



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

מאירועי חודש דצמבר

בדצמבר נערך מפגש של הקונווייוס התל אביבי של ארגון "סלוא פוד", slowfood.org.il

זה התחיל בסיור בכל אחד מהדוכנים והחנויות עם הסברים והרבה טעימות והסתיים בקומת הגלריה בשיחה וטעימות על זנים, עם אגרונום אחד והרבה תפוחים.

זה הזמן לספר על התפוחים של עמי ברקוביץ' ממושב שעל שכל יום מביא איתו את היער עם פירות שונים שגדלים בו, כמו פסל אדום, תות עץ, תות שדה, אוכמניות ונעוד יגיעו באביב, רק חכו להם! אבל בעיקר תפוחי עץ מזנים מגוונים כמו הפוגי, סטארקינג, גולדן דליש, גראני סמית, יונתן, גאלה, פינק ליידי, סאן דאונר עסיסי וזנים ננחדים כמו הגרנד אלכסנדר (תפוח לבישול), במחירים ללא תחרות.

צילומים: איתמר ציון, אילן בורלא, אילן פישר



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

שלום חברים,

אנחנו גאים ומתרגשים להציג את הניוזלטר הראשון של שוק הנמל.

שוק הנמל הוא עבורנו חלום שהתגשם: מקום הנושק לשפת המים, עם נוף משגע ושקיעה לים, 'לונה פארק' גסטרונומי בבניין אקולוגי (שהוא הבניין המסחרי הראשון מסוגו בארץ), שמשלים את החוויה של שוק האיכרים ופתוח 6 ימים בשבוע, משני ועד שבת.

הרבה חשבנו, פיתחנו, תכננו, בדקנו, דחפנו ובעיקר האמנו, ובבוקר סגרירי של חודש נובמבר 2010 נפתח שוק הנמל, שוק האוכל המקורה הראשון בישראל, לקהל הרחב.

כפנים מתגלות חנויות המזון הטובות בארץ, כולן קובצו תחת קורת גג אחת ומציעות תוצרת טרייה יום יום של בשר משובח, דגים ופירות ים, גבינות טובות, שמן זית איכותי על מגוון מוצרי, שימורים, פסטות טריות, נקניקים ונקניקיות בעבודת יד, תבלינים, אוכל יהודי, בירות מקומיות, דגים כבושים, לחמים ומאפים שנאפים במקום וכמובן, בהמשך למסורת שוק האיכרים, ירקות ופירות באיכות ללא תחרות הישר מידי החקלאים עם דגש על זנים מיוחדים שאי אפשר למצוא בשום מקום אחר.

כאילו כל זה לא מספיק, בין הדוכנים והמציגים ממוקמים דוכני אוכל ומסעדות שוק עם מגוון רחב של אפשרויות לדגום מהתוצרת, מקבב בפיתה ומיץ פירות, לאויסטר רוטט ורגל קרושה.

כל חזון מתחיל מהשראה. שלנו מגיעה מהשווקים המקורים השונים שביקרנו באירופה ומימוש עקרונות האידיאולוגיה של ארגון Slow Food, הדוגל בתוצרת טובה, נקייה והוגנת. היה לנו חשוב ליצור מקום שייתן מענה לדרישה הגוברת לחומרי גלם טעימים, איכותיים וטריים ולכן כל החנויות והדוכנים בשוק הנמל נבחרו בקפידה והם מנוהלים בידי המובילים בתחומם בארץ.

השוק פתוח 6 ימים בשבוע וביום שישי פעמיים כי טוב: שוק האיכרים מצטרף גם הוא לקראת השבת ומקשט את שתי הרחבות, הצפונית והדרומית, עם מיטב התוצרת העונתית והמקומית. מקווים לראות את כולכם בקרוב עם עוד הרבה דברים טובים שבדרך.

שיר הלפרן, מיכל אנסקי ורועי חמד



ראשון לציון

רחבת בית העם
רח' ז"ל 3
שישי בוקר 08:00-15:00

נתניה

יכין סנטר א.ת פולג
רח' גיבורי ישראל 17
שישי בוקר 08:00-15:00

הרצליה

א.ת. 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

שוק
האיכרים

ערי כל הדרך מהכפר



**פולנטה רכה
עם תרד טרי,
גורגונזולה
ומסקרפונה
שיר הלפרן**

**רשימת קניות
להכנת 6 מנות:**

לפולנטה:

- 1 כוס קמח תירס
- 2 כוסות מים
- 20 גרם חמאה

**שמן זית ישר אצל 'אנשי
הזית'**

**מלח ופלפל שחור גרוס
1 כוס חלב**

**עלים מ-2 גבעולי תימין ישר
עציץ תימין אצל 'פנחס'**

לתוספות:

- 2 כוסות עלי תרד טרי ישר
- אצל 'משק שוורצמן'**
- 2 שיני שום פרוסות
- שמן זית וחמאה לטיגון
- 1 כוס מסקרפונה ישר בלה
- פרומאז'רי**

**150 גרם גבינת גורגונזולה,
מפוררת לחתיכות קטנות
(יש בלה פרומאז'רי)**

אופן ההכנה:

הפולנטה: מכניסים קמח תירס, מים, חמאה או שמן זית ואני אוהבת להוסיף את שניהם, מלח ופלפל שחור גרוס לסיר. מערבבים בכף עץ על אש בינונית-גבוהה ומוסיפים חלב. ממשיכים בערבוב בלי הפסקה כ-15 דקות, עד שהפולנטה מסמיכה. מוסיפים תימין ומזלפים שמן זית.

