

TURU TEATAJA

Nr. 9

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

September 2020

HEAD TARTU TURU KÜLASTAJAD JA KAUPLEJAD!

Turu meeskond tänab Teid, et olete meiega olnud ka keerulistel aegadel.

Teie abiga oleme saanud jälgida ohutusreegleid ja toimetada tavalises töörütmis. Omalt poolt on Turg rakendanud mitmeid lisameetmeid klientide ja kauplejate heaolu tagamiseks. Tihendatud on üldkasutatavate pindade koristusgraafikuid ning ostjatele on kättesaadavad desovahendid. Paigaldatud on üle kaheksa sildi ja viida, mis külastajat avalikus ruumis abistavad. Ikka selleks, et hoida meie kõigi tervist. Sellisel moel poovime elu käigus hoida, mitte seisma jätta. Kõik saab ju alguse igaühe enda käitumisest.

Augustis, avaturu hooaja lõpus, korraldasime kauplejate rahulolu- ja tagasiside küsitluse. Oleme tänulikud saadud hinnangute ja konstruktiivse kriitika eest. Vastustest selgus, et Turu arendamist on märganud. Uuendustest toodi esile lepingute sõlmimist, reklaamitegevust, Turu Templit, käsitöö müüki. Parandamist vajavad veel kord ja kauplemise kontroll, kaubalaadimise ja liikluse korraldus. Remontimise vajadus tuleb põhjalikult läbi kaaluda. Linnavalitsuse poolt oodatakse paremat bussiliikluse korraldust, et rohkem linnaelanikke saaks ühistransporti kasutades külastada avaturgu.

Väikekauplejate ja talupidajate usk Tartu Turgu on tõusnud. Seda näitab ka marja- ja köögiviljakasvatavate arvu kasv hooajal avaturul ning uute kauplejate tulemine turuhoonesse. Sügisest leiab hoonest uute maitsetega lihatooteid. Tegevust alustavad väike sushitootmine ja kala suitsutamise klaaspaviljon. Loomulikult jätkame ka külaliskauplejatega. Turul võib saada kauplemisloa kas üheks päevaks või pikemaks ajaks. Nädalavahetustel käivad külaliskauplejad müümas värskaid tooteid, mida jagub vaid päevaks-paariks. Täpsemalt saab uutest tulijatest lugeda Turu Teatajast.

Suur hulk turuhoone püsikauplejatest on iseseisvad ettevõtjad, kes kasvatavad, töötlevad, varuvad või väärindavad letile jõudva toidukraami üksi või pereringis, mitut põlvkonda kaasates. Nad on vapralt üksteisele abiks leti taga, lõigates soovijale sobiva tüki ja andes kauba peale kaasa oma õpetussõnad. Lisaks on neil kõigil ka päris oma lugu rääkida – mõni-

kord kuuleb seda kauplemise käigus, teinekord tuleb õiget aega oodata. Jagame neid lugusid ka Turu Teataja lugejatega, vt: tartuturg.ee/turujutud.

Palju kõneainet tekitab küsimus, kui pikalt on turuhoone õhtuti avatud ja millal üks või teine kaupleja oma tegevuse lõpetab. Kui sealihaga kaupleja alustab tööpäeva sellega, et kell viis valib tapamajas sobivad lihakehad välja ning seejärel tükeldab need kogenud võttega turuhoone keldris, et värsket liha ostjale sobival kujul avamise ajaks letil olemas oleks, siis vaevalt jagub tal õhtul kell seitse 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 ei tahaks me kaotada. Pealegi pakub turuhoone oma paindlikkusega tihti hoopis erilisemat sortimenti kui ükski supermarket seda suudab.

Läbi aegade tuntakse turgu kui mõnusat kokkusaamise ja toidu nautlemise kohta. Lisaks kauba kaasa ostmisele veedetakse perega mõnusat 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. Turuhoone keldris asub Emajõe Pruulikoda oma käsitööjookide sortimendi ja söökidega. Uued toitudega kauplused turuhoone esitlusköögi ümbruses ja hoone ees rikastavad pilti veelgi ning lisavad valikut ka nooremale külastajale. Nii avaturult kui turuhoonest saab tööle või kooli ruttaja hommikukohvi ja sooja saiakese.

