



שבועות
שמח!



Slow Food®

שוק האיכרים נמנה על
רשת שוקי האיכרים של
הארגון הבינלאומי סלאו
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
אינסטגרם | [shukhanamaltlv](https://www.instagram.com/shukhanamaltlv)





בחג השבועות:

11/6 יום שבת, ערב חג
8:00-17:00
12/6 יום ראשון, חג
9:00-16:00

שעות פעילות השוק

א' מתכונת מצומצמת
ב'-ה' 09:00-20:00
שישי 07:00-17:00
שבת 09:00-20:00



מה בעונה?

אבוקדו, אננס, אגס, אפרסק, פסיפלורה, שזיף, תאנים, ענבים, מלון, אבטיח, פירות יער, בננה, שסק, בצל ירוק, שעועית ירוקה, גזר, ארטישוק, חסה, כרוב, כרובית, כרישה, אפונה, אספרגוס, מנגולד, שומר, סלק, סלרי, פול ירוק, פטריות, צנון, קולרבי, קישוא, שום, שקד ירוק, תרד

10.06.16 חוגים שבועות בשוק האיכרים של שהם 10:30-12:30

סדנה קולינרית בניצוחו של השף
תום פרנץ (זוכה מאסטר שף)

הסדנה הינה סדנה חלבית לקראת
חג השבועות, המתבססת על היצע
חומרי הגלם הייחודיים של שוק
האיכרים. הסדנה תחל בהיכרות
עם חומרי הגלם ולאחר מכן הכנת
המנות ושעימתן ובסופה יחולקו
מתכונים מודפסים. על מנת לשריין
מקומות ישיבה, נא להירשם במייל:

info@shukhanamal.co.il

או על בסיס מקום פנוי

אירוע
החודש!



חג השבועות במאפיית לחמים

שבועות הוא חג קציר החיטים וחג החלב, ובמאפיית לחמים משלבים את שני אלו
ליצירת מוצרי שבועות מתוקים ומלוחים שיעלו על שולחן החג.

את העוגות, המאפים, הקישים והלחמים אופים במקום בעבודת יד מידי יום
תוך שימוש בגבינות מובחרות ושריות ובירקות ופירות רעננים, בקו הקלאסי,
המעודן והמוקפד המאפיין את מוצרי המאפייה. מה בתפריט?

לחם ביכורים- כיכר חגיגית, בצק חלה בצבעים שונים, מעושר בסלק, דלעת ובצל,
מקל שיפון ופירות יבשים, מאפים מלוחים, קישים מעולים משולבים עם גבינות וירקות,
גריסיני, עוגות גבינה ועוד...

חדש!



מאפיית לחמים



פורטבלו

ARCOSTEEL
Kitchen

La FROMAGERIE

אנשי
הדית

המלכה
החדשה

דיגור

המלכה
החדשה

5% הנחה קבועים

לחברי המועדון ניתנים בחנויות:

סלט שרי עם פול חמים, רוקט, אבוקדו, עגבניות ומוצרלה | מתכון מאת יהלומה לוי ועינב ברמן, שפיות מסעדת 'יהלומה בנמל'

את ההשראה לסלט הזה קיבלתי ממנה שאכלתי אצל חברתי שרי אנסקי, שגם לה יש דוכן בשוק הנמל, ובו היא מוכרת כריכי הרינג מצוינים. זהו סלט פשוט מאוד, אבל בזכות טיפול של כוכב שכל רכיב ורכיב בו מקבל, התוצאה הסופית משאירה מאחור את כל האחרים.

מרכיבים ל-4 מנות:

צורר עלי רוקט

200 גרם פולי פול ירוק (אפשר לרכוש בדוכן 'פורטובלו')

שמן זית (אפשר לרכוש בחנות 'אנשי הזית')

מיץ מלימון טרי

פלפל שחור גרוס

מלח ים אטלנטי

אבוקדו בשל (או 2 קטנים) קלוף, חצוי ומגולען

8-7 עגבניות שרי מנומרות

(אפשר לרכוש בדוכן 'ארץ, ערבה ונגב')

2 כדורי מוצרלה בופאלו (אפשר לרכוש במעדניית 'לה פרומאז'ר')

אופן ההכנה:

חולטים את הפולים בסיר מים רותחים, 15 דקות, עד שהם מתרככים. מעבירים את הפולים לקערת מי קרח, ובעזרת סכין חדה או ציפורן פוצעים את הקליפה החיצונית הדקיקה ומוציאים בדחיפה את הפול הירוק שבתוכה. לפול צריך להיות מרקם חמאתי. את בישול הפולים וקילופם אפשר לעשות יום מראש.

שמים בקערה את עלי הרוקט ומתבלים אותם לפי השעם - בשמן זית, במלח, בפלפל שחור ובמיץ לימון. מערבבים בעדינות ומסדרים על צלחות הגשה.

