



# HALĖS TURGUS

Sakoma, kad norint pažinti šalį ir jos žmones, pirmiausiai reikia apsilankyti turguje. Tad kviečiame artimiau susipažinti su seniausiu Vilniaus Halės turgumi! Jei tik galėtų, šis turgus papasakotų tūkstančius įdomiausių istorijų.

## PRADŽIŲ PRADŽIA

Dabartinės turgavietės vietoje nuo pat XV a. šimtmečius veikė Arklių turgus, vėliau vadintas „Javų“ turgumi, kai, XVI a. pastačius miesto sieną, jis atsidūrė priemiestyje. 1906 m. Pylimo ir Bazilijonų g. sankirtoje iškilo nauja turgavietė, kurią suprojektavo vilnietis architektas ir inžinierius Vaclovas Michnevičius, o įgyvendinti padėjo verslininkas Petras Vileišis. Šis Halės turgaus pastatas dar ilgą laiką buvo vadinamas „Javų“ turgumi ir tik 1914 m. pradėtas vadinti Halės vardu. Tai seniausia iki šiol veikianti turgavietė Vilniuje.



## TAI ĮDOMU!

Turgus atsidūrė po stogu ir įgavo šiuolaikinį pavidalą 1906 m. – kaip tik tuo metu Europoje dygte dygo metalinių konstrukcijų pastatai: tiltai, bokštai, geležinkelio stotys. Mūsų Halė – garsiųjų Krokuvos, Budapešto turgų giminaitė ir bendramžė. Ji laikosi ant panašaus metalinio karkaso kaip Eifelio bokštas! O jis stovi jau daugiau nei 100 metų, kaip ir Halės turgus.



## TURGAUS TRADICIJA VILNIUJE

Turgaus tradicija Vilniuje siekia 1604-uosius, kai miesto centre įvyko pirmoji Kaziuko mugė – ši tradicija gyvuoja iki šiol. Kasmet pirmąjį kovo savaitgalį Vilniuje rengiama Kaziuko mugė po atviru dangumi, čia atvyksta šimtai amatininkų, prekeivių bei turistų.



## TURGUS ŠIANDIENĄ

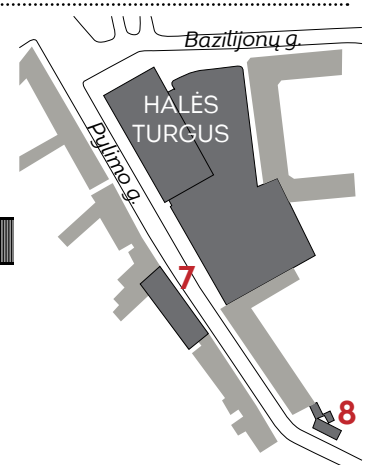
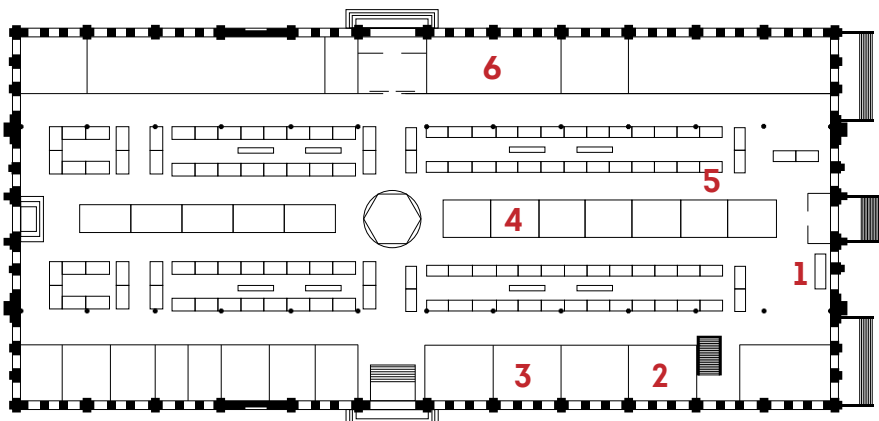
Halės turgus šiandieną yra itin populiari vieta: čia noriai kuriasi verslininkai, turintys originalių idėjų, prekiaujantys vietinės gamybos, ekologiškais, unikalios receptūros maisto produktais. Tai – kepyklos, mėsinės, sūrinės, vyninės, beigelinės. Kiekvienas atras tai, kas įdomu, skanu, nes čia galima paragauti ir įsigyti autentiškų vietos gamintojų produktų.

