

TURU TEATAJA

Nr 13

August 2021

Turul on olnud huvitav suvine hooaeg. Kohalikele taime-, marja-, köögiviljakasvatajatele on ilm pakkunud mitmeid väljakutseid – mais oli väike külmalaine, kuid juuni ja juuli olid palavavad ja kuivad. Esimesed taimedega kauplejad olid kohal juba aprilli lõpus ja ostjate huvi on püsinud suur. Eks sellele aitab kaasa viimaste aastate trend ise koduaias toimetada.

Kõigi marjade ja viljade valmimine on käesoleval aastal mõned nädalad varasem kui eelmistel, kodumaised maasikad jõudsid turule juuni alguses. Ka kurgi, tomati ja muu köögivilja valik on rikkalik. Nii ostjad kui müüjad on rahul. Loomulikult on kodumaise kauba kõrval pakkuda ka välismaist – igale ostjale vastavalt tema soovidele. Lai valik ja iga päev midagi uut – need on meie turu märksõnad. Tartu Turg on Lõuna-Eesti hinnatuim partner väiketootjatele, vastutustundlike kauplejatele ning kvaliteeti ja värskest hindavatele ostjatele. Turu missioon on toetada väiketootjaid-kauplejaid ja võimaldada neile igapäevane töö igas olukorras.

Kodumaise talutoodangu propageerimiseks on loodud Turu Tempel, kvaliteedimärk eeskujulikele kauplejatele, kes ise toidukraami kasvatavad või valmistavad ning turul müüvad. Tervislik toitumine tähendab ju ka seda, et sööme meie lähemas ümbruskonnas kasvatatud ja toodetud. Küllastades ise Lõuna-Eesti köögiviljakasvatajaid, olen mõistnud, et see on nende inimeste elustiil, mitte äri. Tartu Turul on suurim heameel seda järjepidevust toetada ja linlastele sedakaudu maaelu tutvustada. Allpool on mõne Turu Templi märgisega talupidaja enda kommentaarid.

KUUSIKU TALU PERENAINE MARET:

"Meie turu hooaeg jaguneb kaheks: esmalt taimede ja siis köögivilja müügiaeg. Taimemüügi alguses olid ilmad jahedad ja vihmased. Siiski oli "koduaianduse" huvi suur ja ostjatel rohkelt küsimusi – millal istutada, kuidas kasta, millega kaitsta külma eest jms. Intensiivne müük kestis jaanipäevani välja, jäime väga rahule ja täname ostjaid. Mai teises pooles alustasime ka köögiviljade müügiga. Esmalt tomat, kurk ja salat ning juuni keskel ka teised köögiviljad. Aiasaaduste kasvatajatele on see suvi olnud paras katsumus – kogu aeg on vaja kasta, muidu saaki ei tule. Pikaldane põud ja palavus on teinud oma töö ning kurgihooaeg jääb lühemaks. Kapsasaak sõltub tulevast ilmast.

Kokkuvõtvalt ütlen köögiviljahooaja kohta – raskustest hoolimata võib siiski rahule jääda, sest eestimaist kaupa inimene armastab ja turult seda saab. Meie talu põhimõtteks on alati olnud kauba mitmekesisus, mis tagabki ka raskel hooajal stabiilsuse. Tartu turul on tore kaubelda, eriti kui müügilett on oma õe taluga kõrvuti. Lõpetuseks üks kliendi nali. Klient vaatab keedupeete ja ja küsib "Kas need on selle aasta omad?". Mõtlesin pikalt ja vastasin ausalt, et ei, ikka möödunud aasta omad. Klient: "Sobib".

KENASTE TALU PERENAINE ILONA:

"Käesoleval aastal on kõik teistmoodi kui tavaliselt – ilm on kuum, aedviljad valmivad kiiremini ja ka inimeste ostusoove on raskem prognoosida. Meiegi põldudele on päike liiga teinud ja vähese vihma tõttu taimed närbumad. Kasvatame ja kastame rikkalikku valikut – tulemas on kartul, porgand, sibul, peet, kaalikas, küüslauk ja loomulikult hapendatud kapsas. Avaturul kaubelda on häa ja kutsume ostjaid juba aastaid müügikohale nr 265. Sellel raskel aastal oleme eriti tänulikud klientidele, kes värsket kohalikku talukaupa väärtustavad ja seda koheseks söömiseks või talvevarude täiendamiseks ostavad."

