, тем лучше. Потому как, если вы выбираете комплексное меню, то у вас будут все шансы оставить что-то несъеденным, не потому, что невкусно, а потому, что МНОГО. Ну и конечно же, все запивается венгерским вином.

Вино. Возвращаясь к описанию Московской площади, еще раз отмечу наличие винных погребок или просто кабачков, где можно напробовать венгерского вина. Вино продается в розлив. Его продают в бочках или пластмассовых канистрах. Разное: белое, красное, сладкое, сухое.

Можно совместить приятное с полезным - поехать на Балатон. Поезд отправляется с вокзала Keleti. Ехать до Siofok. Лучше поехать электричкой в 7-50, потому что в 10-00 отправляется кораблик до полуострова Tihany. Этот полуостров очень живописный. На нем находятся еще два озера. Опять же для дегустации вина это очень хорошее место. Везде там можно поесть и попить. В общем, больше этот полуостров ничем замечательным не отличается, но съездить туда надо.

В Балатоне вода чистая, но мутно-светло-зеленого оттенка. Мы не купались, потому что там дул ветерочек, а позже нам уже было не до этого.

В нашу поездку входила еще экскурсия по излучине Дуная. Она проходила по трем городам - Вышеград, Эстергом и Сентендре.

Вышеград - первая королевская резиденция 13 в. В этом месте Дунай меняет свое направление с юга на север.

Эстергом - религиозный центр Венгрии. Там находится резиденция главного священника Венгрии. Город находится на границе со Словакией; на противоположном берегу Дуная расположен словацкий город.

Сентендре - городок художников, венгерский Монмартр. Там же находится музей вин и музей марципана. В музее вин проходит дегустация вина с рассказами об областях виноделия Венгрии. В музее марципана можно посмотреть различные фигурки и картины, сделанные из марципановой массы.

**FELSŐFOK
ПРОДВИНУТЫЙ УРОВЕНЬ**

В местечке Виллань с его благоприятным мягким климатом винодельческие традиции были заложены еще при римлянах. Потом на эту землю пришли турки, которые распоряжались в Венгрии 150 лет, до конца XVI века. Коран запрещает употреблять вино, и турки сгубили промысел буквально на корню. Вилланьские виноградники погибли. Но у виноделия были свои верные рыцари. Пришедшие в Виллань сербы заложили плантации винограда сорта «Кадарка», а немцы стали выращивать знаменитый ныне «Кекопорто». Самые популярные марки вин, которые производят современные вилланьские виноделы, - красные «Кекопорто», «Кекфранкош», «Каберне Совиньон», «Каберне Франк», «Виллани» и белые «Харшлелевю» и «Олас Рислинг». Многие из них получили высокие награды на серьезных конкурсах в Вероне, Брюсселе, Бордо и в других «винных» городах мира.

Именно Вилланьский регион одним из первых поддержал новый проект Национальной корпорации «Венгрия-Туризм». Чтобы упорядочить хаотичное потребление путешественниками продукции венгерских виноделов, разработана программа специальных туров по винодельческим регионам. Всего их в Венгрии двадцать, а не один Токайский, как многие у нас думают.

Нашим неверным представлениям о разнообразии венгерских напитков мы обязаны принципам советской международной торговли. В те годы на этикетках всех венгерских вин, кроме токайских, стояла скромная надпись «Венгерское вино».

В конце восьмидесятых бывшие работники сельского хозяйства из винодельческих семей начали возрождать традиции предков. И теперь отстаивают честь не колхоза, а своего имени. На этикетках венгерских вин появились фамилии виноделов и точные географические названия.

Находясь в Венгрии, не стоит упускать возможность попробовать прославленные эгерские, шопронские, сексардские и известные нашим соотечественникам токайские вина, которые уже несколько столетий называют «королями вин и винами королей».

Самый ценный сорт токайского вина - душистый сладкий «Асу». Готовят его из ягод, которые снимают с виноградной лозы лишь тогда, когда они под лучами солнца почти превратятся в изюм. Ну а если вы не садитесь к столу без пива, то из венгерских сортов выберите Dreher, Aranyaszok, Kobanyai, Soproni и Vak. Для торжественного случая подойдет шампанское «Терлеи».

Кстати, в самом Будапеште тоже можно посетить погреба и продегустировать сразу несколько марок вина. Одно из таких подземных хранилищ находится на расположенной вдоль Дуная Крепостной горе, в особняке XVII века, где недавно открылся Дом венгерских вин. Когда-то здесь с утра до вечера гудел старый трактир, а сейчас работают сразу три заведения: пивной бар, ночной клуб и элегантный ресторан в старинном стиле, где вечерами задумчиво играют венгерские цыгане (говорят, что они рождаются со скрипкой в руках) и где за соседним столиком может оказаться какой-нибудь венгерский министр. А неподалеку, там же, на Крепостной горе, с которой открывается чудесный вид на Будапешт, горожане сидят в ресторане «Рыбацкий бастион», где подают не только рыбные блюда. А цены, как говорится, приятно удивят.