## KVAPAI, SKONIAI IR SPALVOS

Pavasarij Halė pražįsta savo kvapais, skoniais ir spalvomis. Lauke pagausėja prekeivių, kurie pradeda prekiauti pavasario gėrybėmis – ridikėliais, svogūnų laiškais, salotomis, agurkais, pavasariniais grybais. Vasarą turgus iš tolo kvėpia įvairiausių uogų puokšte, o iš krepšelių kyšo baravykų galvelės ar voveraičių taurelės. Savo kvapu ir skoniu vilioja iš korių dar varvantis ar jau išsuktas medus, įvairiausių gėlių jūra. Rudenį gausybę prekeivių ir pirkėjų sutiksi pilnomis pintinėmis, nes šiuo metu parduodamas derlius yra ir pigiausias, ir šviežiausias. Vėlyvą rudenį vietos ūkininkai ir prekiautojai, dirbę lauke, persikelia į Halės vidų, kur prekiauja per vasarą užderėjusiomis daržovėmis, vaisiais ir šakniavaisiais. Halė pakvimpa raugintų, marinuotų daržovių aromatu. Rauginti agurkai, česnakai, pomidorai ir kopūstai, įvairiausios daržovių salotos – akys raibsta nuo spalvų ir skonių.

**HALĖS TURGUS**  
Pylimo g. 58  
II-VI 7.00-18.00  
VII 7.00-15.00

1. Sulčių baras
2. Beigelistai
3. Roots
4. Kadaginė
5. Mečislovo Mlečkos lašiniai
6. Halės Deli
7. Rugutis
8. Keulė Rūkė



## 1 HALĖS TURGAUS SULČIŲ BARAS



Sulčių baras veikia jau 9 metai. Ši vieta labai populiari tarp turgaus lankytojų. Čia susitikti yra pamėgę daugelis miesto garsenybių, netgi Vilniaus ispanų bendruomenė.

Halės sulčių bare žviritriai sukasi šviesiaplaukė Jelena. Ji visada pasiūlo skanų vaisių ar daržovių kokteilių, pataria kas sveikiausia organizmui. Jelenos kredo – turi būti skanu! Sultis gerti sveika kiekvienam – mažam ar senam. Jelena dirba iki 16 val.

Rekomenduojame keletą Jelenos sulčių ir daržovių kokteilių:

- „Čanga“ (bananai, apelsinai, citrina, medus, jogurtas, pienas);
- „Riešutų pienas“ (riešutai, bananai, pienas, kokosas, cinamonas);
- Riešutų, ledų ir sulčių kokteiliai su obuoliais, kriaušėmis, apelsiniais, melionais;
- Žalieji kokteiliai: „Šildantis“: spanguolių, imbiero, medus, daigų (kokių būna), špinatų, bananų;
- Kepenims margainių sėklų, šaltalankių uogų, petražolių, salierų šaknų, moliūgų sulčių.

## 2 VILNIAUS BEIGELIAI – KOKS TURGUS BE ŽYDŲ?



Ypatingo skonio riestainių – beigelių receptą sugalvojo ir juos pradėjo gaminti žydai, gyvenę Lietuvos Didžiosios Kunigaikštystės teritorijoje. Iš čia beigeliai paplito po visą pasaulį. Šiandien, dėl jo stebuklingo traškumo ir tūsumo balanso, kuris išgaunamas nepakeičiamu gaminimo ypatumu – prieš kepant riestainis yra trumpai apverdamas vandenyje, JAV ir Didžiojoje Britanijoje begelis tituluojamas vienu populiariausių pusryčių patiekalų.

