

חנוכה 2015 שמח



בית לקולינריה ישראלית

חוגגים חנוכה עם הילדים בשוק הנמל

ניוזלטר דצמבר



חנוכה שמח



שוק הנמל

בית לקולינריה ישראלית



שעות פעילות השוק

עברנו לשעון חורף

א' מתכונת מצומצמת

ב'-ה' 09:00-20:00

יום ו' 07:00-17:00

שבת 08:00-19:00

מה בעונה?

תפוח עץ, אגס, חבוש, משמש, רימון, תות, פירות הדר, אפרסמון, תמר, קרמבולה, בונה, תירס, דלעת, מלפפון, עגבניות שרי, במיה, קישוא, חציל, עלי גפן, ליים, חצילים, אבוקדו, פלפל, גזר, תפוז"א, בטטה, צנון, לפת, ברוקולי, כרובית

חוגגים חנוכה עם הילדים בשוק הנמל

8-10.12

שלישי - חמישי

בין השעות 11:00-17:00

פסטיבל סופגניות של מאפיית "לחמים"

סדנת שוקולד של עודד

דוכני אוכל רחוב הפעלות לילדים

תפריט חג במאפיית "לחמים" - סופגניות במבחר מילונים - כרמל, ריבת תות, מרציפן, גנאש שוקולד וגם מארזי לביבות נהדרות - זוקיני שמיר, תפוח אדמה ותרד

מאפיית לחמים



שוק איכרים חדש נפתח

במרכז מסחרי שוהם

מתארח כל יום שישי בין השעות 08:00-14:00



שוק האיכרים נמנה על רשת שוקי האיכרים של הארגון הבינלאומי סלאו פוד ופועל על פי עקרונותיו www.slowfood.com



חדש

שוהם - מרכז שהם

שישי 08:00-14:00

שוקי איכרים

תל אביב - האנגר 12, שוק הנמל

שישי 07:00-17:00

רעות - מרכז מסחרי לב רעות

רחבה מרכזית

שישי 09:00-15:00

גבעתיים - קניון גבעתיים

רחבת הכניסה הראשית

שישי 09:00-15:00

מועדון החברים של שוק הנמל



הצטרפו בחינם למועדון החברים שלנו דרך האתר

www.shukhanamal.co.il או בעמוד הפייסבוק "שוק

הנמל" ותהנו ממגוון הטבות, מבצעים ועדכונים חודשיים!

www.shukhanamal.co.il

info@shukhanamal.co.il

אינסטגרם [shukhanamaltlv](https://www.instagram.com/shukhanamaltlv)





כריך הקורנביף של "דלישס" נבחר לאחד הכריכים המומלצים בתל אביב ע"י YNET



חדש על המדף ארץ ערבה ונגב

במה הודית ארוכה, צ'ילי אדום, ירוק וצהוב חריפים, אספרגוס ירוק מהערבה וסלרי אמריקאי



חדש על המדף פרימו

• עוגיות ביסקוטי עם שקדים של PAN DUCALE
• פססות איטלקיות ללא גלוטן



חדש על המדף אורי רבינוביץ'

זן חדש וניסיוני של לפת. טעם מתוק ועדין. נהדרת לכבישה ולבישול ולהבדיל מהלפת הרגילה גם בריאה ושעימה טרייה בסלט. גם תות מזן "מלאך" האסיסי חזר לדוכן!



חדש על המדף יין בנמל

סדרת יינות חדשה ומדהימה של ELEGANT FROG - יותר פירותי, מאוד הרמוני, רך וקטיפתי. ענבי הקברנה מגיעים מכרמים במדרונות עמק הרו. היין מאופיין בפירות יער אדומים, דומדמניות שחורות, וניל ונגיעה של תבלינים. יקב עולם ישן שקורץ לעולם חדש המיצר לכל יין אישיות מיוחדת משלו.



