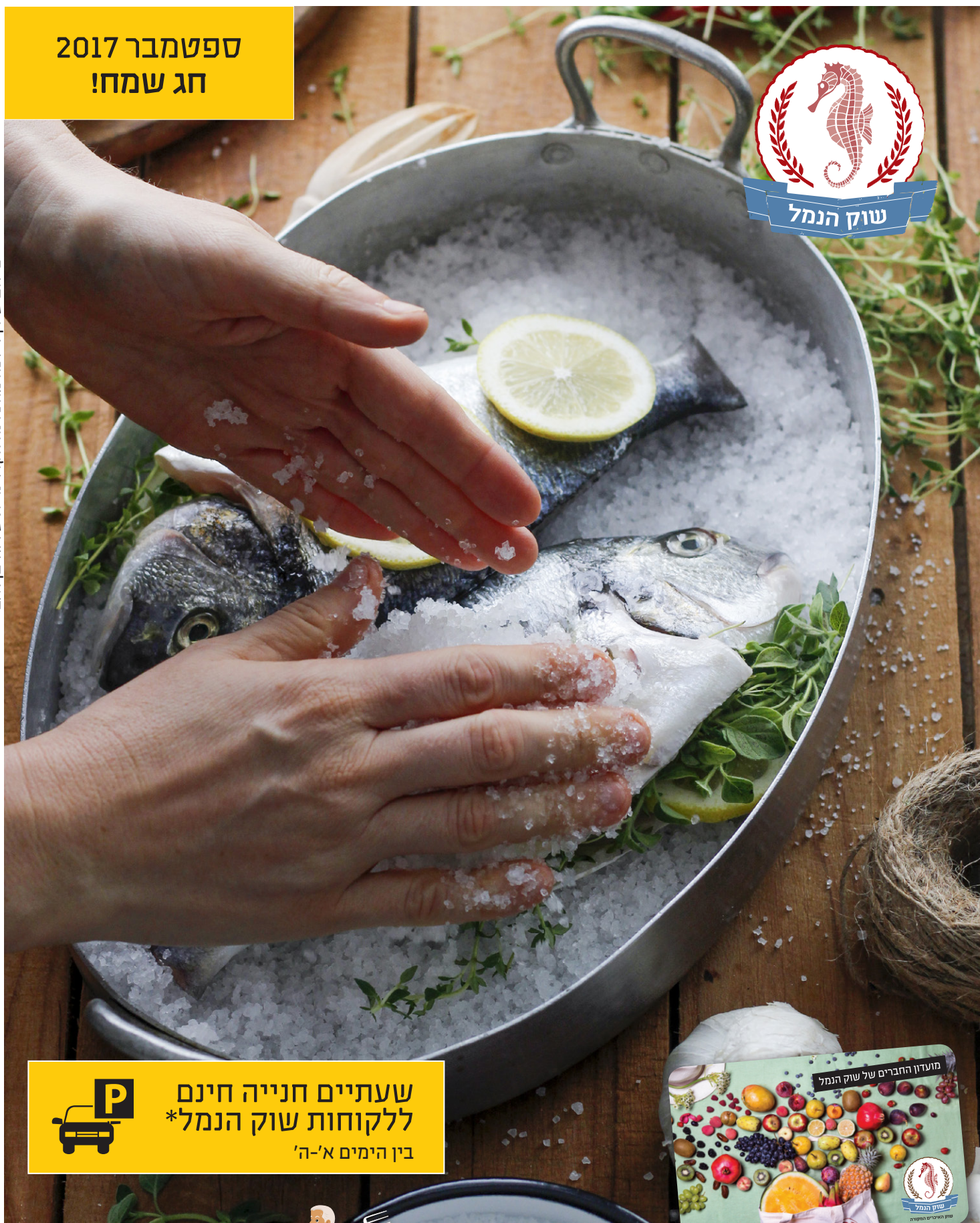


ספטמבר 2017
חג שמח!



צילום: שירן זילכה מהסדנה הקולינרית של גל בן זאב



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




Slow Food®

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](https://www.instagram.com/shukhanamaltlv)



עקב החג, ביום שישי ה-22.9
לא יתקיימו שוקי האיכרים שלנו
בתל אביב, שהם, רעות וגבעתיים

סלמון בציפוי קוסקוס לימון ותבלינים עם אספרגוס בחמאת לימון - מאת שיר הלפרן
ההשראה למנה היא מהשף הבריטי אלסטר הנדי.

**מתכון
חג**

חומרים ל-4 מנות:

4 פילטים של סלמון (200 גרם כל אחד)

קמח לציפוי

2 ביצים טרופות

20 גבעולי אספרגוס

25 גרם חמאה

3 כפות שמן זית

לקראסט קוסקוס:

200 גרם קוסקוס

2 כפות גרגרי כוסברה

2 כפות גרגרי שומר

2 כפות גרגרי כמון

2 כפות פפריקה

2 שוני שום

מלח ופלפל שחור גרוס

זסט מ-2 לימונים

לחמאת לימון:

20 גרם חמאה

זסט מלימון אחד

מיץ מ-1/2 לימון

1 שן שום פרוסה

4 עלי מרווה קצוצים

+ מכינים קוסקוס לפי הוראות היצרן. מפזרים על מגש גדול לייבוש.

