

TURU TEATAJA

Nr. 11

Tartu turuhoone on avatud E–L kl 7.30–16, P kl 9–15

Veebruar 2021

MIS ON TURUL UUT

Teeb rõõmu, et tartlased, nende seas ka turu ja laada külalised, hoolivad enda ning teiste tervisest. Detsembris kesklinnas ja Turuhoone ümbruses toimunud Jõululaat näitas, et isegi õues kantakse maske ja hoitakse distantsi. Turu kauplajatel on ees visiirid ja maskid, hoonetes on desojaamad ja üldkasutatavaid pindu puhastatakse tihti. Ajalooline turuhoone on kõrge laega, mis tagab hea ventilatsiooni ja värske õhu. Ülaltoodu suurendab meile kindlustunnet, et korraldada enne vabariigi aastapäeva üks tore sündmus: **Eesti maitseid Turuhoones, 19.–23. veebruaril**. Rikkaliku maitsevalikuga ürituse käigus tutvustavad nii püsi- kui külaliskauplajad pidulauale sobivaid toite ja jooke. Palju põnevat toimub nii hoones sees kui väljas.

Vana-Võrumaa joogi- ja toidu kaubamärk **Uma Mekk** tutvustab mitmeid kohalikke jooke ja väiketalunike kaupu. Noored mehed **Kastani Köögist** tulevad Turuhoone ette grillima ja **Taluturg** pakub kuuma glögi. Loomulikult on igapäevaselt olemas suitsuliha otse ahjust **Siidrimõisa Lihaköögilt**. Turuhoones sees teeb **Kome** sushit kohalikust kalast, **Kaimi Linnutalu** tutvustab eestimaiseid vutimune, Taluturul saab mekkida **Nopri** juustu ja erinevaid väiketootjate peojooke, **Vasula Aed** müüb oma viimased õunad.

Uutest toidukohtadest avame **Köömeni**, kus sulanduvad omavahel araabia ja eesti maitseid ning **Retro Köögi**, kus pakutakse koduseid praade, pannkooke, wrappe, kulinaariat.

Kogu sündmuse raadiokanaliks on Ring FM, kelle esmaspäeva ja teisipäeva Hommikuprogramm läheb eetrisse otse Turuhoonest ning kuulda saab sisukaid intervjuusid meie kauplajatega.

Külastajatel palume järgida terviseohutuse reegleid ning haigustunnustega püüda kodus.

nuist. Ostjate rahulolu on seejuures oluliselt kasvanud (aasta varem 40%, nüüd 77%).

Turuhoone viimase aasta positiivsetest arengutest on enim märgatud uusi kauplajaid (27%), puhtust ja mugavust (20%), muusikat ja meeldivat lõhna (6%). Uute küllastajate meelitamiseks soovitati turul enam: korraldada sündmusi ja teha reklaami (13%), pikendada lahtioleku aegu (10%), panna rohkem kauplajate infot kodulehele ja müügikohta. Turu praeguste lahtioleku aegade ootakse siiski juba harjunud (2019. a soovis pikendamist 36% vastanutest, nüüd juhtis sellele tähelepanu vaid 10%). Kindlasti on sellele kaasa aidanud turu igapäevane lahtiolek ka rasketel aegadel.

