

# TARGOWISKO „POD HALĄ”



VILNIUS



Zgodnie z przyjętą zasadą, aby poznać kraj i jego mieszkańców, przede wszystkim należy udać się na bazar. Dlatego zapraszamy do bliższego zapoznania się z najstarszym targowiskiem Wilna „Pod Halą”! Gdyby tylko mógł, bazar ten opowiedziałby tysiące ciekawych historii.

---

## POCZĄTEK POCZĄTKÓW

Już w XV w. w miejscu obecnego targowiska był czynny „Koński” targ, następnie nazywany „Zbożowym”. Po wybudowaniu muru miejskiego w XVI w. targ ten znalazł się poza jego granicami. W 1906 r., u zbiegu ulic Zawalnej (lit. – Pylimo) i Bazyliańskiej (lit. – Bazilijonų), powstało nowe targowisko zaprojektowane przez wileńskiego architekta i inżyniera Wacława Michniewicza. Do realizacji tego projektu przyczynił się biznesmen Petras Vileišis. Ten budynek targowiska przez dłuższy okres czasu był nazywany targiem „Zbożowym” i dopiero w 1914 r. otrzymał nazwę „Pod Halą”. Jest to najstarsze dotychczas czynne targowisko w Wilnie.

## A TO CIEKAWE!

Targowisko znalazło się pod dachem i uzyskało nowoczesny kształt w 1906 r. – w tym czasie w Europie jak grzyby po deszczu rosły budowle o metalowych konstrukcjach: mosty, wieże, dworce kolejowe. Nasza „Hala” – rówieśniczka i krewniaczka słynnych bazarów krakowskich i budapesztańskich. Utrzymuje ją metalowy szkielet podobny do szkieletu wieży Eiffla! Szkielet ten stoi już ponad 100 lat, podobnie jak i targowisko „Pod Halą”.

---



Jedzenie



Napoje



Deli



Mięso



Pieczywo



Ser

# TRADYCJA BAZAROWA W WILNIE

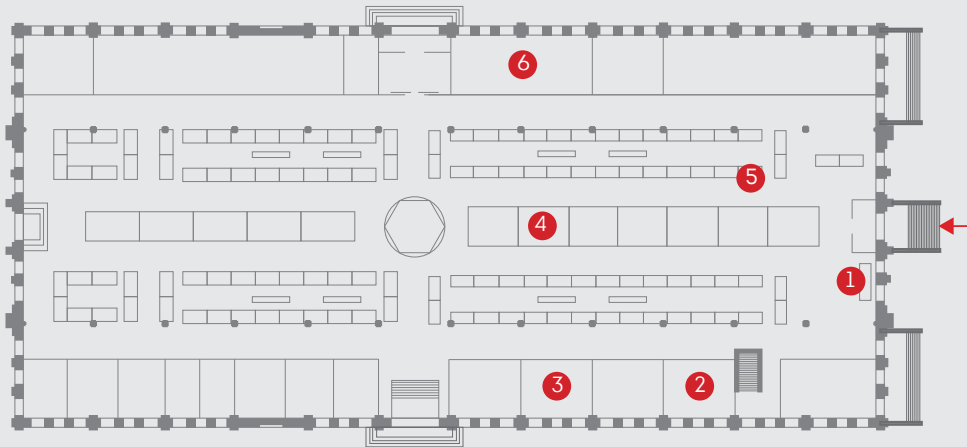
Tradycja bazarowa w Wilnie sięga 1604 roku, kiedy to po raz pierwszy w centrum miasta odbyły się „Kaziuki”, czyli Jarmark Kaziukowy. Tradycja ta trwa dotychczas. Co roku, w pierwszy weekend marca, w Wilnie jest organizowany Jarmark Kaziukowy pod otwartym niebem, na który przybywają setki ludowych artystów i twórców rękodzieła, handlowców oraz turystów.

## TARGOWISKO DZISIAJ

Dzisiaj targowisko „Pod Halą” jest bardzo popularnym miejscem: chętnie tu urządzają się przedsiębiorcy posiadający oryginalne idee, handlowcy ekologicznymi artykułami spożywczymi lokalnej produkcji o oryginalnej recepturze. Są to – piekarnie, garmażerie, serownie, winiarnie, bajgle. Każdy znajdzie tu coś interesującego, smacznego, bowiem można tu spróbować i kupić autentyczne produkty lokalnych producentów.

