

TURU TEATAJA

Nr. 7

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

Veebruar 2020

TURUHOONESSE LISANDUB KAUPLEJAJD!

Metsavenna talu piimatoodete lett on iga juustusõbra unistus. Saadaval on nii Metsavenna talus toodetud kui ka Lõuna-Euroopa päritoluga tooteid. Loomulikult ei puudu siit sõir, seda kas köömnetega või ilma. Kõik Metsavenna talu oma juustud valmivad eesti punast tõugu lehma ökoloogiliselt puhtast toorpiimast, mida müüakse uskumatult soodsa hinnaga. Gurmeehuvilistele on kindlasti mokkamööda ka võiõli ehk ghee, mida teadjad nimetavad vedelaks kullaks.

Lahke ja abivalmis müüja Sabrina pakub juustu maitsta ning jagab ka nippe, mida vahvat neist teha saab. Ahjus küpsetatud kartulid Raclette juustuga pida keele alla viima, vähemalt nii räägib Metsavenna talu peremees Meelis, kes ise oma bändiga tihti turuhoones melu loob.



Taas kaupleb turuhoones Italian Taste Estonia. Kindlasti ülihea uudis kõigile lõunamaa maitsete hindajatele. Ostes turuhoonest kodumaist liha ja köögivilja, on põnev valida lisaks ka veidike eksootilisemaid tooteid. Päikeseküpsed tomatid, oliivid nii täidisega kui ilma, artišokid – kas saab veel paremaks minna? Loomulikult ei puudu värsked puuviljad. Ja püsikliendid teavad sedagi rääkida, et vähemalt nii häid mangosid saab Eestis ainult Italian Taste Estonia letilt.



Metsavenna talu ja Italian Taste Estonia letid leiata turuhoones peauksest sisenedes kolmandast vahest paremalt poolt.

TURUL TOIMUB – EESTI MAITSED!

Rõõmuga tõdeme, et erinevad sündmused ja tootetuvustused on linnakodanike seas populaarsed. Seepärast korraldamegi uue aktsiooni juba sel nädalavahetusel. Reedest pühapäevani on lisaks igapäevastele kauplejatele – keda on ligi 60 – külas palju uusi. Toimub ka mitmeid tootetuvustusi ja toiduvalmistamisi. Ikka kõik selleks, et vabariigi aastapäeva eel pakkuda külalistele üllatusi ja erinevaid Eesti maitseid.

IGA PÄEV TURUHOONE ESITLUSKÖÖGIS KL 12:

R, 21. veebruaril teeb tippkokk, restoranipidaja ja telesaate Suur Õhtusöök juht Joel Ostrat kohapeal müüdavast toidukraamist hõrke suupisteid.

L, 22. veebruaril toob meistrite kool oma naha turule, kui turuhoone esitlusköögis võtavad koha sisse üle linna meistrid Tartu Kutsehariduskeskusest. Nende käe ja küllastajate silme all sünnivad hõrgumatest hõrgud ampsud, julged maitseid ja aus toit. Meistrite letist saab kaasa osta rikkalikus valikus Tartu KHK liha- ja pagaritooteid, pop-up köögis valmivad põnevad suupisted nii kohapeal maiustamiseks kui kodus pidulauale panekuks. Tartu meistrid pakuvad ka vegan-valikut! Tuju tõuseb lakke koos Popsidega!

Tartu KHK tooteid saab turuhoonest kaasa osta kogu nädalavahetuse vältel!

P, 23. veebruaril on kohal "Raba!", trendikaid poké kausse pakkuv köök, mida iseloomustavad Aasia maitseid ja tervislikkus. Värskest pakatavad poké bowlid on pärit Hawaiilt ning neil on pikk ajalugu. Seal tähendab "poke" viilutamist ja tükeldamist ning kaussi rändavad traditsiooniliselt toores või värskest marineeritud kala koos köögiviljade, riisi ja kastmega. Jäädes olemuselt truuks traditsioonidele, pakutakse tänagi parima kvaliteediga mereande. Raba! hitiks on sriracha-majonees, mis kuuldavasti lausa sõltuvust tekitab! Ka kohapeal valmistatud kimchil on täitsa arvestatav austajaskond. Raba! toidu juures on kõige olulisem just värske tooraine: nii saabuvadki vajalikud puu- ja juurviljad ning kala kohale sama päeva varahommikul. Näeme Rabas!

