



שוק הנמל

שוק האיכרים המקורה

האנגר 12, נמל תל אביב

מתי ואיפה

שוק הנמל עבר לשעון קיץ

ב'ה' 09:00-21:00

יום ו' 07:00-17:00

שבת 09:00-20:00

האנגר 12, נמל תל אביב

מה בעונה

ספטמבר

אבטיח, אפרסק, ארטישוק ירושלמי, במיה, גויאבה, דלעת, חבוש, חציל, מלון, מלפפון, מנגו, נקטרינה, סברס, עגבניה, ענבים, פלפל, פסיפלורה, פפאיה, צנון, קישוא, רימון, תאנה, תמר, תפוח עץ.

שנה טובה וגמר חתימה טובה מכולנו בשוק הנמל

שעות פעילות בספטמבר תשע"ד

07:00-17:00	רביעי	ערב ראש השנה 24.9
מתכונת מצומצמת	חמישי	א' ראש השנה 25.9
07:00-17:00	שישי	ב' ראש השנה 26.9
07:00-15:00	שישי	ערב כיפור 3.10
השוק סגור	שבת	יום כיפור 4.10
07:00-17:00	רביעי	ערב סוכות 8.10
מתכונת מצומצמת	חמישי	חג סוכות 9.10
השוק פתוח כרגיל		חול המועד סוכות



*** תפוח מן העבר ***

אם אתם מתגעגעים לטעם הנוסטלגי של תפוח אמיתי, עסיסי ומלא ארומה, כמו זה שהיינו אוכלים כשהיינו ילדים, אנו מזמינים אתכם לדוכן של עמי ברקוביץ'.



בדוכן של עמי אפשר למצוא תפוח "גרנד אלכסנדר", תפוח מתוק במיוחד ומושלם לאפיה, זן תפוחים "אקאן" שנכחד מזה כבר 50 שנה, שאינו מתהדר במראה חיצוני מושלם, אך מפצה על כך בצבע אדום ומריב וארומה עזה וממכרת שמזמינה נגישה עסיסית. ישנו גם זן המוכר והאהוב "פינק ליידי" עם תוספות מיוחדות של עמי, ועוד הרבה תפוחים שלא תמצאו בשום מקום אחר!

שוק האיכרים

תל אביב
נמל תל אביב
כל שישי בוקר
07:00-17:00

רעות
מרכז מסחרי לב רעות
כל שישי בוקר
08:00-15:00

קניון MAX ערים
כל שישי בוקר
09:00-15:00

מעכשיו שוק הנמל גם ב-



מוזמנים לחפש אותנו באינסטגרם ולקבל עידכונים, פעילויות ותמונות
shukhanamaltlv



מצטרפים חנים
למועדון הלקוחות שלנו
ונהנים ממבצעים בלעדיים,
הנחות ועדכונים שוטפים

להצטרפות היכנסו לאתר השוק
www.shukhanamal.co.il

או לפייסבוק



Slow Food®

ארטישוק ירושלמי צלוי

מיכל אנסקי



שיטת הצלייה המיוחדת מוציאה מהשורש טעמים עמוקים של קרמל. אני מגישה אותו על שלולית של שמנת חמוצה וחרזת לבנה, אבל אפשר גם למעוך אותו אחרי הצלייה לפירה קטיפתי, בתוספת הרבה שמן זית וקליפה מגוררת מלימון שלם.

רכיבים:

- 10 אטישוקים ירושלמיים (לא קלופים)
- 3 כפות שמן זית
- 2 גבעולי זעתר או תימין טרי
- שמן זית
- מלח גס
- פלפל שחור גרוס

לרושב:

- 1 גביע שמנת חמוצה
- 2-3 כפות רושב חזרת לבנה מוכן או 1 כפית שורש חזרת מגורר
- 1 בצל סגול חתוך לפרוסות דקות
- 1 פלפל חריף ירוק
- כפית צלפים

אופן הכנה:

- מחממים את התנור לחום מקסימלי. שוטפים את הארטישוקים ומנגבים היטב.
- מניחים את הארטישוקים בקערה ומקפיצים אותם בשמן זית, מלח גס וזעתר או תימין.
- עוטפים כל ארטישוק בנפרד בנייר כסף ומהדקים היטב. מניחים על תבנית ואופים חצי שעה, עד שהארטישוקים רכים מאוד וזהובים. אם הם לא רכים, אפשר להניחם ללא כיסוי מתחת לגריל לעוד 5 ד'
- בקערת הגשה מערבבים את השמנת עם חזרת ומפורים מעליה את פרוסות הבצל, הפלפל והצלפים
- מזלפים מעט שמן זית ובוזקים מעל עלי זעתר, מלח ים ופלפל שחור גרוס על הארטישוקים.
- מגישים חם, עם רושב מתחתם או לידם.

לחברי מועדון בלבד!

רוצים לזכות בסדנת בוקר שוק מתנה?

שמרנו לכם מספר מקומות חנים לסדנת "בוקר שוק" עם שף אבנר לסקין

מה נדרש לעשות?

1. העלו תמונה של המנה שבישלתם בעמוד הפייסבוק שלנו
2. תייגו: #sadnatshuk
3. ואולי תזכו בסדנא מיוחדת במינה!

התחרות תתקיים בין התאריכים: 1-14.9.14

*הסדנה תתקיים ב-19.9 ב-10:30 שוויו הסדנא 350 ש"ח

* לפרטים נוספים אודות הסדנא כנסו לאתר: www.bca.club

* הזוכה יבחר ע"י צוות השופטים של בולטהאופ ושוק הנמל

רוצים להפתיע עם מתנה מקורית לחג?



שוק הנמל והאקדמיה של Bulthaup משתפים פעולה ומציעים חווית בישול שבאה לקדם את התוצרת המקומית הישראלית!!

בספטמבר הקרוב חוגגים ראש השנה עם שפע של סדנאות שירגשו את כל חובבי האוכל באשר הם: סדנת מטבח מקומי, בוקר שוק, משתה מרוקאי, ארוחת חג עם עומר מילר ועוד....

הזמינו עכשיו שובר מתנה והפתיעו את יקיריכם עם מתנה מקורית ובלתי נשכחת!

להזמנת שובר מתנה:

דרך האתר כנסו: www.bca.club

דרך המייל: academy@bulthaup.co.il

בטלפון: 052-2600555

bulthaup

נואפיית לחמים

מארז עוגיות תמרים ואגוזים
ב-28 ש"ח 38 ש"ח

*בקניה מעל 50 ש"ח

5%+ הנחה בדוכן

פורטבלו

מגוון חסות מיוחדות
ב-20 ש"ח 25 ש"ח

תירס דוריס
ב-20 ש"ח 25 ש"ח

מבצעים בלעדיים לחודש ספטמבר לחברי מועדון שוק הנמל



10% הנחה בקניית פסטה טרייה במשקל

* מותנה בהזמנת מנת פסטה אישית



צידנית פיקניק שומרת חום/קור
ב-39 ש"ח 80 ש"ח

* בקנייה ב-200 ש"ח ומעלה

חנות היין של הכרם

יין בנמל

מארז למונצ'לו Villa Massa
+ 2 כוסות
ב-115 ש"ח 159 ש"ח

+ שובר חניה יומי חנים!

ארגז דלתון D קברנה / מרלו
ב-660 ש"ח 780 ש"ח



ברי ננג'יס, צרפת
ב-21 ש"ח ל-100 גרם 25 ש"ח

גאודה פסטו ירוק, הולנד
ב-16 ש"ח ל-100 גרם 18 ש"ח



3+1 מיץ רביעי מתנה

* מותנה בקנייה אחת ממבחר המיצים ב-10 ש"ח



בקבוק רוסיטיק De Cecco מתנה!

* בקניה מעל 150 ש"ח

משק אורי רבינוביץ'

תפו"א סגול "זיטולט"
ב-20 ש"ח 2
ב-15 ש"ח 1



25% הנחה על מעמד לגליל נייר "טוליפ"



הוט פסטרמי קנה 200 גרם קבל 100 גרם נוספים מתנה!

* 19 ש"ח ל-100 גרם