



שוק הנמל

בית לקולינריה ישראלית

האנגר 12, נמל תל אביב



לגדל מקומי לקנות מקומי לאכול מקומי

מגדלים קטנים?
זנים מיוחדים?
גידולים נקיים?

שוק הנמל
רוצה
אתכם!

להצטרפות נא לפנות לרפאל
077-5493094

מה בעונה

חודש מאי

אספרגוס לבן,
אבוקדו, אננס, גזר,
חסה, מנגולד, סלרי,
עלי גפן, פול ירוק,
פסל, פסיפלורה,
קישוא, שומר,
שעועית ירוקה, תרד

מתי ואיפה

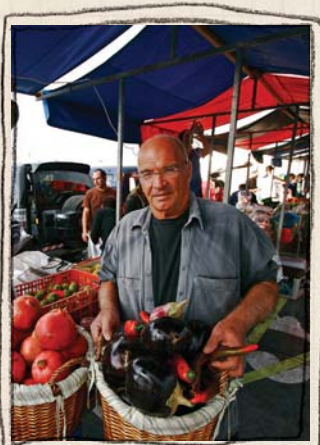
החל מה-1 לאפריל
שוק הנמל עובר
למתכונת קיץ

ימים ב'-ה' 09:00-20:00
יום ו' 07:00-17:00
שבת 09:00-20:00

איי אכילה וטאפאס בשוק
יהיו פתוחים
יום עד 23:00

החל מה-14.4,
שוק האיכרים מצטרף
לשוק הנמל גם בימי חמישי.
שוק האיכרים של תל אביב,
כל חמישי 16:00-21:00,
וכל שישי 8:00-16:00
ברחבה הצפונית והדרומית
של שוק הנמל.

האנגר 12, נמל תל אביב
www.shukhanamal.co.il



צילום: איתיאל ציון



צילום: איתיאל ציון

חדשות השוק... חדשות השוק...

3 שנים לשוק האיכרים

כבר 3 שנים מוקדם בבוקר של יום שישי (ובקיץ גם באמצע השבוע) מחכים לנו בשוק: המתוקים הקסומים של הילה הוכמן תפוחי האדמה הסגולים של אורי רבינוביץ' מלפפוני הטעם של איתן סגל גבינות הכבשים המשובחות של מחלבות צאן אל, הנוקד וברקנית הירקות האורגניים של זיו גרין וענן שיאון הפסל של עמי ברקוביץ' התמרים המופלאים של מורן תמרים התירס של גילי

שלמה אברבנאל ממושב תאשור עם תוצרת עונתית (וכרגע אלו הם תפוחי אדמה מזן 'ניקולא').

תוצרת עונתית ומקומית ממציגים רבים וטובים נוספים. החודש לפני 3 שנים שוק האיכרים של תל אביב נולד אבל אפשר היה לחשוב שהיה כאן מאז ומעולם. מי זוכר איך נראו החיים קודם? אנחנו רוצים לאחל עד 120, אבל אם אפשר, אז הרבה יותר.

שוק האיכרים ברחבה הצפונית והדרומית של שוק הנמל
כל חמישי 16-21, כל שישי 8-16

דוק אביב

נחלק מפסטיבל דוקאביב ובשיתוף עם האיחוד האירופי ותנועת הסלואו פוד בישראל, ב-18-19 באפריל יפעל בשוק הנמל מתחם Foodoc עם סרטי אוכל ומפגשים עם שפים ומומחים קולינאריים לחגיגה המוקדשת לתרבות האוכל ולהשפעתה על כל רובדי החיים. לתוכנית ולרכישת כרטיסים לאירועי Foodoc בשוק הנמל היכנסו לאתר דוק אביב או לאתר שוק הנמל. www.docaviv.co.il

Foodoc בשוק הנמל, 18-19 באפריל.

ניתן לרכוש כרטיסים לאירועי Foodoc באתר הנמל www.namal.co.il ובמקום ביום האירוע.

שוק שבת

בנוסף לשוק המקורה, מעכשיו בכל שבת יתקיים שוק אוכל ברחבה הדרומית של שוק הנמל עם דוכני אוכל מוכרים וחדשים. תזכרו לבוא רעבים.

