



שוק הנמל

בית לקולינריה ישראלית

האנגר 12, נמל תל אביב



לגדל מקומי לקנות מקומי לאכול מקומי

חדשות השוק... חדשות השוק...

שוק האיכרים במהדורת קיץ בערבי חמישי 15:00-21:00

הרבה דברים טובים קורים החודש כמו:

שרות המשלוחים החדש של שוק הנמל

אנחנו תמיד שמחים שאתם קופצים לבקר, לארוחה או לקניות אבל אנחנו גם מבינים שלא תמיד זה מתאפשר.

מעכשיו מו ומו, מאפיית לחמים, דליש, פישנזון, לבקוביץ', פרימו ולה פרומאז'רי יגיעו עד אליכם. איך זה עובד?

1. נכנסים לאתר של שוק הנמל ולוחצים על **משלוחים**
2. נכנסים לדף של התנות/ דוכן הרצוי ובוחרים מה להזמין מתוך רשימת פירוט המוצרים.

3. מחייגים 077-5101515, מזמינים והמשלוח מגיע עד הבית.

מוזיקה בשוק הנמל

בהמשך למסורת של שנים קודמות תוכלו ליהנות מהופעות מוסיקה חיה של הרכבים צעירים ברחבת השוק הדרומית.

שוק האיכרים של ימי חמישי, החל משעות הערב (18:00-21:00).

הקיצוץ מרקט

אוסקר ווילד אמר פעם "כולנו חיים בביבים, אבל כמה מאיתנו מסתכלים על הכוכבים".

אם תסתכלו למעלה בימים הקרובים תוכלו לראות שהקומה העליונה נפתחה. תכירו את הקיצוץ מרקט: בית קפה ומרכז סדנאות עם נוף לים וגם לשוק, מטבח יצירתי, עונתי ומקומי שיחגוג את מיטב חומרי הגלם מהקומה התחתונה.

במטבח יתארחו גם שפים, ארוחות נושא, אירועים פרטיים ועוד. יהיה טעים ושמח.

בשוק האיכרים

בדוכן של **עמיל פירות יער** חוגגים את העונה עם עם תותי יער ובר מכל מיני זנים, צבעים וצורות כמו שרק אצלנו תמצאו.

שבועות אמנם עבר אבל את הגבינות של **מחלבות צאן אל והנוקד** תוכלו למצוא בשוק האיכרים בכל יום שישי.

היה שווה לחכות לקיץ בשביל האבטיחים המרהיבים של **אורי רבינוביץ'**. צהוב בפנים ירוק בחוץ, צהוב בחוץ, אדום בפנים, זה לא רק הצבע - זה גם הטעם!

ימי חמישי, 16:00-21:00 וימי שישי, 8:00-16:00 ברחבה החיצונית



מגדלים קטנים?
זנים מיוחדים?
גידולים נקיים?

שוק הנמל
רוצה

אתכם!

להצטרפות נא לפנות לרפאל
077-5493094

מה בעונה

חודש יולי

אבטיח, אוכמניות,
אננס, אפרסק,
במיה, בצל ירוק,
דובדבן, דלעת,
חציל, ליצ'י, מלון,
מלפפון, מנגו,
משמש, נקטרינה,
סברס, עגבנייה,
ענבים, פטל,
פסיפלורה, פלפל,
קישוא, שזיף,
שועית ירוקה,
תירס, תות עץ.

מתי ואיפה

שוק הנמל

במתכונת קיץ

ימים ב'-ה' 09:00-20:00

יום ו' 07:00-17:00

שבת 09:00-20:00

שוק אוכל

כל שבת ברחבה
הדרומית

שוק שבת 10:00-21:00

האנגר 12, נמל תל אביב

www.shukhanamal.co.il



אתר שוק הנמל

רצינו לספר לכם שה**אתר** שלנו חי, נושם וכל הזמן מתחדש.

