

TURU TEATAJA

Nr 15

Detsember 2021

TARTU TURG KATAB TEIE JÕULULAUAI!

Turuhoones toimetab igapäevaselt üle 50 väikekaupleja, kellele detsembri „Jõuluootuse reedeteks“ lisandub kümnekond külalismüüjat. Ikka selleks, et pakkuda head ja paremat.

Siit saavad linlased värsked taimi ja vilju, et oma keha ning vaimu vitamiinidega kosutada. Mitmekesises liha- ja lihatoodete valikus on nii kohalike kasvatajate kui suurte tootjate pakkumisi. Vastavalt ostjate soovile ja ekstra jõulueelseks ajaks pakub **Taluturg ulukiliha ning külaliskauplejad jäneparti, muud põnevat**. Loomulikult on olemas ka kohaliku väiketootja piparkoogid ja verivorstid ning suitsuliha ja -kala otse ahjust. Tartu Turuhoone kalasaal on klass omaette, selle valikut on kiitnud külalised ja kadestanud teiste turgude juhid. Müügil on nii värsket kui suitsukala ja mereande.

Suur hulk turuhoone püsikauplejatest on iseseisvad ettevõtjad, kes kasvatavad, töötlevad, varuvad või väärindavad letile jõudva toidukaami üksi või pereringis, mitut põlvkonda kaasates. Nad on vapralt üksteisele abiks ka leti taga, lõigates soovijale sobiva tüki ja andes kauba peale kaasa oma õpetussõnad. Lisaks on neil kõigil ka päris oma lugu rääkida – mõnikord kuuleb seda kauplemise käigus, teinekord tuleb õiget aega oodata. Jagame neid lugusid ka Turu Teataja lugejatega, vt: tartuturg.ee/turu-teataja/.

Palju kaupa müüakse lahtiselt ja pakendivabalt, millega hoiame keskkonnasõbraliku joont. Keskkonnateadlik inimene saab ise otsustada, kas ostab toitu mitmeks päevaks või teeb jalutuskaigu turule iga päev. Poest naljalt pakendikoormata minema ei pääse. Turul võib igaüks valida ise, kas kasutab kaasavõetud karpe või palub müüjal kauba kottidesse pakkida. Pakend võib olla, aga ei pea olema. Lahtiselt saab osta liha, köögivilja, võid, hapukoort ja palju muud.

Restoranikultuuri *grand old man* Dimitri Demjanov on öelnud: „Turuhoone on Eesti toidu visiitkaart Tartus“.

Turuhoone taga on koha leidnud meie eeldalt erilised käsitöökauplejad: Liina Studio ja Alatskivi lossi keraamika, Irmeli Käsitöötoa tikanditega riided, Käsitöö Maride õmblustuba, Kaidi Boutique. Erilisi astelpajuoteid pakub Seljamaa talu ja ESA kuld-märgi võitnud siidrit Veinimäe talu.

Põhja Peipsi Köögi paviljonis tehakse rikkalikku kalasuppi ja Jõulupõrsa-suitsukapsa praadi, mis on valmistatud turuhoone oma kauplemise Leopoldi Lihaleti, Moromõisa ja Pjotri värskest toorainest. Loomulikult tulevad otse ahjust suitsuliha, -kala ja -part, mida saab soovi korral ka sobivasti ette tellida: [Fb|Põhja Peipsi Suitsukala](https://www.facebook.com/peipsi.koog). Tellimusi



võetakse E-R kella 12-ni, siis läheb liha ahju. Kätte saab reedel kell 18. Põhja Peipsi Köök on detsembris avatud järgmistel kuupäevadel: 3, 4, 9, 10, 11, 16, 17, 18, 21, 22, 23.

„JÕULUOOTE REEDED“ PAKUVAD TEEMAKOHAST MEELEOLU SEES JA VÄLJAS!

Traditsiooniliselt töötab turg 7 päeva nädalas, varajases hommikust pealelõunani, kuid „Jõuluootereedetel“ **3.12, 10.12, 17.12.2021 on Turuhoone avatud kella 18-ni**.

