

שעות פעילות השוק

א' מתכונת מצומצמת
ב'-ה' 09:00-20:00
שישי 07:00-17:00
שבת 08:00-20:00

שעות פעילות בחגים

ערב ראש השנה | 2.10, יום א' 09:00-15:00
3.10, יום ב' - פתוח חלקית
ערב יום כיפור | 11.10, יום ג' - 08:00:15:00
ערב סוכות | 16.10, יום א' - 09:00-15:00
17.10, יום ב' - פתוח חלקית
חול המועד פתוח כרגיל



שנה
טובה!

צילום: עמית ברקוביץ



שוק האיכרים נמנה על
רשת שוקי האיכרים של
הארגון הבינלאומי סלואו
פוד ופועל על פי עקרונותיו

שוקי האיכרים

תל אביב | האנגר 12, שוק הנמל | ו' 07:00-17:00
רעות | מרכז מסחרי לב רעות | רחבה מרכזית | ו' 09:00-15:00
שהם | מרכז שהם | ו' 08:00-14:00
גבעתיים | קניון גבעתיים | רחבת הכניסה הראשית | ו' 08:00-15:00
כוכב יאיר- צור יגאל | מרכז קניות | ו' 07:00-15:00

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)





לפני 8 שנים יצאנו לדרך עם קהל לקוחות מצומצם אשר היווה את הבסיס לקהילה המדהימה אשר מקיפה אותנו היום.

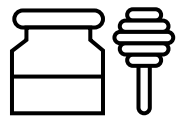
האג'נדה שעמדה מאחורי המיזם הוכיחה את עצמה, וקהל הלקוחות גדל והפך להיות חלק מאיתנו.

ויחד עם השוק, אנו מרגישים שבנינו קהילה. לקוחות שאוהבים את טעם הפרי אשר הגיע ישירות מהשדה, שמחפשים את השונה והמיוחד ויודעים להעריך את החקלאות שמאחורי האוכל שלנו ומכירים את החקלאים שמאחורי התוצרת.

אז כמו כל שנה - תודה!

תודה משוק הנמל ומהחקלאים בפרט, על ההזדמנות לבנות יחד עתיד טוב יותר לחקלאות הישראלית והאפשרות לשותף מפרי גננו.

**שתהיה לכולנו שנה טובה, מתוקה ומלאה בעשייה והתחדשות.
חג שמח!**



לקראת החג בשוק תוכלו למצוא מבחר סוגי דבש מיוחדים:

דבש אתיופי | עמי ברקוביץ'

הדבש שעשוי מפרחי בר ופסל מיוצר ע"י תמיר אזאלה מכוורות הדבורים שבחלקה של עמי. תמיר בא ממשפחת דבוראים מאתיופיה שכבר 3 דורות עוסקים בדבש, טרם עלייתם ארצה. הדבש שהור, לא מחומם ונמכר בצורה קשה (החימום פוגע בערכים תזונתיים) טבעי 100%

דבש מכוורת פורת | עמי ברקוביץ'

הדבש הנוסף שנמכר בדוכן של עמי מגיע מכוורת פורת, משפחת דבוראים מעין יהב, דבש אשל - דבש שהור, במרקם קשה, לא מחומם והכי טעים שיש!

דבש של אנשי הזית | מגיע ממשק בשן במושב ניר בנים

הדבש כמובן טבעי לחלוטין, לא מחומם ולא מסונן. עשיר בוויטמינים ומינרלים. סוגי הדבש:

הקלאסי - דבש פרחי בר

דבש הדרים - מתוק ועשיר בארומה של פרחי הדר

דבש אקליפטוס - דבש חצי כהה עדין בטעמו ומרגיש "פחות מתוק"

דבש אבוקדו - דבש כהה וסמיך, בעל טעם עשיר

דבש Benesh | מהכפר החקלאי עיינות.

הדבש נמכר בדוכן של הראל וויס. מוצרי הדבש מגיעים מכוורת בושיק קטנה המייצרת כמויות מוגבלות של דבש איכותי ויערות דבש בחתימה מלאה. צריכת דבש ישירות מיערה חתומה מבטיחה את איכותו הגבוהה, מכיוון שהדבורים לא חותמות את הדבש בדונג לפני שהדבש מבשיל לאיכותו האופטימלית. רדיית הדבש והליך יצור החלות מתבצעים בעבודת יד וללא תהליכי תיעוש בכדי לשמר את איכויותיו הטבעיות של הדבש.





