



Tartu Turg on Lõuna-Eesti pikkade traditsioonidega kaubanduskultuuri hoidja ja arendaja. Meie roll on seista selle eest, et kaup jõuaks ostjani võimalikult lähedalt ja keskkonnasõbralikult. Koostöös väiketootjate-kauplejatega ja käsitöölise ning taimekasvatajatega soovime jagada ostuelamust, mida mujalt ei leia.

Turul on kolm põhifunktsiooni:

Olla ajalooline igapäevane erilise ja värskes kaubaga müügikoht. Turu missioon on toetada väiketootjaid-kauplejaid ja võimaldada neile igapäevane töö igas olukorras. Turg ise ei müü, vaid annab kauplejatele müügikoha. Turul võib saada kauplemisloa kas üheks päevaks või pikemaks ajaks vastavalt kaupleja soovile. Oleme hea hüppelaud alustavale ettevõtjale. Talupidajatele ja tootjatele ongi turg üks vähestest müügikanalistest, kus saab ise oma toodetega kaubelda.

LAUPÄEVAL, 14.05

TARTU KEVADLAAT

AVATURUST RAEKOJA PLATSINI, EMAJÕEST KÜÜNI TÄNAVANI

ÜLE 300 KAUPLEJA

Käsitööala Emajõe ääres.

Rikkalik aiataimede valik avaturul.

Rahvariiete tuulutus Raekoja platsil.

Laste mängumaa Kaubahoovi pargis.

Värsked maitseelamused.

“Laada tantsulka” avaturu ees: kl 13 Jüri Homenja kl 18 Elektrik Leo

TARTU TURG

1938

www.tartuturg.ee

LAADAMELU TURUHOONES JA AVATURUL R – P, vt infot: FB/ tartuturgas

kaasa õpetussõnad. Lisaks on kõigil ka päris oma lugu rääkida. Me arendame suhtlevat kauplemiskultuuri. Jagame neid lugusid ka Turu Teataja lugejatega, vt: [tartuturg.ee/ turu-teataja/](http://tartuturg.ee/turu-teataja/)

Turul on linnaelus oluline osa. Turg on külastajate ajaveetmise koht. Avaturu platsi keskel on võimalus puhata, kohvitada või niisama aega veeta. Lapsed saavad kiikuda. Koostöös lasteadeadega loome harimise eesmärgil väikese põllumaa, mida lapsed ise hooldavad. Atraktiivne on avaturu külg, kus tegutsevad uued söögikohad jäävad avatuks ka öhtuti. Usume, et see osa Emajõe äärest on paljudele tartlastele avastamata, seetõttu kutsume kõiki sinna mõnusalt aega veetma. Avaturul ja turuhoones on kokku 7 kohvikut või muud söögikohata. Koostöös väiketootjate-kauplejatega, kokkade ja teiste toidusõpradega arendame kohaliku toidukultuuri ning soovime külastajaga jagada toidukirge ja ostuemotsiooni, mida mujalt ei leia. Restorani kultuuri *grand old man* Dimitri Demjanov on öelnud: «Turuhoone on Eesti toidu visiitkaart Tartus.»

