

מרץ 2016



פורים
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' - 08:00-20:30

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)





שעות פעילות השוק

א' מתכונת מצומצמת

ב'-ה' 09:00-20:00

שישי 07:00-17:00

שבת 08:00-20:00



מה בעונה?

אבוקדו, אנדיב, אפונה, אספרגוס, עגבנייה, ארטישוק, בצל ירוק, ברוקולי, גזר, חסה, כרוב, כרובית, כרישה, מנגולד, סלק, סלרי, פטריות, צנון, קולורבי, שומר, תרד, אגס, אפרסמון, בננה, אשכולית, לימון, מנדרינה, פומלה, קיווי, קלמנטינה, שומר, שסק, תות, תמר, תפוז, תפוח עץ.

04.13.16

חוגגים יום האשה בשוקי האיכרים

בשוק האיכרים של רעות: יום פינוק לנשים- סדנאת גורמה בניצוחה של השפית כרמית אלקיים ("משחקי השף"), מציגים חדשים, מוזיקה חיה ומתחם אופנה. פרטים והרשמה לסדנא במייל:

info@shukhanamal.co.il

נחלק לנשים פרחים באהבה בשוהם, תל אביב וגבעתיים.

אירוע
החודש!



דוכן חדש בימי שבת "סושי בנמל"

בדוכן של פסטה בנמל בכל יום שבת תמצאו דוכן סושי עבודת יד. הדוכן בבעלותם המשותפת של המסעדה מואיז צייטונה והשף ניסן אלחסוב, בוגר מצטיין של Le-Cordon-Bleu בלונדון המתמחה בבישול יפני ובהכנת סושי בפרט. כל המנות נעשות בעבודת יד, כולל הרטבים והמתבלים.

חדש!



פורטבלו

ARCOSTEEL
Kitchen

LaFROMAGERIE

אנשי
הדית

מקדונלדס

דיגרי

המלכה

5% הנחה קבועים

לחברי המועדון ניתנים בחנויות:



השרקוטירי Chez Lewkowicz

משיקים מארז פייז'ואדה בחנות בשוק הנמל שבנמל תל אביב. תבשיל הפייז'ואדה, המזוהה גם כמאכל הלאומי של ברזיל, נחשב לאחת מגולות הכותרת של המטבח הדרום אמריקאי ומשלב מיני בשרים שמתבשלים שעות ארוכות בנזיד מהביל של שעועית שחורה. כעת ניתן יהיה להשיג כמעט את כל המרכיבים להכנתו, במארז אחד, כולל המתכון המשפחתי הסודי של מרסייה לבקוביץ' - שעלתה לישראל מברזיל.

במארז החדש, שעלותו 120 ש"ח וניתן לרכוש אותו בשרקוטירי של לבקוביץ' בשוק הנמל, תמצאו את כל המרכיבים המרכזיים הנחוצים להכנת פייז'ואדה ל-4 מנות: קבנוס איכותי מתוצרת בית, חזה אווז חתוך לקוביות, חזה בקר פיקל וכמובן, שעועית שחורה.

פז

מתכון משפחתי לפייז'ואדה של משפחת לבקוביץ'

מרכיבים ל-4 מנות:

- 2 בצלים קצוצים דק
- כף שום קצוץ
- 500 גרם שעועית שחורה מושרת במשך לילה
- 200 גרם קבנוס חתוך לקוביות בינוניות
- 100 גרם חזה אווז חתוך לקוביות
- 400 גרם חזה בקר (פיקל) חתוך לקוביות בינוניות
- 5 עלי דפנה
- כף שמן

אופן ההכנה:

מכניסים את השעועית לסיר ומכסים אותה במים, מוסיפים את עלי הדפנה ומבאים לרתיחה. לאחר שהסיר רותח, מנמיכים את האש ומבשלים על אש נמוכה עד לריכוך, בין 40 דקות לשעה וחצי. אם הנוזלים התייבשו מכסים במים רותחים. לאחר הריכוך, מוסיפים לסיר את הקבנוס ואת חזה הבקר. במחבת נפרדת, מטגנים את החזה אווז יחד עם הבצל והשום עד שהבצל נעשה שקוף. לוקחים מהסיר של התבשיל מצקת מלאה בשעועית - ללא הנוזלים ומעבירים למחבת עם הבצל וחזה האווז, ועם גב המצקת מועכים את כל המרכיבים יחד למשחה אחידה. מעבירים את המשחה לסיר התבשיל ומערבבים, על מנת ליצור מרקם סמיך יותר לתבשיל ומבשלים על אש נמוכה כחצי שעה. להגשה - מגישים את הפייז'ואדה לצד אורז לבן ופרוסות תפוזים.

