



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 09:00-20:00

האנגר 12, נמל תל אביב

3מסר

מה בעונה:

אפרסמון, ארטישוק, ארטישוק ירושלמי, אשכולית, בטטה, בננה, ברוקולי, גזר, דלעת, חסה, קרישה, לימון, מנגולד, מנדרינה, סלק, סלרי, פומלה, פטריות, צנון, קולורבי, קווי, קלמנטינה, שומר, תפוז, תפוח עץ, תרד

מתכון החודש:



נזיד עדשים

מאת: מיכל אנסקי

"וּנְזִיד יַעֲקֹב נִזִּיד וְיָבֵא עִשָׂו מִן הַשָּׂדֶה וְהָיָה עִנְיָ: וַיֹּאמֶר עִשָׂו אֶל יַעֲקֹב הֲלָעִיטָנִי נָא מִן הָאֶדָם הָאֶדָם הַזֶּה... וַיֹּאמֶר יַעֲקֹב מִכְרָה כִּי־אֵת בְּכֹרְתְךָ לִי:" (בראשית כה, 29-31)

כמה יפה הסיפור התנ"כי על האחים עשו ויעקב. למרות שיעקב זכה בבכורה אני דווקא מזדהה עם עשו, שוויתר על הכול בעבור נזיד עדשים מהביל ומגרה...

חומרים:

- | | |
|------------------|-------------------|
| 10 כוסות ציר עוף | 2 בצלים קצוצים דק |
| או מים | 2 כפות שמן זית |
| 1 פלפל שאטה | 3 גזרים קלופים |
| קצוץ או פלפל | והתוכים לקלחים או |
| חריץ גרוס | לקוביות |
| 1 מקל קינמון | 2 כוסות עדשים |
| מלח, פלפל שחור | כתומות |
| מיץ מחצי לימון | |

איך מכינים?

1. מטגנים את הבצל בשמן זית עד שהוא מתחיל להזהיב. מוסיפים את הגזרים ומערבבים עוד דקה או שתיים.
2. מוסיפים לסיר את העדשים ומערבבים עד שהם מתחממות. מוסיפים את הציר או המים הפלפל ומקל הקינמון.
3. מביאים לרתיחה, מנמיכים את האש ומבשלים עד שהגזר רך והעדשים מתפוררות (שעה מקסימום). מתבלים במלח, פלפל ומיץ הלימון.

* אפשר להחליף את מקל הקינמון בגבעול רוזמרין.

** אפשר להעשיר את המרק באטריות אורז דקיקות. מוסיפים אותן לסיר כשהמרק מוכן, מכבים את האש ומכסים את הסיר. כעבור כ-10 דקות האטריות יתרככו והעמילן שיפרישו יסמיך עוד את המרק. אם המרק סמיך מדי ניתן לדללו במעט מים.



EATING & DRINKING AWARDS

כבוד גדול למסעדה האהובה עלינו "קיסצ'ן מרקט" שמועמדת בקטגוריית **המסעדה הטובה ביותר** של המגזין "טיים אאוט" לשנת 2014! אז כנסו לאתר: www.timeout.co.il הצביעו והשפיעו!



חגיגת ראשון המסיק:

שמן זית 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.

דוכן החודש: הבנות של עידן ממושב בצת



עידן הגיעה אלינו לפני כחודש וכבר זכתה לקהל מושבע! כל יום שישי חוזרים לדוכן לוקחות מרוצים שמגיעים במיוחד בשביל הבנות המטריפות שלה!

בדוכן תמצאו מבחר זנים מיוחדים:

בננה פלטיין - בננה ענקית שמתאימה לתיגון ובישול.

בננה אדומה - בננה שהגיעה מאקוודור עם קליפה אדומה וטעם מתוק - חמצמץ.

בננה בטעם תפוח - שילוב גינטי בין הפירות שנותן לבננה טעם של תפוח ומרקם בשרני.

בננה כחולה - קליפתה בצבע כחול-ירוק והיא בשלה ובשרנית.

בננה קרמבולה - צורתה דומה לקרמבולה, היא קטנה ושמןמנה ואנחנו מתים עליה. וזה רק חלק מהמבחר שמחכה לכם!

