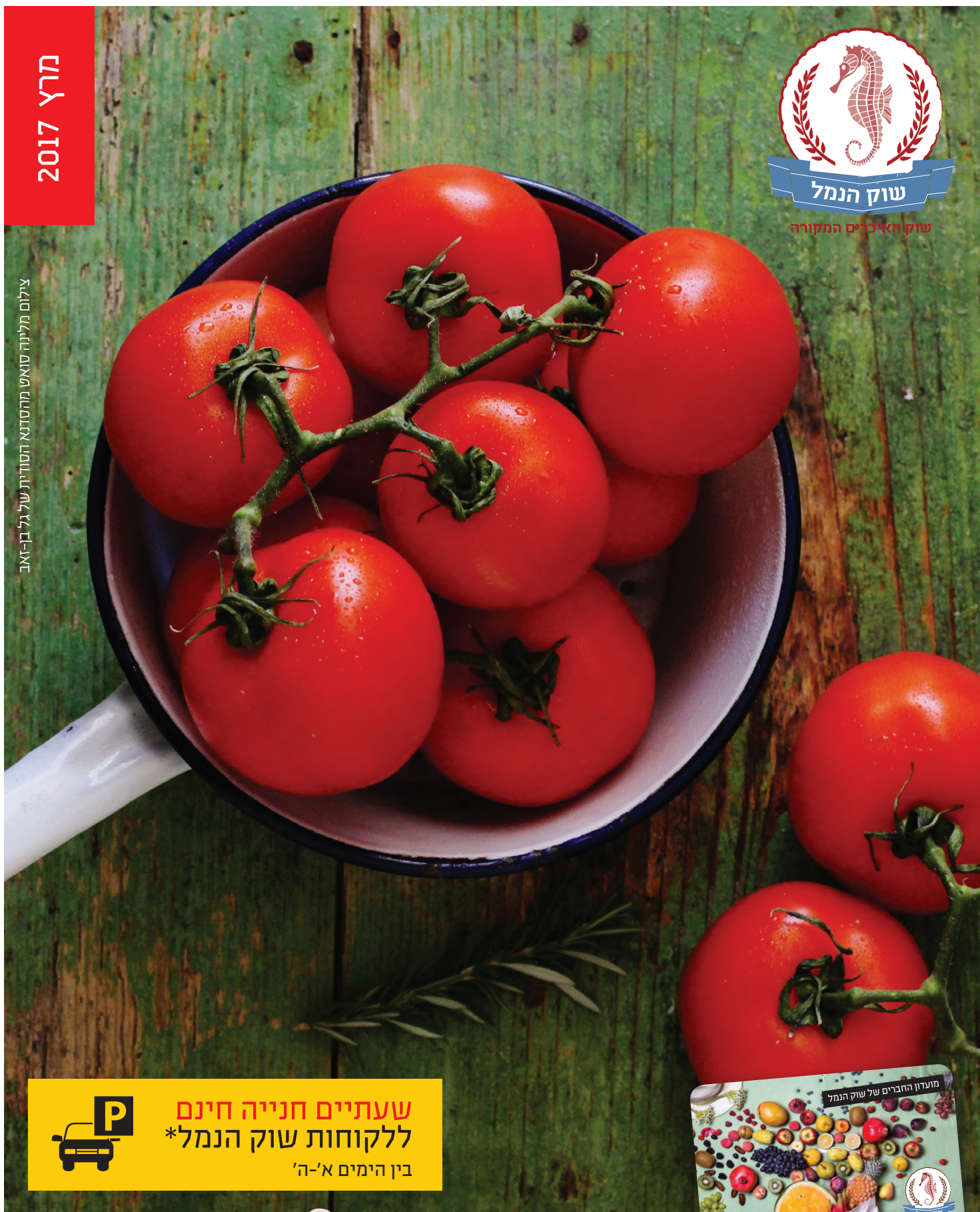


מרץ 2017

צילום מלינה סואט מהסדנא הסודית של גל בן-זאב



שוק האיכרים המקורה



שעתיים חנייה חינם
ללקוחות שוק הנמל*
בין הימים א'-ה'



שוק האיכרים נמנה על רשת שוקי האיכרים של הארגון הבינלאומי סלאו פוד ופועל על פי עקרונותיו www.slowfood.com