בתאבון!

ניתן להכין רוטב פיקנטי לפייז'ואדה:

צורר כוסברה קצוצה | פלפל אדום חריף קצוץ | כף חומץ בן יין אדום | 2 כוסות נוזל מתבשיל הפג'ואדה | המוכן מערבבים את כל הרכיבים יחד, ומגישים עם התבשיל כרוטב.

kitchen
market

מסעדת השף
משיקה לחברי מועדון שוק הנמל ועובדי נמל ת"א: ארוחה עסקית במחירים אטרקטיביים.

העסקית מוגשת בימים ב'-ה' בין השעות 12:00-16:00.
העסקית כוללת: מנה עיקרית, שתיה קלה, סלסלת לחם וסלסלת עגבניות או שתי ראשונות במחיר מיוחד.



חדש!





פורטבלו

פורטבלו

- מארז נבטי מיקרו המכיל שבעה סוגי נבטים - באק צ'וי, מיזאדו אדום, חרדל, אפונה, סקורה, רוקט, אמרנטוס מארז מושלם לסלט טעים, מגוון ובריא.
- פתרון בריא לילדים - מארז בייבי גזר מתוק שלא דורש קילוף
- כרובית איטלקית רומנסקו - פרחיה מחודדים וספיראליים וטעמה מעודן מאוד, שילוב בין ברוקולי לכרובית.



לה פרומאז'רי

גבינת מוצרלה באפלו
איטלקית חדשה

LaFROMAGERIE



ארקוסטיל

חגיגת סירים במבצע 1+1

*הזול מביניהם חינם

על סדרת דאיימונד הארד אנודיז
/ ביו +צבע אדום / שמנת איטלקית חדשה

ARCOSTEEL
Kitchen



ארץ ערבה ונגב

אפונת שלג צעירה וחסה הידרופונית
נקייה, קריספית וטעימה במיוחד



סחלבי המושב

חדש! סחלבי מאכל מיוחדים
ומפתים בדוכן "סחלבי המושב"
בשוק האיכרים של יום שישי.



לחמים

סאפיית לחמים

לקראת פורים, משיקה מאפיית
לחמים קו של אוזני המן מתוקות
ומלוחות בעבודות יד, המשלבות
בין קלאסיקות בטעם נוסטלגי
לבין טעמים חדשים.
תוכלו למצוא גם מארזים מוכנים
הכוללים מגוון מוצרים למשלוחי
מנות: אוזני המן, עוגות פרג, יינות
ועוד. את המארזים ניתן לרכוש
בימי החג ולפי הזמנה מראש.



עמי ברקוביץ'

בדוכן של עמי ברקוביץ' בשוק
האיכרים של יום שישי תמצאו
● דבש שיזף טבעי המופק מפרחי
בר מרמת הגולן
● תפוז אדום "קרה-קרה"
מתוק ומיוחד
● קלמטינה אור מחלקות ייחודיות
המאופיינת בטעם נפלא ומתוק
● קטיפף ראשון של פטל
ואוכמניות שחורות



אנשי הזית

בלעדי לחברי מועדון
סילאן תמרים טבעי ללא תוספת
סוכר 800 גר' ב-25 ש"ח ליחידה
(במקום 35 ש"ח).



שלמה אברבנאל

בדוכן של שלמה אברבנאל בשוק האיכרים של יום שישי
תוכלו למצוא זן חדש של בצל חצי-חצי-שילוב של
פקעת בצל ירוק ועלי בצל סגול בעל טעם מתקתק.



קפה דיאמה

חדש!

קפה על בסיס חלב שקדים אורגני vitariz מאיטליה.



חפשו אותנו בפייסבוק "שוק הנמל"
ובאיסטגרם shukhanamaltlv