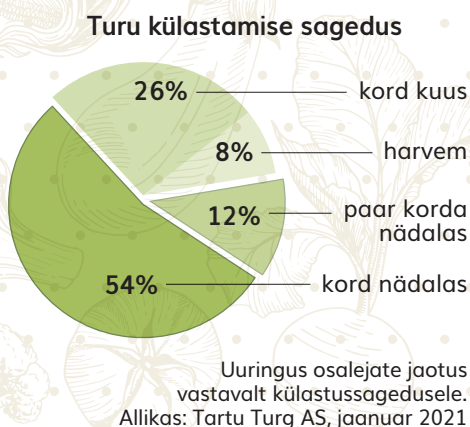
Palju kõneainet ongi tekitanud küsimus, kui pikalt on turuhoone õhtuti avatud ja millal üks või teine kauplaja oma tegevuse lõpetab. Turu toimimine erineb kaubanduskeskuse omast. Kui näiteks sealihaga väikekauplaja alustab tööpäeva sellega, et kell viis valib tapamajas sobivad lihahedad välja ning seejärel tükeldab need osavalt turuhoone keldris, et värske liha sobival kujul avamise ajaks letil olemas oleks, siis vaevalt jagub tal õhtul kell seitse veel 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 veel õhtul. Seepärast on hetke olukorrast tulenev kauplemine turule iseloomulik ja seda omapära soovime säilitada. Pealegi pakub turuhoone oma paindlikkusega tihti hoopis erilisemat sortimenti kui ükski supermarket.

Küsitlusest selgus ka, et kauplajatelt oodatakse rohkem pakkumisi ja degusteerimisi (11% vastanutest) ning veelgi paremat teenindust (9%).

Täname kõiki vastajaid ja kutsume ka igapäevaselt tagasisidet, ettepanekuid, küsimusi saatma: rene.kiis@tartuturg.ee.

MIS RAHVALE MEELDIB

Jaauanuaris korraldatud turu jälgijate internetiküsitlusest selgus, et turu külastab kord nädalas 54% vastanutest, kord kuus 26%, paar korda nädalas 12% vastanutest ning 8% inimestest külastab turu harvem. Rõõm on tõdeda, et turu külastatavuse sagedus on püsinud 2019. aastaga samal tasemel. Turuhoone tootevaliku ja kauplajate teenuste ning ostukeskkonna kiitis heaks 77%, rahuldavaks 20% ja mitterahuldavaks vaid 3% vasta-



R–T
19.–23. veebruar 2021

EESTI MAITSED TURUHOONES

- Ehedalt erilised külaliskauplajad
- Põnevad pakkumised ja degusteerimised
- Turuhoone ees ja taga palju möllu, hõõgvein, grill, suitsuahjud

L ja P kl 12 avame uued söögikohad
E ja T Ring FM hommikuprogrammi otseülekanne
vt lisa: [fb/tartuturgas](https://fb.com/tartuturgas)

TARTU TURG
1938
www.tartuturg.ee



MIS ON EESMÄRK

Ühiselt – koos kauplajate ja ostjatega – loome parema turu, mis meeldib meile ja meie lastele, omadele ja külalistele!

Erinevate sündmuste, toidukohtade ja põneva uue kaubaga kujundame turuhoones kaasaegse ostukeskkonna, mis ei jää alla muu maailma turgudele. Soovime, et külastaja saaks ostuelamuse nii

kohalikust kui ka Euroopast pärit erilistest kaubast, müüjate kasulikest näpunäidetest, uutest põnevate maitsetega toidukohtadest ning degusteerimistest. Nooremale publikule tutvustame kohaliku väiketootjat-kauplajat, keda poest ei leia.

Turul toimub iga päev!

Rene Kiis, Tartu Turu tegevjuht
rene.kiis@tartuturg.ee

KÖÖMEN

„Turuhoones pakume Lähis-Ida maitse-elamusi – klassikalisi roogasid ja ka kiirtoitu, mida mugav kaasa haarata – falafelid, shawarma-wrapid, pirukad. Näiteks süüriapärased paprikapirukad on väga maitavad. Lisaks leidub muidugi magusaid roogasid nagu baklavat ja qatayefit. Magusroogade juurde saab araabia kohvi, kardemoniga,“ räägib söögikoha Köömen eestvedaja Dan Prits.

„Ja loomulikult on ka klassikalisemaid roogasid lisaks koha peal nautimisele võimalik ka kaasa osta.