## ZAPACHY, SMAKI I KOLORY

Na wiosnę „Hala” rozkwita swoimi zapachami, smakami i kolorami. Na zewnątrz zwiększa się liczba sprzedających nowaliki – rzodkiewkę, szczypierek, sałatę, ogórki, wiosenne grzyby. Latem bazar z daleka pachnie bukietem różnych jagód, zaś z reklamówek wystają kapelusiki prawdziwków bądź kielichy kurek. Swoim zapachem i smakiem nęci miód – jeszcze kąpiący z plastrów bądź już wykręcony, morze różnych kwiatów. Jesienią zobaczysz tu wielu sprzedających i kupujących z pełnymi koszami, bowiem w tym okresie plony są najtańsze i najświeższe. Późną jesienią miejscowi rolnicy oraz handlowce, którzy pracowali na zewnątrz, przenoszą się do wnętrza „Hali”, gdzie sprzedają wyhodowane w ciągu lata warzywa, owoce oraz włoszczyznę. W „Hali” unosi się wówczas aromat kiszonych, marynowanych warzyw. Kiszzone ogórki, czosnek, pomidory oraz kapusta, najprzeróżniejsze sałatki warzywne – oczy rozbiegają się od kolorów i smaków.



## TARGOWISKO „POD HALĄ”

ul. Pylimo 58

**II-VI** 7:00 - 18:00

**VII** 7:00 - 15:00

- 1. Bar z sokami
- 2. Bajgle „Beigelistai”
- 3. Sery „Roots”
- 4. Kadaginė

- 5. Stonina  
Mieczysława Mleczki
- 6. Halės Deli
- 7. Keulė Rūkė



# 1. BAR Z SOKAMI NA TARGOWISKU „POD HALĄ”



**Godziny pracy:**

**II-VII 8:00 – 16:00**



Bar z sokami funkcjonuje już 9 lat. To miejsce jest bardzo popularne wśród odwiedzających bazar. Wiele znakomitości miasta obróciło to miejsce na spotkania, w tym nawet wileńska wspólnota Hiszpanów.

W barze z sokami „Pod Halą” żwawo uwija się jasnowłosa Helena. Zawsze zaproponuje smaczny koktajl owocowo-warzywny, doradzi, co jest najzdrowsze dla organizmu. Credo Heleny – powinno być smacznie! Picie soków jest zdrowe dla każdego – dla małego i dla starego. Helena pracuje do godz. 16.00.

Polecamy kilka koktajli z soków i warzyw według przepisów Heleny:

- „Czianga” (banany, pomarańcze, cytryna, miód, jogurt, mleko);
- „Mleko orzechowe” (orzechy, banany, mleko, kokos, cynamon);
- Koktajle z orzechów, lodów oraz soków z jabłkami, gruszkami, pomarańczami, melonami;
- Zielone koktajle: „Rozgrzewający”: żurawina, imbir, miód, kielki (jakie są), szpinak, banany;
- Na wątrobę: nasiona ostu, jagody rokitnika, pietruszka, korzenie selera, sok z dyni.

## 2. WILEŃSKIE BAJGLE – JAKIŻ BAZAR BEZ ŻYDÓW?



Godziny pracy:  
II-VII 9:00 - 16:00

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



Przepis na obwarzanka o wyjątkowym smaku – bajgle – wymyślili i zaczęli je wypiekać Żydzi zamieszkali na terytorium Wielkiego Księstwa Litewskiego. Stąd bajgle rozpowszechniły się na całym świecie. Dzisiaj, ze względu na szczególnie zbilansowanie kruchości i ciągliwości otrzymywane dzięki niezastąpionej właściwości produktu – przed wypiekiem obwarzanka na krótko zostaje obgotowana w wodzie. W USA oraz Wielkiej Brytanii bajgle są tytułowane jako jedno z najpopularniejszych dań śniadaniowych.

Najsmaczniejszy bajgiel, rzecz jasna, jest dopiero wyciągnięty z pieca. Ciepły, miękki i słodko pachnący doskonale pasuje do porannej filiżanki kawy, zaś przekrojony i posmarowany delikatnym serem topionym, ze świeżo solonym lub wędzonym łososiem oraz kruchymi warzywami, może zostać wspaniałym urozmaicheniem Państwa obiadu.