„Jõuluootereedetel“ korraldame vahvaid sündmusi kogu perele:

Turu hea koostööpartner **Maaelumuuseum** korraldab kl 12-18 lustilise ettevõtmise, millel nimeks „Turusea Roosiga jõuluimet otsimas“ ja mis sisaldab päkapikkude mängu, jõulutarkuse tagaajamist, vanaaja lustimist, jõulubingot ja muidugi ka üllatusi.

Kl 15-18 teevad Emajõe ääres ja Turuhoone ümbruses lastele sõitu **Uustalu ponipreiliid Paula, lizi, Uni, Fiona, Fyrly ja ponipoiss Willy**. Igaks juhaks tasub teada, et lörtsi ja tuisuga jäävad ponid koju, samuti siis, kui külmakraade on -20°C.

Alates kl 16 küpsetavad Eesti meister grillimises Tarvo Israel ja rahvusvahelise kogemusega BBQ spetsialist Priit Kiipsaar turuhoone ees **Härjanurme Kalatalu** värsked hõrgutisi ja **Taluturu ulukiliha**. Külalistele jagatakse peolaua toidunippe ja soovitusi, koha peal saab süüa ning sisse teha jõuluprae-tellimusi. Lisaks põnevaid kuumi jooke, et külmanäpistust leevendada.

Kl 17 teeb vahvaid tantsulisi etteasteid ja tähistab oma 21. tegutsemisaastat **Error Tantsukool**.



Palju muid põnevaid pakkumisi ootab teid ka meie näoraamatus: [FB|Tartu Turg](https://www.facebook.com/TartuTurg).

Anname oma parima, et jätkuvalt teie jõululauale ja kingikottidesse midagi eriliselt pakkuda, mida tavapoest ei leia.

NB! Tartu Turu poolt korraldatav **Jõululaat toimub laupäeval 11.12.2021** kesklinnas ja selle kohta leiame infot järgmiselt leheküljelt.

Turul toimub!

Kaunist peolauda ja -meeleolu soovides,
Rene Kiis, Tartu Turu tegevjuht
rene.kiis@tartuturg.ee

KARNIL UUS MÜÜGILETT

Alates oktoobri algusest on Tartu turuhoones uus Karni lihatoodete lett, kust leiab peamiselt sinke-vorste, viinereid-sardelle, snäkke, määreid ja muidugi sülti. Uudisena pakutakse ka Väimela Maitsete toodangut, mis sobib hästi peolauale: keel ja lihapallid tarrendis, praetud kotletid, kala ja makra taigas, rulaad ning erinevad salatid.

Muidugi ei puudu Karni letist hooajalised tooted, milleks praegusel talvisel ajal on verivorstid, verikäkid, ahjupraed ja toorvorstid. Osta on võimalik ka 2021. aasta Jõuluvorsti tiitliga pärjatud Jõhvika toorvorste, mis on jõudnud juba paljude klientide ostukotti.

6-meetrine Karni lett asub turuhoone lihamüüjate poolel, kohe kalasaali sissepääsu kõrval. Tooteid uudistama oodatakse kõiki, kes soovivad tarbida Lõuna-Eestis kohalikust toorainest valmistatud lihatooteid.



AVATUD REEDETI kuni kella 18ni

TURUHOONE JÕULUOOTE REEDED

3.12
10.12
17.

LOOVAD MEELEOLU SEES JA VÄLJAS

- Kl 12-18 päkapikkude mängud Maaelumuuseumilt.
- Kl 15-18 lastele ponisõidud turuhoone ja Emajõe vahel.
- Alates kl 16st värsked kala ja ulukiliha hõrgutisi küpsetavad turuhoone ees Härjanurme Kalatalu ja Taluturg.
- Kl 17 tantsuetteasted Error Tantsukoolilt.
- Ehedalt erilised käsitöökauplejad turuhoone taga.
- Põhja Peipsi Köögis otse ahjust suitsuliha, -kala ja -part. Üllatusena kalasupp ja Jõulupõrsas suitsukapsaga.

