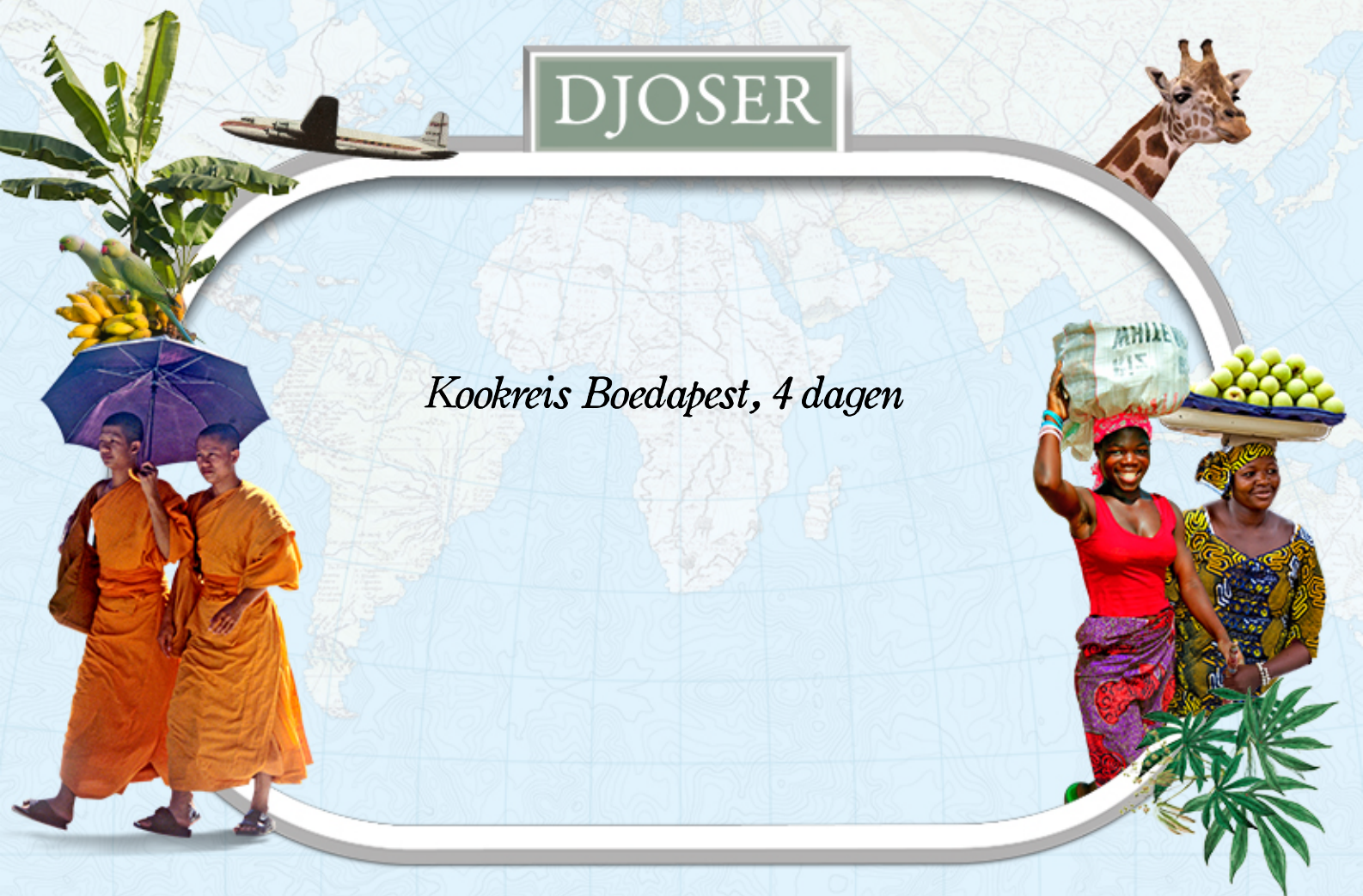


DJOSER

Kookreis Boedapest, 4 dagen



Reisschema

Geen reisschema beschikbaar



Dag tot dag beschrijving

Boedapest - Historische Hoofdstad

Dag 1. Amsterdam - Boedapest

Boedapest! De hoofdstad van Hongarije ligt op een steenworp afstand van hier en is een bijzonder bezoek meer dan waard. We gaan op zoek naar de echte [Hongaarse keuken](#). Deze bestaat namelijk niet alleen uit goulash en paprika. Dankzij de centrale locatie van Hongarije in het hart van Europa, vinden we hier invloeden uit allerlei landen en culturen. Invloeden uit Oostenrijk en Frankrijk zijn wellicht voor de hand liggend, maar ook Turkse en Slavische invloeden vinden we hier duidelijk terug.



Na aankomst in deze knusse hoofdstad worden we direct ondergedompeld in de historische en hedendaagse cultuur. Met een gids gaan we op zoek naar de historie van deze prachtige stad aan de Donau. We bezoeken Pest en Buda aan de twee zijden van de rivier en ook Margaret eiland wordt uiteraard niet overgeslagen. Onze enthousiaste Nederlandstalige gids vertelt over deze Oost-Europese stad; het [Boedapest](#) van vroeger en nu. Daarbij komen we langs de bekendste bezienswaardigheden. Om alvast in culinaire sferen te geraken, maken we enkele stops bij leuke koffietentjes en eetgelegenheden.