AIA TALU PEREMEE VAINO:

"Veidi ajaloost. Aasta oli siis 2000, kui 27. oktoobril on logiraamatusse kirjutatud: "Osa õunu sai turult tagasi toodud". Hilisemast ajast on mees püsiklient, legendaarne spordiajakirjanik Lembitu Kuuse. Ja nii ongi igal suvel ja sügisel kaubeldud algul oma maasikatega, siis vaarikatega ning kui ilm lubab, jõuluni õuntega. Õppisime algul kogunud müüjatelt Liivilt, Renatelt, Milvilt ja paljudelt teistelt. Eks "turu sool" ongi ju müüjad, kellega saad juttu puhuda, kellelt saab häid soovitusi ja nippe kauba ning toidu valmistamise kohta. Kui letil kaupa väheks jäi, sai käidud ka metsas mustikaid korjamas. Nii olemegi müünud ainult oma Aia talu toodangut, mille eest saime Turu Templi. Südamest täname oma püsikundesid, kes oskavad hinnata aedniku tööd. Kui pole eestimaiseid ostjaid, kaovad ka kasvatavad ja müüjad. Kohalik kaup on värske ja tervislik – ei ole pikki vahemaid ja vaheladusid – otse põllult põske ja purki. Ostjal on muidugi valikuvõimalus, aga meie soovime valida lähedal kasvatatud, lühikese tarneahelaga kohalikku marja, õuna, köögivilja. Avaturg ja kogu piirkond tervikuna on sel aastal muutunud ostjasõbralikumaks – autovabadus, puhkekohad, kohvikud ja lastele kiikumise ala.

TURUTÄIS MAITSEID

6.–7. AUGUST
Turuhoones ja avaturul

TURUHOONES

- Mereseiklusi pajatab ja meretoite kokkab purjeka Merilane meeskond R ja L kell 12 •
- Värske kala otse suitsuahjust Põhja Peipsi Köögilt •
- Uma Meki, Nopri ja Taluturu toodete degusteerimised •

AVATURU PEREPÄEV, L KL 10 – 16

- Kohalikud käsitöökauplejad •
- Vene, ukraina, kaukaasia toidud ja grillinipid Grillbaari ees •
- Õhkmaja, jalgpallipiljard ja palju muud lastele Paviljon 6 kõrval •
- Lõbus ponisõit avaturu ja turuhoone vahel •



Vt lisaks: FB/tartuturgas • www.tartuturg.ee

See on märk, et turul oled sa oodatud! Lõpetuseks üks ajakohane ütlus "Õun päevas hoiab tohtri majast eemal". Püsige terved!"

Turul toimub!

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

TÄNAVATOIDU ALLEE TURUHOONE KÕRVAL 6.08 – 11.09.21.

Tartu Toidu- ja Veinifestivali raames avame Turuhoone kõrval mõnusa toiduautode allee. Viis erinevat food-trucki paiknevad kõnnitee ääres Emajõe ja Kaubamaja vahel ning pakuvad laia toiduelamuste valikut – kohaliku tooraine baasil burgeritest idamaiste maitseteni, nostalgilistest pannkookidest mullivahvliteni. Toiduautode allee rikastab noorus-

liku Tartu kesklinna ja on heaks täienduseks jõeäärsetele baaridele. Selline toitlustuslahendus on Tartus esmakordne, mistõttu oleme väga tänulikud tagasiside ja tähelepanekute eest. Üheskoos teeme Turuhoone ümbruse ja Emajõe kaldad kaunimaks ja põnevamaks nii linnaelanike kui külalaste jaoks.

Tänavatoiduallee avame reedel, 6. augustil kell 18. Kohal on Churros, Tänavakokad, Toidubuss, külaliskauplejana Avaturu Kohvik ning toimumas ka mõned üllatused.

