

# TURU JÕULU TEATAJA

## Hää tartlane!

Turu Teataja on Tartu Turu leht, mis jätkab nüüd ilmumist Tartu Postimehe vahel. Soovime Sinuga endiselt jagada lugusid turul kauplejatest, põnevatest toodetest, sündmustest ja elamustest, seekord Jõuluturu kontekstis.

Tartu Turg on Lõuna-Eesti hinnatuim partner väiketootjatele, vastutustundlikele kauplejatele ning kvaliteeti ja värskest hindavatele ostjatele. Turuhoone on Eesti toidu visiitkaart Tartus, sest koonnab kohalikke kauplaid ja aitab pakumist vahetult linlasteni jõuda. See on koht, mis pakub erilist kaupa, meeldivat suhtlust ja mugavat müügisala. Läbi aegade tuntakse turgu kui mõnusat kokkusaamise ja toidu nautimise kohta, kus rõõmu jagub kogu perele, sest lisaks kauba ostmisele veedetakse mõnusalt aega, süüakse ja suheldakse. Selle suuna olemine ka meie võtnud.

Keskonnateadlikule inimesele on tähtis seegi, et turult ostmine võimaldab oluliselt vähendada pakendite kogust. Lahtiselt saab lisaks lihale ja köögiviljale osta ka võid, kohupiima, hapukoort ning muud.

Sel aastal tulevad jõulud turule oluliselt uhkemalt ja suurejoonelisemalt – esmakordselt toimub Turuhoones **JÕULUTURG, 6.–23.12.** Parimaid pakumisi näed käesoleva lehe teiselt küljelt – igasse päeva jagub midagi maitsvat, uusi nippe ja retsepte. Mitmekesisust toovad ka külalis-kauplaid üle Eesti ja Lätist. Reedeti on Turuhoone avatud 1 tunni võrra kauem ning Siidrimõisa Lihaköök ja Põhja Peipsi köök pakuvad erilisi hõrgutisi otse suitsuahjust. Laupäeviti on toredad õpitoad, toiduvalmistamised ja muud põnevad. Turuhoone ees on müügil linna ilusaimad kuused ja Jõuluturu ajal korraldatakse loominguliste linnakodanike rõõmuks **Turusea Roosikaunistamise konkurss** – tule kaema!

Jõuluturul on ka Eesti-Läti koostööprogrammist alguse saanud toidumarsruudi Liivimaa Maitses alla kuuluvate ettevõtete müügilett. 2017. aasta mais käivitunud projekti tegevused põhinevad meie toiduga seotud pärimusel, ühisel ajalool ja traditsioonidel, mis kohati ulatuvad tagasi XIII sajandisse. Lõuna- ja Lääne-Eesti ning Põhja-Läti alad olid siis tuntud Liivimaana. Esindatud on nii pisikesed mahe- ja väiketootjad kui ka suuremad ettevõtted, kelle toodangus leidub kohalikel traditsioonidel põhinevaid tooteid. Kaupu saab enne ostu kohapeal degusteerida. Rohkem infot toidumarsruutide ja osalevate ettevõtete kohta leiad Turuhoonest või [www.flavoursoflivonia.com](http://www.flavoursoflivonia.com).

Eesti Põllumajandusmuuseumi eestvedamisel toimuvad Turuhoones 6., 7. ja 14. detsembril toredad töötoad, algselt kl 12, kus tegevuslaudade ääres leiab aset õpetlik jõululustimine: valmistatakse kuuseheiteid ja jõulukaunistusi, puidust mänguasju ja kingitusi. Turuhoonegi saab kaunistatud taaskasutuse ja looduslikkuse põhimõtetest lähtuvalt. Lisaks pakutakse esitlusköögis jõuluteemalisi küpsetisi, verivorsti, jõulujooke – toimuvad degusteerimine, õpetus ja müük. Põllumajandusmuuseum on Ülenurmel asuv maakultuurikeskus, kus väärtustatakse maelu ja toidutraditsioone. Muuseumis saab koguda teadmisi ja oskusi erinevatel aladel: toitide valmistamisel, teravilja- ja linatöödel, puit- ja metallesemete restaureerimisel, aia- ja põllutöodes, tööloomade väljanäitusel. Vt <http://epm.kovtp.ee/avaoleht>

Ka aktiivsete härrade MTÜ Meeste Garaaz pakub 14. detsembril kl 12 külalistajatele pühadeajaga kokku sobivaid roogasid. Vt <https://meestegaraaz.ee/mtu-meeste-garaaz/>

Oleme tänulikud tagasiside ja ettepanekute eest! Rohkem infot nagu ikka: <https://www.facebook.com/tartuturgas/>

Rene Kiis, Tartu Turg juhataja



## Jõululaat 2019

Tartu kesklinnas 14. detsembril kell 11–16

Kell 12–14 külastab laata muhe jõuluvana Uudu ja kuulab laste luuletusi

Kell 13–14 Tartu talvine tantsupäev 2019 – „Rahva Tantsud”. Kokku saavad pärimus ja värvilised triibuseelikud, külm talv, rõõmsad inimesed, punased põsed ja hea elav muusika!

