

Předpověď počasí: [Accuweather](#), [Norové](#)

Doklady: platný cestovní pas nebo platný občanský průkaz

Měna: forint, kurz [100HUF = 8,131 Kč](#) (k 25. 4. 2018)

Orientační ceny potravin: <http://hikersbay.com/prices/hungary?lang=cs> (snad by mělo jít o letošní ceny)

Voda 0,33 l	173 HUF
Voda 1,5 l	103 HUF (supermarket)
Cappuccino	375 HUF
Pivo točené 0,5 l	390 HUF
Pivo domácí 0,5 l	103 HUF (supermarket)
Jídlo, fast food	1500 HUF
Jídlo, levná restaurace 2 osoby	1500 HUF
Chleba 0,5 kg	176 HUF (supermarket)
Jablka 1 kg	296 HUF (supermarket)

Kalocsa ([česky](#) *Kaloča*, [německy](#) *Kollotschau*) je město v [župě Bács-Kiskun](#) nedaleko levého břehu [Dunaje](#). V roce 2017 mělo 17 765 obyvatel (Nymburk měl vloni 14 951 obyvatel). Nachází se 142 km jižně od Budapešti. Původně leželo na Dunaji, který však byl regulací odveden 6 km na západ.

Město proslulo svými květinovými výšivkami a „malérečkami“, které dokážou ozdobit takřka vše, obzvláště pak stěny příbytků či lidové kroje, a je považováno za „hlavní město maďarské papriky“.

Patří mezi nejstarší maďarská města. Založil ho v roce 1000 (někde je 1009) uherský král Štěpán I. Svatý. Ten zde zřídil první biskupství v Uhrách, na arcibiskupství bylo povýšeno nejpozději v roce 1135. Prvním kaličských biskupem (a tedy i uherským) byl Asztrik, podle legendy žák a přítel sv. Vojtěcha.

V 15. století bylo město opevněno a navíc ho chránily bažiny a řeka. Přesto město podlehl turecké přesile, která do města vstoupila 15. 8. 1529. Město bylo do základů vypáleno v roce 1602. Zčásti vylidněnou oblast kolem Kalocsi kolonizovali počátkem 18. století [Němci](#) (například městys [Harta](#) a vinařská obec [Hajós](#)), [Slováci](#) (vesnice [Miske](#)) a [Srbové](#) a [Chorvati](#) (vesnice [Bátya](#)). Multietnický charakter si Kalocsa a okolí uchovaly dodnes.

V Kalocse též bývala zastoupena početná [židovská obec](#). Většina jejích členů však byla deportována do [koncentračních táborů](#) v roce 1944 po obsazení [Maďarska německou](#) armádou. [Synagoga](#) dnes patří městské knihovně, o židovský hřbitov se stará město.

Velkou část města zničil oheň v roce 1875.