Avatud oleme esialgu reedel, laupäeval ja pühapäeval, ikka hommikust peale!“

„Minu enda lemmikud on baklava ja falafelid,“ lausub Dan, „just sellised falafelid nagu Palestiinas – mahlaseid ja krõbedaid. Ka festivalidel on meie kõige populaarsem valik falafel-wrap koos enda tehtud käsitöö lavašiga, seesamiseemnekastme ja värskete falafelitega, ikka nii nagu Palestiinas. Mul tuleb kohe nostalgia peale,“ öhkab Dan.

„Me oleme sotsiaalne ettevõtte – ühelt poolt pakume maitavat toitu, aga teiselt poolt aitame tööd leida Eestis elavatele välismaalastele, kel on toidu peale kätt. Ma käisin Tartus elavatel süürlastel ja teistel välismaalastel külas ja sain ülimaitvat toitu, sama head, kui Palestiinas elades.

Nii me rajasimegi Köömeni, et rakendada seda, mis juba on – nii saavad nemad jagada oma kultuuri ja toitu, samal ajal aga meie õpetame eesti keelt ja kultuuri, kohe, läbi praktika, et saaks ühiskonda sisse sulanduda võimalikult hästi.“

„Me oleme tegutsenud juba paar aastat, alustasime linnaosa festivalidest, nagu Karlova ja Supilinna päevad. Kokkade-

le meeldis oma toidukultuuri jagada ja tutvustada ning kohalikele maitset toitu väga ja meeldis ka uut kultuuri lähemalt tundma õppida. Me vaatasime, et meil on rohkem potentsiaali, kui vahel lihtsalt suviti kuskil festivalil käia.

Umbes 1,5 aastat tagasi hakkasime tõsisemalt tegutsema ja hakkasime cateringi pakkuma ja toidukoolitusi tegema.“

„Nii meil tekkis soov leida oma päris koht ja turuhoone on selleks sobiv oma avatud atmosfääri ja avatud köögiga. Turuhoone on kogukonna keskus ja meil on kogukonna teema väga tähtis, et inimestele ennast tutvustada ja suhelda ja sulanduda.“

„Kindlasti hakkame ka kaasamüüki tegema, alustame klassikalise hummusega, mida saab kodus siis võileiva peale panna, aga eks me ajapikku laienda repertuaari – kokkade pagas on suur.“

Köömeni roogasid saab varsti ka Wolstist kaasa tellida ja nende tegemiste kohta rohkem lugeda internetist: www.koomen.ee või [fb/koomencatering](https://www.facebook.com/koomencatering).



RETRO KÖÖK

„Me alustasime veebruari keskpaigast ja hakkame avatud olema E-L, kl 08.30–15.00,“ räägib äsja avatud Retro köögi perenaine Maire Lass. „Meil on teised söögikohad ka – Eedenis Retro kohvik ja Variku 8 Retro saal, ja uuele kohale sobis hästi nimeks Retro köök,“ muigab ta kavalalt.

„Menüüsse tulevad jumala lihtsad igapäevatoitid – sardell hapukapsaga, kartulisalat viineriga, kindlasti sealiha praad, sealiha rulaad, kotletid, guljašš, heeringas hapukoore ja kartuliga – kõik kodune ja klassika.“

„Loomulikult pakume igasuguste erinevate täidistega suuri pannkooke, nii soolaseid kui magusaid. Magusatest näiteks šokolaadi ja jäätisega!“

Lisaks kodustele toituledele pakume ka wrappe ja kindlasti tuleb Menüüsse retroburger.

Otse loomulikult saavad valikus olema päevapraad ja päevasupid. Ja muidugi on võimalik tellida ka cateringi,“ loetleb Maire entusiastlikult.

„Mul oli juba ammu plaanis teha üks korralik kulinaarialett ja nüüd avamegi turul sellise. Kulinaarialetis pakume erinevaid salateid, nii vanematest kui uuematest aegadest. Kindlasti saab praetud maksa ja maksakotlette. Menüüsse tulevad ka erinevate marinaadidega lihad – poolfabrikaadid, kuhu on marinaadid peale tehtud ja millega inimene saab ise kodus edasi tegutseda,“ lausub juba 40 aastat toitlustusäris tegutsenud Maire.