Eriline kraam Teie jõululauale ja kingikottidesse, mida tavapoest ei leia.

TULE TERVENA!



TARTU TURG
1938

Vaata lisa:
[fb/tartuturgas](https://www.facebook.com/tartuturgas)

Üle 180 käsitöökaupleja, väiketootja ja toiduvalmistaja ootavad linlasi Jõululaadale, mis toimub laupäeval, 11. detsembril kl 10–16 avaturust Raekoja platsini ja Emajõe ääres Küüni tänavani.

Linnalaatasid korraldame nüüd suurel kesklinna alal, et turvaliselt mahutada kauplaid ning tagada küllastajate hajutatust ja mugavust ostlemisel. Palume küllastajatel järgida kõiki ohutusmeetmeid ja kanda maske ning haigustunnustega avalikku ruumi mitte tulla. Kõik saab ju alguse igapäevase enda käitumisest.

Küllastajatele soovime tulla laadale jalgsi või ühistranspordiga. Nii väldite ka parkimisega tekkida võivaid probleeme.

Kauplajatel palume müüa võimalikult pakendi- ja kilekotivaba kaupa. Soovime toiduained pakkida ostja poolt kaasa võetud nõudesse või lihtsasti paberisse. Laadal on tagatud jäätmete liigiti kogumine. Toiduainetega kauplaid on paigutanud

valdavalt turuhoonesse ja selle ümbrusesse ning Küüni tänavale otsa. Juurvilju, mandariine ja muud toidukraami leidub rikkalikult sortimendis ka avaturul ja turuhallis.

Alates Avaturust on Emajõe ääres erinevat tööstus- ja riidekaupa ning suur käsitööala.

Küüni tänaval ja Kaubahoovi alleel on traditsiooniliselt segakaup nii Eestist kui mujalt. Turuhoone sees ja väljas on uhkelt maitseelamus.

Emajõe ääres teeb Maaelumuuseum jõulumänge kogu perele ja lapsi ootab ponisõit. Esmakordselt korraldame Laada tantsulka – Avaturu Grillbaari ees algusega kl 12.

Jõululaat pole mõeldud ainult ostmiseks ja müümiseks, sest laadamelus leidub igat sorti elamusi igale maitsele!

TURG AITAB MAARJA KIRIKU TORNIEHITUST

Laulupeo hälli, Tartu Maarja kiriku taastatud torn on peagi igasse Tartu nurka näha. Kiriku tornist avaneb igal juhul juba praegu vaade tervele Tartule.

Maarja kiriku torni taas-püstitamise tööd algasid 2021. aasta alguses ja jõuavad peagi esimeses hankes kokku lepitud töödega lõpuni. Torni müürid saavad novembri lõpuks laotud oma täiskõrgusesse ehk 33,4 meetrini. Siis jäävad tööd mõneks kuuks seisma, et kevadel tornikiivri ehitusega taas jätkuda. Tornikiiver on üle 20 meetri kõrge ning torni kogu-kõrguseks teeb see 54,5 meetrit, kust siis Maarja kiriku tornikukk linnale pilku saab heita. Kirikutorni ehitustööd lõpevad 2022. aasta jaanipäevaks.

Tartu Maarja kogudus ja sihtasutus on teinud juba mõnda aega kirikuehituseks annetuste kogumisel koostööd Tartu turuga. Mitmeid aastaid on käidud linnalaatade loteriidel auhindadeks koguduse liikmete käsitööd müümas. Viimase aasta jooksul on Tartu turuhoones kalahalli ukse juures ka Maarja kiriku annetuskast, kuhu igal soovijal on võimalus kiriku toetuseks enda panus jätta.

Jõululaadal saab seegi kord Maarja kiriku taastamise loteriil osaleda. Auhindadeks on erinevad jõuluteemaga seonduvad esemed. Kogutud annetused lähevad Tartu Maarja kiriku katusetööde fondi.

Tartu Maarja kiriku taastamisel saad silma peal hoida kodulehel tartumaarja.ee

või Facebookis EELK Tartu Maarja koguduse kontol.