Ten Oosten van de Donau ligt de wijk Pest met het prachtige parlamentsgebouw en de joodse wijk die de grootste synagoge van Europa herbergt. We rijden langs de Basiliek waar de gemummificeerde hand van de eerste Hongaarse koning uit het jaar 1000 bewaard wordt. Via de Andrassy boulevard, de "Champs-Élysées van Boedapest" rijden we langs het Operagebouw, het Oktogon (zeshoekige plein) en stoppen als het kan even op het Heldenplein. Het plein wordt gedomineerd door het Millenniummonument. Gebouwd in 1896 voor het duizendjarige jubileum van het ontstaan van Hongarije toont dit monument de

zeven stamhoofden van weleer en de belangrijkste koningen van de laatste eeuwen. In Boeda vinden we een statiger deel van de stad met veel bezienswaardigheden.

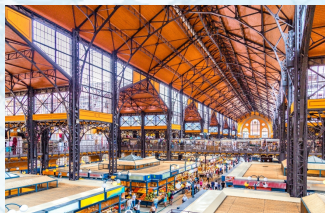
Het beroemde Gellert Bad bevindt zich net over de Vrijheidsbrug die Pest met Boeda verbindt. Dit is dé plek voor degenen die zich in de heilzame warmwaterbronnen willen laten onderdompelen. Het Visserbastion, de Burchtstad met het koninklijk Paleis dat de Nationale Bibliotheek herbergt en het Historisch Museum en de Matthiaskerk. We vinden het allemaal aan deze zijde van de Donau Tussen de 2 steden in stroomt de rivier met daarin het groene hart van de stad, het Margit eiland. Dit is de locatie waar het beroemde Siget festival wordt gehouden in de zomer waar jong en oud in de zomer van muziek en dans genieten. Bloementuinen, groene tuinen, wandelpaden, hardloop- en tennisbanen... hier komt Boedapest bijeen in de weekenden om te ontspannen.



