

TURU TEATAJA

Nr. 10

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

Detsember 2020

MEELDEJÄÄV AASTA

Tartu Turul on olnud muutuste ja põnevate arengute aasta. Oleme tänulikud kõigile külastajatele, kes jätkuvalt hindavad turu erilist auru ja turvalist ostukeskkonda. Seda ka keerulisematel aegadel.

Koostöös linnavalitsusega korraldame nüüd ka Tartu laatasid. **Tartu jõululaat toimub seekord 12. detsembril** Küüni tänaval ja pargis ning jätkub turuhoones kuni jõuludeni.

Rohkem infot: facebook.com/tartuturgas. Kõigil külastajatel palume kanda maske ja järgida terviseohutuse reegleid ning haigustunnustega sündmusele mitte tulla.

MEIL ON TURVALINE

Turg suvise koroonakriisi ajal kliente oluliselt ei kaotanud, sest turuelu elavdasid pikaaegsete püsikauplejate hääd pakumised, uute kauplejate teistsugune sortiment ja meeleolukad sündmused. Loomulikult oleme pidevalt pidanud kinni ohutusreeglitest ja seetõttu saanud toimetada tavalises tööritmis. Vajadusel on rakendatud ka lisameetmeid klientide ja kauplejate tervise tagamiseks. Ajalooline turuhoone on kõrge laega, mis tagab hea ventilatsiooni ja värske õhu. Käte desinfitseerimisjaamad ja neis vajaminev aine on sobilikult pärit Lõuna-Eestist, seega kohalik. Sellisel moel katsume elu käigus hoida, mitte seisma jätta. Eks kõik saab ju alguse meie igapäevase käitumisest.

OSTJAL PÕNEV, MÜÜJAL PÕNEV

Erinevate sündmuste, toidukohtade ja põneva uue kaubaga loome turuhoones kaasaegse ostukeskkonna, mis ei jää alla muu maailma turgudele. Soovime, et külastaja saaks ostuelamuse nii kohalikest kui ka Euroopast pärit erilistest kaubast, müüjate headest näpunäidetest, uutest põnevate maitsetega toidukohtadest ning degusteerimistest. Nooremale publikule soovime tutvustada kohalikke väiketootjat, vahvat kauplejat.

Nädalavahetustel käivad külaliskauplejad müümas värskeid tooteid, mida jagub vaid päevaks-paariks. Talupidajatele ja väiketootjatele ongi turg üks vähestest müügikanalitist, kus saab ise oma toodetega kaubelda. Neile väiketootjatele, kes varem müüsid märkimisväärse osa oma kaubast kohvikutesse ja restoranidesse ning hetkel seda teha ei saa, on turg heaks abimeheks. Taludele on turg tihti ainus püsiv müügikoht, sest suurte kaubanduskettide hankepingud võivad väiketootjale olla riskantsed ja oma poe loomine liiga kulukas. Seepärast on turg koht, kus elu käib. Turg erineb poest – meie müüjad on legendaarsed ja pika kogemusega, nende soovitusel on kulda

väärt. Paljud kauplejad on ise ka toodete valmistajad või kasvatajad. Palju kaupa müüakse lahtiselt ja pakendivabalt, nii hoiame keskkonnasõbralikku joont.

KA AVATURUL TOIMUB

Septembris toimunud Maarjalaadal oli kauplejate ja külastajate tagasiside positiivne. Paljud leidsid esmakordselt tee avaturule Dorpati taha Emajõe äärde ja avastasid rikkaliku valiku pakutavaid kaupu. Avaturu hallis on soodne toidukraam ning teisel korrusel riided, kellas-sepp, kalastustarvete pood jm. Paviljonides ja kioskites on lilli, kodukaupu, riideid, käsitööd, jalanõusid, jalgrattaid, kardinaid ning tooteid, mida töepoolest mujalt ei leia. Turg on avatud aastaring-selt seitse päeva nädalas. Kodumaise aedvilja hooajal on avaturu platsil üle 200 erineva väiketootja-kaupleja. Turu missioon on toetada kaubitsejat ja võimaldada talle igapäevane töö igas olukorras. Küllastades ise Lõuna-Eesti köögiviljakasvatajaid, olen mõistnud, et see on nende elustiil, mitte äri. Tartu Turul on suurim heameel seda järjepidevust toetada ja linlastele sedakaudu maelu tutvustada.

AVATURU RÕÖMSAD ARENGUD

Rikastamaks aedviljade kaubavalikut ja parendamaks kauplejate tingimusi, loome avaturule järgmisel aastal juurde atraktiivseid müügikohti. Küllastajatele teeme turuplatsi keskele mugavad istumise ja kohvitamise ning vabaaja veetmise kohad. Väiksesse parki tulevad lastele mõned atraktsioonid, et perega turgu küllastades oleks kõigile tegevust ning pereema saaks rahulikult ostelda. Lisaks muudame atraktiivsemaks avaturu Emajõe-poolset linnakeskkonda, kuhu on planeeritud mõned uued söögikohad. Turg on avatud ruum ja kauplemisloa võib saada kas üheks päevaks või pikemaks ajaks. Oleme innovaatilised ja lihtsustame müügiloa saamist. Alates järgmisest kevadest saab esmakordselt Eestis turuplatsil osta müügikoha mobiilse maksena. Kohvikupidajatele on turul pakkuda mitmeid huvitavaid kohti. Tulge oma kontseptsiooniga ja arutame läbi ning leiame vastastikku kasuliku lahenduse.