חדש על המדף פורטבלו

למבחר האסיאתי העשיר של הדוכן הצטרף שורש מלנגה - זן נוסף לשורש הפיוקה האקזוטי. פחות סיבי ופחות מתקתק. מצויין לבישול והכנת פירה



חדש על המדף לחמים

מארז עץ מהודר עם מגוון מוצרי המאפייה טעימים ומפנקים - מתנה נהדרת למי שאוהבים להזמין בחנות



חדש על המדף לה פרומז'רי

דג משיאס אמיתי ישרות מהולנד



חדש על המדף פישנזון

טוביקו - ביצי דג דאון לערב שושי או אפילו לשידרוג הסביצה או הסלט



חדש על המדף הקולה

פירות גוג'י ברי מיובשים וזרעי צ'יה - הסופרפוד האולטימטיבי



חדש על המדף אחים לוי

אגס אדום מזן "אנג'ו" שעשה עליה אלינו ממזרח ארה"ב. ארומטי קריספי ומתוק. יהיה מושלם בסלטים ירוקים ובמנת גבינות רכות

מבצעים והטבות לחברי המועדון
5% הנחה קבועים לחברי המועדון ניתנים בחנויות:



אחים לוי



פורטבלו



ARCOSTEEL Kitchen

LaFROMAGERIE

שרקוטרי לבקוביץ' - מסורת פריזאית של ייצור נקניקים איכותיים כבר 80 שנה

משנת 2000 ידידיה ומרסייה לבקוביץ' מייצרים נקניקי גורמה ומוצרי בשר בייצור ביתי על פי המסורת הצרפתית מ-1928.



כנצר למשפחה של שרקוטיירים (נקניקאים) מפריס, ידידיה גדל עם ייעוד לייצר נקניקי גורמה כשרים בטעמים מקוריים ולשם כך למד בבית הספר Ceproc בפריס והתמחה בייצור נקניקים במשך ארבע שנים.

הבשר כשר ומיובא מדרום אמריקה ובשוק מוצע מגוון רחב של נקניקים ומוצרים נלווים נוספים כמו נקניק מעושן, מיובש, פטה נקניק, מאפים עם נקניק עגל חלב, הודו ממולא, רוסטביף, מבחר של ירך הודו ועגל, פסטרמה, סלמי מפולפל, "קרבו" - נקניק פולני, ואפילו אנטריקוט מעושן וחתוך דק ועוד.

לדברי לבקוביץ': "ייצור נקניקים בישראל הוא משימה לא פשוטה, הרבה יותר מייצור גבינות, למשל. כשבאתי לארץ רציתי לקנות אנטריקוט. שאלתי, 'כמה זה עולה?' וענו לי, 'כמה אתה רוצה לשלם?' מאוד הופתעתי הוא אומר. אף פעם לא קיבלתי תשובה כזאת, שמושפעת מכמות המים שמוזרקת לבשר, מהשאלה אם הוא קפוא או לא ועוד. אנחנו מייבאים נתחי בשר מדרום אמריקה ומשתמשים בנתחים איכותיים ככל שאנחנו משיגים. בוודאי לא מנפחים את הבשר."



אפרסמור במילוי קינואה



החומרים הדרושים ל-6 סועדים:

6 אפרסמור

2 כפות מיץ לימון

למילוי:

1 כוס קינואה

2 כפות שמן

1 פלפל ירוק חריף קצוץ דק

2 בצלים ירוקים קצוצים דק

2 גבעולי סלרי קצוצים דק

1/4 כוס אגוזי מלך קלויים קצוצים גס

1 שן שום כתושה

1/2 לימון קצוץ דק בקליפה

1 כפית ג'ינג'ר טרי מגורר

2 כפות שמן זית

2 כפות עלי נענע ופטרוזיליה קצוצים

מלח גס

ההכנה:

שוטפים היטב את הקינואה במסננת דקה. מעבירים לסיר, מכסים במים, בערך כוס וחצי, מוסיפים מעט מלח. מביאים לרתיחה, מכסים את הסיר, מנמיכים את האש ומבשלים 15-20 דקות. מסירים מהאש. מעבירים לקערה ומצננים. מוסיפים לקערה את כל מרכיבי המילוי ומערבבים.

בעזרת סכין חדה מסירים את חלקו העליון של האפרסמור, עם העלים. בעזרת כף מרוקנים את הפירות מבלי לפגוע בחלק החיצוני. מזליפים על הפירות מיץ לימון. קוצצים דק את תוכן הפרי ומוסיפים מעט מיץ לימון.