Homsest pühapäevani toimub turuhoones sügislaad ja laupäeval avaturul Maarjalaad. Külastajale pakutakse palju põnevat külaliskauplejate poolt, turuhoone esitlusköögis on mitmed kohad jagamas maitstvat ja toidunippe, iga päev avame uue kaupleja müügikoha. Rohkem infot: tartuturg.ee ja FB-s.

*Turul toimub iga päev!
Tule turule!*

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

SÜGISLAAD TURUHOONES

10.-13. SEPTEMBER

- 🍏 **Ehedalt erilised külaliskauplejad**
- 🍏 **Tänav- ja näputoiduala turuhoone ees**
- 🍏 **Iga päev kl 14 uute müügipunktide avamised**
- 🍏 **Laadamelu, eripakkumised, degusteerimised, mängud, loosimised**
- 🍏 **Iga päev kl 12 esitlusköögis kokkadelt toidunipid ja laupäeval "Kalast kahe tipuga" raamatu esitus**

Turul toimub, vt: [FB/tartuturg](https://www.facebook.com/tartuturg)



Ehe ja eriline!

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

Pakkuda on suuremaid ja väiksemaid lette päevaks või kauemaks.

Info: tel. 51920480 või eiko.ilves@tartuturg.ee



KASTANI KÖÖK

"Meile kõigile kolmele lihtsalt nii väga meeldib hea liha! Liha grillida, olla selle mõnusa suitsu sees, kui rasv tilgub sütele!" Nii räägib Veljo, üks Kastani Köögi kuldsest kolmikust. "Sellepärast me Kastani köögi käivitasimegi, et teha seda, mida me armastame!"

"Me varem vedasime liha autoga laiali, aga nüüd on meil Turuhoones, esitlusköögi vastas, paikne müügipunkt.

Põhiliselt on meil suitsuliha, vinnutatud liha, saunasink, saunapeekon, aga ka kolme sorti vorsti – parmesaniga, ürtidega ja sinkvorst. Jahimehevorstid said täna valmis, see on uus asi. Wester ja Kaarel pakivad neid praegu. On erinevat karbonaadi, viinerit, lepasuitsu kana. Viljandist tuleb tooraine ja siis ise Tartu lähedal suitsutame nii palju, kui jõuame," tutvustab Veljo entusiastlikult suurt sortimenti.

"Kolmekesi teeme. Me oleme selline väike, aga tugev sõpruskond! Tahe on ikka suur sees.

Peale liha müümise valmistame Tartu Turul kella 12st ka lõunapakkumisi – lepasuitsu kana, šašlõkki, grillvorsti. Kaarel on teinud frikadellisuppi. Praegu ju saab ainult kaasa osta, istumisala ei ole. Siit meil tegelikult tekkiski idee teha Avaturule grillrestoran. Mõtle, istud seal ja otse sinu silme all tehakse

värsket lihast sulle praad!" räägib Veljo ja limpsab ise juba mõttes keelt.

"Eks selliste suurte ettevõtmete käima-tõmbamine ikka väsitab, kuid lihtsalt tunne on nii õige! Ega muidu ju ei viitsiks teha. Aga iseendale tegemine on nii magusa maiguga! ☺

Me oleme turul veel vähe aega olnud, siiski on juba ka püsiklientuur tekkinud. Tulevad konkreetselt meie asju siia ostma. See on hea tunne ja näitab, et me oleme õigel teel."

"Kust Kastani Köögi nimi on tulnud? Sellest, et Kastani tänaval on meil tootmine – seal me pakime, kuivatame liha, maitsestame, noh, teeme kõike. Hea tujuga!"



KOME SUSHI

"Meie visioon on võimalikult palju kasutada kohalikku toorainet," lausub Tallinna juurtega Georg, kes koos äripartner Helliga avas 9. septembril Turuhoones Kome Sushi.

"Sellega me eristume teistest – kasutame Eesti enda kalu. Angerja maki, tursa maki, siia nigiri. Vaat, kõlab ju hästi! Inimesed tahavad vaheldust ning meie pakume uusi maitseid ja teistsugust lähenemist.

Samal ajal kasutame eestimaist toorainet ning toetame Eesti majandust!" jutustab Georg ja temast õhkub tõelist entusiasmi ja rõõmu.

"Jaapanlased kasutavad võimalikult värsket ja hooajalist toorainet. Samast põhimõttest lähtume meie. Kalad on hooajalised, samamoodi ka juurviljad," lausub Helli.