Kokkuvõtlikult – me pakume lihtsaid, koduseid toite,“ lausub Maire soojalt, nagu üks õige perenaine kunagi.



MIDA FACEBOOK MEIST ARVAB?

Ajate siin isu peale kalamarja pannkookidega! ☺
Peab nüüd linna poole sammud seadma. Turgu! - Triin

Ostan kala alati pr. Lea käest. Lemmikmüüja! - Sirje

Peeter on legend! - Kudu

Pjotr on tõsine müügitalent. ☺

Aga mis seal salata, tema värske hapukurk on väga maitsev. ☺ - Kerli

Keerdo talu letist saab Eesti parimat suitsukana, nii mahlane ja maitsev.

Lisaks sõbralik ja asjatundlik teenindus.

Ühtehoidev ja tore pere, edu Teile! ☺ - Piret

Roosi on tõeliselt vahva tartlane. ☺ - Leelo (Roosi sünnipäeva puhul)

Oi kui lahe see turuelu ikka on. ☺ - Leelo

Turg on alati huvitavam kui pood. - Marika

Äge tegelane Pjotr! Ehe kaupmees, müügitöös 5+, kes tahab müügimeheks saada, võiks tema juurde praktikale minna ☺, ostan tema käest hääd kapsamahla. - Marek

Türgi kaubad. Väga maitsev halvaa ja imemaitsev Türgi tee. - Tiina

Käin tihti turult värsket kaupa ostmas. - Ülle

Ostsin minagi täna Luule käest maitsvaid piparkooke. - Külli

Tõesti väga maitsev mesi ja õietolm,,,
tore soliidne härra,,,, edu,,, õnne!! ☺☺ - Sirje (Jakob Tammela kohta)

Ostsin soniga meesterahva käest, väga hea kartul. - Egle

Minu lemmik on turuhoonest Rakvere lihalett, kus saab tõeliselt hea hinnaga lihakraami. Vahel ka ostan õunu ja muud värsket kraami, mida vanaemadel nt-ks ei ole või nad ei kasvatagi seda. ☺

Vahel harva ka maitsvaid saiakesi, mida Smør Tartu teeb. ☺ - Maarja

Kastani OÜ on minu lemmik, parimad tooted.

Maasuitsusink, suitsuribi, suitsukana jne. - Tea

Alati Tartusse sattudes külastan turgu. - Griseldis

Turuhoonega meenub palju mälestusi..., siis kui peale kutsekooli olin peakokaks saanud ja sealt käisin veise sisefileed, sea karbonaadi ja aedvilju ostmas.

Juhtus ka nii, et sai hommikul Turuhoonesse ennast otse peale pidu kohale "lohistatud" ning siis kaup nelja suure kotiga käeotsas kand ja varvas Gildi tänavale tööle mindud. Mõned aastad hiljem kui juhatasin restoran Antlantise kööki – ka siis sai paljud asjad just sellelt turult ostetud. Nüüdseks on seal majas vägev remont tehtud, kuid see endine mõnus fluidum on säilinud. Mulle jubedalt meeldib!

Soovitan soojalt! - Tippkokk Tallinnast, Priit Toomits

Soovitan soojalt! - Tippkokk Tallinnast, Priit Toomits

Loe ikka Facebookist värsked turu sõnumeid,
naudi turgu ja avalda ka arvamust: [FB/tartuturgas/](https://www.facebook.com/tartuturgas/)

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

Pakkuda on suuremaid ja väiksemaid lette päevaks või kauemaks.

Info: tel. 5192 0480 või eiko.ilves@tartuturg.ee



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



Fotod: erakogud
Tekstid koostanud: Rene Kiis ja toidukultuuri edendaja Maria Aleksandrovna
Toimetanud ja kujundanud: Artwerk
info@tartuturg.ee
www.tartuturg.ee
[facebook.com/tartuturgas/](https://www.facebook.com/tartuturgas/)