

TARTU TURU TEATAJA

Tartu avaturul on olnud toimekas hooaeg

Suvi on olnud päikseline. Seda on näha ka taim-, marja- ja köögiviljakasvatavate saagist. Nii Eesti piirkondade kui ka teiste maade saadusi näeme müügil laias valikus ja rõõm on tõdeda, et kohalikud maasikad leiavad esimese tee just Tartu turule.

Hooaja tipp hetkel loendasin üle neljakümne erineva maasikamüüja. Esimesed taimedega kauplused olid kohal juba aprilli lõpus. Ka ostjate huvi on püsinud suur. Eks sellele aitab kaasa viimaste aastate trend ise koduaias toimetada. Kurgi, tomati ja muu köögivilja valik on rikkalik. Nii ostjad kui müüjad on rahul. Värskus, lai valik ja iga päev midagi uut – need on meie turu märksõnad.



Tartu Turg on Lõuna-Eesti hinnatuim partner väiketootjatele, vastutustundlikele kauplusele ning kvaliteeti ja värskest hindavatele ostjatele. Turu missioon on toetada väiketootjaid-kauplejaid ja võimaldada neile igapäevane töö igas olukorras. Turg on hea hüppelaud alustavale ettevõtjale. Kodumaise talutoodangu propageerimiseks on loodud Turu Tempel, kvaliteedimärk eeskujulikele kauplusele, kes ise toidukraami kasvatavad või valmistavad ning turul müüvad. Tervislik toitumine tähendab ju ka seda, et sööme meie lähemas ümbruskonnas kasvatatud ja toodetud. Küllastades ise Lõuna-Eesti köögiviljakasvatavaid, olen mõistnud, et see on nende inimeste elustiil, mitte äri. Allpool on mõne avaturu kaupluse kommentaarid.

Turu Templi omanik ja käesoleva aasta Turu Päike, Kuusiku talu perenaine: «See suvi on olnud väga ilus ja päikeseküllane – olime pruunikas saanud ja D-vitamiinist laetud, aga põllupidajale on see ikka üks peavalu. Sibul kõrbes täitsa ära, till on ilus ainult tänu vihmutile. Ikka hulga rohkem kastmist ja mässamist on sel suvel olnud. Aga varsti tuleb sügis ja siis saab kuni kevadeni hinge tõmmata. Ma üks kuu aega veel müün, ja järgmisel hooajal jälle avaturule tagasi.»

Legendaarne turuhoone ja avaturu kaupluse ning köögiviljakasvatava Pjotr: «Hooaeg on läinud hästi. Sibul on ilus ja seda on ohtralt. Turul on tore!»

Pika ajaloo avaturu kaupluse, Maaraha poe esindaja Teet: «Suvi oli toimekas ja algas juba kevadel taimede müügiga. Nagu ikka, saab septembris lillesibulaputusega. Üle 200 erineva sibulilille sordi jõuab septembriks kaupluse ning tegus sügishooaeg võib alata. Üllataval kombel on sellel aastal läinud ka suuremaks isetegemiseks. Kui hoidamine ja fermenteerimine on meie inimeste loomused, siis sel hooajal on populaarsust kogunud ka jogurti valmistamise ja vorsti tegemise tarvikud. Meie juured on Tartu turul sügaval, varsti saame juba suuremaid juubeleid tähistada. Seda ikka selleks, et aiapidaja ja isetegija saaks teha parimad valikud just oma nagemuse järgi ja mõistliku hinnaga.»

Käsitöökauplused, väiketootjad ja toiduvalmistajad kutsuvad kõiki Tartu maarjalaadale laupäeval, 10. septembril kell 10-18, mis leiab aset avaturust Raekoja platsini ja Emajõe Küüni tänavani.

Neljal linnalaadal on pikk traditsioon ja turg tänab rohkearvulist publikut. Maarjalaat on suurel kesklinna alal, et turvaliselt mahutada ligi kolmsada

kauplejat ja tagada küllastajate mugavus ostlemisel ning laadamelu nautimisel. Meile on väga oluline, et siinsed väiketootjad-kauplejad saaksid oma hooajakaupu realiseerida ja küllastajad soovitud kaupa osta. Linnavalitsus ja turg soovivad ka edaspidi sisustada meie linna uhkust, Emajõe äärt, ja pakkuda elamusi linnakodanikele ning külalistele erinevate sündmuste näol.