"Just!" hoogustub Georg. "Menüü hakkab olema aastaegade rütmis. Muidu on nii, et meil on neli aastaaga, aga kogu aeg sajab vihma ja sööma peab ka kogu aeg seda sama sushit. Jõle nõme ju. Praegu on sügis ja on palju seeni. Vaat, siis teeme seentega sushit. Kust mujalt sa saad seda? Ei saagi."

"Tahtsime restorani teha strateegiliselt heasse kohta," räägib julge silmavatega Helli.

"Tartu Turg on kõige õigem koht, sest siin on kõik: ajalooline interjäär, värsked toorained ümberringi, siin on kalaturg. Ja meie teeme kala!" naerab Georg.

"Kui koroona tuleb tagasi, siis hakka-

me rohkem kaasa müüma, aga kui ei tule, siis avame baari, kus saab koha-peal süüa. Oleme avatud kliendi poole, nii klient näeb, mida me teeme ja kuidas toit valmib. Me saame suhelda inimestega," lausub Helli, endal silmad säramas.

Avamisaegade, menüü ja Kome Sushi tegemistest lähemalt saab lugeda www.kome.ee ning facebookis ja instas: [kome.tartu.ee](https://www.facebook.com/kome.tartu.ee).

"Muuseas, kome tähendab jaapani keeles riisi," lausub Georg, kes on õppinud üle kolme aasta Eesti kõige kõvema sushikoka, Toomas Lemberi käe all. Vaat sedasi!

Teid ootab Tartu Turu sushi guru! ☺



PÕHJA-PEIPSI KÖÖK

"Vaata, inimestel peavad olema eesmärgid ja väljakutsed, et midagi teha," lausub Taavi, Vokalt pärit, kuid Alajõe tegetsev Põhja-Peipsi Köögi juht.

"Olen nagu Hunt Kriimsilm – olen olnud kalur, siis pidanud majutusettevõtet, ajanud läbi kohaliku omavalitsuse projekte ja nüüd suitsutan kala," naerab ta.

"Ei-ei, ega ma ise püüda ei jõua, seda ainult enda tarvis, hobi korras. Kalaga varustavad mind Peipsi kalamehed! Veidi ostan ka mujalt sisse. Näiteks lest tuleb Hiiumaalt, tuulehaug Toilast ja Norrast sain paltust. Oi, see on vääriskala! Jah, päris viisakas seltskond on koos," naerab Taavi.

"Lisaks on veel koha ja lutsu, aga põhiline on ikka Peipsi kala – rääbis ja latikas. Need kaks lähevad kõige paremini," tunneb Taavi tartlaste maitset.

"Mul on neli ahju. Iga 15 minuti tagant tuleb uus restitais sooja kala välja.

Eelmise päeva kala mina letile ei pane, müün ikka ainult otse ahjust. Aga see, mis õhtul letile jääb, vaat selle panen purki. Kõik selle puhastame käsitsi ära. Eks ta hull töö ole, aga on seda väärt, sest see, mis lõpuks purgis on..., see on tõeline delikatess! Söö lusikaga otse purgist, mingit muret ei ole!" ja naerab ise.

"Minu jõudlus on suur, kala tuleb rohkem kui tarbijaid. Ainult ühel korral on meid tühjaks ostetud."

"Turg ongi selline koht, kus peaksid suitsuahjud tossama ja turu ümbrus võiks välitegijaid täis olla. Mõtle, kui lahe, kui keegi keerutaks tervet siga vardas? Või grilliks kana? Kūpsetaks saia! Turg peab ju olema elav ja päris! ☺ Mida rohkem on tegijaid, seda rohkem tuleb ka rahvast."

"Maarjalaadaga avame telgi asemel paviljoni. See on suurepärase näide, kuidas kohaliku omavalitsuse allüksus ja erasektor koostööd teevad. Ma tõesti soovin kõigile sellist head koostööpartnerit, nagu meil on täna AS Tartu Turg."



MAARJALAAT

TARTU AVATURUL

12. septembril kell 8-16

TARTU  TURG
1938

Lisainfo: [FB/tartuturgas/](https://www.facebook.com/tartuturgas/)

TURUHOONE

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

AVATURG

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

TURUHALL

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

TARTU  TURG
1938

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