התרד: מטגנים את השום במעט חמאה ושמן זית. מוסיפים את עלי התרד ומטגנים קלות רק עד שהתרד נובל אך לא מאבד את צבעו, כדקה שתיים. הרכבת המנה: מניחים כמה כפות פולנטה בצלחת ההגשה, ועל כל מנה כף מסקרפונה, מעט גורגונזולה וכף תרד.



ינואר בשוק הנמל

ט"ו בשבט בשוק הנמל

**ימים רביעי-חמישי, 19-20 ינואר בין 10:00-20:00 בחזית הדרומית של שוק הנמל
שוק האיכרים של תל אביב, האנגר 12 נמל תל אביב**

פסטיבל ט"ו בשבט בשוק הנמל

שוק הנמל חוגג ט"ו בשבט ומפעיל ברחבה הדרומית שלו שוק שתילים מיוחד למשך יומיים! בשוק ניתן יהיה למצוא דוכנים של שתילי ירקות ופרחים, זרעים, עצי פרי ונוי, שתילי ירקות אורגניים עשבי תיבול, פרחי מאכל ועוד, ובדומה לשוק האיכרים, יימכרו ישר מידי המגדלים, ללא פערי תיווך!

שוק ט"ו בשבט יציג גם דוכנים של כלי גינון ומוצרים אקולוגיים: סלים וכלי בית בנוסף לדוכני חורף מיוחדים שיחממו את הקהל בערמונים קלויים, סיידר ויין חם, חליטות מיוחדות, עוגות בריאות, קאפקייקס ועוד...

שוק הנמל המקורה יפעל במתכונת מלאה ויציע תוצרת חקלאית משובחת, חנות גבינות, חנות דגים, קצב, מאפיה וכמובן מסעדות השוק ישלימו את החוויה בארוחות מחומרי גלם עונתיים וטריים.

במידה וירד גשם שוק ט"ו בשבט יתקיים בקומת הגלריה של השוק המקורה.



אתר שוק הנמל

במהלך החודש יעלה אתר שוק הנמל. האתר יהווה במה מרכזת לשיח הקולינרי המקומי, מקום מפגש לקהילת הפודיס ומרכז ידע לשוחרי האוכל הטוב. יהיו בו המון דברים טובים כמו מאגר מתכונים עונתיים, נבחרת מגוונת של בלוגי אוכל וכתבות תוכן גסטרונומיות. **יש למה לחכות.**

www.shukhanamal.co.il



1. בכדי להבטיח את האיכות של הסנדביץ' הוט פסטרמי, מדי ערב מכינים דלישס מכינים ממש בדוכן את נתחי הבשר, שיהיו מוכנים ביום למחרת.



2. אכלתם גבינה מצוינת בדוכן קטן, בכביש צדדי בשוויץ והיא לא יוצאת לכם מהראש? יש פתרון. בפרומאז'רי מתגאים שתוך מספר ימים תוכלו לאסוף כל גבינה, מכל קצוות תבל לפי הזמנה.

3. חפשו על לוח הספיישלים של טרסוזה, מסעדת הטאפאס של השוק את הביג מק אורטיז - וריאציה טעימה במיוחד שעושה שימוש באנשושי הנהדר של מעדניית פרימו.

מומלצי החודש

- מוסר ים של פישנזון
- עוף אורגני טרי, שלם או בחלקים אצל מו ומו
- תות שדה מזן מלאך בטעם של פעם שמגדל אורי רבינוביץ'
- בדוכן של פנחס ממליצים בחום על הצבעוני שמגדלים בני ריבק ממושב גן חיים ואבי רוזנבלט ממושב שקר
- אנדיב סגול מהדוכן של פורטבלו
- רביולי ממולא בארטישוק ירושלמי בדוכן של פסטה פיורי
- פרי החודש בדוכן אפרסמור הוא אפרסמור רוחו. במקור מספרד, בארץ הוא גדל בכמות מצומצמת וייחודו בצורתו וגודלו, המרקם העסיסי, וקליפה עדינה יותר מהאפרסמון שאנו מכירים.



Slow Food®

שוק האיכרים של תל אביב נמנה על רשת שווקי האיכרים של הארגון הבינלאומי סלואו פוד ופועל על פי עקרונותיו www.slowfood.com

**אנחנו בעד
תילקי בד**
ניילון מזיק לסביבה

**הצטרפו לניוזלטר שלנו
עוד היום**

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