מרמלדות שוק הנמל! שיתוף פעולה לכבוד החג בין הקונפיסרי הילה הוכמן לבין חקלאי השוק

שוק האיכרים שמח להשיק שיתוף פעולה מקורי ויוצא דופן, רגע לקראת כניסתם של חגי תשרי. מיטב החקלאים שלנו חברו ליצרנית ממתקי הבוטיק הילה הוכמן ויחד פיתחו מארז מקומי, עונתי וחגיגי ובו מרמלדות בשלל טעמים שכולן מחומרי הגלם הייחודיים של השוק.

בין 8 הטעמים תוכלו למצוא מרמלדת פלפלים צבעוניים ופלפלונים הבנרו מהערבה, מרמלדת אתרוגים של החקלאי שלמה אברבנאל, מרמלדת נקטרינה מזן 'מי ורדים' של משק בן-דור, מרמלדת גויאבה תותית של החקלאי עמי ברקוביץ', מרמלדת עגבניות שרי צבעוניות ושימין מחקלאי הערבה וטעמים נוספים.

את המארז ניתן למצוא, החל מתחילת חודש ספטמבר בחנות "אנשי הזית" במהלך כל השבוע ובימי שישי בדוכני השוק השונים מחיר המארז הינו 50 ש"ח ל-250 גרם.
*להזמנות יותר מ-3 יח' יש לפנות ישירות להילה הוכמן
בטלפון: 050-9792030



פרויקט
מיוחד!



צילום: אליה מליניקוב



ARCOSTEEL
Kitchen

ארקוסטיל למען ילדי בית איזי שפירא

העמותה משפיעה על כ-30,000 אנשים בשנה, במתן ופיתוח שירותים חינוכיים טיפוליים חדשניים, יצירת שינויי עמדות חברתיים והפעלת מרכז למצוינות מחקר והכשרה מקצועית, בארץ ובעולם.

בחנות ארקוסטיל ימכרו מארזי מתנה מוכנים וארוזים, רווחים מהמכירות משמשים לתמיכה בפעילות בית איזי שפירא.



מארזי אנשי הזית

אצל "אנשי הזית" תוכלו למצוא מגוון רחב של מארזי חג המורכבים ממוצרי החנות: שמן זית משובח, זיתים, ממרחים, רטבים, דבשים, חליטות תה, מוצרי קוסמטיקה ועוד. המחירים נעים בין 350-50 ש"ח.
ניתן לקנות מארזים מוכנים וניתן לארוז במקום או להזמין מראש
בטלפון: 1-599-500-775





הידעת?

פרי התמר מכיל שישה ויטמינים ולפחות 15 מינרלים, ביניהם מרכיב של פלואוריד, התורם לשמירה על בריאות השיניים. התמר עשיר בזרחן, סידן ומגנזיום, מינרלים החשובים למבנה התקין של העצם, וזאת עד פי עשרה מפירות אחרים. תכולת הסיבים העשירה בפרי התמר מסייעת לפעילות מערכת העיכול. הסיבים משפרים את מעבר המזון במערכת, מה שעשוי לסייע במניעת מחלות הקשורות לתזונה המערבית - עצירות, דיברטיקולוזיס ואף סרטן המעי הגס.



ראש השנה הוא חג התמרים ובדוכן התמרים של מורן מעמק הירדן תמצאו זנים שלא תמצאו בשום מקום אחר בארץ

בדוכן עמוס התמרים של מורן אפשר למצוא עשרות זנים של תמרים שלחלק יש ולחלקם אין שם כי הם נסיוניים ומיוחדים: "בין הזנים נמנים בהרי - תמר הצהוב, חיאני - תמר לח בצבע אדום, ומג'הול - תמר גדול ממדים ויבש ועוד.

בעמק הירדן המג'הול גדל בתנאים מעולים לכן מקבל עסיסיות ואינו מתייבש לחלוטין מה שלמעשה נותן לתמר את העסיסיות המוכרת.

מורן מגדל בארץ קרוב ל-11 זנים וישנם זנים נוספים בפיתוח אשר לא נמכרים כרגע לקהל הרחב ניתן למצוא אותם בתחילת הגידול **בשוק האיכרים בלבד**.

הזנים אשר מורן מגדל הם: בהרי, חיאני (תמר לח), דקל נור, חלאוי (חביב מאוד על הספורטאים), חדראווי, זהיד, דרי ואמרי.

התמרים גדלים בארץ ומגיעים ללא חומרים משמרים מזיקים כמו סודיום בנזואט וגופרית דו חמצנית, הנפוצים בפירות יבשים אחרים.

לתמרים טעם מתוק ומענג, הם מפנקים את החיך תוך שמירה על הבריאות ומוגדרים כקינח על התמר דל שומן (פחות מ-0.5%), עשיר ברכיבים תזונתיים, טעים ובריא. התמר מתאים לשילוב בארוחת ביניים, להעשרת הטעם במנות עיקריות, תוספות, סלטים וכקינח בעל ערך מוסף - ללא רגשות אשם.