רעות- מרכז מסחרי לב רעות
רחבה מרכזית
שישי 09:00-15:00

שהם - מרכז שהם
שישי 08:00-14:00

שוקי האיכרים

תל אביב- האנגר 12, שוק הנמל
שישי 07:00-17:00

גבעתיים- קניון גבעתיים
רחבת הכניסה הראשית
שישי 09:00-15:00

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

מה בעונה

תפוח עץ, אגס, רימון, תות, פירות הדר, אפרסמון, תמר, בננה, תירס, תירס סופר סוויט, דלעת, מלפפון, עגבניה, עגבניות שרי, גמבה, במיה, קישוא, חציל, ליים, חצילים, אבוקדו, פלפל, גזר, תפוז, א, בטטה, צנון, לפת, ברוקולי, כרובית



תות לבן ראשון בישראל!

פיתוח של מכון וולקני וגידול בשדות של אורי רבינוביץ' הניבו החורף זן חדש של תות שדה - תות לבן. בשוק הנמל ניתן יהיה למצוא את התותים בדוכן של המשק עד סוף חודש אפריל. השנה כמות הגידולים עדיין קטנה כי הפרי עוד מסתגל לתנאים המקומיים, לכן בשוק התותים נמכרים במאריזים קטנים של כ-150 גר' ובכמויות משתנות מדי שבוע. הפירות הם בצבע לבן - רוד וטעמם מתוק מאוד ומפתיע.



שיתוף פעולה בין "פרימו" ושרקוטרי HOOK

בבית המלאכה של HOOK מיישמים ומשכללים טעמים מוכרים ונוסטלגיים בשיטות ארטיזנליות וטבעיות בלבד וללא שימוש בחומרים ותוספים מלאכותיים הנפוצים היום בתעשיית הבשר.

את זה הוק מבצעים באמצעות תהליך ארוך המתחיל בבחירה קפדנית של בשרים טריים וממשיך בעיבוד בשיטות טבעיות של כבישה, המלחה, עישון ממושך במעשנות עץ טבעי והתססה, בהתאם לאמונה הגסטרונומית הדוגלת בחזרה לשיטות עבודה מסורתיות וההתרחקות מהמזון המתועש ממניעים סביבתיים, חברתיים ובריאותיים.

במעדניית פרימו תוכלו למצוא מגוון מוצרים של הוק: בייקון טלה, קורנדביף, חזה הודו מעושן, חזה אווז מיובש, חזה הודו ועוד



אוזני המן של מאפיית "לחמים"

כמו בכל שנה מאפיית "לחמים" מצטיינת במבחר אוזני המן שלהם. השנה בתפריט: אוזני המן במילוי מרציפן, מילוי פרג, שוקולד בלגי, אוזני המן טבעוניות עשויות בצק כוסמין ממולאות בשקדים, אגוזים ותפוחים, אוזני המן מלוחות במילוי בטטה וגבינה מלוחה ובמילוי תפוח אדמה.

נואפיית לחמים





ליין קוסמטיקה טבעית על בסיס שמן זית

קוסמטיקה המבוססת על שמן צמחי מלאה במינרלים, ויטמינים וחומצות שבריות וחיוניות לעור האדם. ב"אנשי הזית" פיתחו ליין מוצרים שכולו מבוסס על שמן הזית של המשק. סבונים נוזליים ומוצקים, קרם פנים אנשי אייג'ינג, קרם ידיים, מסיכות ומוצרים מצויינים נוספים. הכל עם תו תקן של משרד הבריאות.



דוכן חדש בשוק האיכרים שהם

דוכן לחמים של מאפיית "טאטי" האגדית. בדוכן תמצאו מבחר עשיר של לחמים נהדרים, מאפים, עוגות שמרים, עוגיות, חלות, פוקצ'ות ועוד מגוון מוצרי המותג.



דוכן חדש בשוק האיכרים רעות

"הדוכן של עמשל". עמשל מתמחה בתזונה בריאה ובבישול ואפיה מהמטבח האתיופיה על בסיס קמח טף שמקורו באפריקה. בשנת 1996 הכריז ארגון הבריאות האמריקאי על הטף כ"מזון על". הקמח נטול גלוטן, עשיר בחלבונים, סידן, ברזל וסיבים תזונתיים, הוא משביע, קל לעיכול ודל קלוריות.



