

# TURU TEATAJA

Nr. 4

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

September 2019

## TURG KUI ELAV KOKARAAMAT

Tänapäeva teadlik ostja oskab hinnata liksaks heale kaubale ka meeldivat suhtlust, mõnusat ja mugavat müügisaali ning laia kaubavalikut. Toidukauba puhul peetakse oluliseks värskest, maitset, hinda, usaldust ja kodumaisust. Just turg on see koht, mis kõike seda pakub. Kauba valimisel ja müüjaga otse suhtlemisel võib saada soovitusi ja nippe, mida kaasaegsest poest ei leia. Ostja usaldust müüjate suhtes tahab Tartu Turg luua ja hoida.

## Turu Tempel on kohaliku kauba märk

Turg on hinnatuim ja väärtuslikem partner väiketootjatele, vastutustundlikele kauplejatele ning kvaliteeti ja värskest hindavatele klientidele. Turg on Eesti toidu visiitkaart Tartus, mis ise küll midagi ei müü, vaid koondab kvaliteetse ja teadaoleva päritoluga kauba ning aitab kaasa selle vahetule pakkumisele linlastele. Talutoodangu propageerimiseks on loodud Turu Tempel, kvaliteedimärk eeskujulikele kauplejatele, kes ise toodangut kasvatavad või valmistavad ning turul müüvad. Tervislik toitumine tähendab ju ka seda, et sööme oma lähemas ümbruskonnas kasvatatud ja toodetud.

Taludele on turg tihtipeale ainus püsiv müügikoht, sest suurte kaubanduskettide hankelepingud on väiketootjale riskantsed ja oma poe loomine tundub liiga kulukas. Avaturg pakub selleks ennekõike hooajalist ja turuhoone aastaringset võimalust.

Turu hingeks on pikaajased, teada-tuntud kauplejad. Võib öelda, et Tartu Turuhoonet teatakse ka aastakümnete kauplemise kogemusega Pjotr Kajalini järgi. "Hästi sõbralik mees, alati pakub ja annab maitsta," ütlevad turulised. Nii see olema peabki, sest toitu tunnend maitsest.

## Turg loob usaldust

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 otseselt sellist kohustust pole. Müüdava kauba kvaliteedikontrolli teevad Veterinaar- ja Toiduameti inspektorid. Tartu Turg pakub kaupmeestele võimalust kasutada turuhoones asuvaid nõutekohaseid ladusid, kus on silmas peetud erinevate toidugruppidega seotud spetsiifilisi vajadusi. Poolteist aastat tagasi renoveeritud Tartu Turuhoone 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 ostjaiski usaldust.

## Lihtsalt olemise koht

Läbi aegade tuntakse turgu kui mõnusat kokkusaamise ja toidu nautlemise kohta. Lisaks kauba kaasa ostmisele veedetakse mõnusalts perega aega, süüakse ja suheldakse kauplejatega. Selle suuna oleme ka meie võtnud. Turuhoone Urve köögist saad hommikuputru juba kl 8-st ja päev läbi pakutakse nostalgilisi toite. Iga kuu esimesel reedel ja laupäeval on Tartu turuhoone avatud õhtuni. Mängib elav muusika, igapäevased kauplejad teevad häid pakkumisi ja külaliskauplejad toovad mitmekesisust. Esitlusköögis jagavad peakokad toidunippe ja turul pakutavat degusteerimiseks.

Peale teada-tuntud kauplejate hakkavad sügisest toimima mitmed uued "näputoidu", salatite, juustude, valmistoitude letid. Kellel on huvi süüa mitmekesiselt, selle jaoks on turg kui elav kokaraamat.

Rene Kiis, AS Tartu Turg tegevjuht  
Artikkel ilmus Tartu Postimehes

## Tartu Maarjajalaat <sup>2019</sup>

7. septembril kell 10.00–17.00  
Raekoja platsil ja Küüni tänaval

10.00–10.30 Ansambel Tuulest Viidud  
11.00–11.30 Ansambel Tuulest Viidud  
12.00 Kloun Ummi  
13.00–13.30 Ansambel Tuulest Viidud  
14.00 Kloun Ummi  
15.00 Noored muusikud – Maatasa

Sügisandide ja istikutega kauplejate registreerimine: [evo@raad.tartu.ee](mailto:evo@raad.tartu.ee)



## TURUHOONES ALGAB LAADAMELU JUBA REEDEL, 6. SEPTEMBRIL KL 12.

- Peakokk Priit Toomits ja grillmeister Tarvo Israel teevad Esitlusköögis turukaubast põnevaid roogi R ja L kl 14–17.
- Degusteerimised ja 2=3 pakkumised igapäeva- ning külaliskauplejatelt Tallinnast.
- Eriline talukaup, mida poest ei leia.
- Värske suitsuliha ja ahjusoe suitsukala ning Turu Templi märgiga kauplejad.
- Palju põnevat sööki ja jooki Turuhoone ümbruses hommikust õhtuni.
- Lastega tegeleb linnajänes Toivo R ja L kl 12 – 13.



