



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 יוני

אננס, אפרסק,
חציל, מנגולד,
נקטרינה, עלי גפן,
פטל, פסיפלורה,
פפאיה, פרחי
זוקיני וזוקיני, שסק,
שעועית ירוקה,
לוביה, תירס, תות
עץ, פטל שחור,
אוכמניות

מתי ואיפה

שוק הנמל
במתכונת קיץ

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

איי אכילה
וטאפאס בשוק
פתוחים יום יום
עד 23:00

שוק האיכרים מצטרף
לשוק הנמל

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



חדשות השוק... חדשות השוק...

שוק הנמל גאה להציג את שוק המחלבות:

חגיגה לבנה של מחלבות מקומיות

לכבוד חג השבועות השוק ילבש לבן ויציע גבינות בוטיק משובחות מהארץ והעולם ועוד הרבה דברים טובים לשולחן החג. כל זה יקרה תחת קורת גג אחת, אל מול הים ולצלילי מוסיקה חיה.

בין הדוכנים החגיגיים

מחלבות הבוטיק צאן אל והנוקד. משק דותן + "לה פרומז'רי" יציגו מוצרים תוצרת משק דותן, גבינות מיובאות, ריבות, ממרחים ומבחר חומרי גלם לארוחות החג, כמו: חלב עיזים טרי במזיגה, ריקוטה טריה מקומית של משק דותן, מוצרלה בופאלה מאיטליה, בולגרית בופאלה מבולגריה, ברינזה טריה של משק דותן ועוד ועוד.

כמו כן, ימכרו מגוון מאפים, עוגות ומאפי גבינה של מאפיית לחמים לכבוד החג ואנשי הזית יציעו שמן זית משובח, זיתים, דבש, ממרחים ועוד שלל מוצרים.

09:00-20:00 6.6 | 09:00-17:00 7.6

בכל שבת מתקיים 'שוק שבת' ברחבה הדרומית של שוק נמל עם מבחר מגוון של אוכל, חטיפים ונשנושים כמו הנקניקיות של אלן טלמור, הוט פסטרמי של דלישס, פיש אנד צ'יפס של פישנזון, מיני דונאטס, תותים בשמנת, בירה 'דאנסנינג קאמל', אנשי הזית, מלבי, חליטות ותה קר, פיתה עם זעתר, קרקרים, תורמוס ופול קלויים וגם ארטיקים.

שוק שבת 10:00-21:00

המסעדות בשוק פתוחות יום-יום עד 23.00 ועכשיו, כשהלילות נעימים והבריזה מלטפת, כיף גדול לשבת בחוץ ולאכול.

עם איכות לא מתווכחים...

מזל טוב לאנשי הזית וכבוד גדול על שזכו בתחרות שמן הזית הבנלאומי 2011 Terraolivio, במדליית פרסטיג' גולד.



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 ניזולטרים וגלריית תמונות. רוצים לחלוק איתנו את התמונות שצילמתם בשוק? בדיוק בשביל זה פתחנו גלריה עבור תמונות המבקרים.

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



בית לקולינריה ישראלית



shukhanamal@gmail.com, www.shukhanamal.co.il, info@farmersmarket.co.il, www.farmersmarket.co.il

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
סמוך לאגם
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

טרי כל הדרך מהכפר

מרסייה לבקוביץ' - "לבקוביץ' שרקוטרי"



איך הגעתם לעסוק במקצוע? ידידיה נכנס למקצוע בעקבות האבא והסבא שלו, שהיו שניהם שרקוטיירים ולמד ב- CEPROC, בית ספר לשרקוטרי בפאריס. אני למדתי לבשל לעצמי בבית וכשעליתי לארץ לפני 15 שנה עבדתי בקייטרינג איכותי. בארץ פגשתי את ידידיה ויחד פתחנו את החנות הראשונה שלנו באבן גבירול.

אם היית צריכה לעסוק בכל מקצוע אחר, מה הוא היה? וסרינרית מה מייחד את הדוכן שלכם? אנחנו משתמשים ב-100% בשר, ללא שימוש בחומרים משמרים, חומרי טעם, צבע וריח. רק הבשר הכי טוב שיש. כל הנקניקים שלנו נעשים בעבודת יד, אנחנו מייצרים בכמויות קטנות ומתמקדים באיכות.

איזה מהמוצרים בשוק היית לוקחת איתך לאי בודד? את הגבינות של 'לה פרומאז'רי: סנט אולברי (בצורת פרח), רבלושון או גבינת עיזים.

על איזה מוצר אחד שלך היית ממליצה? חזה אווז מעושן, פיקל וקורנבין ולשון. כל אחד מהנתחים אפשר לחמם בתנור ולהגיש עם רוטב פירות יער או משמשים, לארוחה מפנקת וחגיגית ויום אחרי אפשר לפרוס השאריות ולהכין כריך טוב.

הידעת? 'חזה אווז פכמים' הוא גרסה כשרה של בייקון ואולי אפילו טעימה ממנו. הבשר עובר תהליך עישון וייבוש בלבד בסכניקה שדידיה למד בספרד. מצוין לבישול, לרטבים, לסנדביצ'ים ולמאפים.

בענא של שוק הנמל

לכבוד חג הביכורים הרכבנו ענא עם מיטב התוצרת העונתית בשוק - להשלים את מגש הגבינות.

סלסה רעננה עם **אננס** מהדוכן של **אפרסמור** חתוך לקוביות קטנות, פרוסות של צ'ילי חריף בכל הצבעים הישר מהדוכן הסמוך של **ארץ ערבה ונגב** ועלי כוסברה מהחנות האורגנית של **שוורצמן**.