In de wijk [Pest](#) is het in de avonduren ronduit gezellig. De kleine straatjes staan bol van de cafés en restaurantjes en op de muren zie je veel mooie (!) graffiti. Ons hotel bevindt zich in een rustige straat in Pest en hippe tentjes liggen op een steenworp afstand. Loop eens even door het Gozsdu Hof met zijn talloze bars en cafés of kijk bij de Szimpla-kert, de allereerste ruïne kroeg die het genre als het ware gemaakt heeft. Voor meer cultuur hoeft men ook niet ver te lopen, de grootste synagoge van Europa ligt om de hoek in de Dohány straat en het Hongaars Nationaal Museum is ook binnen 10 minuten te bereiken. En even verderop ligt de Ráday utca, de gastronomische hoofdstraat van Boedapest, met zijn levendige sfeer en een groot aanbod van horeca, variërend van klassiek (b.v. Vörös Postakocsi) tot modern (b.v. Soul café). Deze eerste avond is vrij te besteden en we hoeven nog niet actief deel te nemen in de keuken. Laat je verrassen in een van de restaurants die de gids aangeeft: een typisch hongaarse maaltijd? Goulash natuurlijk!

Ontdekkingstocht naar de Markthal en de Hongaarse keuken

Dag 2. Boedapest Langos, pakinka en zelf aan de slag



Onder de bezielende begeleiding van onze chef c.q. kookinstructeur voor vandaag, brengen we een bezoek aan de oude Centrale Markthal van Boedapest. Deze markt opende zijn deuren in 1897 en is tot op de dag van vandaag dé plek waar Hongaren hun dagelijkse boodschappen komen doen. Ook toeristen zoeken deze bijzondere plek op die naast de sfeer ook historisch architectonisch interessant is. Wij zijn vandaag als de locals. We gaan namelijk inkopen doen voor de lunch die we samen met de chef gaan bereiden. Onze chef c.q. gids vertelt over de lokale ingrediënten en tradities uit de Hongaarse keuken.

Uiteraard proberen we de beroemde [Hongaarse langos](#). Lángos (laangosj) is traditioneel Hongaars street food dat veelal op markten en in markthallen verkocht wordt.

De basis is een dikke schijf van zoute oliebolledeeg, enigszins vergelijkbaar met een zachte pizzabodem. Hierop komt de topping waardoor men diverse soorten lángos krijgt: lángos met knoflooksaus, geraspte kaas, crème fraîche, worst, zuurkool, champignons, enz. Of we kunnen misschien de [kurtoskalaks](#) proberen, ontstaan in Transsylvanië. Hortobagyi palascinta, gevulde crêpe met kalfsvlees of kip, is ook overheerlijk dankzij de unieke kruidencombinatie die is toegevoegd. Halaszle, zeemanssoep, en veloscsont, beenmerg, zijn daarnaast ook delicatessen die thuishoren in de beste restaurants. Op de markt kan je Hongaarse specialiteiten inslaan, Herz-salami, pálinka (jenever) met pruim, abrikoos of appelsmaak, en uiteraard de gemalen rode paprika voor het Hongaars koken.



Let op dat er twee soorten zijn, naturel (édes) voor de meesten en pittig (csípös) voor de gevorderden. Op de gemiddelde Hongaarse keukentafel thuis vinden we deze gerechten. We kijken de kunst van het inkopen van de beste verse ingrediënten af van de locals en gaan vervolgens naar de kookstudio om ons eigen maal voor te bereiden. Onder toezicht van de chef leren we verschillende technieken en bereiden we een overheerlijk menu. Klaargemaakt volgens eeuwenoude Hongaarse tradities. Het mag voor zich spreken dat we deze lunch ook zelf verorberen met een heerlijk glas Hongaarse wijn.

De avonduren zijn vrij te besteden. Een voorstelling van theater, dans of opera in een van de [tientallen theaters](#) behoort zeker tot de mogelijkheden.

Wijnen en spijzen

Dag 3. Boedapest, Sweet little things

Deze dag hebben we vrij te besteden. Neem een kijkje in een van de musea, bezoek het regeringspaleis of ga naar een van de badhuizen die Boedapest rijk is. Een overheerlijke en ontspannen ervaring.

