

שעות פעילות השוק

א' מתכונת מצומצמת

ב'-ה' 09:00-20:00

שישי 07:00-17:00

שבת 08:00-20:00



צילום: עמית ברקוביץ'




Slow Food

שוק האיכרים נמנה על
רשת שוקי האיכרים של
הארגון הבינלאומי שלואו
פוד ופועל על פי עקרונותיו

שוקי האיכרים

תל אביב | האנגר 12, שוק הנמל | ו' 07:00-17:00
רעות | מרכז מסחרי לב רעות | רחבה מרכזית | ו' 09:00-15:00
שהם | מרכז שהם | ו' 08:00-14:00
גבעתיים | קניון גבעתיים | רחבת הכניסה הראשית | ו' 08:00-15:00

מועדון החברים של שוק הנמל

הצטרפו בחינם למועדון החברים שלנו דרך האתר
www.shukhanamal.co.il או בעמוד הפייסבוק
"שוק הנמל" ותהנו ממגוון הטבות, מבצעים ועדכונים חודשיים!
www.shukhanamal.co.il
info@shukhanamal.co.il
shukhanamaltlv
אינסטגרם



מה בעונה?

אננס, אפרסק, פסיפלורה, שזיף, משמש, תאנה, ליצ'י, ענבים, מלון, אבטיח, פטל, דומדמניות, דובדבן, תמר, מנגו, סברס, קרמבולה, פפאיה, פיטאיה, פירות יער, תירס, דלעת, מלפפון, עגבניה, במיה, קישוא, חציל, עלי גפן, עגבניות שרי.

אוגוסט
עם הילדים
בנמל!

6-22.8

כפר אולימפי בנמל

במהלך חודש אוגוסט בארגז החול שצמוד לשוק הנמל ישודרו משחקים האולימפיים על מסכי ענק. חגיגה ברזילאית צבעונית ושמחה ברוח אולימפיאדת ריו, שתשלב תמיכה ועידוד מבית לחברי המשלחת ותאפשר חוויה קצבית לכל הגילאים.

פרטים באתר נמל ת"א:
www.namal.co.il

מופעי רוק בנמל

בארגז חול שצמוד לשוק הנמל יתקיימו הופעות רוק:

7.8 יום א' | 21:00 היהודים

9.8 יום ג' | 21:00 מופע הארנבות של ד"ר קספר

16.8 יום ג' | 21:00 אליעד נחום

18.8 יום ה' | 21:00 אתניקס

מחכים לכם תפריטי לילה מיוחדים במסעדות השוק!



סלט השוק- מתכון מהסדנא של גל בן- זאב ומלינה סויאט

חומרים:

חצי אבטיח אדום | חצי אבטיח צהוב | פלפל צ'ילי קטן אדום
עלי מיקרו סלק | נבטי חמניה | צנוניות | גבינת "ברינוזה" כבשים 16%
שמן זית | מלח ים אטלנטי

אופן ההכנה:

חותכים את האבטיח האדום והצהוב לקוביות קטנות ומעבירים לקערה. מוסיפים צנוניות פרוסות דק, עלי מיקרו סלט, נבטי חמניה ופלפל צ'ילי. מוסיפים גבינת "ברינוזה" ומטבלים במלח אטלנטי ושמן זית.

תמיד רציתם לצלם כמו צלמי אוכל?

תמיד רציתם לצלם כמו צלמי אוכל מקצועיים? שיתוף פעולה בלעדי בין צלמת האוכל והלייף סטייל, גל בן-זאב ושוק הנמל.

10% הנחה לחברי מועדון שוק הנמל על מגוון סדנאות צילום וסטיילינג בשילוב עם סדנת בישול מעשית:

סדנא למתחילים | סטיילינג וצילום לסמרטפון | צילום קולינרי מקצועי | צילום דוקומנטרי ברומניה ועוד...

לפרטים: 03-7161619 | info@galbz.com | www.galbz.com

* יש לציין בפנייה קוד 11



צילום: שרון זילכה



צילום: מלינה סויאט



יין בנמל

יין בנמל

2 בקבוקי ESCUDO ROJO (במקום 75 ש"ח)
יין צ'יליאני, בלנד של 3 זנים:
קברנה, מרלו, קברנה פרנק



פירות בר-נס

החל מהשבוע השני של אוגוסט
יחזרו לדוכן של בר-נס שיזף סיני,
בעל סגולות מרפא רבות ורימוני
וונדרפול הראשונים לעונה

פורטבלו

פורטבלו

חדש! בייבי חסה - עלי חסה צעירים
ומתוקים ללא צורך בחיתוך



ארקוסטיל

25% הנחה על מבחר מוצרי איכות של
SISTEMA לחזרה לבית הספר ולגן
יצרן - מניוזילנד, ללא BPA

ARCOSTEEL
Kitchen



ארץ ערבה ונגב

חדש! זן חדש של עגבניות שרי "גוסטוזה"
מתוק במיוחד ועסיסי



משק גרינפטר

דלעות חדשות בדוכן של
אורי גרינפטר



משק גליליו

חדש! זן תאנים ירוקות - מתוק במיוחד



אחים לוי

חדש! קיווי ניו זילנדי צהוב!



