



שוק הנמל

שוק האיכרים המקורה

האנגר 12, נמל תל אביב

מתי ואיפה
שוק הנמל עבר לשעון חורף
ב'ה' 09:00-20:00
יום ו' 07:00-17:00
שבת 09:00-19:00
האנגר 12, נמל תל אביב

מה בעונה

נובמבר

אבוקדו, אגס, אפונה, אפרסמון, ארטישוק ירושלמי, אשכולית, בטטה, דלעת, חסה, כרישה, לימון, מנגולד, מנדרינה, סלק, סלרי, פומלה, פטריות, צנון, קולרבי, קיווי, קלמנטינה, רימון, שומר, שעועית ירוקה, תפוז, תפוח עץ, תרד

הידעתם? מדי יום ראשון מנות הדגל של **ויולט** מגיעות לקיטצ'ן **מרקט**. ים-יש, שקיעה-יש. נשאר רק להזמין מקומות: 03-5446669



טיפ החודש

ראשון המסיק הוא שמן הזית הראשון של העונה. השמן נמסק מזיתים בכורים והוא שמן צעיר ורענן. השמן מבוקבק ללא סינון ומתאפיין בעכירות מחד ומרכיבי טעם וארומה פירותיים ועשבוניים. חפשו את ראשון המסיק בחנות של **אנשי הזית**.

מצטרפים למועדון לקוחות שוק הנמל

רק החברים נהנים ממבצעים מיוחדים והנחות! להצטרפות הכנסו לאתר השוק, ואפשר גם בפייסבוק!

חפשו את המדבקה על הדוכנים

כאן מכבדים את כרטיס מועדון הלקוחות



הזמן באמת רץ כשנהנים!

בחמישי, ה-29 לנובמבר, בין השעות 17:00-20:00 אנחנו מרימים כוסית. יש לנו **יומולדת שנתיים** ובאמת שלא היינו יכולים לעשות את זה בלעדיכם, נשמח אם תבואו לחגוג איתנו. בתכנית נשנושים, טעימות וגם **הנחות משגעות (של עד 35%)** אבל כל הפרטים באתר ובדף הפייסבוק שלנו.

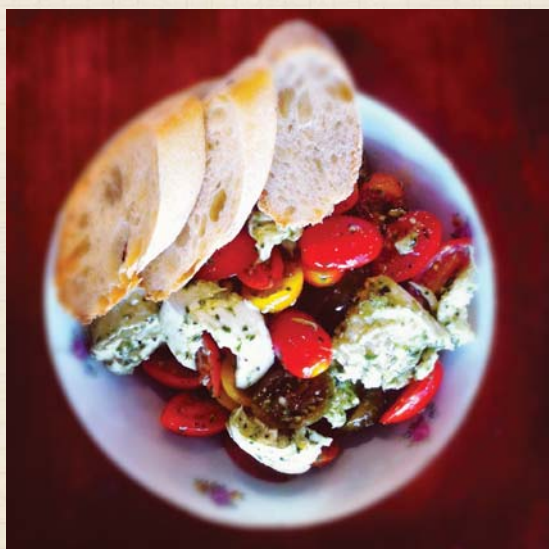
הגזרים המשגעים של אורי רבינוביץ'



החל מהחודש הדוכן של **האחים לוי** מכפר סירקין (שבטח מוכר לכם משוק האיכרים שלימי שישי, מצטרף לשוק הנמל, יחד עם שפע של תוצרת עונתית ומקומית נהדרת. מחכים לכם, תבואו להגיד שלום?

בתפריט של **אלונה סלטים** מופיעים חמישה סלטים עונתיים, טריים ובאמת נפלאים. אנחנו יכולים לספר לכם שהם נהדרים עד מחרתיים אבל אל תיקחו את המילה שלנו ותבדקו בעצמכם.

אלונה סלטים



סתיו

הירוק גדוש בתוצרת עונתית, סתווית במיוחד עם שורשי סלרי ופטרוזליה נפלאים ואבוקדו מדהים מבית חנן.

תבשילי קדירה מחכים רק לכם. **במעדניית איוו** כבר מוכנים עם השפונדרה, זנב, לחי, אוסובוקו סלה, צלי כתר וצוואר.

אנשי הזית מציעים מרינדות לבשר של NANY, האחת של פלפלים אדומים צלויים על אש גלויה בתוספת טימין טרי ושום והשנייה ממרח אוורירי של ארטשוק בגריל ופסטו.

פורטבלו מציעים מארז למרק פטריות, במיוחד לרוח הסתיו, במחיר מבצע של 50 ש"ח. המארז כולל: פטריות פורצ'יני מיובשות, מארז כפול של פטריות שמפיניון, 200 גרם פטריות מלך היער, 200 גרם פטריות שיטאקי. הכמות מספיקה ל-8 מנות וכמובן, אל תשכחו את היין (אדום או לבן) והבצל. את המתכון המלא תוכלו למצוא אצל יניב בדוכן של **פורטבלו**.

מומלץ להגיש את המרק ושל **פורטבלו** או כל מרק אחר) בתוך קערית לחם כפרי של **מאפיית לחמים**.