We zien de Oostenrijks-Hongaarse erfenis goed terug in het straatbeeld van Boedapest door de aanwezigheid van vele patisserieën. Deze bieden heerlijke taarten, gebakjes en bijzondere soorten koffie en thee. De bekendste is [Café Gerbaud](#), een voormalige Hofleverancier van het Keizerlijk & Koninklijk Huis, in het oude centrum van Pest aan het Vörösmarty plein. De sfeer is "fin de siècle" en de kwaliteit is hoog. Behalve kleine zoete dingen, worden er ook salades en sandwiches geserveerd. Een bezoek aan de Gerbaud is goed te combineren met een wandeling in de binnenstad en de promenade aan de oever van de Donau. Het Vörösmarty plein en de omliggende straten zijn een winkelgebied met grote internationale merken evenals kleine boetiekjes van lokale ondernemers in de kelderetages.



Voor diegenen die graag aan de slag gaan met chocolade is het mogelijk om de volgende optionele excursie te doen: een workshop chocolade maken in een van de charmantste cafétjes van Boedapest. Honderd soorten chocolade uit alle windrichtingen zijn hier verwerkt in drankjes en gerechten. Een uitgebreide voorlichting over de geschiedenis van de cacao en de verschillende soorten die er zijn. Uiteraard mogen we de truffels, chocoladerepen of andere zelfgemaakte creaties mee naar huis nemen.

's Avonds gaan we heerlijk uit eten in een van de traditionele restaurants die de stad rijk is: Vörös Postakocsi ofwel Rode Postkoets. Het restaurant is gespecialiseerd in klassieke Hongaarse gerechten uit klassieke

Hongaarse vleessoorten, bijvoorbeeld van het Mangalica varken, de Grijze Rund en zoetwatervissen. Een sommelier laat ons proeven van overheerlijk Hongaarse wijnen die perfect passen bij bovengenoemde gerechten. Dit uiteraard met de toelichting en tips & tricks die bij een wijnproeverij horen. De Hongaarse wijn is in Nederland nog niet heel bekend, maar is bezig aan een opmars. Dankzij een gunstig klimaat en een eeuwenoude traditie zien we in Hongarije een honderdtal inheemse druivensoorten die hun eigen bijzondere smaken voortbrengen. Het waren de Romeinen die de wijnbouw in het huidige Hongarije hebben geïntroduceerd. Echter, al in de vijfde eeuw na Christus werd hier wijn gemaakt door de volkeren die vanuit Centraal Azië het land binnen trokken. Ottomanen en Turken perfectioneerden de kunst. Tijdens het communisme werd de kwantiteit belangrijker dan de kwaliteit, maar sinds 1989 wordt er weer volop aan de smaak gewerkt. En we zien de Hongaarse wijnen dan ook steeds meer terug op onze menu-kaarten.

Goelash - Natuurlijk!

Dag 4. Boedapest - Etyek - Amsterdam

We checken uit en verlaten het stadscentrum van Boedapest. Deze culinaire trip is echter nog niet ten einde. We hebben nog een volle dag voor de boeg en bezoeken hier het [dorpje Etyek](#) zo'n 30km buiten de stad op het platteland van Hongarije. Bij het horen van Boedapest en Hongarije denkt menigeen aan de poesta's van Centraal Europa. Dit landelijke gebied bestaat echter niet alleen uit uitgestrekte graslanden, maar ook uit weelderige boom- en wijngaarden waar de lekkerste fruitsoorten en druiven vandaan komen. Etyek is voornamelijk bekend om zijn Chardonnay, Sauvignon Blanc en mousserende wijnen. We vinden hier vele kleine familiebedrijven en wijnkelders en bijna iedereen in het dorp is op een of andere manier verbonden met het maken van wijnen.