TURG ON ELU(S)

Turg on alati olnud hinnatud ja väärtuslik partner väiketootjale, vastutustundlikule kauplejale ja värskest hindavale kliendile. Turuhoone on Eesti toidu visiitkaart Tartus, mis ise küll midagi ei müü, vaid koondab kvaliteetse ja teadaoleva päritoluga kauba ning aitab kaasa selle vahetule jõudmisele linlastele. Turg on olnud ja jääb Tartu linnakeskkonna olu-



TARTU
JÕULULAAT
12.12.2020 kell 10–16
Küüni tänaval

... JÄTKUB
TURUHOONES JÕULUDENI

Laadamelu, eripakkumised, loosimised · Linna ilusaimad kuused
Ehedalt erilised külaliskauplejad · Õpitoad ja uued müügipunktid

  

Vaata ka: [fb/tartuturgas](https://facebook.com/tartuturgas)

liseks osaks ja linnakodaniku meelispai-gaks. Siit saavad linlased värskeid taimi ja vilju, et oma keha ning vaimu vitamiinidega kosutada.

Kevadel turuhoones korraldatud küsit-lusest selgus, et üle poole külastajatest on meie lojaalsed kliendid, kellele oleme rõõmu valmistanud juba aastakümneid. Soovime jätkuvalt head suhet hoida.

Turul toimub iga päev!

Rene Kiis, Tartu Turu tegevjuht

Ootame ettepanekuid, kuidas turgu veelgi meelepärasemaks arendada ja ka nooremale generatsioonile tutvustada. Oleme tänulikud tagasiside eest: info@tartuturg.ee

TARTU  TURG
1938

"Üllatage ennast jõulude puhul ja pange lauale midagi hoopis uut – näiteks marineeritud vutimunad sobivad hästi nii purgist süüa kui ka salatite kaunistuseks panna," julgustab Kaimi külas tegutseva linnutalu peremees Märt.

Praegu on valikus mune kuues erinevas marinaadis: paprika ja tilli, peedi, karrri ja tšilli, lisaks tomatise maitse ja ürtidega," loetleb põline maapoiss oma tooteid.

"Suve alguses otsime endale vutid ja algselt oli plaanis lihtsalt mune müüa, aga neid hakkas üle jääma. Siis ma uurisin ja selgus, et mujal maailmas on marineeritud vutimunad väga populaarne baaritoit, eriti just Jaapanis ja Hiinas. Nii hakkasimegi koos kaasa Sofiaga vutimune marineerima," lausub Märt heatujuliselt.

"Purki mahub 19 vutimuna. Kõige populaarsemad on tšillise marinaadiga, teisel kohal on ürtidega marinaad, minu enda lemmik on aga tilli ja paprikaga variant. Ajapikku suurendame erinevate maitsete valikut veelgi. Kevadest hakkaks meeeldi ka vuti liha pakku-ma. Aga mitte suitsutatud vutti. Tahaks teha midagi teistmoodi," lausub ta kavalalt.

"Turul on väga mõnus müüa – siin on palju sõbralikke inimesi! Müük läheb ka hästi, mitmed inimesed on tagasi tulnud ja öelnud, et prooviks nüüd teised maitseid ka ära. See tähendab, et nei-

le meeldib ja meie teeme õiget asja!" lausub Kaimi külas tegutsev Märt õhinaga.

"Lapsevanematele ma soovitan lasta lastel vutimune koorida – see on käte motorikale väga hea. Näen seda enda 2,5 aastase tütre pealt, kuidas ta koorib juba täiesti puhtalt! Koorimine ongi väga peen töö. Me kaasaga koorisime rekordpäeval 1500 muna kahe peale! Aga teil ei ole vaja enam koorida – saate otse purgist suhu pista!"



"Endasse ja oma tegemistesse tuleb uskuda! Iga äri alustamine tundub aluses palju raskem kui ta tegelikkuses on," lausub Mart, kes toob oma kaasa Piretiga Eestise ehtsat Kreeka talukaupa.

"Me kohtusime Piretiga kuskil 3 aastat tagasi Ateenas ja meil kohe klappis see asi isiklikus plaanis. Mina elan rohkem Kreekas ning tegelen seal kinnisvara ja turismiga. Piret oli sel ajal Soomes administratoor.

Me hakkasime kohe tutvuse alguses ettevõtluse suunas mõtteid mõlgutama ja 2 aastat tagasi registreerisin firma. Julgustan ka teisi ettevõtlusega tegelema. Leia turul tühi koht, täida see ja ongi kõik. Põhimõte on lihtne, aga teostamine võib veidi nüansirikkam olla," julgustab Kalamata üks omanikke muiates.

