

25-26
באוקטובר
16:00-22:00

ההונגריות באות

חוגגים קולינריה הונגרית עכשווית

אוכל הונגרי עכשווי במסעדות שוק הנמל
בניצוחה של השפית Zsafia Mautner וקונדיטורית Rachel Raj הישר מבודפשט

הדרכות וטעימות יין עם סומלייה Helga Gal

חנות פופ אפ למכירת מוצרים הונגרים

להקות פולקלור - Sabbathsong Klezmer Band ו- Debrecen Folk Dance Group

25.10 – 26.10



תכנית האירוע "ההונגריות באות" – חגיגת תרבות הונגרית

25.10 << 17:17:30 – טקס פתיחת האירוע << 17:00

את האירוע יפתח שגריר הונגריה בישראל **מר אנדור נאג'י** יחד עם ראש עיריית דברצן **מר לסלו פאפ ומר רון חולדאי** ראש עיריית ת"א יפו בסיום דברי הפתיחה, ילדי הקהילה ההונגרית יפתחו במופע שירה

תוכן קולינרי

25-26.10 << שיתוף פעולה בין מסעדת "איטלקי מקומי" ואשת הקולינריה ההונגרית צופי מאוטנר

במהלך כל ימי האירוע מסעדת "איטלקי מקומי" תארח את **צופי מאוטנר** – שפית ואשת קולינריה מובילה בבודפשט. צופי ושפית המסעדה **עינב ברמן** בנו יחדיו תפריט ספיישלים של אוכל הונגרי עכשווי.

<< ניתן להזמין מקום במסעדה מראש בטלפון: 03-7162757

26.10 << יום ה' – ערב טעימות יין – 22:00-20:30

על בר מסעדת "איטלקי מקומי", אשת היין והסומלייה המובילה בהונגריה **הלגה גל** ייצרן היין ובעל ייקב בוטיק **תמאס דוז'י** יעבירו יחד ערב הדרכה וטעימות לחובבי יין. בערב הנעים המשתתפים יטעמו 4 סוגי יין שונים בליווי מנות אוכל קטנות ויצללו לתוך עולם היין העשיר והלא מוכר של הונגריה

<< כמות המשתתפים מוגבלת עד 25 אנשים

<< מחיר 100 ש"ח לאדם בתשלום מראש

<< ההשתתפות בערב הטעימות בהזמנה מראש בלבד במייל:

info@shukhanamal.co.il או בטלפון 077-5411393

25.10 << יום ד' – הרצאה על הבר – 20:30-19:00

על בר מסעדת "איטלקי מקומי" השפית ההונגרית **צופי מאוטנר** תעביר הרצאה מרתקת על עולם הקולינריה ועל היסטוריית המטבח ההונגרי: **"בודפשט כמו שלא הכרתם"** במהלך ההרצאה האורחים יהנו מערב טעימות אוכל בליווי יין הונגרי

<< כמות המשתתפים מוגבלת עד 25 אנשים

<< מחיר 120 ש"ח לאדם בתשלום מראש

<< ההשתתפות בהרצאה בהזמנה מראש בלבד במייל:

info@shukhanamal.co.il או בטלפון 077-5411393

25-26.10 << אוכל רחוב בדוכני שוק הנמל ודוכני אורח במתחם הפתוח << 22:00-16:00

בדוכנים ומסעדות השוק המקורה ובמתחם אוכל מיוחד ברחבה החיצונית, האורחים באירוע יוכלו ליהנות ממבחר עשיר של מנות אוכל רחוב במחירים נוחים: גולש הונגרי, בלינצ'ס, ממולאים, כדורי בשר, פיצות הונגרית, קיורטוש, עוגות מסורתיות, שוקולדים עבודת יד, כריכים עם נקניקי סלמי חריפים, דגים כבושים ועוד. כמו כן ניתן יהיה לרכוש חומרי גלם הונגרים אותנטיים בדוכנים השונים.

