Turud loovad ostuelamust

Turg on pikkade traditsioonidega koht, kus kauplejad müüvad ja külastajad ostavad ning kaupade hinnad lepitakse omavahel kokku. Turg on suhtluse ja ostuelamuse keskkond.

Alustavale ettevõtjale on turg hea hüppelaud – rendi endale müügikoht ja paku oma kaupa ning saa tagasisidet tuhandetelt inimestelt. Turul on kõik olemas. Koostöös talunike, tootjate-väikekauplejate, kokkade ja teiste toidusõpradega arendame kohalikku toidukultuuri, toome värske tooraine võimalikult lähedalt ja keskkonnasõbralikult ning pakume maitseelamust ja ostuemotsiooni, mida mujalt kaubanduses ei leia.

Tartu turu missiooniks on luua ostuelamust ja edendada kohalikku kaubanduskultuuri; pakkuda häid talu- ja aiasaadusi ning käsitööd; harida kõiki osapooli tooraine kasutamises tervislikul toitumisel; toetada alustavat tootjat-kauplejat ja luua talle soodne kauplemise keskkond igapäevaseks suhtluseks ostjaga.

Nõmme ja Mustamäe turu missiooniks on pakkuda tulusat kohtumispaika Eesti talunikele ja väikekauplejaile ning värsket ja kvaliteetset kohalikku toitu hindavatele külastajatele. Mõlemad Tallinna turud on lisaks kauplemiskohale ka kohtumis- ja suhtlemispaigad ning vaba aja veetmise kohad, kus toimuvad kontserdid, toidufestivalid, maitsmispäevad, hoidiste konkursid jpm. Lisaks turgudele on Tallinnas vanalinna tõeline visiitkaart – Viru tänava lillemüük, mille ainulaadsus seisneb alatises lahtiolekus ning võimekuses pakkuda igal ajal suurimat värskete lõikelillede valikut.

Turul saab maitsta ja kaubelda

Suurim väärarusaam turgudega seoses on väide, et seal on hinnad kallid. Turul osteldes peab mõistma mitut olulist aspekti. Esiteks tuleks alati jälgida kilohinda ning mitte luua võrdlusi tavapoodide väikestesse pakenditesse pandud kaubaga. Näiteks saab Tallinnas Nõmme ja Mustamäe turul seahakkliha alla 3 €/kg või lahtist kohupiima 4.99 €/kg. Boonuseks on suurepärane võimalus vältida ülepakendamist ning turule minnes võtta kaasa enda korduvkasutatavad karbid või kotid.

Teiseks ei ole aus võrrelda mõne suurketi välismaiseid puuvilju või aiasaadusi meie oma väiketootjate mahekaubaga. Turult ostes saad alati veenduda kaupade päritolus ning teha selle järgi väärtushinnangutele vastavad valikud.

Suur eelis turult toidu ostmisel on võimalus seda enne ostmist maitsta ning kauplejatega otse ja vahetult suhelda. Tihti kaasneb sellega ohtralt hüva nõu, kuidas toitu säilitada, valmistada või mis pakutust on kõige maitsvam, magusam, krõmpsum või soolasem – olenevalt ostja isiklikest eelistustest. Kui peaks olema soov tooteid suuremas koguses või kindlaks päevaks tellida, saab kauplejatega alati sõlmida personaalseid kokkuleppeid, et ostetu oleks maksimaalselt värske.

Turud on keskkonnasõbralikud

Vähem pakendit: palju kaupa müüakse lahtiselt ja pakendivabalt. Lahtiselt saab osta liha, kala, köögivilja, võid, hapukoort, pagaritooteid ja palju muud. Ostja saab valida, kas kasutab oma kaasavõetud karpi, pakendab meie taaskasutus-pappkasti või palub ostu pakkida kas paberisse või biolagunevasse kotti.

Prügi sorteerimine ja taaskasutus: kogume eraldi biolagunevat jäädet, pappkaste, klaastaarat ja olmeprügi. Pappkastid viiakse taaskasutusse. Olmeprügi osakaalu vähendame pakendi sorteerimisega. Biolagunevast jäätmest hakkame tegema turukomposti ja seda jagame oma partneritele – köögivilja- ja taimekasvatajatele. Tõeline ringmajandus!

Turul on palju kohalikku kaupa: Eestimaal toodetu ja kasvatatu on värske ja tervislik ning selle tarneahel lühike – ei ole pikki vahemaid ja vaheladusid. Ostjal on turul muidugi valikuvõimalus, aga meie soovitame valida lähedal kasvatatut. Kohalikku talukaupa tarbides toetad Eesti maaelu ja see on oluline osa keskkonnasõbralikust elust.

