

TARTU TURU TEATAJA

TARTU TURUHOONES TOIMUB IGA PÄEV

Tartu turud asuvad kesklinnas Emajõe kaldal – turuhoone on Vabaduse puiestee ääres ja avaturg Dorpati taga. Turuhoonet teatakse ka linna ühe turismiobjekti, **Turusea Roosi, Mati Karmini** suure skulptuuri järgi. Turg on linnakodanike ja külaliste seas hinnatud suhtlemise ja aja-veetmise ning ostmise koht. Lisaks laiale, eriliselt värskele kaubavalkule saad siit erinevate kauplejate meeldivat suhtlemist ja palju soovitusi ning nõuandeid toidu valmistamiseks. AS Tartu Turg rendib kauplejatele müügipinna ja arendab neid ning korraldab tegevusi küllastajate meelitamiseks, ise otseselt kaupa müümata.

Turuhoones kaupleb iga päev üle viiekümne väikeettevõtja varajastest hommikutundidest pärastlõunani. See ongi üks turu eripära, et igal hommikul saad värske kauba kuni selle partii lõppemiseni. Püsikauplajatel on pikemaajalised rendilepingud, et alati olla ühe müügikoha peal. Külaliskauplajad, kes käivad üksikudel päevadel ja sündmustel, võivad olla erinevatel müügikohtadel. On küsitud, miks turuhoones on mõned vabad müügikohad. Neid hoiamegi just uutele tulijatele ja külaliskauplajatele. Turule müüma tulla on väga lihtne, oleme selles igati abiks. Turg on hüppelaud alustavale et-

tevõtjale – kodukokale, taime- ja köögiviljakasvatatajale jms kauplejale. Tule proovi oma esimene partii just turul müüa!

Eesti maitseed turuhoones

Tartu turu üks populaarsemaid sündmusi on traditsiooniline **Eesti Maitsete** aktsioon enne vabariigi aastapäeva. **Esmaspäevast, 20. veebruarist neljapäeva, 23. veebruarini** on palju külaliskauplajaid ja erinevaid kaupu Eesti erinevatest piirkondadest. Avame uusi põnevaid toitlustuskohti, turuhoone ees on saada suitsuliha ja -kala otse suitsuahjust, turu sõbrad ja BBQ-spetsialistid on koostanud pidupäeva retseptid (leitavad FB lehel) kodumaisest pakutavast. Turuhoone müüjate vahel on käimas võistlus, kellel on parim kauba väljapanek ja pakkumine. Oma arvamust võib avaldada igaüks aadressil rene.kiis@tartuturg.ee.

Eesti Maitseteks tuleb turuhoonesse külla **Järvamaa toidupiirkond**, mida esindavad **Vargamäe kandist Silja Vagula** oma koduste magusate ja soolaste hoidistega ning kaksikümne aastat tegutsenud **pereettevõtte Convi Food Sweets** käsitöömartsipani ja šokolaadidega.

Külaliskauplejatest on kohal ka **Nipi seafarm** suitsuliha ja -vorstiga, **Seljamaa talu perenaine Elle** kõikvõimalike astelpajutoodete ja kuuma glögi, **Sohlumohlu** põnevate oliivõilidega, **Pühajärve Grill** pidupäeva kulinaariaga ja paljud teised kaupadega, mida tavapoest ei leia.

Esmaspäeval, 20. veebruaril kell 12 avame uued müügipunktid: **Sheriff Salooni** tänavatoidu ala ja turuhoone esimese veise-, vasika-, lamba- ja kanaliha laia valikuga **Estonian Meat House'i** müügilet. Soovime uutele kauplejatele edu ja hääd kohanemist Lõuna-Eesti suurima turu igapäevatoimetustega.

Ainukordne sündmus toimub turuhoones Eesti sünnipäeva eelõhtul – Tartus viimane **Joel Ostrati Suur Öhtusöök koos Karl Robert Saaremäega**. Tolleks öhtuks seame turuhoone piduriüsesse. Turu oma kokad **Grillbaarist ja Sheriff Saloonist** koos Joeli ja Karl Robertiga valmistavad kolmekäigulise öhtusöögi. Tantsumuusikat hiliste öötundideni valib üllatuslik DJ-de duo. Mõned piletid on veel saadaval ja kirjuta kohe: info@tartuturg.ee

Kohtumiseni turul!

Rene Kiis

Tartu turu juhataja

UUED KAUPLEJAD TARTU TURUL

Sheriff Saloon

kolis Toidubussist Turuhoonesse peasissekäigust vasakule nurka. Antud muudatus andis laialdasemad võimalused põnevate roogade valmistamiseks ja menüü uuendamiseks vastavalt klientide lemmikutele. Valikus leidub salateid, praade, burgereid, snäkke, poolfabrikaate ning uudisena valmistame ka peolauavaagnaid. Samuti on võimalik meilt tellida populaarset 5 kg megaburgerit, mis on mõeldud kümne inimese seltskonnale nautimiseks. Palju toorainet ostame turukauplajatelt ning peamiselt valmistame suurema osa poolfabrikaatidest ise kohapeal. Tule, tutvu meie tegemistega turuhoones või meie Facebooki lehel: **Sheriff Saloon**.



Estonian Meat House

avab müügikoha turuhoones peauksest vasakul. Meie meeskonna suureks kireks on liha ja kvaliteetne klienditeenindus ning meie sooviks on ka teieni tuua parim valik veise-, vasika-, lamba-, kana- ja sealiha. Lisaks laiale kõrge kvaliteediga tooraine sortimendile pakume meeldivat ja teadlikku klienditeenindust. Lihameister jagab alati lahkelt soovitusi ja nõuandeid roa valmistamiseks lähtudes just konkreetsest lihastüübist. Oleme veendunud, et võrratu maitseelamus peitub ainult hoole ja armastusega kasvatatud looma lihas ning kaunite Lõuna-Eesti looduslike kuplite vahel asuvates farmides hoolitsevad meie loomade heaolu eest pikaajalise kogemusega ehedad Eesti talunikud.

20.–23.
VEEBRUAR

EESTI MAITSED TURUHOONE EES JA SEES

Järvamaa Toit ja teised
erilised külaliskauplajad!

Ehedad maitseed
Degustatsioonid

Põnevad 2=3 pakkumised ja toiduretseptid
Värske kala ja liha otse suitsuahjust
Uute müügikohtade avamised

Vaata ka: [fb/tartuturgas](https://fb.com/tartuturgas)

TARTU TURG
1938

Palju häid
pakkumisi

2 = 3

Saarepiiga

Värske räim 2kg = 3kg

Rõngu Pagar

Kamapallid 2 = 3

Pjotr Kajalin

Ostes 2 sibulavanikut, saad 500 ml
kirsi/vaarika mahemahla tasuta.

Leopoldi Lihalett

Ostes 3 kg kamaraga seapraadi,
saad Maks ja Moorits
sea maksapasteedi murulauguga tasuta.

TURUHOONE AVATURG TURUHALL

Vabaduse pst 1
E-L 7.30-16
P 9.00-15

Soola 10
E-L 8-15
P suletud

Soola 10
E-L 8-15
P 8-15

info@tartuturg.ee

[f tartuturgas](https://fb.com/tartuturgas)

www.tartuturg.ee

TARTU TURG
1938

[f tartuturgas](https://fb.com/tartuturgas) | www.tartuturg.ee