LUCHADOR CHURRO FOOD TRUCK

Churrod on populaarne tänavaja festivalitoit Hispaanias ja Portugalis, aga ka nende endistes asumades Mehhikos, Ladina-Ameerikas, Filipiinidel ja mujal. Churrod on populaarsust kogumas ka meil, olles jõudnud mitmete restoranide menüüdesse. Sellest suvest on olemas ka mobiilne churro-restoran. See on Luchador Churro Food Truck – churrode valmistamisele spetsialiseerunud toiduauto! Juba pilkupüüdev välimus toob paljudele naeratuse näole. Churrod šokolaadi või karamelliga teevad ka kõige halvema päeva heaks.



MULLIKA MULLIVAHVLID

Mullikas on Tartu toitlustusettevõtte, kes pakub populaarset Hong Kongi tänavatoitu – mullivahvli! Mullika tänavatoidu kioskis saab proovida mullivahvli nii magusal kui soolasel kujul. Igaüks võib oma vahvlile valida sobiva jäätise, marjad, kommid, kastme või hoopis soolase sisu – kõik on võimalik! Laste lemmik mullivahvel paneb iga lapse naeratama ja on korralik kõhutäis. Mullika vahvleid saab proovida üle Eesti erinevatel festivalidel ja laatal ning soovi korral tuleme ka Sinu üritusele! Lisaks mullivahvlile pakume head

kohvi, smuutisid ja jäätisekokteile. Ootame Sind maiustama!



KÖÖMEN

Köömen pakub araabia ning muude põnevate maade rahvuskööride paremikki. Iga meie kokk valmistab enda kodumaa toitu, põlvest põlve pärandatud retseptide järgi. Kui tavaliselt on Köömne fookus cateringil ning toidukoolitustel, siis suvel liigume araabia tänavatoidu lainetel ning lööme käigu sisse oma foodtruckile. Tänavatoidu alleel pakume nii klassikuid nagu falafelvräpp, hummus ja baklava, kui ka avastamata pärleid, mida ei saa kuskilt mujalt Eestis.



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

Pakkuda on suuremaid ja väiksemaid lette päevaks või kauemaks.
Info: tel 5192 0480 või eiko.ilves@tartuturg.ee

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 7-16	P 8-15

TARTU  TURG
1938

TÄNAVAKOKAD

Tänavakokad on kahe toitlustusfanaatikute ettevõtmine. Tundsi puudust kvaliteetsest tänavatoidust – mitte segi ajada kiirtoiduga! Nagu kogemus on näidanud, siis peale meie oli veel palju selliseid inimesi. Kõik, mida on võimalik käsitsi teha, selle ka teeme käsitsi: tooted, ettevalmistused jne. Tooraine on alati kvaliteetne ning värske. Kõik toidud valmistame tellimuse peale, mis tagab värskuse ja hea maitse. Pakume vräppe, burgereid, salateid, praade ning suupisteid. Menüüst leiab endale alati midagi ka vegantoidu armastaja.



TOIDUBUSS

Toidubuss pakub laias valikus kiirtoitu igale maitsele, retroburgeritest grillburgeriteni ning loomulikult ei puudu meie menüüst ka praed, vräpid ega snäkid. Meie eesmärk on pakkuda maitstvat tänavatoitu, mis on nii hea kvaliteedi kui ka taskukohase hinnaga. Toidubuss on tegutsenud vähem kui aasta ning juba oleme saanud väga palju positiivset tagasisidet klientidelt, kes naudivad nii meie toitu kui meeldivat teenindust. Klientide rahulolu ja tänulikkus motiveerivad meid aina edasi arenema ning suurendavad veendumust, et oleme õigel teel. Meie jaoks on olulisim hoida kõrget toidukvaliteeti, häid maitseid. Loomulikult käib selle kõigega kaasas

sõbralik teenindus ja siiras rõõm klientide teenindamisest. Toidubuss ootab kõiki sööma, sest kui kõht on täis, siis meel on hea!



TÄNAVA
2021 TOIDU
ALLE
Turuhoone kõrval

Sõbrad ja mõnus amps

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