Šnaniausias begelis, žinoma, yra ką tik ištrauktas iš krosnies. Šiltas, minkštas ir saldžiai kvepiantis, jis puikiai tinka prie rytinės kavos puodelio, o perpjautas ir perteptas švelniu kreminiu sūriu, su šviežiai sūdyta ar rūkyta lašiša bei traškiom daržovėm, gali tapti puikiu Jūsų dienos pietų pajvairinimu.

Prieš keletą metų begelius vėl pradėjo kepti „Beigelistai“. Beigelio receptūrų yra įvairių. Čia kepami populiariaieji – Niujorko stiliaus. Taip pat rasite ir įvairių beigelio suvožtinių:

- Klasikinius – su kreminiu sūriu ir lašiša;
- Veganiškus – su humusu ar pupų kremu;
- Mėsiškus – su plėšyta jautiena ar skrudinta šonine bei kiaušiniu;
- Saldžius.

Darbo laikas: II-VII 9.00-16.00

[www.facebook.com/Beigelistai](https://www.facebook.com/Beigelistai)

## 3 DEGUSTACINĖ KRAUTUVĖ „ROOTS“ – SŪRIO MĖGĖJŲ ROJUS



„ROOTS“ pristato didžiausią Lietuvos ūkininkų rankų darbo sūrų asortimentą Lietuvoje. Visi produktai sukurti pagal autentiškus Lietuvos ūkininkų puoselėjamus receptus ir skonius. Kiekvienas produktas – tai skonio kelionė, paverčianti kasdienį valgymo ritulį alą gomurio švente. Visais gastronominiiais šedevrais galima mėgautis vietoje, kur krautuvės komanda parenka geriausius maisto ir gėrimų derinius arba viską galima įsigyti išsinešimui. Degustacinė krautuvė „ROOTS“ rūpinasi netikėtais skonio atradimais ir siūlo kruopščiai atrinktus šiuos produktus:

- Ožkos, avies, karvės pieno sūriai („Ūta“, „Angliukas“, „Spira“, „Žan Žakas“, „Viržinis“, „Klasikinis“, „Bliazas“, „Balaitė“, „Kmynukas“) – įvairaus brandinimo, spalvinga skonių gama ir platus pritaikymas gaminant įvairiausių patiekalus ar tiesiog ragaujant prie vyno taurės;
- Brandinti obuolių sūriai (klasikinis, su spanguolėmis, su vyšniomis, su slyvomis, su kriaušėmis, su graikiniais riešutais) – nuos-

tabus desertas ir puiki dovana iš Lietuvos;

- Džiovinoti ar vytinti mėsos gaminiai;
- Ruginė duona (kai kuri siūloma duona kepama iš girmomis maltų miltų, rankomis minkytos tešlos ir rankomis formuotos duonos, kepamos krosnyje);
- Natūralus jogurtas;
- Mažųjų gamintojų alus;
- Lietuvos mažųjų vyndarių vynas (pienių, rožinis vynas su mėta, karališko midaus vynas, šešių uogų vynas ir kt.);
- Midus – seniausias pasaulyje alkoholinis gėrimas, kurio receptas prieš 6000 m. aprašytas Indijos Rigvedos raštuose.

Darbo laikas: III-VII nuo 9.00 iki 16.00

[www.facebook.com/RootsVilnius/](http://www.facebook.com/RootsVilnius/)

#### 4 „KADAGINĖ“ (KAIMIŠKI MĖSOS GAMINIAI) 18A – LIETUVIŠKU KAIMIŠKU DŪMU KVEPIANTYS SKANĖSTAI



Valeras atstovauja savo šeimos tradicijas – gamina ir parduoda savo paties rūkytus mėsos gaminius. Nors pats užaugo mieste, šiandieną mėsą rūko vadovaudamasis iš savo žmonos kaimo perimtomis mėsos rūkymo tradicijomis. Gamyboje naudoja tik natūralius prieskonius. Kaimiškus lašinius, dešras ir dešreles, kumpius, karkas, pagardintus tik natūraliais prieskoniais ir išrūkytus alksnio dūmu su kadagio prieskoniu, mielai ragauja užsienio svečiai.