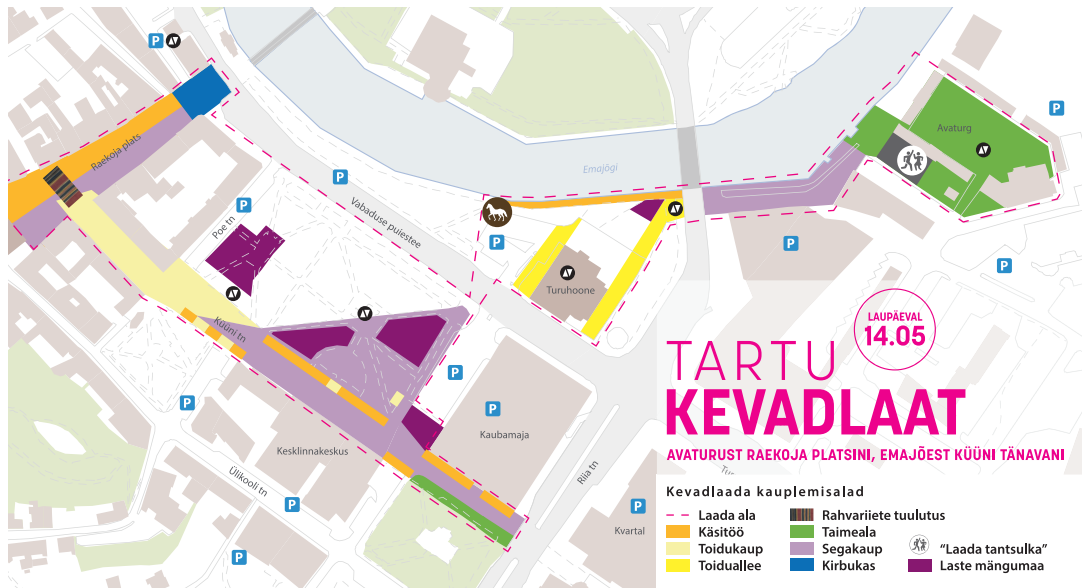
Traditsiooniliste linnalaatade jätkuks ja ülaloodu tutvustamiseks korraldame **14. mail Tartu kevadlaada**, mis toimub avaturust Raekoja platsini ja Küüni tänavalt Emajõe. Laada suur territoorium on kantud mõttest, et külastajatel oleks mugav ja ohutu ning kohalikke väiketootjaid-kauplejaid mahuks rohkem laadale. Linnavalitsus ja turg tahavad ka edaspidi sisustada meie linna uhkust, Emajõe äärt, ja pakuda elamusi linnakodanikele ning külalistele erinevate sündmuste näol. Laadal müüdavate toodete valik on lai ja kauplejad soovivad linlastele

oma tööga rõõmu luua. Silme eest kirjuks võtab **taimede ja lillede sortiment** avaturul ja ees. **Toiduainetega kauplejad** oleme paigutanud valdavalt turuhoonesse ja selle ümbrusesse ning Küüni tänava otsa ja Raekoja platsile. **Värsked marju ja kartulit** ning muud toidukraami leiad rikkalikus sortimendis ka avaturul ja turuhallis. Emajõe ääres ärikeskuse taga on erinevat tööstus- ja riidekaupa ning sillast linna poole jääb suur käsitööala. Küüni tänaval ja Raekoja platsil on traditsiooniliselt segakaup nii Eestist kui mujalt. Lisaks on laadapäeval erinevais paigutustes **lõbusad tänavamuusikud** ning Emajõe ääres **saab poniga sõita**. Paljude atraktsioonidega **lasteala** on Kaubahoovi pargis. Raekoja platsil toimub kl 12 **rahvariiete tuulutuse programm**, Avaturu esisel platsil esineb kl 13 **Jüri Homenja** ja kl 18 on **Elektrik Leo kontsert**, millest kujundame Laada **tantsulka**.

Laadamelu turuhoones ja avaturul saab alguse juba reedel. Kell 12 avame **laste köögiviljakasvatuse ala** avaturul ja kolime **Ukraina Köögi** avaturu kohvikusse. Kell 13 avame uue eksootilise söögikoha **Alanya Kebabi** ja tutvustame **туруhoone esimest tunnustatud mahekauplejat Suurkivi talu** ning teeme tiiru uute kauplejate juurde turuhoones. Vastavalt linnakodanike soovile on kevadlaadaeelset päeval **туруhoone avatud tund kauem ehk kella 17-ni**. Loomulikult on turuhoones R-P kohal ka palju külaliskauplejaid, kes on just selleks puhuks valmistanud oma toidukraami.

