

РЫНОК «ХАЛЕ»



VILNIUS



Говорят, что желая узнать страну и её людей, в первую очередь, надо посетить рынок. Поэтому приглашаем поближе познакомиться со старейшим рынком Вильнюса - рынком «Хале»! Если бы рынок мог говорить, то он рассказал бы тысячи интереснейших историй.

НАЧАЛО НАЧАЛ

На месте нынешнего рынка, начиная с XV в., на протяжении столетий существовал Конный базар, позднее названный рынком «Яву», когда, после того как в XVI в. была построена городская стена, рынок оказался в пригороде. В 1906 году на пересечении улиц Пилимо и Базилийону возник новый рынок, который спроектировал вильнюсский архитектор и инженер Вацловас Михнявичюс, а осуществить проект помог предприниматель Пятрас Вилейшис. Данное здание рынка «Хале» долгое время называли рынком «Яву» и только в 1914 году рынок получил название «Хале». Это старейший и до сих пор действующий рынок в Вильнюсе.

ЭТО ИНТЕРЕСНО!

Рынок оказался под крышей и приобрёл свой современный вид в 1906 году – как раз в это время в Европе как грибы росли сооружения из металлических конструкций: мосты, башни, железнодорожные станции. Наш рынок «Хале» – родственник и ровесник самых знаменитых рынков Кракова и Будапешта. Он держится на таком же металлическом каркасе, как и Эйфелева башня! А она стоит уже более 100 лет, как и рынок «Хале».



Обед



Напитки



Deli



Мясо



Выпечка



Сыр

РЫНОЧНАЯ ТРАДИЦИЯ В ВИЛЬНЮСЕ

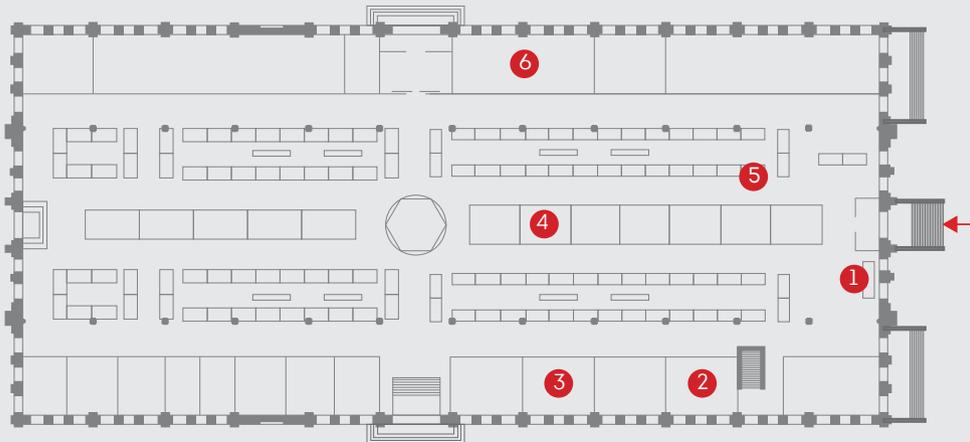
Рыночная традиция в Вильнюсе ведёт свою историю с 1604 года, когда в центре города состоялась первая ярмарка Казюкаса – данная традиция существует до сих пор. Ежегодно в первые выходные марта в Вильнюсе проходит ярмарка Казюкаса под открытым небом. В Вильнюс собираются сотни ремесленников, торговцев и туристов.

РЫНОК СЕГОДНЯ

Рынок «Хале»м на сегодняшний день является очень популярным местом: здесь с удовольствием располагаются предприниматели, имеющие оригинальные идеи и торгующие экологическими пищевыми продуктами местного производства, изготовленными по уникальным рецептам. Это – пекарни, магазины, торгующие мясом и сырами, винные, бараночные (бейглинес). Каждый может найти то, что его интересует, ему нравится, так как здесь можно попробовать и приобрести аутентичные продукты местного производства.