חדש!

שוק האיכרים החדש בכוכב יאיר-צור יגאל מצטרף למשפחה!

נבחרת חקלאים ויצרנים ותיקים וחדשים יגיעו
עם מרכולתם העונתית הנהדרת.

כל יום שישי, בין השעות 07:00-15:00 במתנ"ס הקהילתי, החל מ-2.9



מבצע לחג ביין בנמל

25% הנחה

בקניית 6 מוצרים ומעלה

בין התאריכים 19.9-2.10

*לא כולל בירה, עד גמר המלאי

יין בנמל

ב"פורטבלו" תוכלו למצוא מבחר עשיר של ירקות ומוצרים מהמזרח: חצילים תאילנדיים, במיה הודית, אספרגוס ירוק ולבן, אנדיב אדום, ליים, פטריות מכל סוג, חסות הידרופוניות, עשבי תיבול ועוד.

אין שולחן חג בלי מבחר העגבניות העשיר של "ארץ ערבה ונגב" - 8 זני עגבניות שרי: בלינדה, אורנלה, ליקופן, צהוב בקבוק, צהוב עגול, כתום, ורוד, תמר, והחל מסוף החודש מבחר של עגבניות מיוחדות- מגי, בייף, לב השור, מונטה רוזה, ליקופן גדול וראפ. כמו כן תמצאו חציל בלעדי, בייבי קישואים, חצילונים ועוד.

חדש! ביום שישי בדוכן "הזיתים של אייל" מרמת הגולן תוכלו לקנות זיתים מיובשים טבעיים לחלוטין, ללא תוספת חומרים מכל סוג. הזיתים מיועדים לאכילה או לבישול. ניתן להוסיף להם דבש, שמן זית, עשבי תיבול ולהפוך את זה למעדן של ממש.

חדש! ספיישלים בשרקוטרי של ידידיה ומרסיה לבקוביץ' לשון ברוטב מישימישים, פטה כבד כמהין, פטה כבד אווז, כבד קצוץ, מבחר רטבים עבודת יד: חלב וקוקוס, בוטנים וכוסברה, פסיפלורה, צ'ימיצ'ורי, מישימישים, פירות יער ויין פורט.

אצל עמי ברקוביץ' בימי שישי תקנו: זנים נכחדים ומיוחדים של תפוחי עץ: יונתן, פוג'י, חרמון, סמית, פינק לידי ועוד.

דגים מ"פישנזון" ובשר מאטליז "איוו" מומלץ להזמין כשבוע לפני החג!

בטטות, תפוחי אדמה וגזרים צבעוניים למנות מיוחדות לשולחן החג קונים אצל אורי רבינוביץ'

מבחר עשיר של רטבים לסלט, חומצים, דבש מיוחדים, שמן זית ותבלינים לתבשילים תמצאו אצל "אנשי הזית"

רימונים ראשונים בעונה מזן וונדרפול, עסיסיים ומתוקים בדוכן של בר-נס החל מתחילת ספטמבר בימי שישי

במאפיית "לחמים" תמצאו תפריט חג עשיר של עוגות בחושות, חלות, עוגות דבש ועוד.

במעדנייה של שרי אנסקי תוכלו לקנות ולהזמין מראש דגים כבושים, קוויאר וממרחים מיוחדים

תבלינים, קישניות, פיצוחים, דבש, פירות יבשים וזיתים קונים אצל "הקולה"

אצל אחים לוי כרגיל תמצאו פירות פרימיום ופירות מיוחדים כמו קיווי צהוב, זני תפוחים מיוחדים ועוד

דלעות אורגניות מיוחדות הגיעו ל"זינגר חקלאות אורגנית".



פורטבלו

ARCOSTEEL
Kitchen

La FROMAGERIE

אנשי
הזית

ליקופן
הירוק

דינגר

הקולה

10%-5% הנחה קבועים
לחברי המועדון ניתנים בחניות:



דניס אפוי בקראסט מלח גס, לימון ועשבים

שפית בת חן דיאמנט

מתוך סדנת הצילום SECRETS של גל בן-זאב

חומרים:

- 2 דניס שלמים (רצוי עם הקשקשים)
- 2 ק"ג מלח גס לבישול
- לימון פרוס לעיגולים
- 10 ענפי אורגנו
- 10 ענפי שימין
- 2 כפות שמן זית



אופן ההכנה:

מכניסים לבטן הדניס פרוסות לימון ועשבים טריים ומזליפים על הדג את שמן הזית. בקערה נפרדת מניחים את מלח הבישול ומוסיפים מעט מים, מערבבים עד למרקם של שלג (זה לא צריך להיות רטוב מידי). מניחים בתחתית התבנית חצי מכמות המלח. מניחים על המלח את הדגים ומכסים אותם במלח שנותר (כולל ראש וזנב). אופים בתנור שחומם מראש ל-180 מעלות למשך 28 דקות. מוציאים את התבנית מהתנור ומיד בעזרת סכין שוברים בעדינות את קראסט המלח (אם נחכה יותר מידי המלח יתגבש ויהיה יותר קשה לשבור אותו).