תשמחו למצוא שכל הזמן מתווספים בלוגים ומתכונים, הדוכנים ולוח האירועים מתעדכנים וגם יש מדריך חומרי גלם עונתי ומקומי שיעזור לכם לבחור שמן זית טוב, לדעת מה לעשות עם ירקות בלדי ואילו פירות יער עכשיו בעונה (ובשוק). כדי להזמין משלוח, בדף הבית של כל דוכן תוכלו למצוא רשימת מלאי של כל הטוב שאפשר להזמין.

לעדכונים קבועים וחמים מהשטח תוכלו למצוא אותנו גם ב**פייסבוק**.
Like עונתי ומקומי.



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

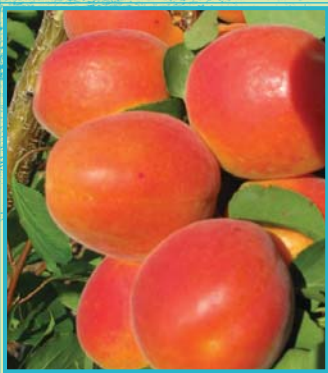
סורי כל הדרך מהכפר

מציג החודש: יהודית ברקאי – "בן דור פירות"

איך הגעתם לעסוק במקצוע? חקלאות שורשית, דור חמישי של חקלאים במושב יסוד המעלה. אם היית צריכה לעסוק בכל מקצוע אחר, מה הוא היה? מן הסתם עבודת אדמה מה מייחד את הדוכן שלכם? פירות קיץ איכותיים, מגוון זנים בטעמים מיוחדים מבית הטיפוח של בן דור.

איזה מהמוצרים בשוק היית לוקחת איתך לאי בודד? מאפים ופסטרות. על איזה מוצר אחד שלך היית ממליצה? משמש ארומקוט טעים לאכילה ומדהים בריבה. הידעת? תהליך פיתוח וטיפוח הזנים, אנך מעל עשר שנים והוא מתבצע בשטחי המטעים.

הדוכן של בן דור פירות הצטרף לאחרונה לשוק הנמל ותוכלו למצוא אותו סמוך ל'ארץ ערבה ונגב' ומול דלישס.



חזה עוף בקראסט של כוסברה וצ'ילי נדב חג'ג' דלישס בשוק הנמל

רשימת קניות ל-2 מנות

250 גרם סוכר חום

1 כפית זירעוני-

כוסברה כתושים

¼ כפית פלפל צ'ילי יבש, טחון

מלח ים גרוס, לפי הטעם

פלפל שחור גרוס, לפי הטעם

עלים מופרדים מגבעול

רוזמרין אחד

אופן ההכנה

מערבבים את כל התבלינים

לתערובת אחידה ומושחים

את חזה העוף בתערובת

התבלינים.

מחממים מחבת ברזל כבדה.

כשהמחבת חמה מוסיפים

מעט שמן זית וצורבים את

חזה העוף כ-3 דקות מכל צד.

להגשה

פורסים את חזה העוף

ומגישים לצד אילוי

וסלט ירוק.

להכנת כריך

מורחים מעל פרוסת של לחם

משובח אילוי ומעל פרוסה

נוספת מניחים עלה של חסה

פריכה ופרוסות של עגבנייה,

בצל סגול וחמוצים.

מניחים את פרוסות העוף

מעל ומגישים מיד.

בדלישס הכריך מוגש עם

שני סוגי אילוי: שום ודבש

וצ'יפוטלה תוצרת בית.

לא לפספס!

יולי בשוק הנמל

עם בוא עונת התיירס 'טאפאס בשוק', הוסיפו לתפריט מנת פולנטה של גרגרי תירס טרי, גבינת פרמזן וחמון. נוספו גם מנות קלילות לימי הקיץ החמים כמו ששימי לוקוס ואבטיח בשני צבעים וברוסקטה קלאמרי נהדרת.

חדשות מתוקות ומלוחות ב'לחמים'- הקישים האישיים (24 ש"ח היחידה) ועוגת הגבינה אמנם הגיעו לשוק לכבוד שבועות אבל הם כאן כדי להישאר. באגף המלוח קיש בצל וכרישה, קיש אנטיפסטי ופטה וקיש גבינות צאן ובאגף המתוק עוגת גבינה אפויה.