Taastame Tartu Maarja kiriku. Ka Sina võid olla kirikuehitaja!

Helistades annetatad:
900-1842 – 5 eurot;
900-1941 – 10 eurot;
900-2019 – 50 eurot.



MRS WOOL – KÄPIKUSSE KOOTUD PÄIKE

Tegelen käsitööga alates 1992. aastast. Eestis toimusid sel ajal suured muutused ja pärast töölt koondamist liitusin abikaasa emaga, kes müüs oma kudumeid turgudel. Mõned aastad hiljem hakkasin ise looma uusi mudelid.

Minu töö ei ole minu jaoks lihtsalt töö, see on kogu mu elu. See teeb mulle usumatult palju rõõmu, kui saan luua midagi tõelist ja käegakatsutavat. Mind inspireerivad inimesed, kes kannavad minu kudumeid, nad kõik lisavad oma isikliku puudutuse riietele ja see muudab tulemuse täiuslikuks.

Kõik minu kudumid on valmistatud maavillasest lõngast.

Kõige populaarsemad on paksud kahekordsed ja vanutatud käpikud, kuhu olen peale tikkinud erinevaid lõbusaid loomapilte.

Tootevalikus on veel õlarätikud, pontšod, sõbad ja mütsid.

Mulle meeldib katsetada erinevaid värve ja mustreid, et luua unikaalseid tooteid, mida te mujalt ei leia.

Ajad muutuvad, nagu ka viisid, kuidas me äri ajame. Nüüd on mul suur rõõm pak-

kuda oma loomingut ka veebis, soovijatele üle kogu maailma.

Minu e-poe aadress on mrswool.com. Taimi



LAUPÄEVAL, 11.12

TARTU
JÕULULAAT

KÜÜNI TN, TURUHOONE ÜMBRUSES, EMAJÕE ÄÄRES

ÜLE 180 KAUPLEJA
Käsitöö ja segakaup
Küüni tn ja Emajõe ääres.
Uhkelt Maitseelamus
Turuhoone ümbruses ja sees.
Maaelumuuseumi jõulumängud ja ponisõit Emajõe ääres.
„Laada tantsulka“ Avaturu Grillbaari ees

JÕULUOOTE
REEDED

TURUHOONE EES JA SEES
3., 10., 17. det.
avatud kuni kella 18ni

TULE
TERVENA!

TARTU TURG

1938

Vaata ka:
[fb/tartuturgas](https://fb.com/tartuturgas)
www.tartuturg.ee

NORD BEAUTY – ISE TEHTUD ILU

Ma alustasin ettevõtlusega aastat 3 tagasi. Kõik kasvas välja sellest, mida ma ise kandsin ja armastasin, s.t oma enda loomingut. Läbi selle märkasid mu väljundit ka sõbrad-tuttavad. Esialgu piirdus tegevus kingituste loomisega lähematele sõpradele: sünnipäevadeks-tähtpäevadeks.

Siis läksin esimesele väliüritusele. See oli menukas.

Sain enesekindlust juurde ning tundsin, et minu ideed on läbilöögivõimelised ka väljaspool turvalist keskkonda. Nii sündiski Nord Beauty – klassikalise põhjamaa naise minimalistlik figuur ja maksimalistlik figuratsioon.

Siia olen koondanud kõik, mida ma ise austusega kannan. Kogu minu ehte-aksessuaari disain on ainult minu enda su-

lest – ainulaadne ja kordumatu. Soovin sellega anda naistele juurde vabaduse tunnetust, põhjamaist kargust ja enesekindlust.

NORD BEAUTY – You are Worth It. Merille



LAUPÄEVAL, 11.12

TARTU
JÕULULAAT

KÜÜNI TN, TURUHOONE ÜMBRUSES, EMAJÕE ÄÄRES

Maarjalaada kauplemisalad

Laada ala

Käsitöö

Toidukaup

Toiduallee

Segakaup

Laada tantsulka

Ponisõit

Tule tervena!