Przed kilkoma laty bajgle znowu zaczęły wypiekać „bajgliści”. Przepisów na bajgle jest wiele. Tu są wypiekane popularne – w stylu Nowego Jorku. Także znajdują Państwo różnego rodzaju hamburgery bajglowe:

- klasyczne – z topionym serem i łososiem;
- mięsne – z rwaną wołowiną bądź pieczonym boczkiem i jajkiem;
- wegańskie – z humusem lub z kremem fasolowym;
- słodkie.

### 3. SKLEPIK DEGUSTACYJNY „ROOTS” – RAJ DLA MIŁOŚNIKÓW SERA



Godziny pracy:  
III-VII 9:00 – 16:00

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



„ROOTS” oferuje największy na Litwie asortyment serów wyprodukowanych ręcznie przez rolników litewskich. Wszystkie produkty są produkowane według autentycznych przepisów i smaków pielęgnowanych przez litewskich gospodarzy. Każdy produkt – to podróż po krainie smaków przekształcająca codzienny rytuał spożywania w święto podniebienia. Wszystkie gastronomiczne arcydzieła można spożywać na miejscu, gdzie personel sklepiku dobrze najlepsze połączenie artykułów spożywczych i napojów, lub wszystko można kupić na wynos.

Sklepik degustacyjny „ROOTS” troszczy się o zaskakujące odkrycia smaku i proponuje starannie dobrane produkty:

- Sery z koziego, owczego, krowiego mleka – kolorowa gama smaków i szerokie dostosowanie podczas szycowania najprzeróżniejszych dań, czy też po prostu kosztując przy lampce wina;
- Dojrzałe sery jabłkowe – wspaniały deser oraz prezent z Litwy;
- Suszone produkty mięsne;
- Żytni chleb;
- Naturalny jogurt;
- Piwo małych producentów;
- Wino małych litewskich producentów;
- Miód pitny – najstarszy na świecie napój alkoholowy, jego przepis przed 6000 laty został zapisany w indyjskich mandalach Rigwed.

## 4. „KADAGINĖ“ (WIEJSKIE PRODUKTY MIĘSNE) – DELIKATESY PACHNĄCE LITEWSKIM WIEJSKIM DYMEM



Godziny pracy:  
II-VII 9:00 – 15:00

Lokacja: 18A



Walery reprezentuje tradycje swojej rodziny – produkuje i sprzedaje produkty mięsne, które sam wywędził. Chociaż sam pochodzi z miasta, dzisiaj wędzi mięso według tradycji przejętych od mieszkańców wsi, skąd pochodzi jego żona. Korzysta wyłącznie z naturalnych przypraw. Wiejską stoninę, kielbasy i parówki, szynkę, golonki przyprawione wyłącznie naturalnymi przyprawami oraz wędzone w dymie z olchy z przysmakiem jałowca chętnie kosztują goście zza granicy.

- Wędzone parówki – to ponętne mięsne paluszki pachnące jałowcem. Twarde, wyprodukowane z najwyższej jakości wotowiny i wieprzowiny;
- Wędzona kielbasa – tradycyjna litewska kielbasa, której skład został zachowany według receptury pradziadków. Dojrzewająca naturalnym sposobem, wędzona w wędzarni wiejskiego typu dymem z olchy i jałowca;
- Wędzone świńskie uszy – przyznana na świecie najsmaczniejsza przekąska. Ten specjał najlepiej pasuje do piwa.



## 5. SŁONINA GOSPODARZA MIECZYŚŁAWA MLECZKI - NIE TYLKO SMACZNIE, ALE I ZDROWO

---



### Godziny pracy:

II-VII 9:00 - 16:00



Nie znajdują Państwo bardziej litewskiego produktu niż wędzona słonina. Ślinka cieknie już na sam jej widok bądź zapach: różowa chrupiąca, łatwo żująca się skórka, smaczny aromat dymku do wędzenia. Słonina zawiera dużo witaminy A, D, E, także karotenu. Co ważniejsze - zawiera aż ok. 60% żywnotnie ważnych nienasyconych (arachidowych) kwasów tłuszczowych.

Sprawdzony smak zmusza do powrotu niejednego kupującego. Solone, wędzone lub suszone wyroby mięsne pana Mieczysława od 14 lat chętnie kupują nawet dyplomaci. Zaś przypadkowo przybłąkani turyści są mile zaskoczeni nowym smakiem.

