



שוק הנמל

שוק האיכרים המקורה

האנגר 12, נמל תל אביב

מתי ואיפה

ב'ה' 09:00-21:00
יום ו' 07:00-17:00
שבת 09:00-19:00
האנגר 12, נמל תל אביב

שנה טובה וגמר חתימה טובה מכולנו בשוק הנמל

חס לך? חנית רחוק?

חדש בשוק הנמל

- * משלוחים עד הבית *
- * עזרה עד האוטו *



פרטים
בדוכני
השוק

פרטים נוספים גם בדף הפייסבוק שלנו
או באתר: www.shukhanamal.co.il

מה בעונה

ספטמבר

אבטיח, אפרסק, ארטישוק, ירושלמי, במיה, גויאבה, דלעת, חבוש, חציל, מלון, מלפפון, מנגו, נקטרינה, סברס, עגבניה, ענבים, פלפל, פסיפלורה, פפאיה, צנון, קישוא, רימון, תאנה, תמר, תפוח עץ.

שעות פעילות בחודש תשרי - לגזור ולשמור

07:00-17:00	רביעי	ערב ראש השנה
השוק סגור	חמישי	א' ראש השנה
07:00-17:00	שישי	ב' ראש השנה
07:00-13:00	שישי	ערב כיפור
השוק סגור	שבת	יום כיפור
07:00-17:00	רביעי	ערב סוכות
השוק סגור	חמישי	חג סוכות
השוק פתוח כרגיל		חול המועד סוכות



שוק האיכרים במתכונת חג!

ראש השנה - יום שלישי, 3.9

תל אביב: 12:00-21:00

הרצליה: 15:00-20:00

בערב יום כיפור שוק האיכרים
יתקיים כרגיל בשעות 07:00-13:00

קניות לחג עושים בשוק הנמל!

שוק האיכרים

ערי כל הדרך מהכפר



תל אביב

נמל תל אביב

שישי בוקר 07:00-17:00

נפתח מחדש!

הרצליה

א. התעשייה, החושלים ו

חמישי אחה"צ 15:00-20:00

ברקוד לפייסבוק
תעשו לנו לייק!



מצטרפים למועדון לקוחות
שוק הנמל ונהנים
ממבצעים מיוחדים והנחות!
להצטרפות היכנסו
לאתר השוק או לפייסבוק!

כאן מכבדים
את כרטיס
מועדון הלקוחות



חפשו את המדבקה
על הדוכנים

הצטרפו לרשימת התפוצה שלנו

shukhanamal.co.il

ותקבלו עדכון שבועי ועונתי על השוק:
מה חדש לעונה, מה יוצא
ומי המציגים החדשים





בבקה דבש תפוחים ואגוזי לוז אורי שפע ורינת צדוק, מאפיית לחמים



ההכנה

1. מחממים את התנור לחום בינוני - נמוך (160 מעלות), משמנים תבנית בבקה בקוטר 24 ס"מ ומפזרים בה את פרוסות האגוזים או השקדים.
2. בקערה, מניחים את השמן (או החמאה המומסת), סוכר, ביצים, דבש, סוכר וקינמון ומערבבים.
3. בקערה נפרדת, מנפים את הקמח, אבקת האפייה והסודה לשתייה.
4. מוסיפים לבלילת השמן-ביצים, לסירוגין, את תערובת הקמח ואת מיץ התפוחים ומערבבים היטב בין כל הוספה. מוסיפים את התפוחים המגוררים ואת האגוזים ומערבבים לעיסה אחידה.
5. יוצקים לתבנית ואופים עד שקיסם הננעץ במרכז עוגה יוצא יבש, כ-35-40 דקות. מעבירים לצינון.

לסירוף הדבש

בסיר בינוני מביאים לרתיחה את הדבש והמים. מסירים מהכיריים, מצננים 5 דקות ובעזרת מברשת מורחים על העוגה. מגישים.



צילום: דניאל לילה

- 1/3 כוס (30 גרם) שקדים או אגוזי לוז, פרוסים
- 80 גרם שמן או חמאה מומסת
- 1/2 כוס (100 גרם) סוכר
- 2 ביצים בינוניות
- 1/2 כוס + 1 כף (180 גרם) דבש
- 1/2 כפית קינמון טחון
- 1 1/4 כוסות (175 גרם) קמח
- 1 כפית מלאה (6 גרם) אבקת אפייה
- 1/2 כפית אבקת סודה לשתייה
- 1/2 כוס (50 גרם) אגוזי לוז קלויים וקצוצים גס
- 1/3 כוס (80 מ"ל) מיץ תפוחים טבעי או סיידר
- 2 תפוחי עץ, מזן גרני סמית או דליש, קלופים ומגוררים
- לסירוף דבש:
- 1/3 כוס (100 גרם) דבש
- 1/5 כוס (50 מ"ל) מים

BUTCHER SHOP

מבצע!

הקדימו הזמנתכם לחג 03-5344859
שוקי טלה מתובלות
בטן עגל חלב ממולאת
כבדי עוף נקיים | משמרי טלה
אוסובוקו עגל חלב

ARCOSTEEL

Kitchen

מבצע

כלי הגשה למרכז השולחן מפורצלן
וזכוכית (מתאימים לחימום בתנור
ובמיקרוגל)
ומבחר מארזי שי בכל המחירים
(מוכנים או בהרכבה עצמית).



מבצע

דבש אמיתי 250 גר'
ב-14.9 ש"ח ללא הגבלת כמות
*עד גמר המלאי



מבצע

שנהיה לראש ולא לזנב!
קרפיונים שלמים, פרוסים או טחונים,
סלמון, טונה ושאר דגי ים.
מומלץ להזמין מראש 077-3410300



מארזי חג

מגוון מארזי שי מדהימים
עם מיטב המוצרים שלנו

מאפיית לחמים

תפריט דבש

לרגל ראש השנה משיקה
תפריט על טהרת הדבש:
קולקציית עוגות דבש מגוונות, מבחר
חלות, שארט פטיסייר פירות טריים
ורימונים, דבש מרציפן.



מבצע

המיוחדים שלנו לחג:
אנטרקוט בתנור בתוספת מבחר רטבים
לשון ברוטב משמש
*בהזמנה מראש בלבד



מבצע

לכבוד ראש השנה הגיעו רימונים משגעים
מזן וונדרפול.
+
מגוון של קמחים אורגניים (קינואה, תירס,
שיבולת שועל, סולת, כוסמין, וחיתטה).



פתרון לחג!

הקורנביף המפורסם שלנו,
פרוס ולפי משקל,
בתוספת קורנישונים וחרדל.
19 ש"ח / 100 גרם.



מגדלים קטנים? זנים מיוחדים? גידולים נקיים?

שוק האיכרים רוצה
אתכם!

להצטרפות ניתן לפנות:
ליניב 054-3101690, חופית 052-5843344, גבע 054-6607018