מאז ש'הקולה' התחיל למכור מלבי שמנת עם סירופ, בוטנים וקוקוס (ש"ח) אנחנו מרגישים כמו שוק אמיתי. המכורים לקינוח הלבן ישמחו לדעת שאפשר לרכוש 'ערכת מלבי' ביתית הכוללת אבקה, סירופ, כל התוספות והוראות הכנה.

בכל יום שבת 'פישנזון' פותחים דוכן ברחבה הצפונית של השוק ומכינים פיש אנד צ'יפס לכל דורש וכמיטב המסורת. ½ פילה של קוד וצ'יפס יעלה לכם 45 ש"ח אבל את הפיש תוכלו להחליף גם בכל דג או פרי ים אחר שדגו באותו יום (והמחיר יעודכן בהתאם ולפי משקל).

חיכינו בסבלנות וסוף סוף הגיעו 'ללבקוביץ' לקס הודו נהדר, חזה הודו מעושן ומיזובש (24 ש"ח / 100 גר') וחזה אווז פרמיום, אף הוא מעושן ומיזובש (37 ש"ח / 100 גר'). ל'מו ומו' הגיע ברווז של 'טעם עוף', כזה שגדל חופשי, שמח וללא אנטיביוטיקה.

יין בנמל מציעים מגוון יינות לשרוד את הימים החמים של הקיץ ובמחירים שפויים. למשל, 5 בקבוקי למברוסקו של Cavicchioli שעשו את כל הדרך מאמיליה רומנה, ב-100 ש"ח ולבן, אדום ורוזה).

כמה שמחנו למצוא בלה פרומאז'רי את קופסת הפח הזהובה של ה'מאירי' ובה חתיכות של ברינזה בולגרית מחלב כבשים שעשו בה את כל הדרך מצפת (וו ש"ח ל-100 גרם). אספני חמאה ישמחו לגלות מגוון רחב של חמאות כולל מחלב בופאלו ועזים עם ייצוג מכובד למעצמות של חמאה כמו צרפת, הולנד ואיטליה.

בחום הקיץ חשוב לשתות ולדוכן המיצים התווספו מיצי ליצי- תפוח ואבטיח-מלון. לא רחוק, ממש ממול, ב'קפה דיאם' גם יש אייס קפה ברד במתיקות עדינה, מושלם לימים של חמסין.

עם בוא פירות הקיץ הטובים כדאי להתחיל לחשוב את מה לשמר ואיך, החל מריבת משמש, פטל אדום או פירות יער, מלפפונים חמוצים וקליפות של אבטיח. בארקוסטיל קיטצ'ן דאגו לצנצנות מכל הסוגים ובכל הגדלים, מתאימות לכל שימור שלא יבוא.

בדוכן הפרחים של 'פנחס' מצאנו לבנדר סגול, כמו בפירובאנס. למדנו שאחרי כמה ימים באגרטל עם מים, אחרי שהפרחים מאבדים משמחת החיים שלהם הופכים את הזר, תולים בבית ומייבשים לניחוח לבנדר מרגיע כל השנה.

על טעם ועל ריח לא מתווכחים, רק נספר לכם שב'פרימו' תוכלו למצוא פפריקה ספרדית, מתוקה או חריפה אך תמיד מעושנת וב'מו ומו' יש כל מיני צנצנות תיבול של Rajah לארוחה קלילה בניחוח של הודו (המדינה, לא הבשר).

חובבים טחינה משובחת? מעדיפים משומשום מלא? אולי מונבט? בין הטחינה של אל-ארז (דוכן 'הקולה'), הטחינות של 'הר ברכה' ו'אנשי הזית' (דוכן של אנשי הזית) וטחינה אתיופית משומשום מלא מונבט (החנות האורגנית של שוורצמן) יש הכל מהכל ולכולם.



Slow Food®

שוק האיכרים של תל אביב נמנה על רשת שוקי האיכרים של הארגון הבינלאומי סלואו 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