

TARTU TURU TEATAJA

TURUL TOIMUB IGA PÄEV

Turu Teataja on ilmunud juba neli aastat ja seekord teeme mõne teemaga tagasivaate ilmunud artiklitesse. Pikemalt saab lugeda: Turu Teataja – Tartu Turg

Detsember 2019: Turu Teataja on Tartu Turu leht, mis jätkab nüüd ilmumist Postimehe vahel. Soovime Sinuga endiselt jagada lugusid turul kauplejatest, põnevatest toodetest, sündmustest ja elamustest. Tartu turg on Lõuna-Eesti hinnatuim partner väiketootjatele, vastutustundlikele kauplejatele ning kvaliteeti ja värskest hindavatele ostjatele. Turuhooone on Eesti toidu visiitkaart Tartus, sest koondab kohalikke kauplaid ja aitab pakkumistel vahetult linlasteni jõuda. See on koht, mis pakub erilist kaupa, meeldivat suhtlust ja mugavat müügisaali. Läbi aegade tuntakse turgu kui mõnusat kokkusaamise ja toidu nautimise kohta, kus rõõmu jagub kogu perele, sest lisaks kauba ostmisele veedetakse mõnusalt aega, süüakse ja suheldakse. Selle suuna oleme ka meie võtnud. Keskkonnateadlikule inimesele on tähtis seegi, et turult ostmine võimaldab oluliselt vähendada pakendite kogust. Lahtiselt saab lisaks lihale ja köögiviljale osta ka muud. Ostjal on võimalus kasutada taaskasutatavaid pappkaste. Turul sorteeritakse prügi ja oma biolagunevad jäätmed plaanime ise komposteerida.

September 2019: Soovime, et turul müüdaks vaid usaldusväärsetelt tootjatelt pärinevat värsket ja kontrollitud päritoluga kaupa. Kui aastate eest oli turgudel kohustus kontrollida müüdava kauba kvaliteeti, siis tänaste seaduste järgi turgudel otsestelt sellist kohustust pole. Müüdava kauba kvaliteedikontrolli teevad vastavad ametid. Tartu turg pakub kaupmeestele võimalust kasutada turuhoones asuvaid nõutekohaseid ladusid, kus on silmas peetud erinevate toidugruppidega seotud spetsiifilisi vajadusi. Poolteist aastat tagasi renoveeritud Tartu Turuhooone keldris on sobiva temperatuuriga ruumid nii värsket liha lõikuseks kui ka aedviljade hoidmiseks. Uued müügiletid on kauba jaoks mahukad ja säilitamist võimaldavad. See loob müüjates kindlustunde ja tekitab ostjaski usaldust.

Juuli 2020: Tartu turg on koht, kust linlased leiavad värsked vilju ja taimi, et keha ning vaimu vitamiinidega kosutada. Talupidajatele ja väikekaupmeestele on turg üks vähestest müügikanalitest, kus ise oma toodetega kaubelda. Väiketootjale on see esmane lihtne müügikoht ostja-

ga kohtumiseks ja ostjale mõnus paik kauplejaga suhtlemiseks. Turu missioon on toetada väiketootjat-kauplejat ja võimaldada neile igapäevane töö igas olukorras. Turg erineb poest – meie müüjad on legendaarsed ja pika kogemusega, nende soovitusel on kulda väärt. Paljud kauplaid on ise ka toodete valmistajad, kasvatajad. Paljud väikekauplejad varuvad tooted ainult päevaks, et kauba värskus oleks maksimaalne. Turg on ka mõnus ajaveetmise koht, kus saad kohalikus kohvikus süüa, kauplejaga suhelda, hankida ehedat ja erilist toodet otse tootjalt. Sellist suhtlusvormi on tavakaupluses raske leida.

August 2021: Kodumaise talutoodangu propageerimiseks on loodud Turu Tempel, kvaliteedimärk eeskujulikele kauplejatele, kes ise toidukraami kasvatavad või valmistavad ning turul müüvad. Tervislik toitumine tähendab ju ka seda, et sööme meie lähemas ümbruskonnas kasvatatud ja toodetud. Külalastades ise Lõuna-Eesti köögiviljakasvatajaid, olen mõistnud, et see on nende inimeste elustiil, mitte äri. Tartu turul on suurim heameel seda järjepidevust toetada ja linlastele sedakaudu maaelu tutvustada.

Veebruar 2022: Seoses külatajate teadlikkuse kasvuga ja suureneva toiduvalmistamise huviga hakkame turuhoones korraldama koolitusi ja ühiskokkumisi ning õhtusööke. Eesmärk on luua kõige värskest toorainest maitseelamus ja õppida midagi uut. Neid aktsioone korraldame 10-liikmelistele sõpruskondadele, töökaaslastele, peredele jt. Pane oma seltskond kokku, mõtle, mida soovid süüa ja joogiks ning anna meile teada: maris.kottisse@tartuturg.ee. Sündmused saavad olema umbes kahetunnised, sisaldades tooraine valiku selgitusi, juhendamist peakoka käe all, ühist valmistamist ja koos söömist turuhoones. Loomulikult kuuluvad sinna juurde head nipid ja rõõmus meel ning mõnus õhkkond.