במסגרת שיתוף פעולה מיוחד בין **מאפיית "לחמים"** של אורי שפט ו**הקונדיטוריה הונגרית רחל ראי** הקהל יוכל ליהנות מחנות פופ אפ קטנה ומטריפה עם מבחר עוגות ומאפים מיוחדים שהשניים יצרו יחד

26.10 << טעימות יין לקהל מקצועי << 18:30-17:00

הסומלייה **הלגה גל** יחד עם ייצרן היין ובעל ייקב בוטיק **תמאס דוז'י** ואיש היין הישראלי **אבירם כץ** יעבירו יחד על בר מסעדת "איטלקי מקומי" ערב היכרות וטעימות יין לקהל מקצועי

<< מוגבל עד 30 משתתפים

<< ערב הטעימות פונה לקהל יינים, משווקי יין ויבואנים

<< ניתן להירשם במייל: info@shukhanamal.co.il או בטלפון 077-5411393

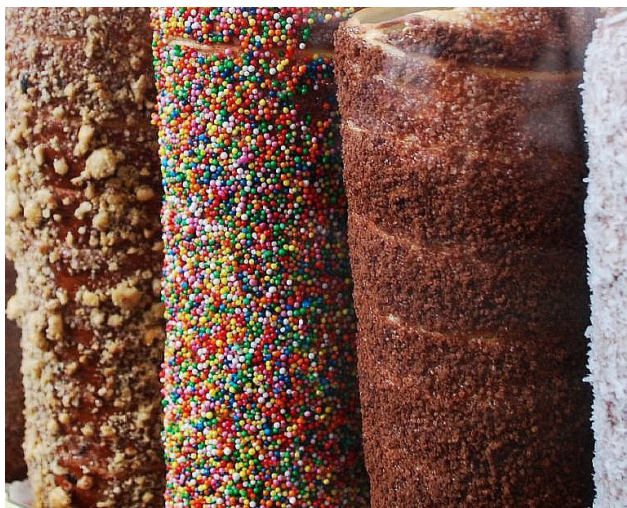
תוכן אמנותי

25-26.10 << מופעים מרכזיים << 22:00-18:00 (הלהקות יעשו 2 סבבים של מופע, 45 ד' כל אחת)

מופע ריקוד פולקלור של להקת **Debrecen Folk Dance Group** - שעות המופע: 18:00-18:30 | 20:00-19:30

מופע שירה של תזמורת **Sabbathsong Klezmer Band** - שעות המופע: 18:45-19:15 | 20:45-20:15

דוכני אוכל רחוב הונגרי - המתחם המקורה



מסעדת "איטלקי מקומי"

תפריט ספיישלים של **צופי מאוטנר** ועיבוי ברמן

דוכן הקפה "דיאמה"

יין חם עם תפוחים, קינמון ותבלינים

דוכן מיצים - "מיצי בשוק"

מיץ תפוחים ואגסים קר

חנות גבינות "LA FROMAGERIE"

Körözött - כריך גבינה לבנה עם אירית, קימל, פפריקה מתוקה, צנון ובצל ירוק

מעדניית "Primo"

כרוב ממולא קר עם פפריקה, פטרוזיליה ושמנת חמוצה

דלי בר - "דלישס"

נקניקיה עבודת יד עם סלט תפוחי אדמה וסלט מלפפונים בשמנת

שרי הרינג

כריכים עם דגים מלוחים

חנות שרקוטרי "לבקוביץ"

כריך סלמי

מסעדת "פסטה בנמל"

Fasírt - קציצות הונגריות עם ספגטי \ מרק היום

פיצה בר "האיכר" (ברחבה הצפונית)

Langalló אינטרפרטיציה מקומית - לפיצה הונגרית עם נקניק פיקנטי ועירית

דוכני אוכל רחוב הונגרי - המתחם הפתוח

קונדיטורית Soul Kitchen

Dobos cake, Zserbó, Rétes, Pogácsa and more

חנות Pesti delikatesz

מגוון מוצרים הונגרים: שוקולד בושיק של המותג CHOCOME, דבש, ממרחים שונים, שמנים, נקניקים

Little Prague

- Palacsinta

קרפ \ בלינצ'ס הונגרי מוגש עם ריבת תותים \ שוקולד \ גבינת צימוקים \ תערובת פרג Langos - סופגניה הונגרית גדולה, מוגשת עם : שום+גבינה מגורדת וגבינת שמנת

"מאפיית לחמים" בשיתוף פעולה עם הקונדיטורית Rachel Raj

עוגה הונגרית קלאסית Blaha lujza

קירטוש Kürtöskalács

מסעדת Tulip

גולש בקר עם ניטיפי בצק, כרוב ממולא, אטריות עם כרוב, בלינצ'ס תרד, בלינצ'ס אגוזים ושוקולד, בלינצ'ס ריבה

חנות Tulip

כבד אווז בצנצנת, פפריקה מתוקה וחריפה, מחית חרדל חריף הונגרי, משחת בצל \ שום \ גולש

דוכן של Jem's Pils Lager - מהדורת לאגר הונגרי מיוחד

