



# 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 מרץ

שום ירוק, שעועית  
צהובה, אפונה, פול,  
דובדבן, אהבה,  
אבוקדו, אספרגוס,  
אפרסמון, ארטישוק,  
אשכולית, כרוב,  
כרובית, כרישה,  
לימון, מנגולד,  
מנדרינה, סלק, סלרי,  
פומלה, פטריות, צנון,  
צנונית, קולורבי,  
שומר, תות שדה, תפוז  
ותרד.

www.shukhanamal.co.il

**שוק לילה**  
עושים חמארה  
בשוק הנמל  
כל רביעי מ-20:00

**אירוע פתיחה**  
2.3.2011

בין דוכני השוק, מול העגבניות הרדומות,  
ליד האטליז ובסמון לחנות הדגים  
מתעוררת חמארת שוק אינטימית...  
מוסיקה חיה, אוכל משובח והרבה אלוהול  
במחירי שוק... אפשר לבוא גם עם סלים...  
סנדוויצ'ים מופלאים עם הרינג ובוטארגו של  
שרי הרינג (בניצוחה של שרי אנסקי), פדרונים  
וטוסטאדו בטורטוגה - הטאפאס בר הכי חם  
בעיר, פסטה טרייה משובחת ועוד קטנות  
איטלקיות ממזריות בפירור, סנדביצ'ים של הוט  
פסטרמי וקורנביף בדלי של דלישם וסטולי  
במחירים שאפשר למצוא רק בשוק...  
די ג'יי והופעות חיות בניהולו המוזיקלי של  
אסף אמדורסקי

הכניסה חופשית  
נמל תל אביב  
12 האנגר

הנמל  
THE PORT OF  
TEL-AVIV

Stoli

**מתי ואיפה**  
ימים ב'-ה' 07:30-20:00  
יום ו' 07:00-17:00  
שבת 08:00-19:00  
האנגר 12, נמל תל אביב  
www.shukhanamal.co.il

**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](http://www.shukhanamal.co.il). זהו אתר 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.

| חודש !!!                                                          |                                                                             |                                                                              |                                                                         |                                                           |                                                 |
|-------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| ראשון לציון<br>רחבת בית העם<br>רח' ז"ל 3<br>08:00-15:00 שישי בוקר | באר שבע<br>קניון השדרה השביעית<br>רח' דרך חברון 48<br>09:00-15:00 שישי בוקר | נתניה<br>יכין סנטר א.ת. פולג<br>רח' גיבורי ישראל 17<br>08:00-15:00 שישי בוקר | הרצליה<br>א.ת. הרצליה פיתוח<br>רח' החושלים 1<br>15:00-21:00 חמישי אחה"צ | רעננה<br>פארק רעננה<br>סמור לאגם<br>08:00-15:00 שישי בוקר | תל אביב<br>נמל תל אביב<br>שישי בוקר 08:00-15:00 |

שוק  
האיכרים  
ערי כל הדרך מהכפר

# מה חדש

מבצע הורה וילד בדוכן פסטה **פיורי** עם פסטה ילדים ב-15 ש"ח לכל המזמין פסטה מהתפריט, בין השעות 17:00-19:30.

חלבה ממשפחת 'אל ארז' ב-7 טעמים שונים (כולל ללא סוכר) אצל 'הקולה'.

מילוי חוזר של בקבוקי שמן הזית של **אנשי הזית**. ב-40 ש"ח לליטר גם המחיר אטרקטיבי וגם שומרים על איכות הסביבה.

את גבינת הראקלט ולבנה מחלב כבשים כבר גיליתם בין הגבינות של דוכן **לה פרומאז'רי**?

בדוכן של **פורטבלו** מסתתר לו אוצר אמיתי, שורש כורכום טרי! הוא דומה לג'נג'ר ואפילו קצת מזכיר אותו בטעם (הם קרובי משפחה). בפנים הוא זהוב והטעם, עדין ורענן. כדאי למהר, העונה שלו קצרצרה ובכל מקרה יש גם ארטישוקים ואפונות שלג פריכה, עגבניות מיובשות וכמובן המון המון סוגים של פטריות.

