

TURU TEATAJA

NR. 1, mai 2019

Tartu Turuhoone on avatud E-L 07:30-16:00, P 09:00-15:00

Hea lugeja!

Mul on hea meel tuua Sinuni kõige esimene Turu Teataja. Nii selles kui ka järgnevatel Teatajates kajastatakse infot Tartu Turu ajaloost, Turuhoones ja Avaturul toimuvast ning tulevikus planeeritavast. Täna numbris keskendume eelkõige Turuhoonele ja seal ees ootavatele muudatustele.

Kauplejad turuhoones

Igapäevaselt toimetab Tartu Turuhoones rohkem kui poolsada kauplejat. 2017. aastal toimunud renoveerimise käigus tekkis Turuhoone müügisaali veerandijagu müügimeetriteid juurde, kuna varasemalt peaaegu kasutusest seismas kelder taastati oma täies hiilguses ning seetõttu liikusid kõrvalised tegevused müügi-korralduselt sinna. Huvitava paradoksina on meil peale remonti rohkem nii kauplejaid kui ka vaba müügipinda!

Suur hulk Turuhoone kauplejatest on iseseisvad ettevõtjad, kes kasvatavad, töötlevad, varuvad või väärindavad lehtile jõudva toidukraami üksi või pereringis, mitut põlvkonda kaasates. Nad on vapralt üksteisele abiks leti taga, lõigates soovijale sobiva tüki ja andes kauba peale kaasa oma õpetussõnad. Lisaks on neil kõigil ka päris oma lugu rääkida – mõnikord kuuleb seda kauplemise käigus, teinekord tuleb õiget aega oodata. Lubame, et kui mõni kaupleja oma loo meile ära räägib, siis jagame seda kindlasti ka lugejatega!

Turuhoone lahtiolekuajad

Kuigi viimati oli Turuhoone esmaspäeviti suletud üle kahekümne aasta tagasi, kahtlevad külastajad tänaseni, kas näda esimesel päeval on ukseid ikka avatud. On, on. Palju kõneainet tekitab ka küsimus, kui pikalt on Turuhoone õhtuti avatud ja millal üks või teine kaupleja oma tegevuse lõpetab.

Kui sealhaga kaupleja alustab tööpäeva sellega, et kell viis valib tapamajas sobivad lihakehad välja ning seejärel tükel-dab need oma kogunud kätega Turuhoone keldris, et värske liha ostjale sobival kujul Turuhoone avamise ajaks letil ole-mas oleks, siis vaevalt jagub tal õhtul kell seitse iga ostja jaoks sära silmadesse.

Samuti tunduks imelik, kui mesinik, kellel päevaks kaasa võetud kogus meepurke on juba lõunaks uue omaniku leidnud, seisaks oma tühja leti taga Turuhoone sulgemiseni.

Selline kauplemine on Turule iseloomulik ja seda omapära ei tahaks me ära kaotada.

Ka külastaja jaoks ei ole ju mõistlik selline lahendus, kus pealelõunal turule tulles ei saa kunagi kindel olla, kas soovitud kaup on üldse olemas.

Kaubavalik Turuhoones

Turuhoone kaubavalik võimaldab edukalt katta toidulaua, kuid sellist lahendust nagu tänapäevases toidukaupluses, kust on võimalik lisaks oma igapäevasele toidukorvale soetada lapsele joonistus-plokk ja autosse porimatid, ei saa Turuhoones ilmselt olema.

Teisest küljest pakub Turuhoone oma paindlikkusega tihti hoopis erilisemat sortimenti kui ükski supermarket seda suudab. Vabadel müügipindadel saab mõnel päeval soetada oma koju kodumaise voodipesukomplekti ja mõnel järgmisel päeval näiteks kohaliku õpilasfirma poolt välja töötatud korduvkasutatava võipulga.

On ka mitmeid puuduvaid tootegruppe, mis võiksid tegelikkuses meie turukultuuri täiendada. Näiteks vein jm alkohoolsed joogid, mida täiendava toidukaubana Turuhoone sortimenti lisada.