+ מכינים את הציפוי: טוחנים את התבלינים לקראסט במעבד מזון ומערבבים עם הקוסקוס, שום, מלח, פלפל וקליפת לימון.

+ מכינים את הסלמון: מייבשים את הסלמון בעזרת נייר סופג. טובלים בקמח וביצה כמו שניצל ומגלגלים בתערובת הקוסקוס המתובל.

+ מחממים מחבת עם חמאה ושמן. משגנים כ-3 דקות מכל צד.

+ מכינים את האספרגוס בחמאת לימון: חולטים אספרגוס כ-5 דקות במי מלח ורוטחים. מעבירים למי קרח לעצירת הבישול. מסננים.

+ ממיסים חמאה, מוסיפים את כל החומרים, מתבלים ויוצקים על האספרגוס. מגישים לצד הסלמון.

על ממתקים, דבש ותפוחים

שיתוף פעולה מקורי ויוצא דופן, לכבוד חגי תשרי.

החקלאי עמי ברקוביץ' ממושב שעל שבצפון רמת הגולן ומותג הדבשים של יצרני הבוטיק המקומיים "אנשי הזית" חברו לקונדיטורית הצעירה ענבר אטיס ויחד פיתחו גרסה עונתית וחגיגית לממתק הישראלי המוכר והאהוב- תפוח על מקל. את ציפוי הקרמל האדום שמאפיין את הממתק החליפה אטיס בציפויי דבש איכותיים ותבלינים שונים ויצרה מתנה קולינרית שתפתיע כל אחד ותעלה חיוך רחב בחגים הקרובים.

את המארז המיוחד ניתן יהיה למצוא בין ה-18-20 בספטמבר, בדוכן של ענבר אטיס או בחנות של "אנשי הזית" בשוק הנמל, במחיר של 35 ש"ח.

כל מארז יכיל שלושה תפוחים של החקלאי עמי ברקוביץ' בשלושה ציפויי דבש שונים של "אנשי הזית", פרי מלאכת ידה של הקונדיטורית.

במארז:

תפוח מזן גולדן דלישס בציפוי דבש אבוקדו, צא"י מאסלה, וניל ופקאן
תפוח מזן סמית בציפוי דבש הדרים, ליים, אננס ובזיליקום
תפוח מזן גאלה ובציפוי דבש אקליפטוס, קרמל פטל ונגיעות בלסמי



מתנה מיוחדת לראש
השנה מבית "שוק הנמל"



מלאי המארזים מוגבל. ניתן להזמין מארזים מראש. תוקף המוצר עד יומיים מיום הקנייה



חברי המועדון נהנים יותר! לכבוד החג שוק הנמל מחלק מתנות!

בקנייה ב-400 ש"ח
שושנת אידוי נירוסטה
לאסוף בחנות "ארקוסטיל"



בקנייה ב-400 ש"ח
בקבוק גדול של בירת בוטיק
(750 מ"ל):
לה שוף \ מק שוף \ נייס שוף \ דובל
לאסוף בחנות "יין בנמל"



בקנייה ב-300 ש"ח
כיכר לחם
ממבחר הלחמים
לאסוף במאפיית "לחמים"



בקנייה ב-300 ש"ח
רוטב עגבניות איטלקי
POMODORINA
לאסוף בחנות "פרימו"



בקנייה ב-200 ש"ח
מארז תבלינים לחג:
פפריקה מרוקאית \ כורכום
כמון \ תערובת לדג \ בהרט
לאסוף בדוכן "הקולה"



בקנייה ב-200 ש"ח
צנצנת דבש (370 גר')
אבוקדו \ אקליפטוס \ פרחי ברו הדורים
לאסוף בחנות "אנשי הזית"



* המבצע בתוקף בין הימים א'-ה' | תוקף המבצע בין התאריכים 20.9-11.9 או עד גמר המלאי | המבצע תקף לחברי מועדון השוק ומצטרפים חדשים בלבד (ניתן להצטרף בחינם באחד מהעסקים) | המתנה תינתן במסירת חשבונות מיום הקנייה בלבד | יכובדו חשבונות קנייה מעסקים קמעונאים בלבד, לא כולל מסעדות | עד 2 מתנות ללקוח בהתאם לסכום הקנייה | בית העסק רשאי לשנות את המוצר לפי שיקול דעתו בכל רגע נתון | ט.ל.ח.