שוק שבת 10:00-21:00

גם יפה, גם אופה ועכשיו גם מאחורי עמדת הדי ג'יי:

ביום רביעי (ה-4 למאי), שוק הלילה של שוק הנמל שמח לארח את הילה אלפרט על שולחן התיקלוט. יהיה הרבה אוכל טוב, אלכוהול משובח ומוסיקה בעבודת יד להשלמת האווירה.

החמארה של שוק הנמל, ימי רביעי, החל מ-20:00 בערב.



שוק לילה

עושים חמארה בשוק הנמל

כל רביעי מ-20:00

הכניסה חופשית
נמל תל אביב
12 האנגר



חדש !!!

ראשון לציון
רחבת בית העם
רח' ז"ל 3
שישי בוקר 08:00-15:00

באר שבע
קניון השדרה השביעית
רח' דרך חברון 48
שישי בוקר 09:00-15:00

הרצליה
את הרצליה פיתוח
רח' החושלים 1
חמישי אחה"צ 15:00-21:00

רעננה
פארק רעננה
סמור לאגס
שישי בוקר 08:00-15:00

תל אביב
נמל תל אביב
שישי בוקר 08:00-15:00
חמישי אחה"צ 16:00-21:00

שוק
האיכרים

ערי כל הדרך מהכפר

מציג החודש: תמר ויואב יחיה - "ארץ ערבה ונגב"



איך הגעתם לעסוק במקצוע? מתוך אהבתנו לערבה.

אם היית צריכה לעסוק בכל מקצוע אחר, מה הוא היה? ביטול.

מה מייחד את הדוכן שלכם? הדוכן מציג תוצרת מהנגב והערבה המיועדת ליצוא לכל העולם. בדוכן שלנו יש לציבור המקומי הזדמנות ליהנות מתוצרת איכותית זו.

איזה מהמוצרים בשוק היית לוקחת איתך לאי בודד? מלון שרנסה כתום.

על איזה מוצר אחד שלך היית ממליצה? דלעת ערמונים- לפרוס לפרוסות, להוסיף מלח פלפל ושמן זית ולהכניס לתנור.

הידעת? לחציל בלאדי יש זכר ונקבה. אתם מוזמנים להגיע לדוכן שלנו ולראות את ההבדלים.

בדוכן של ארץ ערבה ונגב תוכלו למצוא כל מיני זנים של פלפלים ועגבניות שלא תראו בשום מקום, קישואים, חצילים, וגם מלונים והכל, איך לומר, באיכות ללא תחרות.

מאי בשוק הנמל

בפרימו מספרים על בייבי סרדינים מספרד שאפשר להשיג בשמן זית או עגבניות (18.80 ש"ח) וגם יש ממרח ארטישוק ממודנה - 32 ש"ח. עכשיו רק חסר הטוסט. מזל שהחנות של **לחמים** נמצאת ממול. שם תוכלו למצוא לחם כוסמין מלא אורגני שנאפה על פי ידע ממאפיה כפרית גרמנית (25 ש"ח) ויש גם לחמניות מכל מיני סוגים כמו שיפון עם אגוזים / זיתים, שוקולד או חיתה מלאה. אם אתם כבר פה אולי תרצו לנסות את מאפה הבית: וריאציה על בורקס משובח במיוחד עם בצק עלים על בסיס חמאה במילוי של גבינות ותרד או חצילים, פטה וביצה קשה (16 ש"ח ליחידה).

בדוכן של **זיתנים** של ענבל ירדני יש הרבה זיתים: ירוקים ושחורים, מרים או עדינים. הם באים בכל מיני תיבולים כמו יין, עשבי תיבול או עם לימון כבוש ופלפל חריף. ליד הזיתים יש גם עגבניות כבושות ועלי גפן ממולאים באורז, תוצרת בית (20 ש"ח לקופסא). ואיך אפשר לעבור ליד הדוכן של **פורטבלו** מבלי לעצור מול האספרגוס הלבן, מרהיב ביופיו ונפלא בטעמו, כמו גם הארטישוק הננסי: שמן זית, ומיץ לימון. זה כל מה שהוא צריך.

חוץ מגבינות טובות יש עוד המון דברים טובים ב**לה פרומאז'רי** כמו פרושוטו די פרמה וסלמי מילנו (פרוסים ובאריזת ואקום), בירות נהדרות (לה שוף ואלכסנדר) ובוטרגה מספרד, איטליה, צרפת ואפילו תוצרת הארץ. אלפחורס הוואנה עשו את כל הדרך מארגנטינה, ופלפל הפפדיו הגיע משומר מדרום אפריקה שהוא פלפל פיקנטי מתוק בטעם חריף, או 'עקיצת אהבה' כמו שכתוב על הצנצנת.