Rene Kiis
Tartu turu juhataja
Rene.kiis@tartuturg.ee

Täpsemat infot leiad: Tartu Kevadlaad 2022 – Tartu Turg Turul toimub!



Karni lihatooted toodavad Põlvamaa kohalikud meistrid, oleme lihasõprade lemmikuks nüüdseks juba pea 30 aastat. Meie tooted on hästi liharikkad, heade maitsetega ja kvaliteetsed.

Nagu igal uuel hooajal, nii ka sel aastal on meie sortimenti lisandunud uusi, huvitavaid suvetooteid, nagu näiteks Grillampsukad juustuga, Raju reede toorvorstid, Kergelt võrtsikad toorvorstid, Aroonia šašlõkk, Üle linna grill-liha, BBQ grillpeekon ja veel teised tooted, aga loomulikult rõõmustame grillisõpru endiselt ka oma tuntud ja teatud suvetoodetega, nagu näiteks Armeenia šašlõkk.

Valikut uutest suvetoodetest grillime ja degusteerime turuhoones reedel, 13. mail kell 9-14.

Siinkohal tuleme meelde mõned lihtsamad grillimise nõuanded, mis tagavad lihatoodete parima valmistamise grillil.

1. Enne grilli kasutamist tuleb see hoolikalt puhastada. Oluline on, et grilli küljes poleks söestunud lihatükke, mis rikuvad värskelt grillile asetatud liha maitset.



2. Grill tuleb enne toidu grillimist eelkuumutada võimalikult kõrge temperatuurini. Parima tulemuse saavutamiseks tuleb sea- ja veiseliha küpsetada kõrgel kuumusel.
3. Ära pane grillile otse külmkapist välja võetud lihatükke, et ei toimuks liiga järsk temperatuuri muutus. Liha võiks enne grillimist toasoojas seista ühe tunni.
4. Kui liha tilgub, siis võib see tekitada kõrge leegi, mis liha ära kõrvetab. Selle vältimiseks võib liha enne grillile asetamist kergelt paberrätikuga kuivatada.
5. Liha mahlasuse säilitamiseks kasuta liha pööramiseks grillitange, mitte kahvit ning ürita liha võimalikult vähe kordi keerata.
6. Aseta grillilt tulnud liha mõneks ajaks fooliumi alla või termosotti järelvalmima.

Olete oodatud meie uusi suvetooteid degusteerima.



KokkamisSeiklus

Tartu turuhoones

koos proliga

➤ Põnev toiduelamus Tartu ühes rikkalikumas toidumekas.

➤ Ühiskokkamine värskes tooraines keskel, erinevate tippkokade juhendamisel.

➤ Turutuuri, nipid värskes tooraines valmistamiseks.

Pakett sisaldab toorainet, kõõgi kasutust, töövahendeid, tippkokka ja alkoholiivabu jooki sinu parimale seltskonnale kuni 10 inimest.

Kestvus 2-3 tundi enda poolt valitud ajal.

Parima elamuse saab turu lahtiolekul.

Küsi lisa: Maris.Kottisse@tartuturg.ee Tel: 5909 9212

TARTU TURG

1938

fb/tartuturgas

TURUHOONE	AVATURG	TURUHALL
Vabaduse pst 1	Soola 10	Soola 10
E–L 7.30–16	E–R 7–17	E–L 8–16
P 9.00–15	L–P 7–15	P 8–15

Lihasõprade tiimis on pikaajalised kogemused välitoitlustuses ning laialdased võimalused valmistada välitingimustes (festivalid, spordisündmused jm välisündmused) erinevaid liharoogi koos kõige sinna juurde kuuluvaga.

Lisaks on võimalik rentida välitoitlustusinventari, kui tekib endal soov kokata. Meid saab kutsuda oma välisündmustele toitlustama aastaringset. Jälgida meid ning meiega ühendust saab Facebookis: Lihasõbrad Lihasõprade müügileiti leiad turuhoones peasissekäigust vasakul Taluturu vastas.