Info tel: 7361192; [evo@raad.tartu.ee](mailto:evo@raad.tartu.ee)

## 6. - 23. DETSEMBER

# TARTU JÕULU TURG

Eriline toidukaup \* Päevapakkumised  
Linna ilusaimad kuused  
Reedeti on Turuhoone avatud 1 tund kauem  
Laupäeviti kl 12 on Esitlusköögis toredad töötoad

vt täpsemalt: [facebook.com/tartuturgas/](https://www.facebook.com/tartuturgas/)

TARTU TURU  
JÕULUKUU  
LAHTIOLEKUAJAD

**TURUHOONE**  
E-L 7.30–16\* / P 9–15  
\* JÕULUTURU REEDE  
6.12, 13.12, 20.12 kl. 7.30–17

**AVATURG JA  
TURUHALL**  
E-L 8–16  
P 8–15

**PÜHADE AJAL**  
24.12 7.30–13  
25.–26.12 Suletud  
31.12 7.30–13  
1.–2.01.2020 Suletud



# JÕULUTURU KALENDER

Tartu Jõuluturu iga päev on sündmus omaette. Kõigil Jõuluturu päevadel pakub üks turuhoone kaupleja oma valikust toodet või tooteid, mis muudavad jõuluaja veelgi erilisemaks. Päevakaupleja lett on tähistatud õhupallidega, lisaväärtust pakuvad retseptid või soovitusel, toimuvad degusteerimised ning on sooduspakkumised.

## RIKKALIKU JÕULULAUA KATAB TARTU TURG!

**R 6.12.** Urve Köök ootab **SUUPISTEID JA SALATEID** degusteerima kell 12-14, mida saab jõuluajal peolauale tellida. Urve tehtud toit muudab meele rõõmsaks.

**L 7.12.** Nutikas lahendus ootamatute külaliste korral - külmutatud **KANEELI- JA JUUSTUKÜPSISED**. Tule **Rõngu Pagari** ahjusoojasid küpsiseid mekkima ning osta kaasa!

**P 8.12.** Hörk ja maitseelamus pakkuv **VUTILIHA** muudab iga õhtusöögi eriliseks. **Lõunakeskuse Taluturg** annab ostjatele kaasa Järveotsa vutifarmi retsepti!

**E 9.12.** Pjotr ja tema **HAPUKAPSAS** on kuulsad. Pjotri kaasa Galja pakub mekkimiseks erinevaid hapukapsa salateid. Soovijatele kaasa retseptid!

**T 10.12.** Jakob Tammela **MESI** on kindlasti oodatud kingitus. Sõpru võib üllatada ka enda valmistatud taruvaiku sisaldava huulevõidega või meemaitsete pähklitega. Jagame õpetusi!

**K 11.12.** Levinud on arvamus, et veiseliha on kallid ning seda on keeruline valmistada. **Ülle lihalett** tõestab vastupidist. Maitsta saab mõnusat puljongit ning jagamisele läheb **NOORLOOMA RIBI** retsept.

**N 12.12.** **LIIVIMAA MAITSED** lett koondab tooted piskestelt mahe- ja väiketootjatelt kui ka suurematelt ettevõtetelt, kelle valikus leidub kohalikel traditsioonidel põhinevaid tooteid. Tule uudistama!

**R 13.12.** Esitlusköögis valmivad **Lõuna Pagari** piparkoogid kolmest erinevast taigast kell 12-15. Osta vähemalt 2 pakki **PIPARKOOGITAINAST** ja saad 30% soodustust! Kõik **Oma Pala SALATID** 20% soodsamad!

**L 14.12.** Luule Astoveri hinnatumad kaubad on Nõo **MARMELAAD** ja **PIPARGOOGID**. Soovijatele kaasa nõuanded, kuidas valmistada jõulumaitset Kirjutkoera.

**P 15.12.** Ainult täna **Pärna talu KAALIKAS 2=3!** Osta 2 kaalikat, kolmanda saad kauba peale! Kas teadsite, et kaalikas on rohkem C-vitamiini kui apelsinid? Osta eestimaist vitamiini!

**E 16.12.** Suurepärane pakkumine! 2=3 Ostes kaks pakki **Nõo Lihetööstuse JOOSEPI VERIVORSTI** saad kolmanda kauba peale. Kaasa üks põnev kasutusviis!

**T 17.12.** Pajumäe talu **MAHEVÕI MUSTA KÜÜSLAUGUGA** - kõrgelt hinnatud toode. Lihtsalt suurepärane värskel leival.

**K 18.12.** Maria oma perega ootab teid **Leopoldi Lihaletis** uudistama **SEALIHAST** jõulurooga Gurkat, mis on pärit Taga-Karpaatidest. Põnevat toitu saab koha-peal maitsta, tellida ning ka retsepti jagatakse lahkesti.

**N 19.12.** Ostes **Nopri LAHTISEID PIIMATOOTEID** kaasa võetud pakendisse, säästad loodust. **Lõunakeskuse Taluturu** letis mekkimiseks hörk kohupiimakook, soovijatele jagame retsepti.

**R 20.12.** Kiirelt ja lihtsalt valmivad **Rõngu Pagari** külmutatud **LIIVATAIGNAKÜPSISED** vaarika-, mustsõstra- ja jõhvikamoosiga. Alati ei kehti reegel, mida kauem mässad, seda parem.

**L 21.12.** Meeli ja tema naiskond pakuvad **GLÖGI** maitseainete komplekte nii endale kui ka kingituseks. **Toominga talu** riulitelt leiab sooja joogi tarbeks ka mahla. Loomulikult saab jõulujooki ka mekkida.

**P 22.12.** Köögiviljadest sobitub **Saarepiiga SOOLAHEERINGAS** hästi peediga, veel üht teist ja valmibki üks hörk Kasuka salat. Jagame retsepti!

**E 23.12.** Paljude rahvaste jõululaual on kalal väga tähtis koht. Häid asju tasub ikka naabritelt õppida, seda enam kui saadaval on soodushinnaga **Härjanurme Kalakasvatuse** eestimaine ja **VÄRSKE VIKERFORELL**.