

# TURU TEATAJA

Nr. 3

Tartu Turuhoone on avatud E - L 7:30 - 16, P 9 - 15

Juuli 2019

## TARTU TOIDU- JA VEINI-FESTIVAL TURUHOONES

... toob meile kaupleva mitmeid uusi müüjaid ja külaliskauplejaid. Nii hoonesse kui õue. Reedel ja laupäeval on Turuhoone avatud kella kuueni õhtul, aga hoone ümbruses pakutakse süüa-juua südaööni välja.

Turuhoone uste juures esitleme Tartu Turu kvaliteetmärke, Turu Templi kandvate toodete tootjaid ja müüjaid: **Kuusiku, Wiira, Langemäe ja Ääre talud**. Tutvustuse esimese kolme talu kohta leiab käesolevast lehenumbriist. Teisi Turu Templi kavalere tutvustame juba järgmistes Turu Teataja numbrites.

Juustuvabrikul on suur rõõm olla Hollandi juustufarmide ja väiketootjate eliiti kuuluvate juustumeistrite esindaja Baltimaades. Valik ulatub pikkade traditsioonidega perefarmidest kuni puuetega inimeste hooldustaludeni. Igal juustutootjal on oma lugu ja traditsioonid, leidub nii naturaalseid lehma-, kitse- kui lambapiimajuustusid. Samuti basiiliku, küüslaugu, erinevate piparde, karri, nõgese, trühvliite, sinepiseemnete, põldlambaläätsede ja paljude teiste ürtide ja nende kombinatsioonidega täiendatud juustumaitseid ning ainulaadseid viski, pro-secco, kange tumeda õlle ja ka portveini maitseüanssidega rikastatud juustusid. Juustuvabrik pakub festivalil ka „juustuseid hot doge“ ja igapäevaselt tuleb Turuhoonesse kaupleva sügisest. ([www.hollandi-juust.ee](http://www.hollandi-juust.ee))

**Sinumaitse** on kõik hõrgud suve maitseid salvestanud purkidesse, nii suurematesse kui väiksematesse, täpselt SINU maitse järgi. Saladuskatte all võime vihjata, et neilt leiab veel palju muudki suupärast...

**Etsi Talutooted** tuleb kaupleva roogitud ja lepalaudadel suitsutatud rääbise ning rukkijahus paneeritud ja fritüüris küpsetatud Peipsi tindiga. Pakutakse ka värsket soolakurki ja muud maitsvat. Nemat on pärit Alutaguselt.

Saaremaalt tuleb külla **Õun**. Nemat usuvad, et Eesti õunad on maailma parimad – puhtas looduses kasvanud, pritsimata, natuke plekilised ja maitsevad kui suvi! Väärt päästmist ja väärindamist. Kogutakse sügisel maheõunad Saaremaalt ja mandrilt kokku ning võlutakse nad vähese suhkruga naturaalseks koduseks mahlaks, lisatakse koduaiamarju ning kirsina tordile ka väike mull – tulemuseks käsitöölimonaad Saaremaa moodi. Et ka tänastele lastele sama ilusaid lapsepõlvemälestusi pakkuda, nagu isadel-emadel olid. ([www.oun.ee](http://www.oun.ee))

Õuna kõrval on külaliskauplejana **Juhuse pruulikoda**. Vanasõna ütleb, et võta, kust võtta on, ära jäta juhust kasutamata. Juhuslikust olleteost sündinud pruulikoda asub Tabiveres, mõisa vanas veskis.

Esitlusköögi juures on kohal Mait Trink. Nagu väidavad prantslased, teeb just kaste

toidust toidu. **Maidu Kastmed** ongi just selle eesmärgiga toodetud, et hääd rooga veelgi enam väärtustada. Sortiment on aastatega laienenud ning praegu pakutakse juba ligemale kümnet erinevat toodet. Turuhoone eripakkumisenä saab kogu valiku ostja 10% hinnaalandust.

Maidu kõrval on **RebaSte Linnutalu**, hüüdlausega: "RebaSte hoolega hoitud ja hellusega valmistatud vutimunad – kaovad kiiresti ka kõige pisemate kõhtu!"

Külaliskauplejatena on müümas on ka **Luunja Maasikas, Pärna Talu, Paali Talu, Sirje Saarejõe**.

Lisaks palju põnevaid pakkumisi Turuhoone püsikauplejatelt, mida on lihtne leida müügikohtades olevate Tartu Turu õhupallide järgi!

Turuhoone ümbruses on suitsuahjudega kohal ka seasinki pakkuv **Siidrimõisa Lihakööök** ja suitsukala küpsetav **Põhja Peipsi Kööök**. Teada-tuntud **Hola.Menu** toob välja üllatusvaliku.

Põnevaid cubanoseid (kuuba võileibu) rebitud lihaga, grillitud kanavardaid, churroseid (hispaania pontsikuid) ning isetehetud piimakokteile ja kooke pakub **UQ BBQ foodtruck**. ([www.facebook.com/uqbbq](http://www.facebook.com/uqbbq))

Emajõe ääres esitleme esmakordselt **Tarvo ja Taluturu** mõnusat toidutelki. Eelmise aasta Eesti meister grillimises valmistab erinevaid liharoogi ja pakub 100 Turu Burksi mõlemal päeval ning õhtul.

Taluturu lisab kohalike tootjate joogivaliku: tänanu Eesti parima alternatiivtalu tiitliga pärjatud Uue-Saaluse Veinitalu marjaveinid, Juhuse pruulikoja kästiööõlled ja üleilmset kuulsust kogunud Jaanihanso siidrid. Õlle, veini ja siidri kõrval maitsevad hästi juustud Nopri Talumeiereist.



Vt infot ja võida auhindu: [facebook.com/tartuturgas/](https://facebook.com/tartuturgas/)

## LINNATÄIS MAITSEID!

2.–4. AUGUST 2019



Parimad Eesti väiketootjad, rikkalik veinivalik, hõrgud õhtusöögid, *pop-up*-tänavatoit, kodukohvikud Tammelinna, põnevad toidu- ja veiniõpitoad ning mitmekülgne programm pealaval ja Emajõe promenaadil!

[www.maitsevtartu.ee](http://www.maitsevtartu.ee)



### TURUHOONES ALGAB FESTIVALIMELU JUBA REEDEL, 2. AUGUSTIL KL 12.00.

- Hääd pakkumised ja degusteerimised igapäeva- ja külaliskauplejatelt.
- Palju grill- ja tänavatoitu ning kodumaist jooki hoones sees ja väljaspool, ka õhtutundidel.
- Peakokad jagavad soovitusi ja nippe turukaubast toidu valmistamiseks.
- Esitletakse Turu Templi kvaliteetmärgiga kohalikke aedviljakasvatatajaid ja müüjaid.
- Koha peal suitsutatakse liha ja kala.
- Vunki annab elav muusika.

#### AJAKAVA

##### Reede, 2 august

12.00 Avamine ja tervitused.

12.00–14.00 Eesti meister grillimises Tarvo Israel küpsetab ja müüb 100 Turu Burksi, Emajõe ääres.

14.00–17.00 Toiduakadeemia juht ja toidukoolitaja Tarvo Kullama tutvustab turuhoones müüdavaid kalu ning valmistab hõrgutisi ja jagab nippe.

##### Laupäev, 3 august

12.00–14.00 Eesti meister grillimises Tarvo Israel küpsetab ja müüb 100 Turu Burksi, Emajõe ääres.

14.00–17.00 Academic Food Lab'i tippkokk Priit Toomits võlub Turuhoone lihast välja kõike paremat – küpsetades, grillides, praadides.

Vt lisaks: [FB/tartuturgas](https://facebook.com/tartuturgas/)

# 2=3

Kupong kehtib üks kord.

- Ostes Tarvo ja Lõunakeskuse toidutelgist 3 Turu Burksi, saad ühe tasuta.
- Ostes Leopoldi Lihaletist 3 kg hakkliha, saad 1 kg tasuta.
- Ostes Pjotr Kajalini juurviljaletist 3 kg kartulit või kurki, saad 1 kg tasuta.
- Ostes Urve Kõögist väikese supi ja prae, saad magustoidu tasuta.
- Ostes Härjanurme Kalatalult 2 beebiforelli või vikerforelli steiki, saad kolmanda tasuta.

Turu uudiste saamiseks, palun kirjuta oma e-posti aadress

## Wiira talu

Wiira talu perenaine Erle ja peremees Silver on väga tegusad ja entusiastlikud. Kui keegi räägib maal elamise raskustest, siis nemad tõestavad, et kui soovi- da ja proovida, on kõik võimalik.

Wiira talus nopitakse esimene saak aprilli lõpus, mai alguses: spargel, rabarber ja karulauk. Järgmistena jõuavad kunden- de söögilauale juba kurk ja tomat, mida kasvatatakse kaasaegsetes kasvuhoonetes. Pererahvas on valinud tomatite ning kurkide kasvatamisel keerulisema tee – taimed kasvavad mullas, mitte kivi- villas. Parima maitse tagab hobusesõn- nik, mida kasutatakse ohtralt nii kasvu- hoonetes kui ka põldudel.

Põllumaast päris suure osa võtavad enda alla Asia nimelised maasikatai- med, mille marjad on just nii magusad ja mahlased, nagu ühed maasikad olema peavad. Tänavune oli väga hea ma- sika-aasta, kuid kahjuks valmisid marjad nii kiiresti, et pooled neist jäid põllule. Esimese saagi annavad sel aastal kul- tuurmustikad, mille istanduse rajami- seks on kõvasti ressursse investeeritud. Järgmisel aastal jõuavad klientideni ka

vaarikad, mille istikud said mulda sellel kevadel.

Kui eelmisel aastal jõudsid esimesed ploomid turule juuli lõpuks, siis sellel aastal läheb väheke kauem aega. Ost- jate vaieldamatud lemmikud on kollas- ed ploomid. Öunasõpradel tuleb veel oodata, kuid „Valge Klaari“, „Kuldrene- ti“, „Tiina“ ja teiste lemmikute oksad on lubavalt loogas. Põnevusega ootab pererahvas ka pähklite valmimist, sest sarapuud kannavad sel aastal esimest korda.

Puuviljaaed ei ole lihtsalt aed, vaid suur mänguplats karjale kelgukoertele. Ülla- tus-üllatus, kuid ka koerad krabavad oks- telt nii ploome kui ka õunu. Kelgukoerad on perenaise kirk. Suvel tehakse trenni, talvel käiakse hoogsalt võistlemas ning pakutakse ka huvilistele võimalust lusti- sõitudeks. Peremehe ehitatud kelgud on taganud Erlele edu võistlustel.

Wiira talu rikkaliku valiku leiata avaturul köögiviljade teisest vahest, kus kaupa müüvad Erle ja Silveri emad.

## Langemäe talu

Muheda olekuga Langemäe talu pere- mees toimetab igapäevaselt kasvuhoonetes ja müüb tihti oma saaki Tartu ava- turul. Kuldsete kätega mees kasvatab saagi enda konstrueeritud kasvuhoonetes. Köögiviljade kasvatamisega sisus- tab ta oma suved, talvel tegeleb hoopis puutööga. Lange külas karjalauda hoonesse rajatud puidutöökojas teeb ta aknaid, uksi, treppe – kõike seda, mida kliendid soovivad. Puutöö jääkprodukti, saepuru, kasutatakse oskuslikult ära kasvuhoonete kütmiseks.

Talutöodes on peremehele abiks toime- kad abikaasa ja poeg. Kõik tööd tehakse ära kolmekesi – eeltööd külviks, taimede pikeerimine, kasvatamine, hooldus ning saagikoristus. Peamiselt kasvatatakse kurki ja tomatit, väheke lisaks ka papri- kat, kapsast, porgandit. Kevadel müüak- se hobiaednikele ka taimi.

Kurgisaak on sellel aastal ootuspärane. Hooajal korjatakse kasvuhoonest um- bes 100 kg kurki päevas. Tomatite suh- tes on peremehe sõnul tarbijate maitse oluliselt muutunud, eelistatakse väikse- viljalisi sorte, nn viinamarjatomateid. Kui

viinamarjadest juttu tuli, siis üsna varsti saab Langemäe letilt osta ka päris viina- marju. Kogus ei ole suur ja seega saavad magusaid marju nautida vaid kiireimad kliendid.

Langemäe talu peamine müügikoht on Tartu avaturg, vähesel määral müüak- se tooteid ka restoranidele, vahel harva käiakse ka laatadel. Praegune müügilet asub avaturul peatee ääres.