ЗАПАХИ, ВКУСЫ И ЦВЕТА

Весной рынок «Хале» расцветает своими оригинальными запахами, вкусами и цветами. На улице увеличивается количество торговцев, которые начинают торговлю весенними дарами – редиской, зелёным луком, салатом, огурцами, весенними грибами. Летом рынок издали пахнет букетом различных ягод, а из корзинок видны шляпки боровиков и рюмки лисичек. Своим запахом и вкусом привлекает капающий прямо из сот, а также уже выкаченный мёд, море различных цветов. Осенью множество торговцев и покупателей можно встретить с полными корзинками, так как в это время урожай самый дешёвый и самый свежий. Поздней осенью местные фермеры и торговцы, работавшие на улице, перебираются внутрь рынка «Хале», где торгуют выращенными летом овощами, фруктами и корнеплодами. В «Хале» распространяется аромат квашенных и маринованных овощей. Солёные огурцы, чеснок, помидоры и квашеная капуста, салаты из различных овощей, в глазах рябит от цветов и кусов.



РЫНОК «ХАЛЕ»

Pylimo g. 58
II-VI 7.00-18.00
VII 7.00-15.00

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> 1. Фреш-бар 2. Beigelistai 3. Roots 4. Kadaginė | <ul style="list-style-type: none"> 5. Mečislovo
Mlečkos lašiniai 6. Halės Deli 7. Keulė Rūkė |
|--|--|



1. ФРЕШ-БАР РЫНКА «ХАЛЕ»



Время работы:
II-VII 7:00 - 16:00



Фреш-бар существует уже 9 лет. Этот бар очень популярен у посетителей рынка. Встретаться здесь понравилось многим знаменитостям города, даже испанскому обществу Вильнюса.

Во фреш-баре «Хале» как белка в колесе вертится светловолосая Елена. Она всегда предложит вкусный коктейль из фруктов и овощей, посоветует, что лучше всего подойдёт для Вашего организма. Кредо Елены – должно быть вкусно! Пить сок полезно всем – малому и старому. Елена работает до 16:00.

Рекомендуем несколько рецептов коктейлей из соков и овощей:

- «Чанга» (бананы, апельсины, лимон, мёд, йогурт, молоко);
- «Ореховое молоко» (орехи, бананы, молоко, кокос, корица);
- Коктейли из орехов, мороженого и сока из яблук, груш, апельсинов, дыни;
- Зелёные коктейли: «Согревающий»: из клюквы, имбиря, мёда, пророщенных семян (имеющихся в наличии), шпината, бананов;
- Для печени: семена расторопши, ягоды облепихи, петрушка, корни сельдерея, тыквенный сок.

2. ВИЛЬНЮССКИЕ БАРАНОЧНИКИ – КАКОЙ РЫНОК БЕЗ ЕВРЕЕВ?



Время работы:
II-VII 9.00-16.00

[facebook.com/Beigelista1](https://www.facebook.com/Beigelista1)



Рецепт баранок с особым вкусом – бейгялисов придумали и начали их изготавливать евреи, проживавшие на территории Великого Княжества Литовского. Отсюда бейгялисы распространились по всему миру. Сегодня, благодаря их чудесному балансу хруста и пластичности, который является неизменной особенностью изделия – перед подачей в печь баранки немного обвариваются в воде, в США и в Великобритании бейгялисы называют одним из самых популярных подаваемых на завтрак блюд.

Самый вкусный бейгялис, конечно, это только вынутый из печи. Тёплый, мягкий и сладко пахнущий, он прекрасно подходит к чашечке кофе, а разрезанный и намазанный нежным сырным кремом, со свежесолоным или копчёным лососем и хрустящими овощами, он может прекрасно разнообразить Ваш обед.

Несколько лет назад бейгялисы вновь начали печь «Бейгялисты!». Существуют самые разные рецепты бейгялисов. На рынке пекут самые популярные – Нью-Йоркского стиля. Также здесь можно найти и бейгялисы с различной начинкой:

- Классические – с сырным кремом и лососем;
- Мясные – с рваной говядиной или поджаренным беконом и яйцом;
- Вегетарианские – с гумусом или бобовым кремом;
- Сладкие.