ובנוסף בדוכן תוכלו למצוא פירות מיובשים בצורה טבעית, ללא סוכר וללא חומרים משמרים.

את עידן בנות ניתן למצוא בשוק האיכרים בימי שישי ובקרוב בשווקים נוספים



גם ב-

shukhanamaltlv



Slow Food®

שוק האיכרים

טרי כל הדרך מהכפר

תל אביב נמל תל אביב

כל חמישי 12:00-20:00

שישי 07:00-17:00

קניון MAX ערים

כל שישי 09:00-15:00

רעות מרכז מסחרי לב רעות

כל שישי 08:00-15:00

בקרב 3 שווקים חדשים!

קניון גבעתיים, הפתיחה ב-12.12.14

סינמה סיטי ראשלי"צ | קניון 7 הכוכבים הרצליה



מועדון הלקוחות של שוק הנמל

מצטרפים חינם ונהנים ממבצעים בלעדיים, הנחות, ועדכונים שוטפים. להצטרפות היכנסו:



shukhanamal.co.il או לפייסבוק

האיכרים באים פעמיים בשבוע!

שוק האיכרים מתארח גם בימי חמישי
יום חמישי מהשעה 12:00 | יום שישי מהשעה 07:00

מבצעים בלעדיים לחברי המועדון של שוק הנמל

דלישם
Del Bar

HAPPY HOUR
כל יום בין השעות:
17:00-20:00
מנת ילדים
שניצלונים מפילה
עוף + תפ"א אפוי
בתנור + גזוז
ב-29 ₪
~~ב-35 ₪~~



אנשי
פיצה אישית 30 ₪
פיצה זוגית 40 ₪



*המבצע תקף
החל מ-12:00 בכל יום

הקולה
רק דברים טובים!

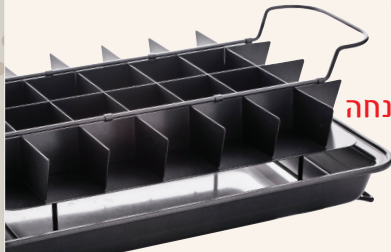
גרנולה "רפאליס"
350 גר'
ב-17 ₪
~~ב-24 ₪~~



חלבה במבחר טעמים
ב-59 ₪ לק"ג
~~ב-69 ₪~~

ARCOSTEEL
Kitchen

סט להכנת בראוניז של מיקי שמו
תבנית עם בסיס נשלף ורשת
חלוקה



20% הנחה

אנשי
הדית
חקלאות דיתים עברית

2 תערובות תיבול
מבוססות
על שמן זית
ב-30 ₪
~~ב-40 ₪~~



PRIMO
Bacon Deli

צנצנת פלפלים
קלויים מתנה



*בקניה מעל 135 ₪

פורטבלו

מארז מלפפוני מיני /
פלפלים צבעוניים
2 יח' ב-18 ₪
~~ב-20 ₪~~



כל העגבניות שרי
ב-16 ₪ לק"ג



FIORI
FRESH PASTA BAR

מנת ילדים
ב-28 ₪
וכוס יין להורים
ב-12 ₪

LaFROMAGERIE

צ'דר אנגלי מיושן
ב-13 ₪ 100ל גר'
~~ב-18 ₪~~
צ'דר חמוציות
ב-13 ₪ 100ל גר'
~~ב-17 ₪~~
גאודה נוטרדאם 3 שנים
ב-12 ₪ 100ל גר'
~~ב-18 ₪~~



2 בקבוקי ערק
"אל פאשה"
ב-110 ₪ בלבד
מחיר ליחידה - 69 ₪



Alexandre Bonnet ברוט רוזה
ב-179 ₪ ~~ב-250 ₪~~

Piper-Heidsieck ברוט
ב-199 ₪ ~~ב-280 ₪~~

חנוות היין של
הברגס

יין בנמל

שמפניות אמיתיות מחבל שמפיין
שבצרפת:

שמפניה Alexandre Bonnet גראן
רזרב או
Alexandre Bonnet בלאן דה נואר
ב-149 ₪ ~~ב-205 ₪~~