Wij verlaten Hongarije uiteraard niet voordat we zelf een [goulash](#) hebben gemaakt. Het woord gulyás (spreek uit goejaasj) betekent letterlijk een runderherder. Gulyás als gerecht moet dan ook uit rundvlees gemaakt worden. De echte Hongaarse gulyás is een rijkgepulverde soep, het stoofpotje dat wij in Nederland soms goulash noemen heet pörkölt in het Hongaars. De oorspronkelijke goulash wordt gemaakt in een grote pan, opgehangen aan een driepoot boven een houtvuur. Nadat het vlees is aangebraden voegen we langzamerhand alle ingrediënten toe waarbij een grote hoeveelheid paprika niet mag ontbreken. Het gerecht wordt in ongeveer 3 uur gestoofd en daarna met een van de heerlijke wijnen van een van de wijnkelders geserveerd. Na deze bijzonder ervaring is het helaas weer tijd om naar het vliegveld te rijden voor de vlucht terug naar Amsterdam. Met een blocnote vol met aantekeningen, een hoofd vol herinneringen en een tas vol lekkernijen vliegen we voldaan weer terug naar huis.

Op weg met Djoser

Bij onze reizen is geen sprake van een strak gepland reisschema. Het principe 'vrijheid-blijheid' houdt in, dat enkele excursies die bij de reis zijn inbegrepen vastliggen, maar dat de resterende tijd vrij is in te vullen. Uiteraard ben je nooit verplicht om aan een excursie deel te nemen. Bij alle excursies zijn entreegelden dan ook exclusief zodat je zelf kan bepalen of je mee naar binnen wilt. Wie er liever zelf op uitgaat heeft daartoe alle vrijheid.

Praktische informatie

Accommodatie

We overnachten tijdens deze trip in een comfortabel middenklasse hotel in het centrum van de stad. Het hotel is gevestigd in een traditioneel pand en het interieur is in een modern nieuw jasje gestoken. De kamers zijn comfortabel en de lokatie is goed. Op een rustige plek op loopafstand van het centrum.

Bekijk hotelreviews op  [Tripadvisor](#)

Boedapest [Anna hotel](#)

Vliegreis

Het meest voorkomende vluchtschema staat hieronder. Je kan ook het schema per vertrekdatum bekijken. Vliegtijden en -maatschappijen zijn onder voorbehoud van wijzigingen.

<i>Vlucht</i>	<i>Tijd</i>	<i>Vertrek</i>	<i>Aankomst</i>
KLM	Amsterdam - Boedapest	08:50	10:45
KLM	Boedapest - Amsterdam	17:05	19:15

Er is geen tijdsverschil tussen Nederland/België en Hongarije.

Vervoer

We bewegen ons met name te voet in de stad. Dat is immers de beste manier om de kleine straatjes in het centrum te ontdekken. De transfers van luchthaven naar het hotel en naar de Etyek gemeenschap worden met een comfortabele bus uitgevoerd.

Bij de reis inbegrepen

- Vliegreis
- Alle vluchttoeslagen
- Hotelovernachtingen met ontbijt in Boedapest
- Kookcursus geleid door een professionele chef
- Uitgebreid diner inclusief wijn proeverij
- Goulash maken in een sfeervol dorp
- Nederlandse reisbegeleiding
- Alle vervoer ter plaatse naar de workshops
- Diensten Djoser servicebalie Schiphol

Excursies

Bij Djoser bepaal je zelf welke bezienswaardigheden je de moeite waard vindt om te bezoeken. Samen met de groep gaan we naar de oude markthal in het centrum van Boedapest om inkopen te doen voor de lunch. We hebben nog een volle dag de tijd om hier eventueel terug te gaan op de vrije dag. In de meeste gevallen kun je zelf of met groepsgenoten, al dan niet met hulp van onze reisbegeleiding, er te voet of met lokaal vervoer op uit trekken. Toegangsgelden zijn ook niet bij de reissom inbegrepen, zodat je alle vrijheid hebt om je eigen plan te trekken.