פורסים את חצאי האבוקדו לאורך לפרוסות בעובי חצי ס"מ בערך. מסדרים אותן על עלי הרוקט במעגל, שייראו כמו קרני השמש הזורחת. מתבלים את פרוסות האבוקדו בלימון, בשמן זית, במלח ובפלפל שחור.

מחממים את הפולים הקלופים - 30 שניות במיקרוגל או 40 שניות בסיר מים רותחים, רק כדי שיהיו חמימים. מסננים ומתבלים היטב בקערה, כמו שתובלו עלי הרוקט. חותכים את העגבניות המנומרות לרבעים ומפזרים אותם על פרוסות האבוקדו עם גרגרי הפול החמימים. קורעים את כדורי המוצרלה ומניחים אותם בחופשיות על הסלט היפה. לסיום מתבלים גם את קרעי המוצרלה במלח, בפלפל שחור ובשמן זית, ומגישים מיד.

מתוך הספר החדש 'טעמים של שוק' שנמכר במחיר מבצע בחלק מחנויות השוק

בתאבון!

חדש בפסטה בנמל פסטה בעבודת יד במשקל

מאריזים של הפסטות והרביולי האהובים מהמסעדה לקחת במשקל הביתה - רביולי ופסטה במשקל שאפשר להקפיא ולהפשיר מתי שרוצים, ויש גם רטבים מדהימים! מעולה לארוחת שבועות חלבית וחגיגית.



חדש!





אטליז איוו

באטליז איוו מציעים בשר העומד בתו התקן 'חי בריא' - תו איכות המעניק שקיפות מלאה לגבי מקורו, אופן גידולו ובריאותו של הבשר.



ארקוסטיל

ARCOSTEEL Kitchen

ארקוסטיל סיר תפוא לתנור ולכיריים: 139ש"ח במקום 189ש"ח

מטרו פרומאז' לוח חיתוך עץ וזכוכית עם 4 סכינים על מעמד מתקפל: 149ש"ח במקום 175ש"ח

פרומאז' מגש זכוכית מלבני 20x40 סמ + סכין לגבינות: 49ש"ח במקום 66ש"ח

פרומאז' מגש זכוכית מרובע 32x32 סמ + סכין לגבינות: 49ש"ח במקום 66ש"ח

פרופשינול סט 3 סכיני גבינה

5/20 (מחורצת/מחוררת/משוננת): 199ש"ח במקום 249ש"ח



לה פרומאז'רי

בלה פרומאז'רי ניתן למצוא למעלה מ-450 סוגי גבינה הישר מהשווקים המובילים ביותר ברחבי אירופה. הצעת ההגשה של 'לה פרומאז'רי לשבועות- פלטה של מגוון גבינות איכותית ומיוחדות: גרויר רזרב, שובייה עיזים, גאודה פסטו וגורגונזולה פיקנטה. מומלץ להגיש לצד תאנים טריות, לחם טוב והיין האהוב עליכם

מבצעים לכבוד החג:

גרויר צרפתי:

16.90ש"ח למאה גרם במקום 18ש"ח

גאודה עיזים בלייחה:

16ש"ח למאה גרם במקום 18ש"ח

גאודה ווינחארד בקר מיושן:

16ש"ח למאה גרם במקום 19ש"ח

La Fromagerie



סושי בנמל

סושי בנמל
ברכבה עצמת

בדוכן הסושי של שבת שלנו, העשוי מדגים טריים מהשוק בעבודת יד, תוכלו להזמין מגשים של סושי לארוחות החג ביום ראשון- מומלץ! להזמנות:

054-5373760



קיטשן מרקט

kitchen market

חדר פרטי ב'קיטשן מרקט'- מכיל 30 מקומות ישיבה, פתרון נפלא לחגיגות ימי הולדת, כנסים, ישיבות עסקיות וכל אירוע אחר שתמצאו לחגוג במסעדת שף עם אוכל מעולה ואופציה לשתייה ללא הגבלה וארוחת Sharing. בחדר יש גם מסך גדול להקרנת מצגות. לפרטים והזמנות: 03-5446669



פרימו

מבצע פסטות: +2 על כל הפסטות של חברת 'Dececco': לזניה, לזניה תרד, קנלוני, פפרדלה, פטוצ'יני ופסטות למילוי



שרי הרינג

חדש! במעדנייה- סלט טונה מעושנת מעט חריף - מי שטועם מכושף | בסנדביצ'ים- תוספת קוויאר וואסבי מתפצף וכובש לב לסנדביץ' סלמון

שרי הרינג
Sherry Herring



חפשו אותנו בפייסבוק "שוק הנמל" ובאיסטגרם shukhanamaltlv