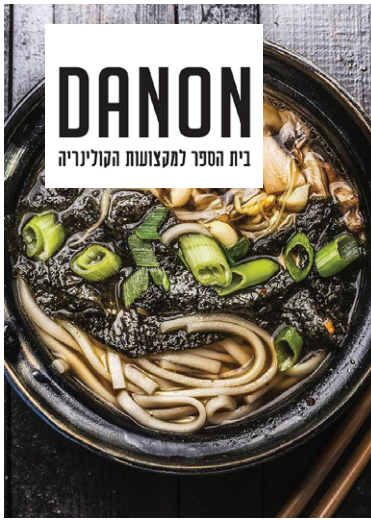
מאפי בריאות של מאמל'א עוגות

לקראת פורים, בדוכן מאפי הבריאות "מאמל'א" של ענת אורנשטיין, תזונאית קלינית, תמצאו עוגות שמרים מקמח כוסמין במילוי פרג ושוקולד, עוגות כוסמין ללא תוספת סוכר במילוי פרג ואגוזים ועוד שלל עוגות ועוגיות כולן עשויות מקמח כוסמין וקמח מלא, על בסיס שמן זית וסילן.



SAVE THE DATE שוק הפרחים חוזר!

לאחר ההצלחה בשנה שעברה, גם השנה יומיים לפני חג הפסח יתקיים בשוק הנמל שוק פרחים ססגוני ויפיפה! **בין ה-9-10/4** יתארחו בשוק הפרחים עשרות דוכנים ובהם מגוון עצום של פרחי קטיף כמו ורדים, ליזיאנוס, אלסטרומריה, בבונג, גרברות בשלל צבעים, כלניות, נוריות, פרחי בר, קאלות וחמניות, צמחי תבלין ועצי ירקות, שיחים ריחניים, צמחי אוויר, עצי נוי ננסיים, קקטוסים, הדסים, סחלבים ועוד ועוד. בנוסף תמצאו בשוק מגוון סדנאות ודוכני מתנות לחג.



שיתוף פעולה עם בית הספר ללימודי קולינריה "דנון"

דנון הוא בית ספר מתקדם ועדכני ללימוד מקצועות הקולינריה המציע מסלולי לימוד לשפים ואנשי מקצוע בכל הרמות. בית הספר מעמיד לרשות התלמידים מעטפת תנאים אופטימלית להצלחה הכוללת סגל שפים מנוסה, תוכניות לימוד חדשניות ושיטה פדגוגית לפיתוח הזהות האישית של כל תלמיד.

במסגרת שיתוף הפעולה לקוחות שוק הנמל יוכלו ליהנות מהנחה של 500 ש"ח בהרשמה לאחד מהקורסים בסדרת "מטבחי עולם" שמשק בית הספר בימים אלה ממש.

שישי בדנון - סדרת השתלמויות ביסול חובקות עולם.

סדרה זו, נועדה להעניק בסיס ידע רחב במטבחי העולם. היא תוכננה להעניק השראה וידע רחב לטבחים ולאנשי מקצוע אך מתאימה גם לטבחים חובבים. הקורסים בני 5 מפגשים כל אחד סוקרים את חומרי הגלם, הטכניקות והטעמים של כל מטבח.

לפרטים והרשמה צרו קשר עם בית הספר ובפנייה ציינו "לקוח שוק הנמל" info@danon.org.il \ טלפון: 03-7571555 כתובת: רחוב התערוכה 3 תל אביב, מתחם יריד המזרח נמל ת"א



שעתיים חנייה חינם ללקוחות שוק הנמל

* בין הימים א'-ה', בקנייה מעל 100 ש"ח * את שובר החנייה ניתן לקבל בחנות "ארקוסטיל" במסירת חשבוניות הקנייה מאותו היום



כל יום שבת הצגות ילדים ברחבה הצפונית של שוק הנמל הכניסה חופשית!

* בהתאם למזג האוויר * יש להתעדכן בעמוד הפייסבוק שלנו



פורטבלו אחים לוי

5-10%

הנחה קבועים

לחברי המועדון בחנויות:

