

TURU TEATAJA

Nr 16

Veebruar 2022

Tartu Turg on pikkade traditsioonidega Lõuna-Eesti toidukultuuri hoidja ja arendaja. Meie roll on seista selle eest, et sinuni jõuaks tooraine ja maitseelamus võimalikult lähedalt, keskkonnasõbralikult ja värskest. Koostöös väiketootjate-kauplejatega, kokkade ja teiste toidusõpradega arendame kohaliku toidukultuuri ning soovime sinuga jagada toidukirge, maitseelamust ja ostuemotsiooni, mida mujalt ei leia. Toidu valmistamine ei pea olema keeruline. Turul näeme!

EESTI MAITSED TURUHOONES 21.–23. VEEBRUARINI

Traditsiooniline vabariigi aastapäeva eelne eestimaiste maitsete sündmus toimub esmaspäevast kolmapäevani. Küllastajate soovi alusel oleme kutsunud erinevaid külaliskauplejaid ja pakume kohalike väiketootjate erilisi kaupu.

Eestis kasvatatakse kvaliteetset toorainet ning sellest valmistatakse maitsevaid ja omanäolisi toite. Iga piirkonna toidul on oma lugu, mida teades saab toitu paremini esile tõsta. Kui seda teha hästi, aitab see märgatavalt elavdada kohaliku ettevõtlust. Seetõttu on Maaeluministerium algatanud olulise traditsiooni: valida igal aastal üks Eesti piirkond ning kuulutada välja just selle piirkonna maitsete aasta. 2021. aastal osutus valituks Põhja-Eesti Kohalik Toit. Põhja-Eesti toiduvõrgustik tegeleb kohaliku toidu propageerimise, koolituste, toidumärgise väljaandmise ja toiduteemaliste koostööprojektidega. Meie turul on rõõm esitleda neid esimest korda Tartus sündmusel Eesti Maitsete Turuhoones.

Turuhoone hää sõber Eesti Põllumajandusmuuseum korraldab teisipäeval ja kolmapäeval ürituse teemal „Mida söid ja jõid meie esivanemad“, kus seotakse värske tooraine ja toidutrendid ning antakse retsepte vanaaja retseptisalvest. Kuulda saab ka ajaloolisi taimetoidu näiteid ja esivanemate tarkuseteri toidu tegemisel. Võimalus on kohapeal ka maitsta ja osta.



Kogu melust teeb otseülekannet ja hommikuprogrammi Lõuna-Eesti oma raadio Ring FM. Turuhoonesse tasub tulla juba hommikul, sest kuulajatele-küllastajatele korraldatakse auhindadega mängu ja võistlusi.

Eelistame lühikese tarneahelaga partnereid, et värske tooraine jõuaks sinu lauale võimalikult lähedalt, keskkonnasõbralikult ja värskest. Põnevatest külaliskauplejatest on kohal Põhja-Peipsi Köök talvise suitsukala kulinaariaga, Seljamaa talu astelpajutoodete ja -glögiga, Mait Trink oma kastmetega, Piirikivi talu eksootiliste puuviljadega ja suitsukalaga, Must Pässik eliksiiridega, Sohlumohlu oliivõlidadega, Uma Meki kaubamärgiga kanepitoodete ja kuivatatud marjade müüjad.

Lisaks teada-tuntud pikaajsetele kauplejatele ootab külastaja turuhoonesse uusi väiketootjaid ja huvitavaid toidukontseptsioone. Nii avamegi esmaspäeval kl 12 uue müügikoha: T.O.A. (turult otse ahju) Tänavatoit hakkab pakkuma iga päev BBQ-ahjus küpsetatud toite. Kolmapäeval tutvustame kõiki külaliskauplejaid ja mekime nende tooteid. Meil on külas ka Tartu juurtega peakokk Rain Käärst, kes praegusel ajal Tallinnas restoranide, cateringi ja barbecue'ga toimetab. Kolmapäeval kl 14 teeb ta huvitava turutuuri ja selgitab hea tooraine valiku põhimõtteid. Lisaks valmistab Rain talutoorainest ampse ja jagab vabariigi aastapäevaks toidunippe.

PÕNEV PAKKUMINE: ÜHISKOKKAMISED

Seoses küllastajate teadlikkuse kasvu ja suurenenud toiduvalmistamise huviga hakkame turuhoones korraldama koolitusi ja ühiskokkamisi. Eesmärk on luua kõige värskest toorainest maitseelamusi ja õppida midagi uut. Neid aktsioone korraldame 10-liikmelistele sõpruskondadele, töökaaslastele, peredele jt. Pane oma seltskond kokku, mõtle, mida soovid söögiks ja joogiks, ning anna meile teada: maris.kottisse@tartuturg.ee. Sündmused saavad olema umbes kahe-tunnised, sisaldades tooraine valiku selgitusi, juhendamist peakoka käe all, ühist valmistamist ja koos söömist turuhoones. Loomulikult kuuluvad sinna juurde head nipid ja rõõmus meel ning mõnus õhkkond.

Dotame sind!

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

E-K
21.–23. veebruar 2022

EESTI MAITSED TURUHOONES

- Palju põnevaid külaliskauplejaid, tootetutvustused ja eritooted, Põhja-Eesti Kohalik Toit.
- Iga päev kl 12 uue müügikoha avamine.
- Peakokk Rain Käärst teeb turutuuri, valmistab talutoorainest ampse ning jagab vabariigi aastapäevaks toidunippe K, 23.02 kl 14!



TARTU TURG
1938
fb/tartuturgas
www.tartuturg.ee



BRONEERI TAIMED HEA MÜÜGIKOHT VARAKULT!

Tule turule müüma oma istikuid, käsitööd, aiasaadusi, toidukaupa või muud!

Info: tel 5887 4335 või kassa@tartuturg.ee

TARTU TURG
1938



Avalehel kirjeldatud ühiskokkamise idee on üks osa turu uuest kontseptsioonist, mille eesmärk on turu meeskonnale ja koostööpartneritele fookuse seadmine ja inspiratsiooni andmine järgmise 10 aasta arendustegevuseks.

Tartu turu missioon on koostöös talunike, tootjate, kokade jt koostööpartneritega pakkuda häid talu- ja aiasaadusi ning valida parimad väiketootjad; harida kõiki osapooli tooraine kasutamises tervislikul toitumisel; luua ostuelamust ning edendada kohalikku kaubanduskultuuri. Lisaks toetame alustavat tootjat-kauplejat ja loome talle soodsa keskkonna ja tingimused igapäevaseks suhtluseks ostjaga. Uuest strateegiast kirjutame pikemalt järgmistes Turu Teatajates. Turg austab keskkonnasõbralikke lahendusi. Arendustegevuses vähendame jalajälge ning oma tegevused võtame kokku viie punktiga:

1) **Vähem pakendit:** palju kaupa müüakse lahtiselt ja pakendivabalt. Lahtiselt saab osta liha, kala, köögivilja, võid, hapukoort, pagaritooted ja palju muud. Ostja saab valida, kas kasutab oma kaasavõetud karpi, pakendab meie taaskasutus-pappkasti või palub ostu ära pakkida, kas siis paberisse või biolagunevasse kotti. Viimase võimaluse osakaal turul suureneb.

2) **Prügi sorteerimine ja taaskasutus:** kogume eraldi biolagunevat jäädet, pappkaste, klaastarat ja olmeprügi. Pappkastid viiakse taaskasutusse. Olmeprügi osakaalu vähendame pakendi sorteerimisega. Biolagunevast jäätmetest hakka-

me tegema turu komposti! Seda jagame oma partneritest köögivilja- ja taimekasvatajatele – tõeline ringmajandus!

3) **Turul on palju kohalikku kaupa:** Eestimaal toodetu ja kasvatatu on värske ja tervislik ning selle tarneahel lühike – ei ole pikki vahemaid ja vaheladusid. Ostjal on muidugi valikuvõimalus, aga meie soovime valida lähedal kasvatatud. Kohalikku talukaupa tarbides toetad Eesti maaelu ja see on oluline osa keskkonnasõbralikust elust.

4) **Koostöö arendamine:** toiduraiskamise vähendamiseks on turuhoone ukse juures Tartu toidujagamise kapp, kuhu turu kauplused ja panevad kaupa ja abivajajad saavad toidukraami ning sellega oleme vähendanud toidu raiskamist. Ka sina saad aidata, kui tood kõlbulikke toitu kogumiskappi.

Turuhoone ja avaturu ees on pakendiringluse kollased kastid, kuhu saad panna Ringo toidunõud.

Koostöös mitmete kohalike kogukondade ja asutustega kujundame turuhoone ümbrust ja avaturgu rohelisemaks, loome elurikkuse keskkonna.

5) **Energiakulu vähendamine:** selles vallas on põhisuund elektrienergia igapäevane kontroll ja kokkuhoid ning erinevate seadmete soojatagastuse investeeringud.

Oleme avatud ettevõtte, sinu tagasiside ja ettepanekud on oodatud!

Tartu turu meeskond
rene.kiis@tartuturg.ee



**VÄRSKED JA KODUMAISED
LIHATOOTED**
Tartu turuhoones

www.otepaalt.ee tel 76 55 824

TURUHOONE	AVATURG	TURUHALL
Vabaduse pst 1	Soola 10	Soola 10
E-L 7.30–16.00	E-L 8.00–15.00	E-P 8.00–15.00
P 9.00–15.00	P SULETUD	



Turuhoones on nüüd avatud uus söögikoht – takeaway stiilis kohvik T.O.A. ehk Turult Otse Ahju toob otse turult teieni värske ning eestimaise tooraine, millest valmistatakse kohapeal BBQ- ja suitsuahjudes maitsvad road.

„Oleme suitsuliha, suitsukala ja BBQ-tooteid valmistanud juba mõnda aega. Nüüd tekis võimalus oma tooted ka taldrikule panna ja mis oleks veel parem koht kui turg, kus kogu värske ja eestimaine tooraine on igapäevaselt kohe võtta. Värske kraami keskel koka-ta on lust,“ ütles T.O.A. grillmeister Gert Štukert.

„Tahame turule tuua ka noorema põlvkonna inimesed ja näidata, et turg on lahe ja ehe koht.

Meie menüüst leiab näiteks suitsutatud pardifilee salati, suitsukana salati, suitsulõhe burgeri, BBQ-ribid, kohafilee, rebitud sealiha prae ning palju muud huvitavat.“

T.O.A. on Tartu turuhoones avatud teispäevast pühapäevani kella 11-st kuni turuhoone sulgemiseni.



**VALI LEMMIK-
MÜÜGIKOHT TURUHOONES**

KÕIGE säravam
sõbralikum
ahvatlevam
korrektsem

eeskujuks kõigile

Hääletamine Facebookis FB/tartuturgas kuni 31. märtsini.

Reeglid sealsamas. **Sina otsustad.**

Hääletada saab ka postitades ostutšeki turuhoone postkasti.

Hääletajatele loosiauhinnad.



Fotod: erakogud
Tekstid koostanud: Rene Kiis
Toimetanud ja kujundanud: Artwerk
info@tartuturg.ee
www.tartuturg.ee
facebook.com/tartuturgas/