Seekordsel laadal on palju uut ja põnevat ajaviidet kogu perele – Raekoja platsil turu telgis on kell 12 avalik linnatund Madis Ligi juhtimisel, kus saab linnapeale küsimusi esitada. Enne seda, kell 11.30 esinevad Errori tantsukooli lapsed. Kaubahoovi pargis on erinevad lasteatraktsioonid ja saab poniga sõita. Kell 15 algab Tampere linna päev, kuhu kutsutakse jalga keerutama. Kell 17 avame traditsioonilise laada *tantsulka* avaturu ees. Avaturu kõrval Emajõe ääres toimub päev otsa paadikraami laad, mis on Tartus esmakordne. Loomulikult esinevad erinevais paigus lõbusad tänavamuusikud.

Toiduainetega kauplused oleme paigutanud Küüni tänava Raekoja platsi-poolsesse otsa, kus on ka Uma Meki tootetuvustus. Värskeid marju ja kartulit ning muud toidukraami leidub rikkalikult sortimendis avaturul ja turuhallis. Toidutelgid ja -autod on turuhoone ümbruses. Emajõe ääres ärikeskuse taga pakutakse erinevat tööstus- ja riidekaupa ning sillast linna poole jääb suur käsitööala. Küüni tänaval ja Raekoja platsil on traditsiooniliselt segakaup nii Eestist kui mujalt. Maarjalaat pole mõeldud ainult ostmiseks ja müümiseks, laadamelus leidub igat sorti elamusi igale maitsele.

Turgudel saab laadamelu alguse juba reedel kell 11, kui avaturul toimub laste põlluhooaja lõpetamine ja kartulivõtt ning alustab kahepäevane täika. Kell 12 avab turuhoones Joel Ostrat Eesti esimese talujäätise „Külmi“ kohviku ja lastenurga. Kõigil päevadel on turuhoone sees ja ümbruses mitmed 2-3 kampaniad ning värskeid maitseelamusi pakuvad erinevad külaliskauplejad.

Küllastajatel soovitatakse tulla laadale jalgsi, ühistranspordi või jalgrattaga, et vältida parkimisel tekkivaid ummikuid. Kauplejatel palutakse müüa kaupa pakendi- ja kilekotivabalt ning kasutada komposteeritavaid nõusid. Laadal on tagatud jäätmete liigiti kogumine ja joogivett saab võtta avalikest kraanidest, mis asuvad turuhoones ja avaturul.

Turul toimub!

RENE KIIIS
Tartu turu juhataja
Tel 505 2090

TARTU MAARJALAAT

10.09

Kauplused lähedalt ja kaugelt!

PAADIKRAAMI LAAT
Avaturu kõrval jõe ääres

TÄIKA, SEGAKAUP
Avaturul

KÄSITÖÖ, SEGAKAUP
Emajõe ääres

LAADA TANTSULKA, SÖÖGI-JOOGIKOHAD
Avaturu ees

SEGAKAUP
Raekoja platsil

LINNATUND
linnapeaga kl 12
Raekoja platsil

TOIDUKAUP ja 2=3 PAKKUMISED
Turuhooones

TÄNAVATOIDU-ALLEE
Turuhooone ümber

ATRAKTSIOONID KOGU PERELE
Pargis

SEGAKAUP, TÄNAVAMUUSIKUD
Küüni tn ja pargi alleel

TOIDUKAUP ja DEGUSTEERIMISED
Küüni tn alguses

TARTU TURG
1938

LAADAPÄEVAD TURUHOONES R-P

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

UUED KAUPLEJAD TURUHOONES:

Joel Ostrati ja Nopri meeskonna talujäätis kolib Tartu Turuhoonesse.