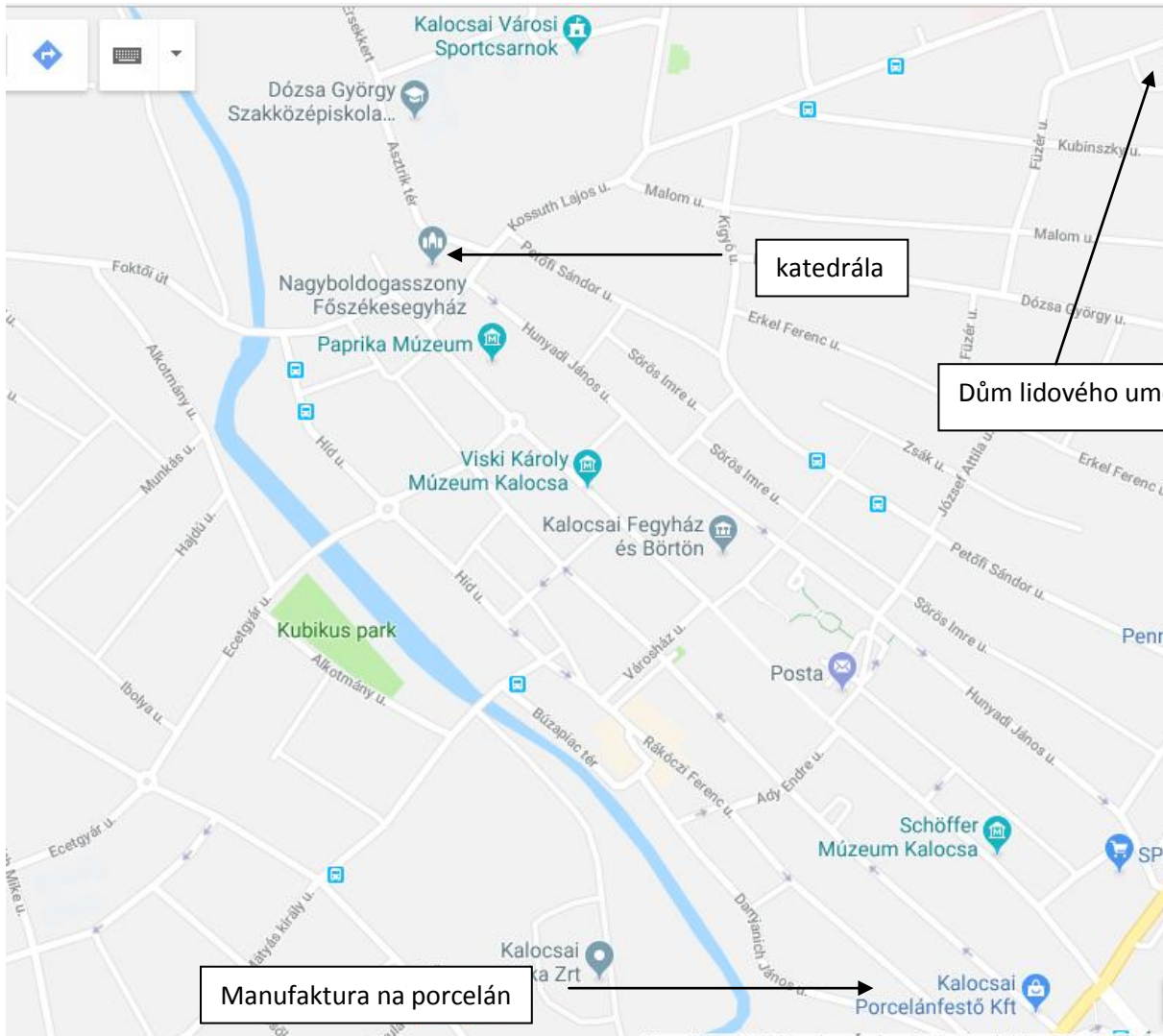
Od padesátých let byla Kalocsa jako [arcibiskupské](#) sídelní město pod tlakem komunistické správy - sídlo [župy](#) bylo přeneseno do [Kecskemétu](#), stejně jako instituce vysokého školství. V rámci města se usídlila ruská posádka, z bývalé [jezuitské koleje](#) přímo v centru se stala ženská věznice.

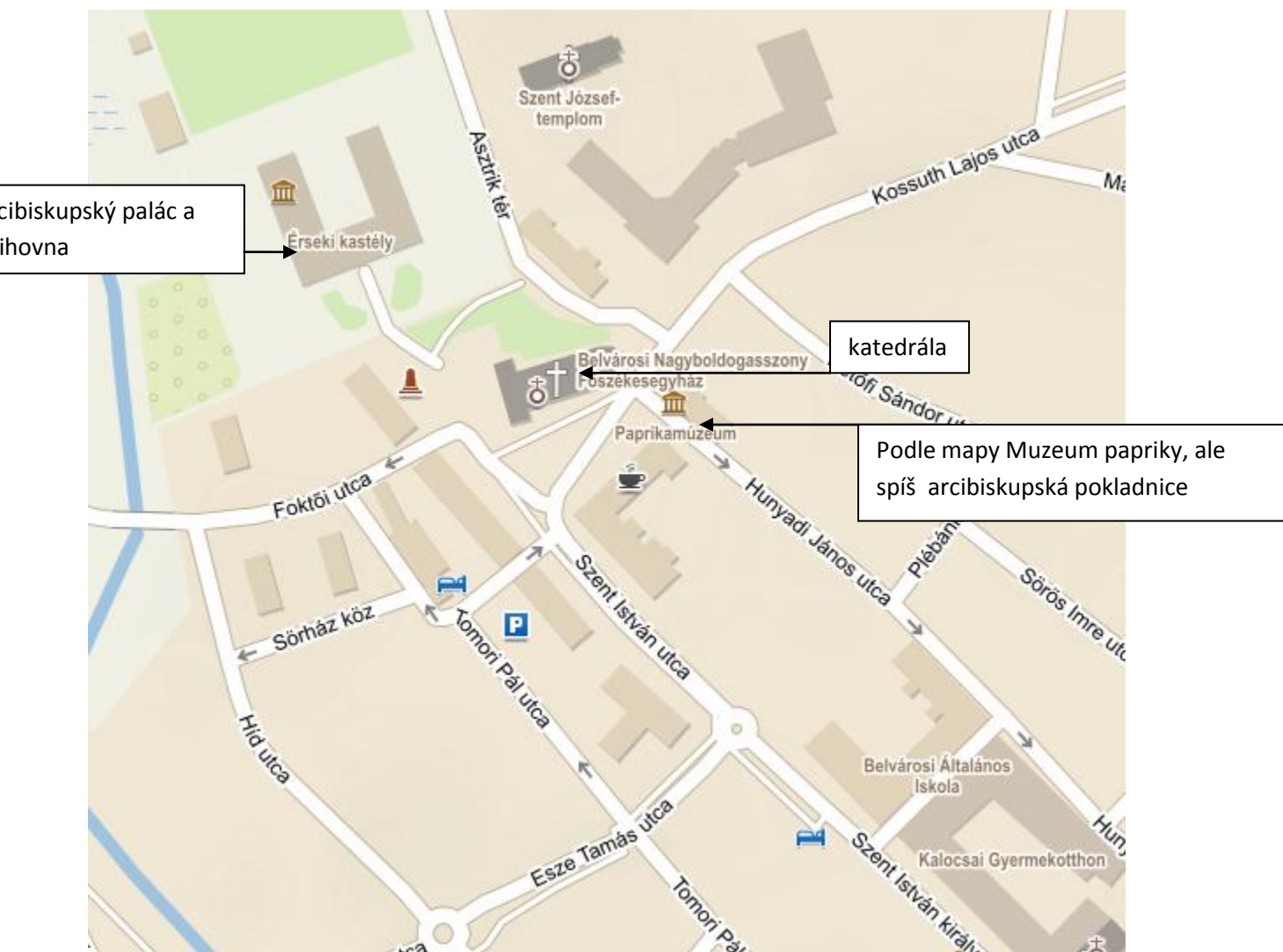
Emblematickou plodinou města a jeho okolí je [paprika](#), které je věnována i expozice v Muzeu papriky (Szent Istvan kiraly ut 6 – poblíž katedrály) a jejímž výzkumem se zde zabývá Výzkumný ústav papriky.