3. ДЕГУСТАЦИОННЫЙ МАГАЗИН «ROOTS» – РАЙ ДЛЯ ЛЮБИТЕЛЕЙ СЫРА



Время работы:
III-VII 9.00-16.00

www.facebook.com/RootsVilnius



«ROOTS» представляет самый большой в Литве ассортимент сыров, изготовленных вручную литовскими фермерами. Все продукты созданы в соответствии с аутентичным, созданными литовскими фермерами рецептами и вкусами. Каждый продукт – это путешествие вкуса, превращающее повседневный ритуал приёма пищи в праздник неба. Все гастрономические шедевры можно продегустировать на месте, где команда магазина подберёт лучшее сочетание пищи и напитков, или всё можно приобрести на вынос.

Дегустационный магазин «ROOTS» позаботится о неожиданных открытиях вкуса и предлагает тщательно отобранные следующие продукты:

- Сыры из козьего, овечьего, коровьего молока – различной выдержки, с яркой гаммой вкусов и широким применением в приготовлении различных блюд или просто для дегустации с бокалом вина;
- Выдержанные яблочные сыры – прекрасный десерт и прекрасный подарок из Литвы;
- Сушеные или вяленые мясные изделия;

- Ржаной хлеб (хлеб формируют вручную и выпекают в печи);
- Натуральный йогурт;
- Пиво, приготовленное мелкими производителями;
- Вино мелких литовских виноделов (вино из одуванчиков, роз с мятой, королевское медовое вино, вино из шести видов ягод и др.);
- Мидус (медовуха) – старейший в мире алкогольный напиток, рецепт которого 6000 лет назад описан в текстах Ригведы в Индии.

4. «KADAGINĖ» (ДЕРЕВЕНСКИЕ МЯСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ) – ЛАКОМСТВА, ПАХНУЩИЕ ДЕРЕВЕНСКИМ ДЫМОМ ЛИТВЫ



Время работы:
II-VII 9.00-15.00

Место: 18А



Валерас представляет традиции своей семьи – он готовит и продаёт мясные изделия, которые сам и коптит. Хотя сам он вырос в городе, но мясо коптит, руководствуясь традициями копчения мяса, которыми пользовались в деревне его жены. Для приготовления мяса он использует только натуральные приправы. Деревенское сало, колбасы и колбаски, окорока, рульки, сдобренные только натуральными приправами и выкопченные ольховым дымом с привкусом можжевельника, с удовольствием дегустируют гости из-за рубежа.

- Копчёные колбаски – это привлекательные мясные палочки, пахнущие можжевельником. Твёрдые, изготовленные из говядины и свинины высочайшего сорта;
- Копчёная колбаса – это традиционная литовская колбаса, сохранившая состав, соответствующий рецептуре дедов. Выдержанная натуральным способом, копчёная в коптильнях деревенского типа дымом ольхи и можжевельника;
- Копчёные свиные уши – это признанная в международном масштабе вкуснейшая закуска. Данный деликатес лучше всего подходит к пиву.

5. СОЛЁНОЕ И КОПЧЁНОЕ САЛО ФЕРМЕРА МЕЧИСЛОВАСА МЛЕЧКИ – НЕ ТОЛЬКО ВКУСНО, НО И ЗДОРОВО!



Время работы:
II-VII 9.00-16.00



Нельзя найти более литовского продукта, чем копчёное сало. Слюнки текут только при его виде или от одного его запаха: потрескивающее, легко пережёвываемая кожица, вкусный аромат дымка копчения. В салe много витаминов A, D, E, а также каротина. А главное – в нём содержится около 60% жизненно-важных ненасыщенных жирных кислот (арахионовых).

Проверенный временем вкус заставляет вернуться в магазин многих покупателей. Уже 14 лет солёные, копчёные или вяленые Мечисловасом мясные изделия покупают даже дипломаты зарубежных государств. А случайно зашедшие туристы приятно бывают удивлены найденным вкусом.