Lisaks avame müügikoha kõrval laste mänguväljaku, kuhu on vanematel ostlemise ajal võimalik oma lapsed turvaliselt aega veetma jätta. Pakume lisaks jäätisele kohvi, küpsetisi, karastusjooke ja palju muudki. Tule läbi ja veendu ise.

Tartu Turuhoones avab ukSED Turu Pood.

Kaubavaliik tuleb mitmekesine, valdavalt pakume Eesti väiketootjate kaupa. Siit ka üleskutse väiketootjatele – kui arvad, et Sinu kaup võiks Tartu Turuhoones müügil olla, aga Sa ei soovi tasuda igakuiseid rendimakseid ning palgata müüjat, siis võta ühendust Tartu Turu 2021 Päikese Irmaga tel 5660 3474 ja leiame Sinu murele lahenduse.

Šaurma Kebab N1 -

teenindame oma väärtuslikke kliente nii turuhoones sees kui ka meie kioski turuhoonest väljas. Turuhoones asuvas Šaurma Kebab N1 Cafes pakume klientidele hoolikalt valmistatud Türgi bagel'eid ja teed, täidetud lehti, täidetud veganlihahalle, kanariisi, baklavat, halvaad ja Türgi kohvi. Meil on hea meel teile esitleda uut maitset Šaurma Kebabi, mis on Tartu jaoks eriline maitse. Erinevuse tunnetamiseks peaksite seda kindlasti maitsema. Šaurma on kõigile tuntud kuulus döner kebab. Oleme nüüd teie teenistuses Šaurma Kebab N1 nime all. Pakume turuhoones kõige värskemate salatikoostisosadega šaurmat koos praekartulitega, sealhulgas on originaalne döner kebab meie «döner-kastmega», andes kõigile maitsetele maitset juurde. Meie avamise erikampaaniaid saate jälgida Boldis ja Woltis.



TARTU TURG
1938

Palju häid
pakkumisi **2 = 3**

Kosmose Kärü: 2=3

kõik USA, Korea ja Jaapani stiilis burgerid

T.O.A: 2=3

kõik burgerid

Rõngu pagar: 2=3

rummipallid

Põhja Peipsi Köök: 2 topsi = 3 topsi

fritüüritud peipsitint

Pärna talu: 2 kg = 3 kg

hapukapsas

tartuturgas | www.tartuturg.ee

TULE TURULE MÜÜMA OMA KÄSITÖÖD, AIASAADUSI, TOIDUKAUPA VÕI MUUD!

Pakkuda on suuremaid ja väiksemaid lette päevaks või kauemaks.

Info: tel 5887 4335

TARTU TURG
1938

KokkamisSeiklus Tartu turuhoones koos profiga

- Põnev toiduelamus Tartu ühes rikkalikumas toidumekas.
- Ühiskokamine värskel toorainel, erinevate tippkokkade juhendamisel: Joel Ostrat, Priit Toomits, Rain Käärst, Gert Štukert jt!
- Turutuur, nipid värskel toorainel ja kokkamisel, retseptid.

Pakett sisaldab toorainet, kõõgi kasutust, töövahendeid, tippkokka ja alkoholvaba jooki sinu seltskonnale kuni 10 inimest.

Kestvus 2-3 tundi enda poolt valitud ajal.

Küsi pakkumist sulle meeldiva tippkoka kohta.

Nt. ühine käsitööburgerite valmistamine Gert Štukerti juhendamisel koos kõige eelnevaga maksab 45.- osaleja kohta.

Parima elamuse saab turu lahtiolekul.

Küsi lisa:
Maris.Kottisse@tartuturg.ee
Tel: 5909 9212

TARTU TURG
1938

fb/tartuturgas

laupäeviti 10 - 14

AVATURU
TÄIKA

OSTA, MÜÜ JA VAHETA



TARTU TURG
1938

Alla 5887 4335 kassa@tartuturg.ee fb/tartuturgas www.tartuturg.ee

TURUHOONE

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

AVATURG

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

TURUHALL

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

TARTU TURG
1938

info@tartuturg.ee

tartuturgas

www.tartuturg.ee