Turuhoone ees pakuvad toiduelamusi Tartu oma Tänavakokad. Tänavakokade toiduvagun on aastaringset üle Eesti tänavatoitu pakkuv ettevõtte. Menüü on à la carte ning kasutatav tooraine kvaliteetne. Pakume toitlustust sise- ja väliüritustel ning korraldame toidu- ja teeninduskoolitusi.

Vt <https://www.facebook.com/tanavakokad/>



# 2=3

Ostad:

- 2 kg Otti talu lühikest kurki, saad 1 kg kauba peale;
- 2 tk Nõo pasteeti, saad 1 tk lisaks;
- 2 kg Saarepiiga räime, saad 1 kg tasuta.
- Lisaks üllatuspakkumised Rakvere müügiletilt Your Mission.
- Latika müügiletis kohafilee soodushind 10 eur/kg.

Pakkumised kehtivad ainult 6. ja 7. septembril. Kupongi saab kasutada vaid ühes müügikohas.

Turu uudiste saamiseks, palun kirjuta oma e-posti aadress

## LOHU TALU

Lohu talu perenaine Siiri on tegelikult linnatüdruk, kes õppinud ajalugu ja arhitektuurset projekteerimist ning tegeleb nüüd juba 20 aastat sotsiaalvaldkonnas.

Aastate eest, kui ristivanemad talle talu pärandasid, oli ta kindel, et ta tahab maal elada ning ka talupidamisega päriselt tegeleda. Alguses olid ka loomad. Siiri sõbrannad jälgisid imestusega, kuidas endine linnapreili lüpsmisega nii sujuvalt hakkama saab.

Täna sel päeval kasvatatakse talus maasikaid, herneid ja vaarikaid. Siiril on märtsist oktoobrini abiks abielupaar Liilia ja Arne, tema parem ja vasak käsi, nagu ta neid ise nimetab. Nemad tegelevad igapäevaselt ka kauba turustamisega Tartu Turul. Kibedal korjamise ajal palgatakse ka lisajõudu.

Sel suvel rõõmustab perenaine kõige rohkem herne üle, mis jõudis turule juba juuni alguses. Päril ilma apsakateta ei ole herne kasvatamine läinud, sest seemnefirma on ühe sordi asemel kaks segamini ajanud. Nüüd on nii, et valmimisaeg on väheke erinev ning korjamine oluliselt tüütum.

Maasikad on Lohu talu peamine toodang. Tänavu oli väga hea maasika aasta, kuid kahjuks valmisid marjad tänu kuumalainele kõik korraga ja ligi pool saaki jäi lihtsalt korjamata.

Vaarikaistandus on perenaise pensionisamm, sest nendega on lihtsam kui maasikatega ja ka marjade hind ei ole seni olnud nii kõikuv. Istandust on värskest laiendatud ning tänu sellele said turu külastajad magusaid marju nautida ka veel augusti alguses.

Lohu talu müügilett asub avaturul peavahekäigu ääres ja maitsva kaubaga ollakse kauplemas ka Turuhoone Maarjaladal 6.-7. septembril.



## KENASTE TALU

Kenaste talu perenaine Ilona on oma kaubaga turul mai algusest kuni lume tulekuni. Kevadel saab tema käest osta istikuid, vastu talve hapendamiskapsast ning kartulit. Vahepealsel ajal on letil kõike võimalikku, mida parasjagu põllult leida võib: maasikad, tomatid, kurgid, aedja põlduba, hernes, till ja küüslauk, sibul, suvikõrvits, porgand.

Kodustel põldudel toimetatakse peamiselt oma perega, kolm põlvkonda koos. Vanemate tegevus on inspireerinud perepoega nii palju, et ta õppis talunikuks ning nüüd on peamine vastutus juba temal. Kenaste talus käib kõik süstemaatiliselt, on täpselt teada, mis kuupäeval tuleb sügisel küüslauk maha panna, millal hernerest külvata või tomateid pikeerida. Järjepidev märkmete tegemine on olnud neil kombeks aastaid ja see on hindamatu pagas, mis toetab igapäevast tegevust.