בארקוסטיל קיצ'ן שמחנו לגלות מכתש ועלי מאבן גרניט בשני גדלים ובמחירי מציאה. (90 / 78 ש"ח).

בדוכן של **ארץ ערבה ונגב** יש זנים של עגבניות כמספר הכוכבים בשמיים. הפעם גילינו עגבניות שהן כל כך בשרניות, שקוראים להן 'ביף', כמו הפרה.

לפעמים יש לנו חלומות שמפניה ומשאלות קוויאר. מה יותר נוצץ מארוחת ערב של לובסטר **מפישנזון**, קוויאר **מלה פרומאז'רי** ושמפניה **מ'יין בנמל**.

בחנות האורגנית של **שוורצמן** לא מפסיקים להפתיע. בחודש הקודם אלו היו פרחי הבצל והחודש מצאנו שם קייל. הקייל הוא ירוק ממשפחת הכרוביים - נפלא בשייק ירוק (לאוהבי הז'אנר), מטוגן בשמן זית לצ'יפס פריך (המצאת המאה), או במרק.

ימי חמישי ושישי בלבד אופים בדוכן של **'להמים'** שטרודל אמיתי, חלה החגיגית עם כל מיני זרעים ודברים טובים וחלת המרציפן שכבשה אותנו ממבט ראשון. מזל שלכל שבוע יש סופשבוע.

בדוכן של **עמיאל פירות יער** חגיגות הפטל בעיצומן: יש פטל טרי, רוטב פטל, מיץ רימונים וקונפיטורות של פירות יער, תותי עץ ודובדבנים.

הבמיה המופלאה מצאה את דרכה למנה קיצית רעננה ב'**טאפאס בשוק'**, שם קוראים לה: תבשיל של במיה בלאדי ולבנה דרוזית עם פלפלים מתוקים שרופים, עגבניות ועלים ירוקים. אתם עוד כאן?

בין כל הפסטות של דה צ'קו בחנות של **פרימו**, הפעם הלכנו על הקונכיות מס' 126. פסטה מחבטי הטניס (מס' 90) תצטרך לחכות וכמוה גם פסטה 'אזניים' (מס' 91), שאת הצורה שלה היא מקבלת מטביעת אגודל.

בכל פעם שאנחנו עוברים ליד חנות הפרחים של **פנחס** זרי הפרחים מחסירים מאיתנו פעימה והריאות מתמלאות בניחוחות של טבע וכפר ושדות של פרחים. יש גם עציצים עם עשבי תיבול, אפילו כאלה שלא תראו בשום סופר, כמו הבזיליקום התימני. יש דבר כזה.



רביולי עגבניות מיובשות, אגוזים וריקוטה בחמאת עגבניות ותימין אורן גולדווסר פיורי

- רשימת קניות
- רכיבים ל-4 מנות:
- ½ ק"ג רביולי עגבניות
- מיובשות, אגוזים וריקוטה (מהדוכן של פיורי)
- 4 עגבניות תמר בשלות (מהדוכן של ארץ ערבה ונגב)
- חתוכות ומרוסקות לרוטב
- 2-3 שיני שום כתושות
- 2 ענפי תימין שלמים
- 1/3 חבילת חמאה
- גבינת ריקוטה טרייה

אופן ההכנה

מרתיחים סיר גדול עם מים מומלחים. בינתיים ממיסים מעט חמאה במחבת ומטגנים את השום הכתוש. מוסיפים ½ כוס של מי בישול פסטה רותחים, ענפי התימין, רסק העגבניות ו-1/3 חבילת חמאה ומבשלים תוך כדי ערבוב, עד לרוטב סמיך. מבשלים את הרביולי במים הרותחים כ-4 דקות ומסננים.

מערבבים את הרביולי לתוך הרוטב, מחלקים לקערות, יוצקים כך ריקוטה מעל כל מנה ומגישים מיד.

פיורי פתוחה בכל ימי השבוע (חוץ מיום ראשון) עד השעה 23.00

Slow Food®

שוק האיכרים של תל אביב נמנה על רשת שווקי האיכרים של הארגון הבינלאומי סלוא פוד ופועל על פי עקרונותיו

www.slowfood.com

אנחנו בעד תיקי בד

ניילון מזיק לסביבה

הצטרפו לניוזלטר שלנו

עוד היום

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

אריזת מלפפוני-טעם של איתן חינם בקניית צנצנת חמוצים 750 גרם שווי ההסתבה: 10 ש"ח בתוקף עד ה-30.06.11 החנות רשאית להפסיק את המבצע בכל עת. ט.ל.ח.	מאפיות לחמים 10 ש"ח כיכר לחם בתוקף עד ה-30.06.11 החנות רשאית להפסיק את המבצע בכל עת. ט.ל.ח.	1+1 פומודורונה, רוטב איטלקי מסורתי 280 גרם, 16 ש"ח בתוקף עד ה-30.06.11 החנות רשאית להפסיק את המבצע בכל עת. ט.ל.ח.	דלישם 30 ש"ח המבורגר של דלישם טחון טרי וגוזז בתוקף עד ה-30.06.11 החנות רשאית להפסיק את המבצע בכל עת. ט.ל.ח.	מומו אנליז - חסודה חבילת נקניקיות עורגני ללא גלוטן חינם בקניית שתי עופות אורגנים שלמים שווי ההסתבה: 32 ש"ח בתוקף עד ה-30.06.11 החנות רשאית להפסיק את המבצע בכל עת. ט.ל.ח.
--	--	--	--	--