EESTI MAITSED TURUHOONES

R-P 21.-23. veebruar 2020

- Ehedalt erilised külaliskauplejad
- Väiketootjalt degusteerimine Taluturul
- Emajõe Pruulikoja kohalike joogitootjate erilett
- Värske kala ja liha otse suitsuahjust turuhoone ees

Iga päev kl 12 esitlusköögis

- reedel - tippkokk Joel Ostrat
- laupäeval - suupiste meistrid Kutsehariduskeskusest
- pühapäeval - „Raba!“ asiapärased maitseid turu toorainest



KÜLALISKAUPLEJADKI ON OMA ALA MEISTRID!

Krutski Maitse valmistab kvaliteetsest toorainest eestimaiseid gurmeetooteid, mis sobivad kaunistama iga peolauda, sobides ka igapäevaseks maiustamiseks.

PIPFood pakub erinevaid maitseelamusi kastmete ja hoidiste näol.

Roosimäe talu pakub aasta mesiniku tiitliga pärjatud meemeistrite Siim Saavaste ja Eston Loosi poolt valmistatud Lõuna-Eesti metsadest ja niitudelt pärit mett.

Vana Täpsi Pruuliköök pakub rukkileiba, mis Seto Kuningriigipäevadel kaks korda rahva lemmikuks valitud. Aivar Täpsi ise on Seto kuninga taarimeister. Nii leiba kui kalja saab mekkida ja kaasa osta.

Taevaskoja Meejaam – taevalikud maitseid Taevaskojast! See on väike pereettevõtte, kes toodab 100% naturaalselt kvaliteetset mett, mille nektar pärineb puhtast Taevaskoja loodusest. Mahedalt majandatavatel kultuurkarjamaadel Taevaskojas kasvavad mahelambad. Ka lambaliha käitlemine on väga oluline ja seepärast teevad nad seda ise. Nii tagatakse parim kvaliteet. Lambakarja valvavad kolm Kangali tõugu karjavalvekoera ja kõike juhatab nobe Bordercollie!

Vabariigi sünnipäevalaua tarvis pakuvad põnevat uudiskaupa veel: Janis Kriekis läti leiba, Peebu Aed mett, Uugi talu siirupit ja teed, Peipsimaa Maitseelamused käsitöö õlut ja kalja ning õllesnärke, Emajõe Pruulikoda rikkalikku väiketootjate joogivalikut.

Loomulikult on turuhoone ees ja taga otse ahjust suitsuliha küpsetamas Siidrimõisa Lihaköök ja suitsukala tegemas Põhja Peipsi Köök.

Tule Turule!



- Turu Tempel on Tartu Turu poolt väljastatud kvaliteedimärk.
- Turu Templi eesmärk on propageerida taludes, väiketootmistes kasvatatud, toodetud ja turul talunike enda poolt müüdavat kaupa, selle kauba usaldusväärsust ning asjatundlikku ja ausat müügikultuuri.
- Turu Templi omanik annab kauba kohta igakülgset ausat infot, tagab kauba väljapaneku ja oma kauplemiskoha ning selle ümbruse eeskujuliku korra.
- Turu Templi omanik teostab asjatundlikku ja aktiivset müüki ning tagab ostja rahulolu.
- Turu Templi omanik kasutab korrektselt Turu Templi märki ja kleebiseid ning Tartu Turu hinnasilte oma müügikohas.

KALATALU HÄRJANURMES



Kalatalu Härjanurmes tegeleb põhiliselt kala- ja vähikasvatusega. Lisaks on suvehooajal avatud ka forellipüük ja suvekohvik. Kasvanduse rajamist alustati 1976. aastal, läbi aastate on toodangut ja kasvatavate liikide hulka järk-järguliselt suurendanud. Pidevalt rekonstrueeritakse vanu või ehitatakse juurde uusi tehnilisi lahendusi, hoides oma tootmise konkurentsivõimelise, tehnoloogiarohke ja võimalikult keskkonnasäästlikuna. Kalakasvandus asub 74 ha suurusel heakorrastatud maa-alal, s.h tiikide veepinda on ca 41 ha.