"Paneme müügilaad Turuhoone ümbruse," sõnab energiliselt laadakorralduse kuninganna Viivika. "Ei saa!" vaidleb Turu juhataja Rene vastu. "Me ei saa parkimiskohti kinni panna, autodele on ju ka ruumi vaja," lisab ta selgituseks.

"Ega me ei pane parklat kinni, vaid laiendame müügiala jõe juurde," arvab Viivika. "Jaa, just, teeme samamoodi nagu Maarjalaada ajal, ühendame kesklinna jõeäärse alaga," nõustub ka Avaturu perenaine-kliendihaldur Alla.

"Minu ema töötas üle 40 aasta turul ja minul sai selle aasta mais 30 aastat täis," vastab avaturu kliendihaldur Alla. "Oh, ma olen siin igasuguseid ameteid pidanud – laohoidja, kassapidaja, kliendihaldur-perenaine. Ma tean kauplaid, kes on juba kolmandat põlve turul, teadsin nende emasid ja vanaemasid."

"Mida söön? No jõulud on tulemas, nüüd ma toitun ainult verivorstist ja hapukapsast." Ja naerab ise.



"Nojah, mina tuln turule ju esmalt ainult ajutiselt, asendama," vastab pealik Rene. "Aga siin on nii mõnus ja hea aura, et ei tahtnudki lahkuda. Sellest on nüüd kõva kaks aastat saanud." Ja lonksab seejuures piimaga teed.

"Milline turukaup mulle meeldib? Nii, pane lindistama: mulle meeldivad šašlök, värsked juurikad, maasikad. Olgem ausad, maasikate valik on turul parem kui ükskõik mis poes. Mulle väga meeldib kala grillida ja bbq-tada. Ka meie pere leivad tulevad Turuhoonest. Ja avaturul on palju käsitöö kraami, mida mu prouale meeldib käia vaatamas ja ostmas."



"Mulle kohe hirmsasti meeldib organiseerida," vastab laadakorralduse kuninganna Viivika. "Laatadel kohtab nii palju erilisi müüjaid, ja no mina lihtsalt armastan inimesi!" Ja see tõesti kiirgab tema olekust. "Aga turult ostan ma värsket liha. Ja siis sealt vastast võtan kohe hapukurgid hambusse. Ma ei jõua veel Turuhoonest väljagi, kui juba pooled kurgid on otsas," teatab Viivika ja naerab nii, et koosolekuruum kajab. :)



"Kala on ka minu suur lemmik" lausub Eiko. "Korra nädalas ostan punast kala, soolan ja teen ahjus. Mulle meeldivad lihtsad ja selged maitseid – kalale lisan soola, pipart ning tillioksa. Siis on juba ideaalne. Kõrvale aga teen igasuguseid juurikaid. Ja vaat, mulle maitseb pastinaak, seda ma söön kohe päris palju. Oo, ja muidugi koha meeldib mulle ka – praen pannil või sees. Ja siis lusikaga panen veel kuumat võid kalale peale," räägib hoogu sattunud Turu haldusjuht Eiko.



"Mulle meeldib sealiha," vastab Kaarel napilt.

Kaarel on vastne puhastusteenindusepealik. "Kolmas nädal jookseb, praegu on kõik veel nii uus," lausub ta täpsustavalt.

"Ära muretse, veel mitu kuud tuleb üllatusi," rahustab naeratades Eiko.



"Minul hakkab kohe kolmas aasta jooksema," vaatab Eiko kalendrisse.

"Praegu ongi käed-jalad tööd täis. Jõulutuled panime Oleviga juba üles. Varsti tuleb Maalumuuseum ja ehiv Turuhoone ära. Põnev aeg on praegu!"



"Mina tuln natuke peale sind, Eiko, mul saab jaanuaris kaks aastat," lausub sotsiaalmeedia võlur Maria Aleksandrovna. "Mulle on turud alati meeldinud. Kui satun mõnda uude linna, lähen kindlasti ka turule. Kui ma 2003 Tartusse kolisin, paelusid mind Tartu turu juures enim Kalahall, mis nüüd on Grossi pood, ja see kuidas inimesed turul kohtusid. Turg on selline sotsiaalne paik, kus alati sõpru-tuttavaid trehvab," lausub Maria nostalgiliselt.

