

# TURU TEATAJA

Nr. 5

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

Oktoober 2019

## PÕNEVAD KÜLALISKAUPLEJAD JA PALJU ÜLLATUSTOOTEID AINULT REEDEL TURUHOONE FESTIVALIL!

Lille's Kitcheni tootevalik koosneb peamiselt moosidest, mille üks komponent on tšilli, mis kasvanud Eesti viljakas mullas ja põnevas kliimas. Moosid on mõeldud peamiselt täiendama soolast suutäit, kuid igaüks võib neid kasutada vastavalt oma maitse-eelisele. Maasika-, Kirsi-, Punasõstra-, Vaarika-, Muraka-, Kõrvitsa-, Mango-astelpaju- ja Mustsõstra- habanero tšillimoosid sobivad juustude, snäkkidele, lihale pannkoogile jm. Aga leidub ka ilma tšillita tooteid: Aroonia-marmelaad ja Vürtsikas õunamoos.

Tuntud headuses Maidu Kastmed lihadele ja juustudele ning niisama mekkimiseks. Karismaatiline Mait jagab ise õpetusi ja nõuandeid kastmetega toidu maitse hõrgumaks muutmiseks.

Meltestar Oü tuleb Tartu turule kauplemas Veldi & Tütred õlledega. Õlled on pruulitud Lahemaal, Kuusalu ja Loksa vahel mere ääres asuvas Leesi külas.

Pakutakse ka Atla mõisas valmistatud õunapõõsa ning Karksi veine – naturaalsed puuvilja- ja marjaveinid esmakordselt Turuhoones.

Turuhoones Kalahalli ukse juures on kohalikud mesinikud Jakob Tammela ja Ago Kull pakkumas värsket mett.

### Turuhoone ümbruses päeval ja õhtul:

Mõnusalt mahlane, madalal temperatuuril kohapeal küpsetatud kodumaine seasink Siidrimõisa Lihaköögilt.

Otse ahjust värskelt suitsutatud kala Põhja Peipsi Köögilt.

Tartu Tänavakokad pakuvad toiduelamusi oma toiduvagunist.

Peebu Aed müüb mett ja meetooteid.

## UUDIS! UUED KAUPLEJAD TURUHOONES - LÕUNA PAGARID JA OMA PALA

Oktoobrist alates saavad tartlased Turuhoonest soetada paremaid Põlvamaa palasid. Turu kaubavaliik täieneb Lõuna Pagarite pagari- ja kondiitritoodetega ning Oma Pala kulinaariatoodetega. Mõlema kaubamärgi tooted valmivad Põlvas käsitöönäina ja ei läbi sügavkülmutamise protsessi. Tooted valmivad värskelt kohalikust toorainest, klientidele pakutav toit on puhas ja kvaliteetne.



Lõuna Pagaritelt leiva-saiatooted, tordid, koogid, saiakesed, küpsised ja kringlid.



Oma Palalt kulinaariaköögi hõrgutised – koduse maitsega salatid, pasteet, rulaadid ja peolauavaagnad.

Kliendil on võimalus teha valik kohapeal või soovitud päevaks kogu tootevalik ette tellida. Kaasa haaramiseks pakutakse head kohvi ja kerget kõhutäidet.

Tule turule!



## Emajõe pruulikoda

### Hea rüübe

Emajõe Pruulikoja õllekelder pakub naudingut tõelisele õllesõbrale, kes tahab koos sõpradega hubases õllesaalis nautida külma käsitööõlut ja maitsvaid snäkke ning osa saada õlle ajaloo. Esindatud on paljude Eesti pruulikodade õlled ja siidrid, lisaks saab maitsta käsitöölimonaade ja mahlasid.

### Põnev sisu

Pakume võimalust nautida huvitavate ja isikupäraste noorte talentide esinemist,

ennast proovile panna spordimälumängus "Nupp Nokib" ja ühiselt vaadata suuremaid spordivõistlusi. Soovid ennast Eesti käsitööjookidega lähemalt kursis hoida? Võta sõbrad kaasa ja tule degusteerima! Pakume degustatsiooni jookide ja suupistetega. Igal kolmapäeval jätkame Eesti väikeste pruulikodade tutvustusõhtutega. Lühidalt – toimumas on nii mõndagi!

### Õige koht

Ja kui otsid kohta, kus pidada oma sünnipäeva, firma jõulupidu, seminari vms, siis ka sellega saame aidata! Meie hubane publi mahutab kuni 60 inimest. Pakume nii privaatset peokohta, kus õllekelder on terve õhtu teie seltskonna päralt kui ka üksnes laua broneerimise võimalust. Tutvu näidismenüüdega meie kodulehel ja leia oma lemmik!