Koostöö arendamine: toiduraiskamise vähendamiseks on Tartu turuhoone ukse juures toidujagamise kapp, kuhu turu kauplejad ja teisedki kaupa panevad ja abivajajad saavad toidukraami ning sellega oleme vähendanud toidu raiskamist. Turuhoone ja avaturu ees on pakendiringluse kollased kastid, kuhu saab panna Ringo toidunõud. Koostöös mitmete kohalike kogukondade ja asutustega kujundame turgude ümbrust rohelisemaks, püüdes luua elurikkuse keskkonna.

Energiakulu vähendamine: selles vallas on põhisuund elektrienergia igapäevane kontroll ja kokkuhoid ning erinevate seadmete soojatagastuse investeeringud.

Turul näeme!

KERSTI OTTESON
Tallinna Turud juhataja
tallinnaturud@tallinnaturud.ee

RENE KIIS
Tartu turu tegevjuht
rene.kiis@tartuturg.ee

TARTU TURUL TOIMUB!

Jõulutrall Tartu turuhoone sees ja väljas toimub detsembri neljal nädalal neljapäevast laupäevani. Kohal on **erilised külaliskauplejad**. Püsikauplejad teevad **palju põnevaid pakkumisi** ning külastajatele toimub mäng **«Suurim ost viib Suurele Õhtusöögile»**.

Jõulutrallil korraldame vahvaid **sündmusi kogu perele**. Laupäeviti teeb üllatusvisiite jõuluvana ja turuhoone ümbruses sõidutavad lapsi ponid. **Linna ilusaimad kuused** on müügil turuhoone ees ja omavalmistatut müüvad elupõlised **käsitöömemmed Natalja Danko ja Ivi Siimo.**

Däp Pagariäri pakub astelpaju glögi, juuretisega leiba, torte, kringleid ja saiakesi sokolaadimassist erinevaid kujusid vastavalt soovidele.

FIE Natalja Poljakova müüb vanausuliste moodi maitsetega tooteid koduköögist, mis on valmistatud kohalikust tooranest, samuti ettetellimisel koduseid pelmeene.

Peipsimehe Kodused Maitsed pakub suitsuliha otse ahjust ja müügil on *bbq*-ribi, kanatiivad, küljeliha, sink, pardi rinnafilee ning kalatoodetest suitsulõhe ja suitsulatikas. Võimalus on haarata kaasa soe glögi ja näpu vahele verivorst ning nautida talve-ilma tulekolde juures, kus lapsed saavad grillida vahukomme.

Palju muid põnevaid pakkumisi ootab teid ka meie näoraamatus: **FB|Tartu Turg**. Anname oma parima, et jätkuvalt teie jõululauale ja kingikottidesse midagi erilist pakkuda, mida tavapoest ei leia.

Turu rahvas veedab aastalõppu ja oleme suletud: 24.–26.12.2022 ja 1.–2.01.2023.

Jõululaat kesklinnas ja turuhoone ümbruses toimub **laupäeval 10. detsembril kl 10–16 ning jõulutäika avaturul kl 10–14.** Üle 200 käsitöökaupleja, väiketootja ja toiduvalmistaja ootavad linlasi laadale.

Külastajatele soovitame tulla laadale jalgsi või ühistransporgiga. Nii väldite ka parkimisega tekkida võivaid probleeme. Kauplejatel palume müüa võimalikult pakendi- ja kilekotivaba kaupa.

Toiduainetega kauplejad oleme paigutanud valdavalt turuhoonesse ja selle ümbrusesse ning Küüni tänava otsa – seal on ka **Uma Meki** kümmekond müüjat ning **Läti Maitsete ala**.

Juurvilju, mandariine, kala ja liha ning muud toidukraami leidub rikkalikus sortimendis ka avaturu hallis. **Emajõe ääres** on erinevat **tööstus- ja riidekaupa** ning **käsitööala**. **Küüni tänaval** ja **Kaubahoovi alleel** on traditsiooniliselt **segakaup** nii Eestist kui mujalt.

Loomulikult on Tartu laatade üks osa ka **heategevus** – kohal on **Tartu laste turvakodu**, **MTÜ Cats Help**, **OÜ Koduhooldus** ja **MTÜ Lions**. Jõululaat pole mõeldud ainult ostmiseks ja müümiseks, sest laadamelus leidub mitmeid elamusi igale maitsele!

UUED KAUPLEJAD TARTU TURUL

Turul pool aastat tegutsenud Ukraina Köök kolis avaturu halli

Grill Baar | Facebook

Turuhoones on avanud küpsetiste müügileti Sanna OÜ

Pagar Stratulat Constantine tutvustab: «2011. aastal mõistsin, et minu elutöö on leiva ja pagaritoodete küpsetamine. Siis avasin esimese pagariäri ja suutsin taastada vanad leiva- ja pirukate retseptid ainult looduslikest toodetest. Inimesed hindasid kõrgelt minu toodete kvaliteeti ja nüüd alustan Tartu turuhoones. Küpsetan pirukaid, kukleid ja käsitööküpsiseid tõelistele asjatundjatele. Ootame Teid maitsma ja turuhoonet külastama!».