V Kalocse se narodil i světově proslulý sochař [Nicolas Schöffer](#) (1912-1992), který má zde [muzeum](#) se svými původními modely, kresbami a projekty. Jeho světelná a kinetická věž Chronos 8 je jednou z dominant města. Nachází se u autobusového nádraží.



Dnes sídlí v Kalocse [Vysoká škola Pála Tomoriho](#). Město pořádá každým rokem operní festival Modrý pták (*Kék madár*), Dny papriky (*Paprika Napok*) a obrok podunajský folklorní festival (*Duna-menti Folklor Fesztivál*) s mezinárodní účastí.





Hlavními pamětihodnostmi města jsou barokní arcibiskupský palác, klenotnice, katedrála a další církevní stavby. Ty jsou soustředěny poblíž poblíž Szent István király út, která začíná na Szentháromság tér (náměstí Svaté Trojice).

Poblíž centra se nachází řada sedmi bust, které připomínají nejslavnější místní arcibiskupy — série začíná arcibiskupem Asztrikem, jenž králi Štěpánovi přinesl roku 1000 královskou korunu, dar papeže Silvestra II., čímž byl formálně potvrzen smír mezi novým králem a křesťanským světem.

Arcibiskupská klenotnice (Érseki Kincstár)

Hunyadi János u. 2. nebo Szentháromság tér 1

Římsko-katolická arcibiskupská klenotnice na náměstí Szentháromság tér 1 uchovává 110 uměleckých děl, náhrobek a procesní kříž z 12. století.



Katedrála

Stavitelem katedrály z počátku 18. století je András Mayerhoffer. Na varhanách dvouvěžové arcibiskupské katedrály vybudované ve slohu italského baroka několikrát hrál sám Ferenc Liszt. Zdejší varhany patří k největším v Maďarsku. V katedrále je bohatě zdobená zlatá kazatelna.

Mezi vzácnými exponáty v kostelní klenotnici (Foszékesegyházi kincstár) vyniká herma (relikviář tvaru busty obsahující světceovu lebku) sv. Štěpána, prvního uherského krále a v r. 1009 zakladatele arcibiskupství v Kalocsi, obřadní roucha a další církevní artefakty.



Arcibiskupský palác a arcibiskupská knihovna (Kalocsa Főszékesegyházi Könyvtár)

Arcibiskupský palác úochází ze stejného období jako katedrála, avšak jeho velkolepost připomíná období středověkého rozkvětu kalocského biskupství, kdy místní preláci vedli armády a radili monarchům.

Knihovna arcibiskupského paláce obsahuje více než 150 tisíc svazků, mezi nimi i iluminované rukopisy a prvotisky nevyčísitelné hodnoty, bibli podepsanou Lutherem a Maulbertschovy působivé nástěnné fresky. Barokní knihovnu založil arcibiskup Patachich (1776-1784), jenž byl přeložením do Kalocsy potrestán za to, že na svém předcházejícím místě založil divadlo, a tak není divu, že se tentokrát obrátil ke knihám. Arcibiskup obýval prostory mezi kaplí a knihovnou, které byly propojeny dveřmi.