ממלאים את הפירות ומניחים כל אחד על צלחת אישית. מגישים עם סלט ירוק. מקשטים בפירות הקצוצים ומגישים.

ריבוליטה - מרק איכרים טוסקני שיר הלפרן

מרק שהוא ארוחה. כפרי, סמיך, מהביל. זכה לשמו משום שהוכן מהשאירות של היום הקודם (ראשטיק כבר אמרנו?) ריבוליטה היא אחת ההארות הקולינריות שחוויתי כילדה בביקור בפירנצה. הטעם הקטיפתי, שהמרק מקבל בזכות האפייה לא דמה לשום דבר שטעמתי קודם לכן.

חומרים ל-8 מנות:

1/4 כוס שמן זית

20 גרם חמאה

2 בצלים סגולים קצוצים גס

1 בצל לבן קצוץ גס

5 שיני שום מעוכות

3 גזרים קצוצים גס

1 ראש סלרי - עלים וגבעולים קצוצים גס

1 סרט קליפת לימון

2 תפוחי אדמה קצוצים גס

1 כוס שעועית לבנה מבושלת (הכי נוח קפואה מופשרת)

1 קופסה (800 גרם) עגבניות שלמות משומרות, ללא נוזלים

1 צרור מנגולד קצוץ דק (הכי קרוב ל-cavolo nero - כרוב טוסקני שאיתו

מכינים את הריבוליטה באופן מסורתי)

1 ענף רוזמרין

מלח ופלפל שחור גרוס

להגשה:

1-1/2 כוס גבינת פרמזן מגוררת

8 פרוסות לחם לבן ישן ללא קרום

שמן זית לזילוף

* מחממים חמאה עם שמן זית בסיר שמתאים גם לתנור. משגנים על אש בינונית בצלים, שום, גזרים, סלרי, קליפת לימון ותפוחי אדמה כ-20 דקות. מוסיפים שעועית, עגבניות, מנגולד ורוזמרין ומכסים במים. מתבלים במלח ופלפל שחור גרוס, מביאים לרתיחה (מסלקים את הקצף), מנמיכים את האש ומבשלים כשעתיים על אש נמוכה.

* בינתיים מחממים תנור ל-180 מעלות.

* מעבירים את סיר המרק לתנור ואופים שעה.

* מניחים פרוסת לחם או פיסות לחם לבן ללא הקרום בקערת מרק ועליהן יוצקים את המרק. מפזרים פרמזן ושמן זית ואופים כ-10 דקות ב-180 מעלות, עד שהגבינה נמסה.

הגשה מסורתית:

כשהמרק מוכן, מניחים פרוסות לחם לבן ישן בתחתית כלי עמיד לתנור. עליו יוצקים מרק. אח"כ שוב שמים שכבה של לחם ושוב מרק וחוזר חלילה, עד שהכלי מתמלא. אופים כ-20 דקות ב-180 מעלות ומגישים למרכז השולחן.

מבצע חורף חם



25%
הנחה

על סדרת
RED METALLIC

* ללא כפל הנחות ומבצעים | בתוקף עד 31.12.15 או עד גמר המלאי | תמונות להמחשה בלבד | ט.ל.ח

הבחירה של השפים
אצלך במטבח

ARCOSTEEL
Kitchen

מבצע חורף חם בארקוסטיל קיטצ'ן



kitchenadvertisingshop



סיר לחץ 7 ליטר
+ מכסה זכוכית

499 ש"ח ב.
~~649~~ ש"ח במקום *

* ללא כפל הנחות ומבצעים | תקף 1.11.15-31.12.15 או עד גמר המלאי | תמונה להמחשה בלבד | ט.ל.ח

ARCOSTEEL

הבחירה של השפים אצלך במטבח

Kitchen

מבצע חורף חם



סיר יציקה כפול 32 ס"מ טפלון פלטינום
+ זוג כפפות אדומות

299 ש"ח ב.

~~489~~ ש"ח במקום.

* ללא כפל הנחות ומבצעים | תקף 1.11.15-31.12.15 או עד גמר המלאי | תמונה להמחשה בלבד | ט.ל.ח.

הבחירה של השפים
אצלך במטבח

ARCOSTEEL
Kitchen