"Meie motoks on tuua siia seda, mida üks Kreeka perekond ise tarbib. Algul tööime vaikselt suurtes kanistrites oliiviõli ja nii see on paisunud. Tahame üldse seda oliivikultuuri arendada. Toome lauaoliive, ehtsaid, suurtes püttides. Siis pepperonisid, kappareid, päikesekuivatatud tomateid ja muidugi juustu. Feta tuleb suurtes püttides, vahel ka tammevaadis. Siis kitsejuustud. Ja kõik see tuleb talunikelt või väikeettevõtetelt.

Tore on see, et ka meie ilus noor müüja on Kreekas elanud, ta tunneb neid tooteid ja oskab neid ka tutvustada.

Kohalik Kreeka kogukond on meid hästi

omaks võtnud. Nad räägivad, et lõpuks ometi saavad Eestist ka oma koduseid ehedaid maitseid kätte. Mõned teevad pilte ja saadavad kodustele. See on meie jaoks tõsine kompliment.

Veine meil Tartus veel väljas ei ole, aga plaan on kindlasti ka neid tuua. Me ei pürgi pudeliveini turule, vaid toome 5-, 10- ja 20-liitriseid kottkarpe (bag in box). Plaanime arendada taverna kultuuri nagu Kreekas, et astud sisse ja lased kasvõi oma pudelisse veini.

Ettevõtlus on põnev! Samas on pinget ka, seda ei saa eitada. Aga see ju annabki elule värtsi!"



"Kalda Marjad oleme meie – mina, minu naine Merle ja meie 6 last," muheleb Jõgevamaal Luual elav ja ka sealt pärit Ahti.

"Jah, vanemad panid sajandi alguses terve hektari astelpajusid maha ja müüsid veidike kokkuostjale. Aga siis ta seisma, 10 aastaks. Kui isa viimaks teatas, et enam ei jaks ja juurib nad välja, siis ütlesin ma: "Pea nüüd! Mina teen edasi!" Vaat nii palju aastaid läks enne, kui endal tuli isu teha," lausub aastaid Luua saekaatriis töötanud Ahti.

"Eks algus oli selline katsetamise ja vaatamise periood – esimesel aastal müüsin kokkuostjale. Teisel aastal tegin endale mahla, siis tegin ühele sõbrale, teisele sõbrale ja noh, niimoodi ta läks. Ja siis me tegime esimese laada jaoks mingi kolmkümmend purki astelpajuželeed ja tunni ajaga osteti kõik ära. Selle peale ma ütlesin, et nüüd hakkamegi tegema, muud ei jää üle.

Sinnamaani olin käinud ka tööl, aga siis mõtlesin, et kahte jumalat ei jõua teenida. Oli valida, kas jätkan senist tööd või panen kogu oma aja ja hinge astelpajudesse. Poolikult ei ole mõtet midagi teha!"

Tooteid on Kalda Marjadel praegu: mahl, siirup, žele.

"Mul on üks sõber, kes astelpaju üldse ei söö, ei salli silmaotsaski. Ja siis ma viisin talle proovida ja ta ütles: „Sa oled uskumatu mees, sa suudad sellisest asjast sellise asja teha.“ Ta on püsiklient mul nüüd. Tegelikult ka!

Näiteks jõhvikastelpajuželeed me hakkasime sel aastal tegema, sest jõhvikaid lihtsalt oli nii palju. Ütlesin, et proovime, mis välja tuleb. Ja tuli väga hea!

Lisaks astelpajule on meil ka tavalisemaid asju, pohlamoo ja mustikamoo,

mustsõstramahl ja mustsõstra siirup ja jõhvikajook.

Praegu on astelpaju all üks hektar, aga ruumi laiendada on ka, ma võin seal terve Luua küla täis panna!" arwab Ahti ja naerab heatujuliselt.

"Sortiment on suurenenud ja eks ma sellepärast turule tulingi. Siin on nii tore. Mul juba 4-5 klienti, kes on jäänud käima, ostavad uuesti ja uuesti.

Praegu teeme oma koduköögis, aga järgmisel aastal tahame laiendada ja teha tootmishoone mujale, jahutushoone ja külmkambriga.

Ka vanemad lapsed teevad ikka koos meiega. Ma olen lastele õpetanud, et raha ei kasva puu otsas. Või noh, kasvab küll, aga see tuleb sealt endal ära korjata, päris raputamisega alla ei tule," ja naerab ise üle turuhoone.



TARTU TURU JÕULULOOS SAABUVATE PÜHADE VÄÄRIKAKS TÄHISTAMISEKS

Avasta turuhoones õhupallidega tähistatud uued ja põnevad kauplused ning osale Facebooki loosimängus.

Kingime kahele õnnelikule kotitäie turu värsket jõulukraami uutelt ja külaliskauplajatelt.

Vt lisa FB Tartu Turg

Loosimine toimub 21.12.2020 kell 12.00

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

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

TARTU TURG
1938

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, toidukultuuri edendaja Maria Aleksandrovna
info@tartuturg.ee
www.tartuturg.ee
facebook.com/tartuturgas/