Alrey OÜ on Eesti kapitalil põhinev ettevõtte, mis tegeleb kala, kalatoodete ning mereandide töötlemise ja müügiga. Ettevõtte asutati aastal 2017. Viie aasta jooksul tegeles Alrey OÜ ainult hulgi müügiga, nüüd on plaanis hõlmata ka jaemüüki, pakkuks ülihead kala ja kalatooted lõpptarbijale otse tarnijalt ning alustada kauplemist just Tartu turuhoones. Valikus on nii kohalik Peipsi kala kui ka välismaalt pärit lõhe ja vikerforell. Kõigile leidub midagi tema maitse järgi. Tule ja proovi! Leiad meid Tartu turuhoones T.O.A. tänavatoidu kõrvalt Leopoldi lihaleti vastast.

Kallid tartlased! Turuhoone uues köögis **«Alanya Kebab»** pakume mitme erineva kastmega kanaliha, Türgi maitsetega kergelt seeditavaid ja krõmpsuvaid pitsasid, värsket turu toorainest valmistatud erinevaid salateid ja loomulikult ka kohvi, magustoite, Türgi spetsialiteete. Maitseelamusi saate veel eripärastest vorsti- ja lihatoodetest, hõrgutistest ja kulinaariast, mida võite ka kaasa osta. Oleme teie teenistuses oma Türgi kebabimeistriga. Meile on väga oluline klientide tagasiside ja usaldus ning tunnustus. Tervislik elu suunab meid vähema kalorsusega toitude juurde – just seda me pakume. Oleme avatud iga päev alates kell 10 Tartu turuhoone peasissekäigust paremat kätt, nurgas.

Suurkivi Mahetalu OÜ on looming, väike kunstiteos, mida meie pere suure armastusega hooldab.

«Kasvatame oma tooraine Suurkivi Mahetalu OÜ-s Tartu vallas,» lausub perepea Janar. «Kuus aastat tagasi hakkasime Eglea kasvatama, siis käitlema, siis avasime Elistveres kohviku ning näe, nüüd tulime turule,» kõneleb ettevõtlik mees. «Mahetootmine on minule südamelähedane. Ma väga hoolin, et lapsed saaksid koolis süüa mahetoitu. Me koorimegi koolidele köögivilju ja müüme supipõhju.» «Mahetootjaid on Eestis liiga vähe – nõudlust on, aga pakumine ei tule kaasa. Eelmisel aastal jäi kassast puudu, tõin Hollandist, sest Eestis ei olnud. Sel aastal panin 40 000

kapsataime lisaks maha, aga ma kardan, et ikka jääb väheks. Ja mitte ainult mul, kõigil jääb väheks.»

«Olen juba 14 aastat ettevõtja. Tead, mulle meeldib kõige rohkem vabadus ise valida oma tee, kuhu suunas soovin minna ning mida arendada. Ma olen iseenda ülemus,» sõnab 9 lapse isa. «Tahan seista selle eest, et maailm muutub paremaks ja puhtamaks. Ja ma tahan selle jätta oma lastele!» lausub Janar oma armastava pere keskel.

Siin on soov pakkuda klientidele nii meie enda kui ka teiste Eesti mahekasvatajate toodangut. Ühtlasi ka välismaiseid võrte. Esimese tunnustatud mahekaupleja turuhoones leiad peakusest paremat kätt Rõngu Pagari vastas.

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

TARTU TURG

1938

TURUHOONE

Vabaduse pst 1

E–L 7.30–16

P 9.00–15

AVATURG

Soola 10

E–R 7–17

L–P 7–15

TURUHALL

Soola 10

E–L 8–16

P 8–15

TARTU TURG

1938

info@tartuturg.ee

tartuturgas

www.tartuturg.ee