Põhilised toodanguartiklid on: vikerforell (*Oncorhynchus mykiss*), vikerforelli mari (punane kaaviar), karpkala (*Cyprinus carpio*), siberi tuur / vene tuur (*Acipenser baerii / Acipenser gueldenstaedtii*), valgeamuur (*Ctenopharyngodon idella*) ja jõevähk (*Astacus astacus*). Lisaks kohe (*Sander lucioperca*) maimud looduslikesse veekogudesse asustamiseks ning tuura mari (must kaaviar) ja euroopa säga (*Silurus glanis*) eksperimentaalfaasis.



TALUTURUL DEGUSTEERITAKSE 21.- 23. VEEBRUARIL!

- Nopri Talumeierei peremees Tiit Niilo tutvustab uhket juustuvalikut, mida saab maitsta ja kaasa osta. Nopri talu piimatoodete täisvalik ootab ostjat Taluturu letis: piimad, jogurtid, smuutid, kohupiimad ja kohupiimakreemid, koorekaramell ja kohoke – kõik juba head tuttavdugu Eestimaal.
- Mulke Crisps OÜ pakub esimesi eestimaiseid naturaalseid oagrõpse. Neid on kolme erineva maitsega: mee, soola ja tšilliga. Sobivad eriti hästi õlle ja veini juurde. Lisaks on maitsemiseks vanad head tuttavad tooted – erinevad köögiviljakrõpsud eestimaisest toorainest Mulgimaa retsepti järgi.
- Frank Kutter OÜ kasutab oma toodete valmistamisel kodumaist liha oma seafarmidest, mis asuvad Raplamaal lihatööstuse kõrval. Tooted on puhtad, lisandiks vaid looduslikud maitseained.

TALUTURG



Taluturg avas oma ukseid 2010. aasta augustis, turuhoones alates 2019. Kaupleme kümnendat aastat eestimaise talukaubaga. Meil on müügis toodangut rohkem kui 200-lt väiketootjalt, kel kõigil võiks olla küljes Turu Tempel. Me tunneme oma talunikke ja teame, kuidas nende toodang valmib. Taluturul on Eestimaal kasvatatud ja kohalikust toorainest valmistatud tooted! Turu Tempel on ausa kauba märk, mida Taluturg väärilvalt välja kannab.

Me armastame oma meistreid, et talunikel ning ümberkaudsetel oleks tööd ja säiliks põline maakultuur. Hea maitse, uudishimu, innovaatilisus, ettevõtlikkus, töökus ja julgus iseloomustavad inimesi, kes pakuvad uusi tooteid Taluturule.

Oleme hüppelauaks paljudele väiketootjatele, kes on oma toote just valmis saanud ja soovivad teada saada, kuidas see ostjale meeldib. Oleme tänujulged, et meid üha enam üles leitakse ja omaks võetakse.



TASUB TEADA!

- Järgmine sündmus: 4.–10.05.20 Kevadlaat turuhoones.
- Tule turule müüma oma toidukaupa kas päevaks või pikemaks. Info: 5192 0480.
- Oled oodatud kaupleva oma vanavaraga Tartu avaturul. Palun kirjuta: rene.kiis@tartuturg.ee
- Avaturu hooaja erimüügikohtade oksjonile saab registreerida: rene.kiis@tartuturg.ee
- Turu lugusid ja infot leiad: www.tartuturg.ee ja [FB/tartuturgas](https://www.facebook.com/tartuturgas/)

HÄÄD PAKKUMISED 21.–23. VEEBRUARIL TURUHOONES:

SAAREPIIGA:
kilu **0,99€/kg**

URVE KÖÖK:
täidetud munad kiluga
trikolooris: **0,35€/tk**

LEOPOLDI LIHALETT:
värske seamaks **-20%**
lisaks seamaksast tordi
maitmine

ROOSIMÄE TALU:
aasta mesinikelt pärit
Lõuna-Eesti õiemesi **7€/kg**
kreemjas mesi **8€/kg**

METSAVENNA juustud:
Tuhatriip, Raclette,
Lepasuitsu **-25%**

TALUTURG
Karjamõisa täissuitsuvorst
1,5€/latt

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

**24.02.
SULETUD**

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/)