- Wędzona, solona słonina - daje poczucie sytości, po prostu topi się w buzi;
  - Wędzona na zimno szynka - radość dla podniebienia! Naturalny tradycyjny litewski produkt, który dojrzewa podczas gdy jest przewracany w rosole. Naturalne przyprawy nadają szynce subtelny smak i aromat;
  - Wędzona połówka - aromatyczny, soczysty produkt o subtelnym smaku, przygotowany ze świńskiej połówki.
-

## 6. HALĖS DELI „GEGIO STALUI“ – NAJLEPSZE MIEJSCE, ABY SKOSZTOWAĆ STEKA!



Godziny pracy: Tue-Fri 8:30 – 19:00;  
VI-VII 8:30 – 17:00

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



Jest to wspaniałe miejsce dla każdego głodnego, doceniającego jakościowe produkty mięsne. Proszę się nie zdziwić, jeżeli zobaczycie tu dużo ludzi – to idealne miejsce, gdzie można zjeść obiad. Wszystkich przyciągają tu dostępne ceny i wspaniała jakość.

Gegis – to bóstwo Białtów, jego imieniem Żmudzini nazywali trzeci dzień Wielkanocy. Symbolicznie w ten dzień niesiono do kościoła na poświęcenie kury. Na święteczny stół kładziono także dania symbolizujące bogów nieba przygotowane z dzikiego lub domowego drobiu.

Mięso (z indyka, królika, przepiórki, jelenia, kaczki, gęsia, drobiu; wołowinę, baraninę, jagnięcinę, wieprzowinę, kozinę) dostarczają drobni gospodarze z całej Litwy – ze Żmudzi, Auksztoty, Suwalszczyzny i Dzukii.

- Można tu kupić i skosztować tudzież upieczonych parówek, marynowanego mięsa i innych półproduktów. Zaś założycielka tego sklepu Jūratė doradzi, jak wybrać najlepszego stekla!
- Niech przyjdą Państwo na lunch, w czasie którego zostanie poczęstowani sokiem jabłkowym z Dzukii;
- Szczególna uwaga jest zwracana na świeże mięso z ekologicznych gospodarstw Litwy;
- Są proponowane ciepłe produkty i obiady;
- Używane mięso wyprodukowane wyłącznie w gospodarstwach Litwy;
- Ręczna robota nadaje smaku każdemu kęsowi;

## 7. KEULĖ RŪKĖ – DLA KTÓRYCH JEST WAŻNA ALTERNATYWA!



Godziny pracy: I-IV 11:30 – 20:00; V 11:30 – 04:00;  
VI 12:00 – 04:00; VII 12:00 – 20:00

ul. Pylimo 66

[www.facebook.com/keule.ruke](https://www.facebook.com/keule.ruke)



Na ścianie skandalicznej barbecue knajpki – rysunek sztuki ulicznej, zadziwiający i przyciągający turystów z całego świata! Pierwotny rysunek przedstawiał pocałunek Władimira Putina i Donalda Trumpa, po uszkodzeniu – razem pijących nalewkę.

Barbecue knajpka „Keulė Rūkė” – to urocze miejsce na rozkoszowanie się alternatywnym otoczeniem, delektowanie się litewskim piwem oraz popularnym jedzeniem – wyjątkowymi litewskimi wieprzowymi żeberkami bądź hamburgerami z długo wędzonym mięsem. Doskonały stosunek ceny, wielkości porcji i smaku! Ze względu na popularność na te smakołyki możliwe przyjdzie poczekać około godziny.

To miejsce odwiedzają odważni ludzie lubiący adrenalinę, dlatego bądźcie Państwo przygotowani na to, że po wejściu do wnętrza możecie zobaczyć szokujące szczegóły. Więcej interesującego miejsca na przysiad znajdą Państwo na zewnątrz. Jeżeli się powiedzie, to można się załapać na jazzową, bluzową bądź inną muzykę.

Polecamy:

- Zobaczyć i zrobić zdjęcie na tle rysunku „street art”;
- Posmakować hamburgerów bądź wieprzowych żeberek;
- Postać w kolejce i porozmawiać z miejscowymi ludźmi;
- Siedząc w wannie posłuchać „świńsko smacznej” muzyki.

# LOKACJA