Mai 2022: Tartu turg on Lõuna-Eesti pikkade traditsioonidega kaubanduskultuuri hoidja ja arendaja. Meie roll on seista selle eest, et kaup jõuaks ostjani võimalikult lähedalt ja keskkonnasõbralikult. Koostöös väiketootjate-kauplejatega ja käsitöölise ning taimikasvatajatega soovime jagada ostuelamust, mida mujalt ei leia. Turul on kolm põhifunktsiooni: olla ajalooline igapäevane erilise ja värsket kaubaga ostukoht, oleme hea hüppelaud alustavale ettevõtjale, turg on suhtlemispaik, mis erineb tavapoest. Me arendame suhtlevat kauplemiskultuuri. Turul on linnaelus oluline osa.

Juuli 2022: Turul puhud juttu inimesega, poes vaikid pakendiga. Lihtsad asjad on põnevad. Turg on nagu omalaadne regilaul, kõneleb

sellest, millest inimese kõht mõtleb. Turg on olnud ja jääb Tartu linnakeskkonna oluliseks osaks ja külaliste meelispaigaks.

Lõpetuseks mõne pikaaegse turu kauplaid tutvustused ja kommentaarid:

WiiraTalu tegutseb Tartumaal Nõo vallas Kolga külas. Kõik müügis olev kaup korjatakse igapäevase ja värskena kasvatatud päeva õhtul või vahetult enne turu avamist. Lisaks Tartu avaturu müügikohtadele avati käesoleval aastal talus kohapeal Wiira Talupood. Tartu Avaturg autasustas meie talu Turu Templiga, mis näitab ostjatele ära kontrollitud kohaliku eestimaise köögi-, puu-, ja juurvilja ja marjade tootja. Wiira talu müügikoha tunned Tartu Avaturul ära talu reklaamide järgi.

Otepää Lihatoöstus on valmistanud kodumaisest toorainest kvaliteetseid lihatooteid juba üle 30 aasta. Meie sinkide ja vorstide eripäraks on autentne maitse, mis saavutatakse suitsutamisel ehtsa leppapuu suitsuga. Oleme uhked, et oleme välja kujunenud armastatud ja hinnatud kaubamärgiks kogu Eesti Vabariigis. Alates 1992. aastast oleme olnud püsival kohal Tartu turul, pakudes klientidele värsked lihatooteid otse meie kohalikest tehastest. Meie kvaliteetsed lihatooted on saavutanud tunnustuse oma meeldiva maitse, kõrge kvaliteedi ja traditsioonilise suitsutamismeetodi tõttu.

Oled otsinud lillepoodi, kust leiaksid alati värsked lilled ja hinnad oleksid seejuures head? Ära enam otsi, tule avaturule **Florenca Lille-desse!** Meil on alati värsket valik lõikelilli, kevadest sügiseni valik poti-lilli ja ette tellides on võimalik saada ka kauneid lillekimpe. Juuli saabudes on jõudnud meie letti rikkas-tama ka kohalik lõikelill. Nelkidele ja roosidele pakuvad vaheldust kodumaised ja kauapüsivad inkalilliad, eri värvi lõvilõuad, uhked ja kuninglikud liilliad ja veel palju muud! Leiad meid avaturul Paviljon 3 Florenca Lilled.

Turu Templiga ja Turu Päikese tiitliga **Kuusiku talu** perenaise Maret kommentaar: «Kui nüüd järele mõelda, on see hooaeg üks samasugune paljudest, mis puudub ilma. Endiselt on sortiment lai. Hetkel ongi letil järgmiste valik: tomat, kurk, paprika, kapsas, porgand, kaalikas, roheline sibul, till, erinevad salatid ja värsket soolakurk oma aiast. Tomatil on minu jaoks hetkel kõrghooaeg. Hinnaskaala on tomati puhul lai. NB! Kuidas aru saada, milline tomat on kodumaine... Kodu kasvuhooonest tuleb igasuguse suurusega tomateid ja see ongi märksõna.»

Turul toimub iga päev!

Rene Kiis
rene.kiis@tartuturg.ee



8.-9.07

TARTU HANSALAAT

AVATURUST RAEKOJA PLATSINI, EMAJÕEST KÜÜNI TÄNAVANI
Kauplejad lähedalt ja kaugelt

Rekordarv kohalikke väiketootjaid ja värsket talukaupa
Küüni tänaval ja Raevoja platsil

Lustakas pereala
Kaubahoovi pargis

Turu Templiga köögiviljakasvatajate esitlused Avaturul

Erakordne terve sea küpsetamine ja rikkalik toidutänav Turuhoone ümbruses

Kirju täika
Avaturu ees



TARTU TURU
1938

Vaata ka: fb/tartuturgas, www.tartuturg.ee

UUED KAUPLEJAD TARTU TURUL



Asian Chef on esmakordselt avanud

SUVERESTORANI
hooaja

Juulist-augustini pakume killukest ehtsat Aasiat otse Tartu südames. Külalastades meie Pop-Up Restorani asukohaga Tartu Turuhoone ees ja sees (Vabaduse pst 1), saate kindlasti suurepärase elamuse osaliseks

- * tööpäeva keskel einestamisel
- * piknikule kaasavõtmisel
- * rahulikul jalutuskäigul amsamisel
- * vabas õhus toidu nautlemisel

Suvisest toidukavast leiad imelisi, vallatuid ja põnevaid maitseid, mis paitavad meeli. Kõhtutäitev restorani looming meie esmaklassilistelt Aasia kokkadelt!

OOTAME!

TURUHOONE

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

AVATURG

Soola 10, E-L 7-17, P 7-15

TURUHALL

Soola 10, E-L 8-16, P 8-15

TARTU TURU
1938

info@tartuturg.ee | fb/tartuturgas | www.tartuturg.ee