בחנות של **אנשי הזית** מציעים מגוון מוצרים מדוכן החליטות של אילן: חליטות תה בטעמים שונים, סטיביה (תחליף טבעי לסוכר), תערובות לסלט וזעתר.

גבינות

בחנות האורגנית של **הירוק** מציעים מעטה מגוון רחב של מוצרים מנאות סמדר: שקדים ולדר, תמרים וסילאן, מעדנים וריבות וכמובן, מוצרי חלב עיזים ויוגורט מחלב כבשים, טבעי ובתוספת סילאן, גבינה בולגרית ולבנה.

גבינת פטה יוונית מחלב עזים וכבשים 13 ש"ח/ 100 גרם **בלה פרומאז'רי**.

מחפשים כלי איכסון? **ארקוסטיל** מציעים כלי איכסון המתאימים גם לבישול במיקרוגל, עשויים פלסטיק בריאותי נטול BPA של מותג "סיסטמה", תוצרת ניו זילנד.



שמן וחומץ

חדש! מעכשיו שמן הזית המשובח של **אנשי הזית** מגיע גם בפחיות 1 1/2-2 ליטר ויש גם מחיר מבצע על מיכל 5 ליטר שמן זית רק 180 ש"ח 200 ש"ח.



פרימו החלו במכירת מגוון שמני אגוזים בכבישה קרה מתוצרת צרפת: שמן אגוזי מלך 32 ש"ח שמן אגוזי לוז 32 ש"ח שמן שקדים 41.5 ש"ח שמן פיסטוקים 60 ש"ח

הגיע **לפרימו** חומץ בלסמי מסורתי אמיתי ממדונה, בגילאים שונים ובן 100-3 שנה). מתקשים להחליט? בדיוק בשביל זה המציאו מארז הכולל 5 בקבוקי חומץ (50 מ"ל כל אחד) בני 4, 8, 12, 16, 20 שנה.



עוד ב**פרימו**, מגוון מוצרים **ללא שמן** אבל הרבה טעם מתוצרת אל נבאריקו (ספרד): ארטישוקים במי מלח, בייבי ארטישוקים במי מלח, שעועית לבנה, מבושלת, שעועית מנומרת מבושלת, אספרגוס רך וטעים ופלפלים קלויים.



חזרו לשוק

חדש בעונה! חסה משי (מארז ב-10 ש"ח, 2 ב-15 ש"ח) וכרובית (10 ש"ח ליח') חזרו לדוכן של **אורן ודורון פנחס** וגם ממשיכים עם המבצע על 4 צרורות של ירוקים (פטרזליה, שמיר, נענע וכוסברה) ב-10 ש"ח בלבד.

אצל **ארקוסטיל** תוכלו למצוא מגרדות שונות, קוצצי ירק ושום של מותג "מיקרופלן", תוצרת ארה"ב.

עכשיו כשכבר לא כל כך חם, גם הנוגט חזר לדוכן של **הקולה** לצד מגוון ריבות של 'הבוסתן', משיזפים, אגס מרלו, פטל, משמש, דובדבן וריבת בצל.

כל פירות ההדר האורגניים (מלבד לימון) חזרו לחנות האורגנית של **הירוק**: תפוז אשכולית ופומלית ב 5 ש"ח.

תפוחי פוג'י ופינק ליידי בקאמבק, החל מהחודש בדוכן התפוחים של **עמי ברקוביץ**.



יין ובירה

החודש בחרנו מיין **בנמל** אחד אדום, מהעולם הישן: G.S.M. 2010 של Paul Mas Estate. יין אדום מאיזור לנגדוק שבצרפת, עשוי בלנד של ענבי גרנאש, סירה ומורבדר רק 59 ש"ח. ואחד לבן, מהעולם החדש: Chenin Blanc של Boschendal. יין לבן יבש מדרום אפריקה, רק 49 ש"ח.

בחנות של **לה פרומאז'רי** נצפתה הבירה הכי סלב בשוק: בקבוק בירה אסטריאה דאם אינדיט, בפיתוחם של שף פראן אדריאה וצוות הסומליי-אים של מסעדת אל בולי (ז'ל). 41 ש"ח.

לבקוביץ' עושים את מה שהם יודעים לעשות הכי טוב ומה הולך עם בירה יותר טוב מנקניקיות בקר משובחות וארוכות במיוחד (30 ס"מ) 8.5 ש"ח/ 100 גרם?

רענה | רחבת בית יד לבנים, רחוב אחוזה 148 כל יום שישי 08:00-14:00

ראשון לציון | רחבת בית העם, זד"ל 3 שישי בוקר 08:00-15:00

באר שבע | קניון השדרה השביעית דרך חברון 48 שישי בוקר 08:00-15:00

תל אביב | נמל תל אביב שישי בוקר 08:00-15:00

הרצליה | א.ת. הרצליה פיתוח החושלים ו חמישי אחה"צ 15:00-20:00

שוק האיכרים

טרי כל הדרך מהכפר

ברקוד חדש לדף הפייסבוק שלנו. תעשו לנו לייק!



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