אופן ההכנה:

קוצצים באופן גס וחופשי את כל העלים יחד, מניחים בקערת ערבוב, משבלים בנדיבות מלח ים, פלפל שחור, מיץ לימון ושמן זית. מעסים את תערובת העלים בחומרי הטעם, מוסיפים את גרגרי הרימון ומעבירים לקערת הגשה. מפזרים מעל את השקדים הקלויים ומגישים



סלט עז טעם עם רימונים של יהלומה לוי | "יהלומה בנמל"

המרכיבים (4 מנות):

- 1/2 צרור פטרוזיליה
- 1/3 צרור כוסברה
- 1/4 צרור שמיר
- 1/2 צרור בזיליקום (עלים בלבד)
- 1/2 צרור נענע (עלים בלבד)
- צרור רוקט
- עלים יפים ושטופים מ-1/2 חסה ערבית
- 1 רימון, מפורק לגרגירים
- 1 זוקיני (לא חובה), פרוס דקיקות במנדולינה
- 100 גרם גפרורי שקדים, קלויים קלות במחבת
- שמן זית עדין משובח
- מיץ לימון טרי
- מלח ים אטלנטי
- פלפל שחור גרוס

יהלומה לוי

עוגת דבש של מאפיית "לחמים"

רכיבים ל-2 תבניות אינגליש קייק או תבנית מלבנית אחת:

200 גרם ביצים (4 יח')
 4 גרם סודה לשתייה (כפית)
 350 גרם קמח תופח (2.5 כוסות)
 200 גרם סוכר (11/4 כוסות)
 160 מ"ל שמן (3/4 כוס)
 360 גרם דבש טהור (כוס)
 240 מ"ל מים רותחים (כוס)
 20 גרם קפה שחור/תה (כפית גדושה/תיון)
 1/2 כפית קינמון
 1/2 כפית ציפורן
 1/2 כפית הל
 80 גרם אגוזי-מלך קצוצים גס (3/4 כוס)

הכנת העוגה:

שמים במיקסר:

ביצים, סוכר, דבש, ושמן ומקציפים לתערובת תפוחה ובהירה.
 מערבבים קפה שחור עם מים רותחים.
 מוסיפים לתערובת הביצים את היבשים (קמח, תבלינים, סודה לשתייה) ולסירוגין קפה שחור, ללא משקעים.
 מערבבים עד שהתערובת חלקה וללא גושים.
 מוסיפים את האגוזים הקצוצים.
 מחלקים את המסה לשתי תבניות אינגליש קייק או תבנית גדולה.
אפייה: מכניסים את העוגה לתנור שחומם מראש ל170 מעלות.
 אופים 35-40 דקות עד שקיסם יוצא יבש.

לקישוט: אגוזי מלך קצוצים ופרוסות תפוח עץ

הסוד של העוגה: תבלינים בעוגה גורמים לה להיות מבושמת וריחנית.

העוגה מבשילה לאחר יום- שומרת על לחות לאורך זמן. היא הרבה יותר שעימה לאחר יום - יומיים.

הדבש משמש מעין חומר משמר לא מתגבש באפייה ולכן העוגה יוצאת לחה.

בתאבון!

מאפיית לחמים



לכבוד החג!

יש כפל מבצעים והנחות!



קנה ב-200 ש"ח ממגוון מוצרי החנות וקבל
מטחנת נירוסטה מלח ופלפל

ב-49 ש"ח במקום - ~~69 ש"ח~~⁹⁰



קנה ב-400 ש"ח ממגוון מוצרי החנות וקבל
סט ששת על סטנד מסתובב מסדרת
ארקוסטיל אדוני

ב-119 ש"ח במקום - ~~160 ש"ח~~



קנה ב-600 ש"ח ממגוון מוצרי החנות וקבל
סט 7 סכינים

ב-149 ש"ח במקום - ~~209 ש"ח~~

* תוקף עד 31.10.16 | או עד גמר המלאי | הרשת שומרת לעצמה הזכות להפסיק ו/או לשנות את פרטי המבצע | ט.ל.ח.

הבחירה של השפים
אצלך במטבח

ARCOSTEEL
Kitchen