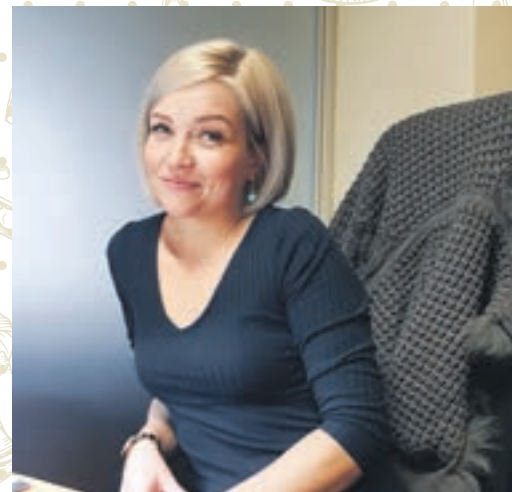


Kaarel ei ole Turul aga mitte ainuke uus töötaja – seikluslikult lapsepuhkuselt on tagasi jõudnud Maris. Maris töötas varem Turuhoone perenaisena.

"Jaa, kui ma 4 aastat tagasi tuln, siis see ametikoht just loodi. Siis oli küll väga palju ringi jooksmist, nüüd on rohkem nagu rahulik töö," lausub Maris Avaturu kontoris, oma uue laua taga uues ametis. "Pole hullu, kui kevad tuleb, on sul palju ringi sebmist," lausub kõrvallaua tagant kliendihaldur Alla.

Marise uus töö on olla juhiabi – nii et kõikide lepingute ja personalitööga tegeleb just tema.

"Aa, et mis toit mulle maitseb? No liha on ikka lemmik. Kõige enam maitseb hästi tehtud veiseliha. Aga üldiselt sööb meie pere kõige enam just sealiha".



Suur sealiha söber on ka Turu tehnikajuht Olev.

"Võid kirja panna, ma olen Punni-Ats ja Krivi-Mats," lausub Olev kavalalt. "No vanasti oli selline ütetus, et see inimese, kes kõike teeb. Kui on vaja, panen jõulutuled üles, kui on vaja, parandan tooli. Mina vaatan, et kanalisatsioon töötab, kuuse panen ka veel püsti," lausub ta energiliselt. "23 aastat tagasi tuln siia. Kuule, ma peangi nüüd tööle tagasi minema." Olev tõuseb otsustavalt püsti.

"Mis sa seletad, küllap lähed kreemisaia sööma," lausub Alla naerdes.

"Ei, ei, esmalt töö, kreemisaia söön ma iga tööpäeva lõpuks!"

Selline põnev ja värvikirev seltskond on meie turu hing ja süda. :)

TARTU TURG
1938

AVATURU TALVISED LAHTIOLEKUAJAD
E-L 8-15
P SULETUD

**TULE TURULE MÜÜMA
OMA KÄSITÖÖD, AIASAADUSI,
TOIDUKAUPA VÕI MUUDI!**

Pakkuda on suuremaid ja väiksemaid lette päevaks või kauemaks.

Info: tel. 5192 0480 või eiko.ilves@tartuturg.ee

METSSEA KAELAKARBONAAD GRILLITULT

Vaja läheb:

- 2-2,5 kg metssea kaelakarbonaadi
- musta purustatud pipart
- helvessoola
- 200g võid
- 1 tl chilli helbeid

Valmistamine:

Lõika lihast 3 cm paksused viilud ja maitsesta musta pipraga ning jäta 5-6 tunniks toidukilesse pakitult toatemperatuurile seisma. Enne grillimist sulata või ja lisa sinna chilli helbed. Seejärel grilli liha kuumusega 180 kraadi 2-3 minutit mõlemalt pool ning samal ajal mopipi liha mõlemalt poolt korra sulatatud või ja chilli mopiga. Enne serveerimist maitsesta helvessoolaga.