Avaturu hallis alustas Peipsi kalapunkt

Pereettevõte **Peipsi kalapunkt** on pärit Kallastelt. Nad alustasid kalapüügiga 30 aastat tagasi ja täna tegelevad kalasuitsutamise ja kalatoodete valmistamise ning müügiga. Nende eripäraks on vanausuliste retseptid. Avaturul on müügipunkt avatud teisipäevast laupäevani ja ahi suitseb turuhalli Emajõepoolses otsas nädalavahetustel.

Jõuluprae küpsetamise 10 nõuannet

Traditsioonide kohaselt on eestlaste jõululaual sealihast jõulupraad ning Arke Lihatööstuse turundusspetsialist Elen tuletab meelde lihtsaid nõuandeid, mida järgides õnnestub aasta tähtsaim roog päris kindlasti.

1. Jõuluprae õnnestumine algab õige lihatüki valimisest. Kamaraga praetükk jääb mahlasem, lisaks annab ahjus krõbedaks küpsenud kamar traditsioonilisele ahjuprae-le veelgi väärtust juurde.
2. Liha maitsestamisel arvesta lihatüki suurusega ning parimaks tulemuseks jäta praetükk juba eelmisel õhtul maitsesegusse laagerduma.
3. Kui küpsetad seapraadi koos kamaraga, siis tee kamarasse enne ahju panekut ruudukujulised sisselõiked. Nii lihtsustad hilisemat prae lahtilõikamist ja roog saab nägusama välimuse.
4. Enne kuuma ahju panemist lase prael vähemalt üks tund toatemperatuuril seista – nii tagad liha ühtlasema küpsemise ja kaunilt pruuni jume. Külma liha kuuma ahju panemine muudab liha sitkeks.
5. Pruunista liha enne ahju asetamist. Lisaks kaunile välimusele valmib eelpruunistatud liha ka kiiremini ning aitab mahlad hoida liha sisemuses.
6. Liha valmimisaeg sõltub ahjuprae suurusest, kuid üldjuhul arvestatakse 1 kg liha kohta 90 minutit küpsemisaega.
7. Pehme liha saamiseks küpseta aeglaselt madalal temperatuuril – kui temperatuuri tõstad ja küpsetamisaega vähendad, jääb ka liha sitkem.
8. Kui spetsiaalset lihatermomeetrit kodus pole, siis saab küpsusastet kontrollida ka noaga. Lõika liha sisse sälk: kui välja tuleb selge mahl, on liha valmis, kui aga punakas, peab veel küpsema.
9. Enne lahtilõikamist võiks lasta valmis prael 10–15 minutit seista, et lihamahlade liikumine peatuks.
10. Liha lõigatakse ristikiudu ka pärast küpsetamist. Lõika liha alati ainult terava noaga, et see libiseks kergelt läbi liha.

Lõuna-Eesti meistrite valmistatud Karni maitsvad talvetooted on saadaval **Tartu turuhoone Karni müügiletis** ning võimalik on **degusteerida Jõulutrallil 16. detsembril kell 9–14.**

Olete oodatud!

RETSEPT

Hautatud küülik tüümianiga

Jõulutrallil turuhoones on palju põnevat ja erilist toidukaupa. Sellest valmistas meile lihtsad ja huvitavad retseptid BBQ spetsialist ja hobikokk Priit Kiipsaar. Need avaldame reedeti FB / Tartu Turg.

6 küüliku tagajalga
turuhoone Mini Marketi letist
pott värsket tüümiani ja porgandit
Paali Talu letist
3 tähtaniisi *Toominga Talu maitseainete riiulist*
soola, pipart,
1 teelusikatäis suhkrut
4 x 180 g võid

1. Maitsesta küülikukoivad soola, pipra, suhkru ja hakitud tüümianiga, lase 3-4 tundi seista.
2. Prae koivad pannil igast küljest kuldseks.
3. Lao praetud koivad malmpotti ja kalla praeleem peale.
4. Pane 4 pakki võid ja tähtaniis potti, hiljem lisa porgand.
5. Pane pott madalale kuumusele, nii et või kergelt podiseks, aga ei keeks hoogsalt.
6. Hauta kaane all 4 tundi.
7. Serveeri ja naudi!

TURUHOONE	AVATURG	TURUHALL
Vabaduse pst 1	Soola 10	Soola 10
E-L 7.30-16	E-L 8-15	E-L 8-15
P 9.00-15	P suletud	P 8-15

TARTU TURG 1938

info@tartuturg.ee
tartuturgas
www.tartuturg.ee