### Ostad:

- Intsu talu:  
2 kg = 3 kg tomatit,  
2 karpi = 3 karpi väikseid tomateid.
- Emajõe Pruulikoda:  
praad + jook = lisaks magustoit.
- Pärna talu:  
2 tk = 3 tk keedupeeti.

## PÄEVAL TURG



## ÕHTUL PIDU

4.10 - 5.10

## TURUHOONE FESTIVAL

REEDEL, 4. oktoobril

Kogu päev eripakkumised püsikauplejatelt ja põnevad külaliskauplejad – Turuhoone sees ja väljas! Turumelu loob päevajuht ja raadiohääli Jaak Madismäe.

- 07.30 Urve Köögis – hommikuputru pakub Turu perenaine
- 12.00-17.00 Esitlusköögis – toidunipid ja degusteerimised meisterkokk Priit Toomitsalt
- 20.00-24.00 Turukeldris ja Emajõe Pruulikojas – PIDU! Elav muusika, ehe söök ja jook, lõbusad mängud

Ja pidu jätkub laupäeval pärast turupäeva Turuhoone keldris kell 17 käsitööõlle laadaga ÖLLERING!

Vt lisaks: FB/tartuturgas • www.tartuturg.ee



Kvaliteetne ja värsket kaup osta turult!



Ehe ja eriline!

KUPONG

# 2=3

Pakkumised kehtivad ainult 4. oktoobril. Kupongi saab kasutada vaid ühes müügikohas.

## Turuhoone kelder avaneb kaheks õhtuks just Sinule!

Elav muusika! Kodumaine värsket suitsukala ja ahjusoe liha! Maitsvad snäkid ja suur valik käsitööjooke! Hõrgud maiused ja palju muud!

Selle kupongiga tervitusnaps esimestele külalistele reedel 4.10 kl 20.00 TASUTA Emajõe Pruulikoja poolt.

KUPONG

## AIA TALU

Aia talu peremees Vaino sõnab naljata-misi, et tal on pidada 10-pealine kari, läh-tudes ütlemisest, et 40 õunapuud võrdub 1 lehmaga. Kahemeetrine tara selle „leh-makarja“ ümber on igal juhul muljet aval-dav. Taral on ikka ka praktiline väärtus, madalamast aiast ronivad metskitsed lihtsalt üle.

400 õunapuud jagunevad enamvähem võrdselt suve-, sügis- ning taliõunteks. Sorte on istutatud üle 70. Palju on Ees-timaal aretatud puud, kuid on põnevaid eksemplare ka piiri tagant. Krista, Madli ja Tiina pole mitte Vaino tütreid, vaid ees-timaised sügisõuna sordid. Krista meenu-tab Kuldrenetti ning säilib pikalt, Madli viljad on mõnusalt magusad ja üsna suu-red, Tiinal on magemagusad suured vil-jad.

Vaino sõnul eelistavad eestlased mõõdu-kalt punaseid õunu. Kui viljad on liiga pu-nased, siis nende müük väga hästi ei lähe. Ostjad arvavad, et need ei saa kodumai-sed olla. Tegelikult ikka saavad küll.

Enne õunte valmimist on Aia talu pere-rahval tegemist vaarikate, mustsõstarde ning tikritega. Maasika kasvatamine on siiski koomale tõmmatud, sest konku-

rents on viimastel aastatel muutunud äärmiselt tihedaks.

Aia talu asub Kaiavere järve lähistel. Kindlasti lisavad nii oma lastelaste kui ka Vu-dilast kostvad rõõmukilked õuntele veel seda erilist mekki juurde. Ja peremees Vaino võib rahuliku südamega tulevikule vastu vaadata, sest ka järgmine põlvkond huvitub puuviljakasvatusest. Poeg ehitab lähedusse maja ning kevadel rajati ka ar-vestatava suurusega ploomiistandus.

Talu toodangut müüakse nii laatadel kui ka Tartu avaturul.



## KORBI MAHETALU

Tartumaal asuv Korbi mahetalu asub Äksi kiriku lähisel. Taluaias olles tekib tunne, nagu viibiksid jumala selja taga, kõik on inspireerivalt metsik ning loomulik. Tsvili-satsioon annab endast märku maanteelt kostva müra näol, inimkäe dikteerivat mõju on aias näha esialgu minimaalselt.

Korbi talu perenaine Liina kasvatab köögivilju, marju ning puuvilju loodusega kooskõlas. Aastaid tagasi alustas ta pal-gatöö kõrvalt aiapidamist esialgu ainult endale. Kuid ajapikku tuli selgus, et aias tegutsemine on perenaise kutsumus ning miks mitte jagada orgaaniliselt kasvata-tud tooteid ka teiste looduslähedust hin-davate inimestega. Mahetootmine oli ka loogiline valik, sest Liina õppis Eesti Maa-ülikoolis loodusvarade kaitset. Looduse-ga ühte sammu käimine on haldjalikult mõjuvate Liinale väga südamelähedane.