שוק הנמל ושוק צפון מציגים:

GIFT CARD שוקי האוכל

המתנה היחידה שמשלבת קניות, קולינריה וחוויה

3

שולחים את הגיפט
קארד בלחיצת
כפתור ישירות לנייד

2

בוחרים סכום
ומוסיפים ברכה אישית

1

נכנסים לאתר
שוק הנמל



לרשימת העסקים והזמנת הגיפט קארד כנסו לאתר:

www.shukhanamal.co.il



בדוכן של "מאמאלה עוגות" בשוק האיכרים בתל אביב החל מתחילת ספטמבר ניתן לרכוש עוגות דבש מקמח כוסמין וקמח מלא על בסיס שמן זית

שיתוף פעולה בין "אנשי הזית" ו"ארקוסטיל" מגוון מארזי חג שמשלים מבחר המוצרים מ2 המותגים יחד - כלי מטבח בשילוב עם שמן הזית האיכותי, דבשים בטעמים שונים, תבלינים, רטבים, ספרי בישול ועוד. ניתן לרכוש מארז מוכן או להרכיב מארז במקום.



בדוכן של "שורשי ציון" שמייצר מוצרי ROW FOOD בעבודת יד, בשוק האיכרים בנמל תל אביב בחודש ספטמבר מתקיים מבצע - מוצר שני ב-50% על כל הקינוחים והשוקולדים

ARCOSTEEL
Kitchen

הטבה מיוחדת לחברי מועדון

מארז סירים 13 חלקים מסדרת
Arcosteel Stone



במקום
ש"ח 1,200
ב- 599 ש"ח

* המבצע בתוקף בין 01.09-30.09.2017 | לחברי מועדון COOKING CLUB בלבד
תמונה להמחשה בלבד | לא כולל כפל מבצעים והנחות | לא תתאפשר מכירה
של הפריט בהנחת יום הולדת | ט.ל.ח

420-63741-13*



כמו כל שנה, לחג אנו ממליצים בחום על התמרים של מורן! מי שמכיר את התמרים של מורן יודע ומכיר את הטעם הנפלא והעסיסיות הנדירה של המג'הול ומי שעדיין לא - ראש השנה סיבה נהדרת לטעום מהתוצרת המדהימה שלו!

בדוכן עמוס התמרים של מורן אפשר למצוא עשרות זנים של תמרים שלחלק יש ולחלקם אין שם כי הם נסיוניים ומיוחדים. בעמק הירדן התמרים גדלים בתנאים מעולים, לכן מקבלים עסיסיות ואינם מתייבשים לחלוטין. מורן מגדל יותר מ-11 זנים וישנם זנים נוספים בפיתוח אשר לא נמכרים כרגע לקהל הרחב וניתן למצוא אותם בשוק האיכרים בלבד.

הכוח של התמר

בתמרים מתקיים אנסמבל טבעי של רכיבים תזונתיים המספקים להם ערך מוסף. פרי התמר מכיל סוכרים טבעיים המספקים אנרגיה זמינה לגוף. הוא מכיל אחוז חלבון גבוה מזה של רוב הפירות. הסיבים מסייעים לתחושת שובע, עשויים לסייע בהפחתת רמות הכולסטרול בדם ולשפר את פעילות מערכת העיכול. כמות הסיבים התזונתיים ב-100 גר' תמרים גבוהה בהשוואה למרבית הפירות - עד פי שלושה מאשר בבננה ותפוח ופי חמישה מבשזיף.

פרי התמר מכיל שישה ויטמינים ולפחות 15 מינרלים, ביניהם מרכיב של פלואוריד, התורם לשמירה על בריאות השיניים. התמר עשיר בזרחן, סידן ומגנזיום, מינרלים החשובים למבנה התקין של העצם, וזאת עד פי עשרה מפירות אחרים.

הגיעו לדוכן זנים חדשים: סמני, ספינקס, בארי, חיאני (תמר לח)

מבצע מיוחד לחגים!

מארז ארוז - מג'הול קינג, 1 ק"ג
ב- 45 ₪ (במקום 60 ₪)

טונה צהובה
ORTIZ
פחית



2 ב-25 ₪
במקום 18 ₪ ליחידה

מבצעי חג במעדניית PRIMO

טונה לבנה
MUTTI
פחית



2 ב-35 ₪
במקום 22.5 ₪ ליחידה

רכז שפופרת
MUTTI



8 ₪

סרדינים
ORTIZ
פחית



3 ב-42 ₪

בלסמי 1 ליטר LEONARDI

מיושן 5 שנים

150 ₪
במקום 170 ₪

מיושן 3 שנים

100 ₪
במקום 129 ₪



200 ₪
במקום 240 ₪

מיושן 10 שנים

יריד עתיקות ימי בנימינה מגיע לתל אביב

ימי בנימינה®



**יריד חודשי לעתיקות אמנות ואספנות
בשוק הנמל תל אביב**



כמו באירופה גם בארץ!

שבת 2.9.17 ושבת 9.9.17

מ-8.00 עד 16.00

ברחבת שוק האיכרים, האנגר 12 נמל תל אביב

052-4591370

שוק הנמל, האנגר 12, נמל תל אביב



ימי בנימינה



Yemei Binyamina