Kenaste talu köögiviljapõllud erinevad teistest, sest püütakse majandada võimalikult loodusega ühes rütmis ja võimalikult keemiavabalt. Näiteks aeduba vähem rohides ei saa kaunad vihmade korral poriseks. Ja õunapuude aiast ei nii-

deta viljade valmimise aegu muru, kuna see aitab niiskust hoida.

Ilonale meeldib oma kasvatatud kaupa ise müüa. Ta teab üsna täpselt, palju mis-kiit erinevatel nädalapäevadel kaasa võtta, mistõttu koju tagasi ei too ta midagi. Ilonale meeldib klientidega suhelda ja aja jooksul on välja kujunenud püsikliendid, kellega aetakse muudki juttu. Tema päev on korda läinud, kui keegi kostab kiitva sõna. Teadmine, et nende pere põldudel kasvatatud tooteid hinnatakse, on inspireeriv ja innustav.

Kenaste talu müügilett asub peavahekäigu ääres, viimases köögiviljavahes.



## ÄÄRE TALU

Ääre talu boss on üsna kindlalt kass Joosep. Tema valvsa pilgu all liiguvad talus nii külalised kui omad, sest ka pererahva tegemistega peab ta kursis olema. Tema jaoks ei ole probleem ka traktori katusel koos peremehega põllule sõita. Peaasi on kohal olla.

Köögivilja kasvatamise on Joosep usaldanud Piretile ja Urmasele. Tööd on ta jaganud suures plaanis kaheks – peremees majandab kodus kasvuhoonetes ja põldudel, perenaine käib turul kaupa müümas.

Peremees Urmal on oma rolliga rahul. Naudib, et saab kodus rahulikult ise toimetada, hakkama saab ta nii saunamaja kui ka kasvuhoonete ehitamisega. Samuti tomatite kärpimisega, rääkimata köögiviljade võtmisest või kasvuhoonete kütmisest. Töö ja tegemiste puuduse üle tal üldiselt aega kurta ei ole ja seda mitte ainult seepärast, et Joosep valvab.

20 aastat tagasi alustas Urmal kapsa kasvatamisega, nüüdseks on sortiment oluliselt laienenud – kasvuhoonetes on tomat ja kurk, põldudel punapeet, porgand, põld- ja aeduba, lill- ja nuikapsas, erinevad salatid. Eriti uhke on Urmal ae-

dubade üle – üks taim annab saaki keskmiselt üle 4 kg.

Ka Piretile sobib Joosepi tehtud rollijaotus. Ta käib igapäevaselt turul. Lisarõõmu pakub see, et kohtumine oma kaksikõe Maretiga on garanteeritud. Ääre ja Kuusiku talude letid ilmselgelt täiendavad üksteist ja tihti ei saagi aru, kumb täpselt ühe või teise leti taga toimetab, on see Piret või Maret.

Õhtuti seab pererahvas kaupa valmis järgmiseks turupäevaks, Joosep jalgade ümber nurrumas. Bossi ametist puhkab ta ainult siis, kui pererahva lapselaps Sofia külas on.

Ääre talu müügikoht on avaturul teises köögiviljavahes.



- 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 usaldusvärsust ning asjatundlikku ja ausat müügikultuuri.
- Turu Tempeli omanik annab kauba kohta igakülgset 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 korrektselt Turu Tempeli märki ja kleebiseid ning Tartu Turu hinnasilte oma müügikohas.



## TARTU TURU TEATED:

- Järgmised Turuhoone sündmused juba 16.–21.09 Tudengite Sügispäevade ja 4.–5.10 Festivali raames. Vt päevakajalist infot: <https://www.facebook.com/tartuturgas/>
- Tule Turuhoonesse müüma oma toidukaupa kas päevaks või pikemaks. Info: Turuhoone perenaine Maris, tel. 5192 0480.
- Oled oodatud kauplema oma vanavaraga Tartu Avaturul. Palun kirjuta: [rene.kiis@tartuturg.ee](mailto:rene.kiis@tartuturg.ee).
- Turu Tempelist loe ka <https://www.err.ee/966019/tartu-turg-toetab-kohalikke-tootjaid-oma-kvaliteedimargiga>
- Tartu ja Tallinna Turg alustavad koostööd. Loe järgmisest Turu Teatajast, mis ilmub 30.09.19.

TURUHOONE	AVATURG	TURUHALL
Vabaduse pst 1	Soola 10	Soola 10
E-L 7:30-16	E-L 8-16	E-L 8-16
P 9:00-15	P 8-15	P 8-15