Dům lidového umění (Népművészeti Ház vagy Tájház)

Tompa utca 5-7

Dům s doškovou střechou. Několik pokojů je vyzdobeno malbami neobyčejně bohatých květinových motivů, jež byly tradiční součástí tzv. tiszta szoba (doslova „čistý pokoj“) venkovských stavení, kde domácí přijímali hosty. Kalocsa byla v tomto směru dost unikátní, neboť malby byly dílem skupiny žen, uznávaných lidových umělkyní. V muzeu je vystavena i celá řada kalocských výšivek. Jejich charakter se v průběhu let velimproměňoval: v 19. století pracovaly vyšivačky takřka výhradně s bílou výšivkou, kterou postupně nahrazovaly návrhy zpestřené modrou a červenou barvou; kolem roku 1920, kdy se kalocský soubor lidového tance stal známým pojmem, bylo rozhodnuto, že je nutné kroje oživit barvami tak, aby byly na pódiu výraznější — proto jsou současné kroje ozdobeny velmi pestrými (snad až lehce kýčovitými) výšivkami.



manufaktura na malbu porcelánu

Malatin tér 5

Ručně malovaný bohatě dekorovaný porcelán se zde vyrábí od roku 1971. Výroba v porcelánce vychází ze stoletých tradic a barevného folklóru kalocského regionu.

Od roku 1994 vlastní manufakturu její zaměstnanci. V roce 1996 vedle malování porcelánu vznikla i porcelánová manufaktura, ve které se v současné době vytváří většina produkce. V manufaktuře pracuje 25 zaměstnanců. Vznikají zde všechny dárkové předměty z Kalocse.



Porcelán vzniká z mixu kaolinu (čínského jílu), křemene a živce. Po přidání vody vznikne hmota, kterou je snadné tvarovat. Předměty z kaolinu si uchovávají svůj tvar i po vysušení a vypálení. Živec má svou důležitou funkci během vypalování. Křemenec má dvojí úkol, přispívá k průhlednosti a zároveň je významně ovlivňuje stabilitu keramiky během výpalu. Porcelán vzniká odléváním do formy.

Paprika

Paprika je podstatnou ingrediencí mnoha maďarských jídel. Maďarsko je jedním z největších dodavatelů papriky v Evropě. Pěstuje se na paprikových polích především v okolí Kalocse a Segedínu (Szeged). Oblast pěstování papriky kolem Kalocse byla vymezena na 35 km² a 32 vesnic. Roční produkce tohoto koření je okolo 10 000 tun, z čehož se více než polovina vyváží. Sklizeň oficiálně začíná 8. září. Při sušení na slunci se papriky věší v girlandách pod okapy. Vzhledem k vynikající kvalitě papriky, která se rodí v okolí, jí byla udělena mezinárodní chráněná značka Kalocs-paprika („Kaločská paprika“). Její pěstování přibližuje malé muzeum.



O paprice, „červeném zlatu“ (piros arany), se ani přesně neví, kdy se v těchto oblastech objevila poprvé. Některé teorie mají za to, že se sem dostala v době stěhování národů přes Balkán, zatímco jiní odborníci tvrdí, že se o její rozšíření zasloužil sám Kryštof Kolumbus. Spotřeba papriky značně stoupla během napoleonských válek kvůli evropské blokádě, která přinutila Evropany najít si náhradu za nedostatkový pepř.

V 19. století zaznamenala oblibu méně pálivější paprika a botanici začali s experimenty s křížovým oploďňováním. Pokusy je nakonec přivedly k objevení látky capsaicin, jejíž tvorbou rostlina reaguje na sucho a sluneční svit a která způsobuje její pikantnost. Vynálezy, jako byl mj. Pálffyho válečkový stroj, usnadnily jinak komplikovaný proces sekání a mletí papriky, zatímco nutriční hodnoty rostliny zkoumal doktor Albert Szent-Györgyi ze Segedínské univerzity, jenž roku 1933 získal Nobelovu cenu za syntetizaci vitamínu C (paprika je bohatá také na vitamín A). Paprika obsahuje víc vitamínu C než citrusy.

Z nedávnější doby stojí za zmínku národní pobouření, které roku 1994 způsobil „paprikový skandál“ — zjistilo se totiž, že mletá paprika byla „dochucována“ suřikem, aby vypadala obzvláště ruměné. Kvůli ochraně veřejnosti a udržení dobrého jména národního koření byly veškeré zásoby papriky z obchodů staženy, dokud nebyl zjištěn zdroj kontaminace a nebyly zajištěny dodávky čerstvé, prokazatelně „čisté“ papriky.