- Rūkytos dešrelės – patrauklios mėsos lazdelės, kvepiančios kadagiais. Kietos, pagamintos iš aukščiausios rūšies jautienos ir kiaulienos;
- Rūkyta dešra – tradicinė lietuviška dešra, išlaikiusi senolių receptūros sudėtį. Brandinta natūraliu būdu, rūkyta kaimiško tipo rūkykloje alksnio ir kadagio dūmu;
- Rūkytos kiaulės ausys – tarptautiniu mastu pripažintas skaniausias užkandis. Šis delikatesas ypač tinka prie alaus.

#### 5 ŪKININKO MEČISLOVO MLEČKOS SŪDYTI IR RŪKYTI LAŠINIAI – NE TIK SKANU, BET IR SVEIKA!



Nerasite lietuviškesnio produkto kaip rūkyti lašiniai. Seilė tįsta jau vien juos pamačius ar užuodus: rusva traški, lengvai sukramtoma odelė, skanus rūkymo dūmelio aromatas. Lašiniuose yra daug vitaminų A, D, E, taip pat karotino. Svarbiausia – juose yra net apie 60 proc. gyvybiškai svarbių nesočiųjų riebalų (arachidono) rūgščių.

Laiko patikrintas skonis priverčia sugrįžti ne vieną pirkėją. Jau 14 metų paties Mečislovo sūdytus, rūkytus ar vytintus mėsos gaminius perka net užsienio šalių diplomatai. O atsitiktinai atklydę turistai lieka maloniai nustebę naujai atrastu skoniu.

- Rūkyti, sūdyti lašiniai – suteikia sotumo jausmą, tiesiog tirpsta burnoje;
- Šalto rūkymo kumpis – džiaugsmas Jūsų gomuriui! Natūralus tradicinis lietuviškas produktas, brandintas vartant sūryme. Natūralūs prieskoniai kumpiui suteikia subtilų skonį ir aromata;
- Rūkyta nugarinė – aukščiausios rūšies aromatingas, sultingas, subtilaus skonio produktas, gaminamas iš kiaulienos nugarinės.

#### 6 HALĖS DELI „GEGIO STALUI“ – GERIAUSIA VIETA PARAGAUTI DIDKEPSNIO!



Puiki vieta kiekvienam išalkusiam, vertinančiam kokybiškus mėsos produktus. Nenustebkite pietų metu pamatę gausybę žmonių – tai ideali vieta pavalgyti dienos pietus. Lankytojus ypač traukia visada puikus kainos ir kokybės santykis.

Gegis – baltų dievybė, kurio vardu žemaičiai vadino trečiąją Velykų dieną. Simboliškai tą dieną į bažnyčią pašventinti būdavo nešamos vištos. Ant šventinio stalo dėdavo ir dangaus dievus simbolizuojančius valgius, pagamintus iš laukinės ir naminės paukštienos.

Mėsa (kalakutiena, triušiena, putpelės, elniena, antiena, žąsiena, vištiena, jautiena, aviena, ėriena, kiauliena, ožkiena) atkeliauja iš visos Lietuvos smulkiųjų ūkininkų – Žemaitijos, Aukštaitijos, Suvalkijos ir Dzūkijos.