HÄRJANURME TÄIDETUD PEEGELKARPKALA

Lihne ja tervislik roog, mille valmistamiseks kulub kokku ehk tunnike aega, kuid maitseelamus on kui heas restoranis. Eine kõrvale sobib äärmiselt hästi Uus-Meremaa cabernet savignon valge vein.

Kogus neljale, valmistusaeg ca 1 tund.

30-40 min. Keera fooliumi servad natuke üles, et mahlad püsiksid kala juures, ära pealt kata. Umbes 10 min enne valmimist lisa majonees.

Kala kõrvale soovime valmistada lillkapsa carbonara või kapsa-peekoni wokiroog.

Vaja läheb:

- ca 2 kg roogitud peegelkarpi
- 1 spl Terava Eestlase maitseainesegu „Rõba“
- 1 spl Terava Eestlase maitseainesegu „Lutikas“
- 2 spl soola
- 2 spl suhkrut
- 1 õun
- 1 sibul
- 2 laimi
- 3 spl majoneesi
- 200 ml 35% koort (vahukoort)

Valmistamine:

Maitsesta karpkala seest ja väljast soola ja suhkruga ca 1 tund enne küpsetamist algust ja lase külmikus seista. Pane karpkala ahjupannile, õliga määratud fooliumile, lisa Terava Eestlase maitseainesegud kõhuõõnde, koos kuubikuteks lõigatud õunte ja sibulatega. Pigista lisaks laimimahl ja sulge hambatikku abil kõhuõõs 3-4 kohast. Õlita kala kergelt ka väljastpoolt ja küpseta eelsoojendatud ahjus 180 kraadi juures



HÄRJANURME ITAALIAPÄRANE TUURASTEIK

Lihne ja tervislik roog, mille valmistamiseks kulub kokku ehk tunnike aega, kuid maitseelamus on kui heas restoranis. Eine kõrvale sobib äärmiselt hästi Uus-Meremaa cabernet savignon valge vein.

Kogus neljale, valmistusaeg ca 1 tund.

Vaja läheb:

- ca 2 kg tuura steiki
- 1 spl Terava Eestlase maitseainesegu „Rõba“
- 1 spl Terava Eestlase maitseainesegu „Lutikas“
- 2 spl soola
- 2 spl suhkrut
- 1 tl musta pipart
- 1 sidrun
- 1 kimp värsket peterselli
- 2-3 küüslauguküünt
- 100 g 82% võid

Valmistamine:

Aseta tuura steigid fooliumiga kaetud ahjupannile, maitsesta soola, suhkruga ja Terava Eestlase maitseainesegudega, asetada sidruniviilud steikidele. Keera fooliumi servad kausjalt üles, et kalamahlad ei pääseks liikuma.

Valmista väga peeneks hakitud peterselli, küüslaugust ning soola ja pipraga maitsestatud toasoojast võist mass. Saadud maitsevõid nimetatakse Itaalias gremolataks,

millega saad maitsesta veel palju huvitavaid roogasid.

Kata steigid fooliumiga ja küpseta eelsoojendatud ahjus 180 kraadi juures ca 30 min, siis eemalda kattev foolium, lisa superhea gremolata kuumadele steikidele ja küpseta veel 10-15 min. Lase kalal puhata 10-15 min ahjust välja võetuna ja asu nautima! Kala kõrvale soovitan valmistada lillkapsa carbonara või kapsa-peekoni wokirooga.



METSSEA KAELAKARBONAAD TOMATI-MÄDARÕIKA KASTMES

Vaja läheb:

- 2-2,5 kg metssea kaelakarbonaadi
- 2 purki tomati-mädarõika kastet
- 1 spl musta pipart (purustatud)
- 2 spl soola
- 50 g võid
- 3-4 varsselleri vart
- 3-4 porgandit
- 2-3 mugulsibulat
- 3-4 küüslaugu küünt

Valmistamine:

Lõika liha rusika-suurusteks tükkideks, maitsesta soola, pipra ja tomati-mädarõika kastmega ning jäta ööpäevaks seisma. Seejärel võta liha marinaadist ja kuivata köögipaberiga. Pruunista liha pannil õliga ja asetage liha malmist ahjupotti, liha peale lisa allesjäänud marinaad, köögiviljad, või ja kuum vett nii, et liha on vedelikuga kaetud. Küpseta eelsoojendatud ahjus 160 kraadi juures 2,5-3 tundi.