Tijdens deze reis naar Boedapest zijn de volgende excursies in het reisprogramma inbegrepen:

- Een kookcursus onder leiding van een chef, inclusief bezoek aan de markthal en introductie in de

- Hongaarse keuken
- 4-gangen diner inclusief wijnproeverij
- Goulash-feestje op het platteland

Daarnaast is het mogelijk ter plaatse andere excursies te ondernemen.

- Workshop Chocolate maken

Reisdocumenten

- Geldig paspoort of Europese identiteitskaart
- E-ticket. Meer informatie over de vlucht ontvang je ongeveer 2 weken voor vertrek.
- Mogelijk gelden er aanvullende inreisvoorwaarden met betrekking tot COVID-19. Bekijk actuele informatie op de [website van de Rijksoverheid met reisadviezen](#), onder het onderwerp "Coronavirus".

Geldzaken

In Hongarije is de Hongaarse Forint het geldige betaalmiddel. Kijk voor de actuele koersen op [oanda.com](#).

Pinnen: is mogelijk

Contant: Florint

Creditcards: worden vrijwel overal geaccepteerd.

Als richtbedrag voor uitgaven die niet bij de reissom zijn inbegrepen, zoals maaltijden, entreegelden, facultatieve excursies en persoonlijke uitgaven geldt ongeveer € 150,- per persoon voor dit weekend.

Het is gebruikelijk fooien te geven voor verleende diensten. Om te voorkomen dat je steeds fooien uit moet delen, wordt aan het begin van de reis een fooienpot ingesteld, waaruit de (gezamenlijke) tips aan de chauffeurs, gidsen, hotelpersoneel e.d. worden betaald. De richtlijn voor de fooienpot voor deze reis bedraagt € 10,-.

Maaltijden

Bij deze reis is het gevarieerde ontbijt in het Anna Hotel inbegrepen. Daarnaast is tijdens de kookworkshop de maaltijd uiteraard inbegrepen en het diner op dag 3. De laatste Goulash-lunch is ook inbegrepen tijdens het bezoek aan de Etyek gemeenschap.

In Hongarije zijn de maaltijden over het algemeen stevig; veel 'vergeten groenten' worden gebruikt in de traditionele gerechten en stoofpotjes, volle soepen en groentestoofpotten worden veel aangeboden. Binnen Hongarije is er een 'gezonde' rivaliteit tussen de verschillende regio's en hun specifieke gerechten.

Gezondheid

Voor deze reis wordt vaccinaties tegen DTP en hepatitis A aangeraden.

Het is verstandig enigszins te letten op wat je eet. Tevens raden we je aan een kleine medische kit mee te nemen met o.a. aspirine en middelen tegen darmstoornissen.

Hotelverlenging

Het is mogelijk een vervroeging of verlenging bij te boeken in het hotel in Boedapest. De prijs is vanaf € 65,- op basis van logies/ontbijt in een tweepersoonskamer per persoon per nacht. De prijs voor een eenpersoonskamer is vanaf € 105,- per nacht.

De genoemde prijzen zijn zonder wijzigingskosten van de vlucht en de transfer van/naar de luchthaven.

Klimaat en geografie

In Hongarije heerst een landklimaat met warme zomers en koude winters. In het voor- en najaar (april, mei en oktober) moet je rekening houden met koele dagen en koude nachten. De temperatuur overdag schommelt dan tussen 10° en 20°C. In de zomermaanden ligt de temperatuur hoger, maar dan valt er af en toe een bui. In de maanden mei, juni en september zijn de temperaturen over het algemeen zeer aangenaam, zowel overdag als 's avonds.

Reisbegeleiding en Gidsen

Een enthousiaste Nederlandse reisbegeleider begeleidt de reis. Onze reisbegeleiders zijn zeer ervaren en bevlogen reizigers en vertellen onderweg leuke weetjes over de bestemming. Zij zorgen dat de reis soepel verloopt en zijn het aanspreekpunt voor vragen en wensen. De eigen passie, in combinatie met een uitgebreide training en inwerkprocedure, vormt de basis voor hun deskundigheid en professionaliteit.