אנשי הזית

מבחר ממרחים חדשים שישדרגו
כל כריך: גזר חריף, זיתים ירוקים,
זיתי קלמטה, צ'ימיצ'ורי, לימון
כבוש, עריסה, פסטו ובזיליקום,
עגבניות מיובשות, ארטישוק ועוד



הקולה

תמר מג'הול מדהים ב-59 ש"ח לק"ג
במקום 69 ש"ח
תמר מג'הול לארג' ב-49 ש"ח לק"ג
במקום 55 ש"ח



משק רבינוביץ'

חדש! ארטישוק ירושלמי ראשון לעונה!



עמי ברקוביץ'

מבחר פירות יער: פטל אדום, תות פקיסטני,
אוכמניות, פטל שחור, תות יער לבן, שחור, אדום



חפשו אותנו בפייסבוק "שוק הנמל"
ובאיסטגרם shukhanamaltlv

דרושים!

לחנויות ובתי העסק של שוק הנמל דרושים עובדים
פרטים במייל info@shukhanamal.co.il



נואפיית לחמים



מתכון ללחמניות חמאה ביתיות שילדים אוהבים:

מרכיבים ל-16 לחמניות:

החומרים להכנת הבצק:
 600 גרם קמח (4.5 כוסות)
 300 גרם מים (1 ושליש כוסות)
 15 גרם שמרים טריים (1.5 כפית)
 15 גרם מלח (1 כף)
 50 גרם סוכר (רבע כוס)
 60 גרם חמאה קרה

חומרים לציפוי:
 ביצה טרופה, שומשום, פרג, קצח

חופש גדול
עם מאפיית
לחמים

בתאבון!

אופן הכנת הבצק: יוצקים את המים לקערת הלישה, ומפוררים לתוכם את השמרים. מוסיפים לפי הסדר: קמח, מלח, סוכר וחמאה. בעזרת וו הלישה, לשים במהירות נמוכה, כ-4 דקות, לאיחוד החומרים. מגבירים למהירות בינונית, ולשים 4 דקות לקבלת בצק רך וחלק. מוציאים את הבצק ומניחים על שולחן עבודה מקומח קלות, לשים מעט ביד, ומגלגלים לכדור.

התפחה: מניחים את כדור הבצק בתוך קערה מקומחת קלות, מכסים במגבת או בניילון, ומתפיחים 30 דקות או עד שהבצק כמעט מכפיל את נפחו. מוציאים את כדור הבצק ומניחים שוב על שולחן עבודה מקומח, ומחלקים ל-16 חלקים שווים. מגלגלים כל חלק לכדור. מניחים את הכדורים על תבנית מרופדת בנייר אפייה. מכסים ומתפיחים 60 דקות, עד שהלחמניות כמעט ומכפילות את נפחן. כ-15 דקות לפני תום ההתפחה מחממים תנור ל-180 מעלות.

בתום ההתפחה מורחים את הלחמניות בעדינות עם ביצה טרופה, מפזרים מעל את התוספת הרצויה.

אפייה: מכניסים את התבנית לתנור שחומם מראש ואופים 15 דקות, מוציאים מהתנור ומצננים על רשת.

הטבה בלעדית

לחברי מועדון 'שוק הנמל'

אנחנו שמחים להעניק לחברי המועדון של שוק הנמל אפשרות לקבל בחינם כרטיס חברות במועדון היוקרתי של רשת החנויות 'ארקוסטיל קיטצ'ן' Cooking club

כרטיס הקוקינג קלאב מעניק מגוון הטבות והנחות ייחודיות כבר מהקנייה הראשונה.

* תוקף מימוש ההטבה הייחודית עד לתאריך 31/12/16

* בכפוף לתקנון, ט.ל.ח.

הטבות ה "Cooking Club"

- 10% הנחה בכל קנייה, כולל כפל מבצעים
- 30% הנחה בחודש יום ההולדת
- הטבה חודשית בלעדית - משתנה מדי חודש
- עדכונים שוטפים על פעילות מיוחדת לחברי המועדון!



10%-5% הנחה קבועים
לחברי המועדון ניתנים בחנויות:

פורטבלו

ARCOSTEEL
Kitchen

La FROMAGERIE

הדית אנשי

סניף תל אביב

דגור

המלכה