- Čia galite nusipirkti ir paragauti vietoje iškeptų dešrelių, marinuotos mėsos ir kitų pusgaminių. O parduotuvės įkūrėja Jūratė Jums patars kaip išsirinkti geriausią didkepsnį!
- Ateikite pasimėgauti dienos pietumis ir būsite pavaišinti obuolių sultimis iš Dzūkijos;
- Ypatingas dėmesys skiriamas tik Lietuvos ekologiniuose ūkiuose užaugintai šviežiai mėsai;
- Siūlomi šilti gaminiai ir dienos pietūs;
- Gaminami tik iš Lietuvos ūkiuose užaugintos mėsos;
- Rankų darbas suteikia skonį kiekvienam kąšniui;
- Visada šviežia ir skanu.

Darbo laikas: II-VII - 8.30-17.00 val.  
[www.facebook.com/Halesdeli](http://www.facebook.com/Halesdeli)

## 7 PARDUOTUVĖ-KEPYKLA „RUGUTIS“



Rūgtis – senovės lietuvių raugintų ir rūgščių valgių dievas, su kuriuo siejami pirmieji duonos kepimo ar alaus gamimo ritualai. Parduotuvė-kepyklėlė „Rugutis“ – tai žavios šeimininkės Nijolės karalija, kurioje kasdien gimsta unikalūs sveikuoliški kepiniai: ruginė bemiėlė, becukrė duona, bandelės, sausainiai. Tai – vienintelė kepyklėlė Vilniuje, kur kepama tik su raugu ir iš nebalintų pilno grūdo miltų, be mielių. Užėjus į kepyklėlę, nosį pamalonina šviežios duonos kvapas, pasitinka šilta Nijolės šypsena ir įdomi lietuviškos duonos istorija.

- Paragaukite ar įsigykite dar niekur neragautos lietuviškos duonos, kurios skonį giria net didžiausi gurmanai;
- Susigundykite sveikuoliškais sausainiukais;
- Paragaukite gilių kavos;
- Pasimėgaukite juodos duonos saldainiais;
- Atraskite kanapių sviestą, pesto, gaminamą su lietuviškomis kanapėmis;
- Įvertinkite puikiuosius Nijolės desertus.

Darbo laikas: Pylimo g. 61, II-VII - 9.00-18.00  
[www.facebook.com/Rugutis](http://www.facebook.com/Rugutis)

## 8 KEULĖ RŪKĖ – TIEMS, KAM ĮDOMI ALTERNATYVA!



Ant skandalingosios barbekiu užkandinės – gatvės meno piešinys, stebinantys ir traukiantys turistus iš viso pasaulio! Pirminis piešinys vaizdavo Vladimiro Putino ir Donaldo Trumpo bučinį, po apgadavimo – drauge traukiamą suktninukę.

Barbekiu užkandinė „Keule Ruke“ – puiki vieta pasimėgauti alternatyvia aplinka, lietuvišku alumi ir populiariu maistu – išskirtinės lietuviškos kiaulienos šonkauliukais ar suvožtiniais su ilgai rūkyta mėsa. Puikus kainos, porcijos dydžio ir skonio santykis! Dėl didelio populiarumo, šių skanėstų gali tekti palaukti net iki vienos valandos.

Čia lankosi drąsūs, adrenaliną mėgstantys žmonės, todėl užėję į vidų būkite pasiruošę pamatyti ir šokiruojančių interjero detalių. Daugiau įdomios vietos priglauti savo sėdimąją galima rasti lauke. Jei pasiseks, galėsite pasiklausyti džiazo, bliuzo ir kitos „kiauliškai skanios“ muzikos.

Mes rekomenduojame:

- Pamatyti ir nusifotografuoti su „street art“ piešiniu;
- Paragauti suvožtinių ar kiaulienos šonkauliukų;
- Pastovėti eilėje ir pabendrauti su vietiniais;
- Sėdint vonioje pasiklausyti „kiauliškai skanios“ muzikos.

Darbo laikas: Pylimo g. 66,  
 I-IV - 11.30-20.00 V- 11.30-04.00 VI 12.00-04.00 VII 12.00-20.00  
[www.facebook.com/keule.ruke](http://www.facebook.com/keule.ruke)