- Копчёное, солёное сало – создаёт чувство сытости, просто тает во рту;
 - Окорок холодного копчения – радость для Вашего нёба! Традиционный, натуральный литовский продукт, выдержанный поворачивая в рассоле. Натуральные приправы придают окороку нежный вкус и аромат;
 - Копчёная корейка – это ароматный, сочный продукт высочайшего качества с нежным вкусом, приготавливаемый из свиной корейки.
-

6. HALĖS DELI ДЛЯ «СТОЛА ГЕГИСА» – ЭТО ЛУЧШЕЕ МЕСТО ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ПОПРОБОВАТЬ БОЛЬШОЙ СТЕЙК!



Время работы: II-VII 9:00 – 17:00

www.facebook.com/Halesdeli



Это прекрасное место для каждого, кто голоден и ценит качественные мясные продукты. Не удивляйтесь, если в обеденное время Вы увидите здесь множество посетителей – это идеальное место для Вашего обеда. Посетителей больше всего привлекает прекрасное соотношение цены и качества.

Гегис – это божество балтов, именем которого жемайтийцы называли третий день Пасхи. В этот день в костёл для символического освещения приносили кур. На праздничный стол подавали и блюда, символизирующие небесных богов и приготовленные из диких и домашних птиц.

Мясо (индейка, крольчатина, перепёлки, оленина, утятина, гусятина, курятина, говядина, баранина, ягнятина, свинина, козлятина) поставляют мелкие фермеры со всей Литвы – из Жемайтии, Аукштайтии, Сувалкии и Дзукии.

Здесь Вы можете купить и попробовать на месте приготовленные колбаски, маринованное мясо и прочие полуфабрикаты. А основатель магазина Юрате посоветует Вам, как выбрать самый лучший большой стейк!

Приходите и насладитесь дневным обедом и вас угостят яблочным соком из Дзукии;

- Особое внимание уделяется свежему мясу, выращенному в экологических хозяйствах только в Литве;
- Предлагаем горячие блюда и дневной обед;
- Мы готовим только из мяса, выращенного в хозяйствах Литвы;
- Ручная работа придаёт вкус каждому кусочку еды.

7. «KEULĖ RŪKĖ» – ДЛЯ ТЕХ, КОМУ ИНТЕРЕСНА АЛЬТЕРНАТИВА!



Время работы: I-III 11:00 – 22:00; IV 11:00 – 23:00; Pylimo g. 66

V 11:00 – 02:00; VI 12:00 – 02:00; VII 12:00 – 22:00

www.facebook.com/keule.ruke



На скандальной барбекю закуской – рисунок уличного искусства, удивляющий и привлекающий туристов со всего мира! На первом рисунке был изображен поцелуй Владимира Путина и Дональда Трампа, а после того, как испортили – дружно затягивающие самокруточку.

Закусочная барбекю «Keulė Rūkė» – это прекрасное место для того, чтобы насладиться альтернативной обстановкой, литовским пивом и популярными блюдами – оригинальными литовскими свиными ребрышками или бургерами с долго копченым мясом. Прекрасные цены, прекрасное соотношение размера порции и ее вкусовых качеств! Из-за большой популярности этих вкусных блюд, возможно, придется немножко подождать (не более часа).

Сюда заглядывают смелые люди, предпочитающие адреналин, поэтому, зайдя вовнутрь, будьте готовы увидеть и шокирующие детали интерьера. Много интересных мест, в которых можно приятно посидеть, расположено на улице. Если повезет, то сможете послушать джаз, блюз или иную «по-свински вкусную» музыку.

- Посмотреть и сфотографироваться с рисунком «street art»;
- Попробовать бургеры или свиные ребрышки;
- Постоять в очереди и пообщаться с местными;
- Сидя в ванной, послушать «по-свински вкусную» музыку.

МЕСТОРАСПОЛОЖЕНИЕ