Kõrvale soovime valmistada riisi.



METSSEA KAELAKARBONAAD SINEPIMARINAADIS

Vaja läheb:

- 2-2,5 kg metssea kaelakarbonaadi
- 1 purk Astelpaju sinepit (120 g)
- 1 spl musta pipart (purustatud)
- 2 spl soola
- 1 spl kadakamarju
- 50 g võid
- 3-4 varsselleri vart
- 3-4 porgandit
- 2-3 mugulsibulat
- 3-4 küüslaugu küünt

Valmistamine:

Lõika liha rusika-suurusteks tükkideks, maitsesta soola, pipra ja sinepiga ning jäta ööpäevaks toidukilesse pakituna seisma. Seejärel pruunista liha pannil õliga ja asetage liha malmist ahjupotti, liha peale lisa köögiviljad, kadakamarjad, või ja kuum vett, nii et liha on vedelikuga kaetud. Küpseta eelsoojendatud ahjus 160 kraadi juures 2,5-3 tundi.

Kõrvale soovime valmistada riisi.



HÄRJANURME KABAYAKI FORELLIFILEE

Lihne ja tervislik roog, mille valmistamiseks kulub kokku ehk tunnike aega, kuid maitseelamus on kui heas restoranis. Eine kõrvale sobib äärmiselt hästi Uus-Meremaa cabernet savignon valge vein.

Kogus neljale, valmistusaeg ca 1 tund.

Vaja läheb:

- Kala jaoks:**
- 1-1,5 kg forellifileed
- 1 spl Terava Eestlase maitseainesegu „Rõba“
- 1 spl Terava Eestlase maitseainesegu „Lutikas“
- 1 spl soola
- 100 g 82% võid
- 200 ml 35% koort (vahukoort)
- 1 sidrun

Kabayaki moppkastme jaoks:

- 100 ml agaaviisirupit
- 4 tl sojakastet (superior light)
- 4 spl kookosõli
- 2 spl mirin äädikat

Valmistamine:

Puhasta kalafilee luudest (kui selleks on vajadus), tõmmates pintsettidega luud välja kala pea suunas, et mitte rikuda filee tekstuuri. Aseta kala fooliumiga kaetud ahjuplaadile ja keera fooliumi servad kergelt üles, et lisatavad vedelikud püsiksid kala ümber. Maitsesta filee soola, „Rõba“ ja „Lutika“ maitseainetega, pigista peale poole sidruni jagu mahla ja lisa koor. Küpseta eelsoojendatud ahjus 180 kraadi juures 25-30 min, iga 15 min. järel kasta moppkastmega. Moppkastme valmistamiseks kulub vaid 10 min, seega võid sellega algust teha, kui kala ahjus. Lisa kastme komponendid väikesesse potti, kuumuta pidevalt segades ja keeda keskmisel kuumusel ca 5 min, kuni kaste hakkab paksenema, seejärel tõsta jahtuma. Kala kõrvale soovitan valmistada lillkapsa carbonara või kapsa-peekoni wokirooga. Retsepti kombineerisin enda erinevatest maitseelamustest ja sõprade ideedest.

Head isu!

Kalaroogade tooraine leiad turuhoonest



Kalaretseptide autor on Tarvo Israel, Neitsijärve Puhkemaja & BBQ Restorani grillmeister.
www.neitsijarve.ee
www.facebook.com/neitsijarvemajutus

Ulukiliha tooraine leiad turuhoonest



TURUHOONE

Vabaduse pst 1
E-L 7.30-16.00
P 9.00-15.00

AVATURG

Soola 10
E-L 8.00-15.00
P SULETUD

TURUHALL

Soola 10
E-P 8.00-15.00

TARTU TURG
1938

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