## Kuusiku talu

Kuusiku talu pererahvas on köögivilja kasvatamise ja müümisega tegelenud aastaid. Peremees Kaidar on õppinud EMÜs agronoomiks, ent perenaine Maret on hoopis õpetaja. Kuusiku talu on pe- reettevõtte, kus abiks on nii Kaidari ema kui ka pere neli last. Sügiskapsas ja por- gand saab põllult koristatud talguliste- ga.

Köögivilja kasvatatakse kasvuhoonetes ning kiletunnelites, ühtteist on ka ava- maal. Kevadisel perioodil tuleb vajalik soe kasvuhoonetesse kombineeritult päikese- ning pelletiküttest, oma osa an- navad ka õhksoojuspumbad.

Kaupa müüakse aastaringselt turuhoon- nes, avaturul toimub kauplemine maist oktoobrini. Peamised artiklid suvel on kurk ja tomat, neile pakuvad täiendust paprika, kapsad, kaalikad, naerid, sala- tid ning suvikõrvitsad ja loomulikult her- ned. Talvisel perioodil kaubeldakse lisaks juurikatele ka hapukurgi ning kapsaga. Teadupärast puhastavad hapendatud toidud verd ja reguleerivad seedetrakti tööd.

Kuigi võiks arvata, et oktoobrist märtsi-

ni saavad köögiviljakasvatavad puhata, siis nii see ei ole. Sügisel toimub aktiivne konserveerimine – hapukurgi ja -kapsa valmistamine ning kasvuhoonete kor- rastamine, sest esimesed seemned lähe- vad mulda juba jaanuaris.

Kuusiku talu müügiletid on avaturul keskmises köögiviljavahes ja turuhoones peauksest sisenedes viimases vahes pa- remal.



## Järve Aiand

Järve Aiandi pererahvas Reet ja Vahur on hariduselt loomaarstid, kuid 1996. a alates on nende põhitegevuseks olnud köögiviljakasvatamine. Viimastel aastatel on spetsialiseerunud peamiselt tomatile, kurgile, maasikale, kahanenud on kar- tuli osa. Kokku on köetavat kasvupinda 2000 m<sup>2</sup>, maasikaid ja kartuleid kasva- tatakse 3 hektaril.

Küttesüsteemid on põhjalikud, kütte- torud on paigaldatud ka maapinda, et taimede kasv oleks juba varakevadel võimalikult ühtlane. Hooaja vältel kulub sobiva temperatuuri hoidmiseks 200 m<sup>3</sup> küttepuid. Tänavu köeti viimati juuli al- guses, sest ilmad on olnud ootamatult jahedad.

Reet ja Vahur ütlevat, et nemad müü- vad maitset, sest see tagab klientide ra- hulolu. Maitse nimel tehakse pingutusi: kasvuhoonetes ei kasutata taimekait- sevahendeid, taimed kasvavad mullas, väetised on põhimõtteliselt mahedad.

Ka tööväliselt tegutsetakse looduslä- hedaselt, loobutud on näiteks laiulus- tuslikust muruniitmisest. Lapselapsega

nauditakse läbi selle tekkinud liigiroh- kust – uudistatakse putukaid, nauditak- se linnulaulu ning märgatakse erinevate taimede õieilu.

Alates 1997. aastast realiseeritakse suu- rem osa Järve Aiandi saagist Tartu Turu müügiletil, mis asub peavahekäigus.



- Turu Tempel on Tartu Turu poolt väljastatud kvaliteedimärk.
- Turu Tempeli eesmärk on propageerida taludes, väiketootmistes kasvatatud, toodetud ja turul talunike enda poolt müüdavat kaupa, selle kauba usaldusväärset ning asjatundlikku ja ausat müügikultuuri.
- Turu Tempeli omanik annab kauba kohta igakülgselt ausat infot, tagab kauba väljapaneku ja oma kauplemiskoha ning selle ümbruse eeskujuliku korra.
- Turu Tempeli omanik teostab asjatundlikku ja aktiivset müüki ning tagab ostja rahulolu.
- Turu Tempeli omanik kasutab korrektset Turu Tempeli märki ja kleebiseid ning Tartu Turu hinnasilte oma müügikohas.

### TURUHOONE

Vabaduse pst 1  
E-L 7:30-16  
P 9:00-15

### AVATURG

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

### TURUHALL

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