בדוכן של **דלישס** מחירי הרצה ואפשר לקנות נתח שלם של הוט פסטרמי לקחת הביתה במחיר של רק 15 ש"ח ל-100 גרם.

מיוחד לחורף בארקוסטיל **קיטצ'ן**, מבחר סירי יציקה Staub לתבשילי קדירה וחמין ומבחר של תרמוסים וכוסות טרמיות.

במעדניית **פרימו** יש חגיגה של מבצעים כמו למשל 3 חבילות פסטה של De Cecco ב-30 ש"ח, 3 צנצנות של עגבניות מקולפות תוצרת Mutti ב-19.90 ש"ח ו-2 צנצנות ציר עגבניות תוצרת Mutti ב-20 ש"ח.

**לאיתן סגל** יש את המלפפונים עם הכי הרבה טעם. קונים 2 מיכלים במשקל 750 גרם או 3 מיכלים במשקל 400 גרם או מיכל של 750 גרם + 400 גרם ומקבלים במתנה מלפפוני טעם בשווי 10 ש"ח!



## פורים בשוק הנמל! 🎭

בכל ימות השבוע ולאורך כל חודש מרץ, מאפיית לחמים יוצאת לרחבת השוק החיצונית הדרומית עם דוכן חגיגי שמוקדש כולו לאוזני המן במגוון מילויים, גם מתוקים וגם מלוחים: עם פרג, שוקולד, קרם פטיסייר- שוקולד צ'יפס, תפוחים- קינמון, חלבה, מרציפן, סלק, גבינת פטה, תפוחי אדמה עם עשבי תיבול ועוד! **אל תחמיצו!**

## הידעת?

בסוף השבוע יעוקלה **מקלופס** מכין קרפלק אמיתי ועדיין ממולא בבשר או בתפוחי אדמה ובצל מטוגן. שימו אותם במרק עוף או טגנו אותם בחמאה והגישו עם שמנת חמוצה. מעדן.



בדוכן הפסטה הטררייה של **פיורי** מסתתר קלף מוצח. קבלו את כוכבת הארוחה הבאה שלכם, פסטת בלרינה מסולסלת מועשרת בסלק לצבע אדום עז.

מעבר לתוצרת אורגנית טרייה ונהדרת,



**סלט עדשים**  
שחורות, ערמונים  
וגורגונזולה  
נעמי אבליוביץ'

**רכיבים ל-4 מנות:**

400 גרם ערמונים  
1 1/2 כוס עדשים  
שחורות (נקראות גם  
"בלוגה")  
עלי דפנה  
1 בצל אדום, קצוץ דק  
75 גרם גורגונזולה (או  
כל גבינה כחולה אחרת  
שאוהבים)  
מלח ים, לפי הטעם  
פלפל לבן גרוס טרי, לפי  
הטעם  
שמן זית מעולה  
1 כפית מחטי רוזמרין

**אופן ההכנה:**

משתמשים בערמונים  
טריים, מבשלים או  
קולים אותם, ומקלפים.  
שמים את העדשים בסיר  
בינוני, מכסים במים ועלה  
דפנה ומביאים לרתיחה.  
מנמיכים את האש  
ומבשלים עד שהעדשים  
רכות, כ-20 דקות.  
בשונה מעדשים כתומות  
וירוקות, העדשים  
השחורות לא נוטות  
להתפורר.  
כשהעדשים מוכנות  
מסננים ומניחים אותן  
בקערה.  
כשהן עדיין חמות  
מערבבים לתוכן את  
הבצל הקצוץ, שבדי  
הערמונים והגבינה  
הכחולה שנמסה לכדי  
רוטב. מתבלים במלח,  
פלפל, שמן זית ומחטי  
הרוזמרין מערבבים  
ומגישים מיד.



Slow Food®

שוק האיכרים של תל אביב נמנה על רשת  
שווקי האיכרים של הארגון הבינלאומי  
סלוא פוד ופועל על פי עקרונותיו  
[www.slowfood.com](http://www.slowfood.com)

**אנחנו בעד  
תילקי בד**  
נילון מזיק לסביבה

הצטרפו לניוזלטר שלנו  
**עוד היום**

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