עונת הפסל התחילה בדוכן של **עמי ברקוביץ'** וסוף סוף אפשר להכין את הטארטלט פטל- וניל שחיקיתם כל החורף להכין. לידו, בדוכן של אורי רבינוביץ' הצטרף לאחרונה תפוח אדמה אדום מזן רומנס ההולנדי.

בכל פעם שאנחנו מגיעים לבר של **דלישס** תוקפת אותנו דילמה קבועה: להזמין המבורגר עסיסי? ואולי סנדביץ' הוט פסטרמי שחוסך מחיר כרטיס טיסה לנוי יורק? על הקבב בפיתה עם לימונים כבושים וטחינה גולמית אפשר לכתוב פואמות שלא לדבר על כבד עגל חלב בג'בטה שאפוייה על חלוקי נחל עם קונפיטורת בצל ואילו צ'יפוטלה.

את זה שבפירור יש פסטה נהדרת כולם כבר יודעים. רצינו לספר על הפסטה בלרינה כי גילינו לא מזמן שהיא ללא ביצים, מה שהופך אותה מתאימה לטבעונים.

יש חדש גם בשוק האיכרים: עם שינוי העונה התיירס הטרי של גילי חוזר השבוע, תירס טרי ומתוק שאפשר ורצוי לאכול טרי, וגם דוכן הבלאדי של איאד עם תוצרת בר מקומית ומשגעת: עכוב, מלוחיה, פאקוס, פול בלאדי, אפונה בלאדי, תרד בר, במיה קטנטנה, קישואים (ועם הפרחים), עלי גפן, שקדים ירוקים, פרחי מאכל ועוד גידולי בלאדי.



אתר שוק הנמל

במהלך החודש עלה לאוויר אתר שוק הנמל. עכשיו אפשר להתעדכן בכל מה שקורה, קרה ויקרה בשוק. אם עוד לא קפצתם לבקר, זה פשוט מאוד, רק צריך לחוץ על הקישור www.shukhanamal.co.il. זהו. יש מתכונים ובלוגים על אוכל, אפשר לקרוא על כל המציגים, הצעות ומבצעים, יש גם לוח אירועים, ארכיון ניוזלטרס וגלריית תמונות. רוצים לחלוק איתנו את התמונות שצילמתם בשוק? בדיוק בשביל זה פתחנו גלריה עבור תמונות המבקרים.

תוכלו למצוא אותנו גם ב**פייסבוק**. יש עדכונים קבועים מהשטח על מה חדש, מה כדאי ומה טעים וזו גם הזדמנות מצוינת להגיב, לשאול, לשתרף או להתייעץ. 'לייק' וזה הכל.



Slow Food®

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

אנחנו בעד תיקי בד

נילון מזיק לסביבה

הצטרפו לניוזלטר שלנו עוד היום

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

סלט ירוק עונתי ברק אהרני טאפאס בשוק

רשימת קניות

1 כוס גרגרי פול ירוק בלדי, מופרדים מהתרמיל
1 כוס אפונים טריים, מופרדים מהתרמיל
חופן שקדים ירוקים, פרוסים בעובי בינוני
½ בצל סגול - טבעות דקות
צ'ילי אדום, מגולען וקצוץ דק
חופן צנוברים, קלויים קלות במחבת יבשה
חופן עלי נענע, קצוצים דק
שמן זית
מיץ לימון, סחוט טרי
מלח ים, לפי הטעם

להגשה

פרוסת לחם, חלה או ג'בטה קלויה
שמנת חמוצה
עירית, קצוצה דק

מרתחים סיר עם מים מומלחים ומכינים קערה עם מי קרח. חולטים את האפונה במים הרותחים כ-30 שניות ומעבירים לקערה עם מי קרח, להפסקת תהליך הבישול. מסננים ומעבירים לקערה. מוסיפים את שאר רכיבי הסלט ומערבבים היטב. מתבלים במלח, שמן זית ומיץ לימון, טועמים ומתקנים תיבול, אם צריך.

להגשה, יוצקים כף שמנת חמוצה מעל פרוסת לחם קלוי ומפזרים עירית קצוצה. מגישים מיד.