Eseisvad muudatused Turuhoones

Maikuu algusest sätivad Turuhoones enast sisse mitmed uued kauplejad, kes täiendavad olemasolevat valikut. Samuti muutuvad Turuhoone lahtiolekuajad kõikide osapooltega peetude arutelude ja analüüside alusel järgnevas:

TARTU TURG
1938

UUED LAHTIOLEKUAJAD
E-L 07:30-16:00
P 09:00-15:00

Nii peaks olema tagatud see, et Turuhoone lahtioleku ajal on kõik kauplejad oma valikuga ostja jaoks olemas.

Uute kaubagrupidena võib alates maikuu-st leida kohapeal suitsutatud kala, keedetud vähke, rohket käsitööjuustuvallikut jpm.

Samas ei ole me unustanud ka seda kliendigrupi, kes soovib argipäeva õhtul Turuhoonet külastada. Esiolgu on selline võimalus üks kord kuus reedeti, mil Turuhoone on avatud kella kaheksani õhtul. Külastajate piisava huvi korral laiendame sellise võimaluse kindlasti iganädalaseks. Vihjena võib mainida, et lähiajal tekib juurde muidki võimalusi, kuidas Turuhoone kaubavalik õhtuti soovijateni jõuaks.

Kokkuvõtteks

Tartu Turg, nagu iga teine organisatsioon, peab kohanduma muutuva olustikuga ning arenema käsikäes ümbritseva keskkonnaga, unustamata siiski oma erilisust. Organisatsioonide arengus on erinevad etapid ja Tartu Turu uus teelõik saab just nüüd alguse.

Tule seda oma silmaga
3. mail Turuhoonesse vaatama!

Tule Turule!

Lugupidamisega
Ivo Tombak
Tartu Turg AS tegevjuht

TULE TURUHOONESSE REEDEL, 3. MAIL 12:00-20:00!

- Esitlusköögis Tippkokk Priit Toomits kl 14:30 ja "Mehed Köögis" päev läbi.
- Ekskursioonid ja ajaloo jutud kl 12, 14, 18 esitlusköögi ees.
- Tartu Kevadlaada eelõhtu ja istikute müük Turuhoone ees.
- Ehedad ja värsked eripakkumised, degusteerimised ja toidunippide jagamised.
- Metsavena Bänd igal pooltunnil Turuhoone sees ja ees.
- Palju muud põnevat hommikust õhtuni.



TARTU TURG
1938

Uusi tegijaid turuhoones!



Eesti Lambakasvatajate Ühistu pakub värsket lambaliha ja lambalihatooteid. Ühistu koondab endas Eesti lambakasvatajaid, kelle kasvatatud lambaliha Tartu Turuhoones müüma hakataksegi. Värsket värki igale lambaliha armastajale! Turuhoone köögis plaanime ka seda kunsti õpetada, kuidas lambaliha õigesti ja hästi valmistada.

www.eestilammas.ee



Leviisia Lillede ajalugu ulatub aastasse 1993. Turuhoones müüakse oma aiandist pärit lõikelilli: roose, liiliaid ja inkaliiliaid. Mais-juunis lisanduvad iirised, lillhernerid, levkoid, lõvilõuad, astrid, talinelgid ja palju muud imelist. Kevadest sügiseni müüb ettevõtte kauneid suvelilli nii peenrassa kui amplitse.

www.leviisia.ee



Lõunakeskuse Taluturu valik on tore täiendus turuhoones pakutavale rikkalikule kodumaisele kauba valikule. Taluturu letis ootavad ostjat Eesti väikemeiereide uhke juustuvallik, Nopri Talumeierei lahtine koor ja kohupiim, vutiliha ning sellest tehtud tooted, vahel küüliku- ja kanalaha, taluveskitest pärit kuivained ning leivategijatele juuretis ja linnasejahu, erinevad teed, ürdisegud, vürtsmoosid ja muu, mis maitsev ja tervislik.

www.taluturg.ee



Kalatalu Härjanurmes on pereettevõtte, mis on Eesti üks suurimaid kala- ja vähikasvandusi. Kasvatame peamiselt vikerforelli, karpkala, tuura, aga ka pakslau-pa, valgeamuuri ja jõevähki. Tegeleme ka liigilise koosseisu täiendamise - mõne aasta jooksul loodame pakkuda euroopa sága! Asume Tartu Turust kõigest 50 km kaugusel ja see võimaldab meil pakkuda puugivärsket kodumaise kasvanduse toodangut.

www.kalatalu.ee

Pjotr Kajalin tutvustamist ei vaja – ta on turuhoone legend!

Kui leidub keegi, kes pole proovinud maailma parimat hapukapsast või -kurki, siis tasub tal edasi lugeda. Pjotr on kindlustanud koha turuhoone küllastajate mälu ja südames. Toome välja mõned küllastajate hurraa-hüüded:

„Vahva ja sõbralik mees!” „Ma kohe kardan ta leti eest mööduda – ta pakub oma kaupa nii veenvalt. Samal ajal ei lähe ta kunagi ka liiale.” „Tema pakutav talukraam on Tartu parim!” „Tõeline ärimees Nossov heas mõttes.” „Ka minu ema ostab vaid temalt kapsa ja sibula talveks, väga kiidab seda kaupmeest, alati lahke ja viisakas, naeratus näol.” „Pjotri hapukapsad ja suvised värsked hapukurgid on turul parimid. Olen tema künde juba ammu, ammu.” „Tõeline hingega müügimees, läbi ja lõhki positiivne kuju!” „Tean hästi seda meest. Tal on aastaid juba super head hapukapsad ja hapukurgid. Ise on ta hästi sõbralik mees ja alati pakub ja annab maitsta. Pole ju häbi pakkuda, kui kaup on hea!”

Pjotr ja tema abikaasa Galina teavad, et mitmeid asendamatu vitamiine saab just hapukapsast, mis pealekau-

ba aitab hästi seedimist stimuleerida. Lisaks pakub Pjotr maitstvat Peipsi-äärset sibulat, tervislikku Eesti küüslauku, kuivatatud ube, tujutõstvat mett, vanemad aegset maasikamoosi, vitamiinirikast kõrvitsat ja magusat kaalikat. Tihti ka jõhvikaid, mida võib lausa pihuga süüa.

Kevade hakul kutsub Pjotr kõiki rohnäppe sibulaseemet ostma. Hetkel on valik veel päris hea – saadaval nii Peipsi tippisibul kui ka Peipsi pesasibul.



Hola. Menu müügiletis oled Sa alati oodatud külaline!

Vahemeremaade meeleolu jõudis turule umbes pool aastat tagasi, kui Turuhoonesse tuli kaupleva särasilmne ja sõbralik Siim. Kuid tema olemasolu turuhoone virvarris on kiiresti muutunud enesestmõistetavaks.

Esimesed tegutsemiskuud nõudsid suuri pingutusi. Teistelt kauplejatelt helgeid sõnu tulevikus osas ei tulnud, pigem enustati, et paar kuud ning oled läinud.



Aga Siim teab, et võimatuid olukordi ei ole ning kõigega saab hakkama, kui leida üles oma sisemine energia.

Veendumus, et turuhoone on „minu koht”, süveneb temas iga päevaga aina rohkem. Ise nimetab ta oma töökeskkonda turul päikseliseks ja lõbusaks. Sest teda ümbritsevad toredad inimesed nii klientide kui tururahva näol.

Siim peab oluliseks, et kliendi suhtes olake alati aus ja lugupidav, kuna paljudel on kogemusi ja aukartust äratav eruditsioon.

Siim on mees, kes teab, kuidas viia Sind Itaalia, Prantsusmaa, Hispaania ja Portugali üleemeeliste maitsete maailma. Näiteks kerge ja maitseelamus pakuvad suured ja rohelised kivideta oliivid tšillimarinaadis. Ja tummise punase veini kõrvale tasub võtta lambapiimajuustu. Aga valge veini juurde jumalikke kaheksajalgu.

Ja muideks, chorizo on tuntud vorst Hispaanias, mida tavapäraselt valmistatakse sealiha. Kuid Hola.Menu müügiletis tasub nüüd otsima tulla chorizot, mis valmistatud metskitse lihast!

Maitsesta Leopoldi searibi ning kutsu sõbrad aiapeole!

Leopoldi Lihalett on väike pereettevõte, kus tegutsevad üheskoos kaks põlvkonda. Ema Maria ja isa Vasyli on sündinud Ukrainas, lapsed Ivan ja Natalja juba Eestis. Turuhoone küllastaja saab nende letist osta värsket ja eestimaise noortea liha, mis päril Mulgimaalt.

Maria asus turul ettevõtjana tööle juba rubla ajal! Ta müüs siin sealiha, kuid erinevalt praegusest olukorrast, raiuti ja tükeldati siis liha otse müügiletis, küllastaja silme all. Vahepeal tekkis paus, aga nüüdseks juba rohkem kui seitse aastat on ta Turuhoones tagasi ning tegutseb siin koos perega.

Perekonna tööpäev algab juba kell 6

hommikul, ehkki ärgata tuleb muidugi varem. Isa, poeg või Natalja abikaasa Indrek võtavad sea lihakehad Turuhoone keldris vastu poole seitsme paiku hommikul, esmaspäeviti, kolmapäeviti ja reedeti. Igal hommikul töötlevad nad searümpa selliselt, et värsket liha oleks võimalik terve päeva jooksul emal või tütrele müüa.

Peagi saabuv grillihooaja puhul soovib peretütar Natalja mõnusat ja mahlast searibi sütel küpsetamiseks. Selle retseptiga saab täpsemalt tutvuda lehe tagaküljel.

Leopoldi Lihalett soovib kõigile päikest ja head tuju!



Retseptisoovitused

„Mehed köögis” pakub nippe!

Lambaliha kotletid ja grillvardad: lamba hakkliha sega Aakre Moosi pohlamarinadiga (ca15% lihakaalust) ja munaga (1 muna 1kg kohta) ning maitsesta Toominga Talu Lambaliha Vürtsiseguga. Marineeri ca 24 tundi. Küpsetasime grillil ca 20 minutit.

Lambasadul: parajad lõigud on müügil Ülle lihaletis. Maitsesta Toominga Talu Lambaliha Vürtsisega, tertsu soola, sibularatastega. Marineeri 24h ja grilli mõlemalt poolt 10 minutit. Enne grillimist pühi sibularattad lihalt. Enne söömist pane fooliumisse puhkama ca 15 minutiks.

Grillimise temperatuur võiks olla ca 150 kraadi, aurusema-suitsusema küpsetuskeskkonna saamiseks aseta grillplaadi nurka fooliumvann koos õlle ja lepalaastudega.

Leopoldi lihaleti peretütar soovib!

Mõnusa mahlase searibi marineerimise retsept on pärit Austraaliast. Seal grillitakse aastaringelt ning randades on grillid tasuta kasutamiseks. Ju nad ikka oskavad!

Osta lihaletist paks ribitükk. Lõika ära kamar ja esimene pekikiht. Võid paluda need ka Leopoldi lihaleti müüjal eemaldada – nemad on spetsialistid. Jäta ribiplaat terveks ja umbes 1,5-2 cm jagu liha ribidele.

Sega omavahel õlu (1 dl), magus tšillikaste (200 g), ingver (2 tl riivitud) ja soja (0,5 dl) ja lase koos ribiga 3-24 tundi maitsestuda. Ja nüüd võib grillimine alata!

Kui marineerimiseks aega napib, siis Leopoldi lihaletist saab grillimiseks kaasa osta klassikalist ja magusat punases marinaadis šašlõkki ning just ülaltoodud marinaadis searibisid.



MTÜ ÕLLESÕBRAD ESITLEB:
EMAJÕE ÕLLEFESTIVAL 2019
18.MAI • KELL 12.00 • TARTU TURUHOONE PARKLAS



PALJUD PRUULIKOJAD JA TOITLUSTAJAD, SPORTLIKUD MÄNGUD, TANTSIJAD RÄPPINVÕO NING SALOME, SAUNA SAAB KA, ÕLLEGURMAANI VALIMINE, POP-UP STUUDIOGA ON KOHAL RING FM, BBQ LIIT + ÕPITOAD, ÕLLEVALMISTAMISE ÕPITUBA. PÄEVA JUHIB KAIDO KAHA, ÜRITUST TOETAB:

Emajõe pruulikoda

TARTU TURG
1938

Turuhoone
Vabaduse pst 1
E-R 7:30-16
L-P 9-15

Avaturg
Soola 10
E-R 7-17
L-P 7-16

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

TARTU TURG
1938

Fotod: Talis Taim/Taimdesign OÜ, erakogud
info@tartuturg.ee
www.tartuturg.ee
facebook.com/tartuturgas/