Kindlasti tekib mõnel lugejal küsimus, kuidas tõrjutakse siin kahjureid ja tõs-tetakse mulla viljakust. Väetise osas on vastus lihtne ja oodatud – kasutusel on kitsesõnnik. Lisaks on aktiivselt kasutuses ka permakultuurist pärinevad kõrgpeen-rad. Putukatetõrje osas on asi huvitavam, nimelt pakutakse mutukatele alternatiivi

tavamõistes umbrohu näol.

Võiks arvata, et talupidaja kiireim aeg on suvi, kuid oma suurimaks tööks peab Liina kevadel ja talvel ploomisalude kor-rastamist ning õunapuude lõikamist. Aias toimetamisel on perenaisele abiks nii lap-sed kui ka elukaaslane.

Turuhoone algab Korbi talul juuli algu-ses, esimesena tullakse turule vaarikate-ga, edasi järgnevad hernes, uba, must-sõstrad, ploomid, õunad.

Korbi talu mahetooteid saab osta avatu-rult.



## PAJUMÄE TALU

Pajumäe talu lugu on sarnane väga palju-de teistega Eestimaal. Hetkel talus nõnuku ametit pidava Arvo Veidenbergi vana-isa sai talu riigilt poegade Vabadussõjas osalemise eest. Riigikorra muutudes elati mõned aastad eemal, kuid alates 1961. aastast sai pere naasta kodutallu, 1989. a saadi talu lõplikult tagasi. Esialgne plaan oli rajada puukool ning laiendada õunapuaeda, kuid see tuli kõrvale jätta, sest istikute turg ei olnud sel ajal palju-lubav. Nii jõuti hoopis loomakasvatuse juurde. Alustati kümne musta-valgekirju holsteini tõugu vasikaga. Praegusel ajal on talus 100 lehma.

Pajumäe talus on piima töödeldud juba 1999. aastast alates. Otsus rajada oma tootmine sai alguse Vene rubla kriisist, mille tagajärjel langes piima kokkuostu-hind äärmiselt madalale. Mõne aastaga jõuti mahedast toorpiimast jogurti ja kohupiimatoodete valmistamiseni. Hiljem lisandusid koor, keefir, juust, või ja selita-tud või.

Eelmisel aastal avas Pajumäe talu uue meierei, mis võimaldab töödelda 3000 liitrit piima päevas. Lisaks suuremale tootmismahule annab uus meierei võima-luse tegeleda tootearendusega, et rahul-dada võimalikult hästi tarbijate vajadusi.



Pajumäe tooted on saanud palju tunnus-tust. Just äsja Maaministeeriumi poolt korraldatud Mahekonkursil Mahetoit 2019 sai 3. koha Pajumäe mahevõi musta küüslauguga.

Tartu turuhoones on Pajumäe talu toode-tega kaubeldud 2005. a alates. Selle aja jooksul on tekkinud väga lojaalsed püsik-liendid, kes hindavad toodete naturaalsust ja eelistavad seetõttu mahetooteid. Müüja Aime sõnul ostetakse üldiselt kõi-ke, kuid väga hästi on vastu võetud keva-del müüki tulnud sõir ning populaarne on ka ghee.



- 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 usaldusväärsust 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 korrektset Turu Tempeli märki ja kleebiseid ning Tartu Turu hinnasilti oma müügikohas.

SISSEPÄÄS  
TASUTA

FESTIVAL  
**ÕLLERING**

LAUPÄEVAL,  
5. OKTOOBRIIL  
Algusega kell 17:00

AVAME TURUHOONE KELDRI TAAS LINNARAHVALE!

KOHAL VÄIKETOOTJAD:



ESINEB  
ANSAMBEL  
TEINE EINO

LISAINFO:

Emajõe pruulikoja õllekelder | emajoepruulikoda@gmail.com | +372 51 86 872

Emajõe pruulikoda

TARTU TURG  
1938

Turuhoone kelder avaneb kaheks õhtuks just Sinule!

Elav muusika! Kodumaine värske suitsukala ja ahjusoe liha!

Maitsvad snäkid ja suur valik käsitööjooke!

Hõrgud maiused ja palju muud!

Selle kupongiga tervitusnaps esimestele külalistele reedel 4.10 kl 20.00 TASUTA Emajõe Pruulikoja poolt.

KUPONG

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

TARTU TURG  
1938

Fotod: erakogud  
Tekstid koostanud Rene Kiis, Tartu Turu tegevjuht  
info@tartuturg.ee  
www.tartuturg.ee  
facebook.com/tartuturgas/