

פברואר 2017



שוק הנמל

שוק האיכרים המקורה

צילום רות אופק מהסדנא הסודית של גל-בי-זאב



שעתיים חנייה חינם
ללקוחות שוק הנמל*
בין הימים א'-ה'



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



רעות - מרכז מסחרי לב רעות
רחבה מרכזית
שישי 09:00-15:00

שהם - מרכז שהם
שישי 08:00-14:00

שוקי האיכרים

תל אביב - האנגר 12, שוק הנמל
שישי 07:00-17:00

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 [shukhanamaltv](https://www.instagram.com/shukhanamaltv)

מה בעונה

תפוח עץ, אגס, רימון, תות, פירות הדר, אפרסמון, אפרסמון קרמבו, תמר, בננה, תירס, תירס סופר סוויט, דלעת, מלפפון, עגבניה, עגבניות שרי, גמבה, במיה, קישוא, חציל, ליים, חצילים, אבוקדו, פלפל, גזר, תפוז, א, בטטה, צנון, לפת, ברוקולי, כרובית



חדש!

מועדון לקוחות של משק "זינגר"

בחנות האורגנית של משק זינגר התחדשו במועדון לקוחות חדש. חברים במועדון יהנו מהנחות קבועות ודמי צבירה לקניות הבאות.

עלות ההרשמה - 39 ₪

- 5% הנחה על קנייה בחנות
- 10% הנחה על קניית ירקות ופירות באתר
- 5%-1 על מוצרים משלימים
- 5% צבירת נקודות לקניות הבאות

ניתן להירשם בחנות או דרך האתר www.zinger-organic.com



ארוחת בין ערביים

ליין ארוחות מיוחדות בהזמנה מראש

החל מ- 18:00 | בתפריט: מוזיקה טובה | יין חופשי | Fix Menu



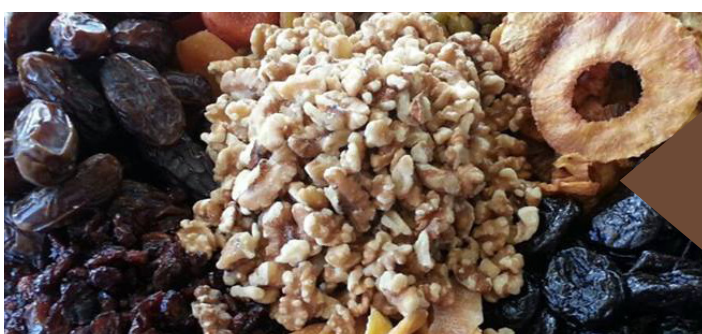
ארוחה מקורית, שונה ומפנקת
שמתאימה גם לקבוצות גדולות



*עד 24 מקומות *לקבוצות גדולות ניתן לשנות את זמן הארוחה

לפרטים והזמנות נא לשלוח סמס 054-7950473

או במייל: info@shukhanamal.co.il



לכבוד ט"ו בשבט

ב- "הקולה"

10% הנחה על כל הדוכן

בין התאריכים 2-10.2

RAW FOOD

דוכן חדש

(שוק האיכרים יום שישי, ת"א)

שורשי ציון

מאכלים "חיים" - מזינים מחזקים ומרפאים

בשורשי ציון שואפים לספק מוצרים באיכות גבוהה הן בערכם התזונתי והרפואי והן בטוהרם ובטעמם. בכדי לשמר את תכונותיהם האורגניים ואת טריותם של הירקות, הפירות והצמחים, כל המוצרים מיוצרים בעבודת יד **ללא חימום או בישול**, הם מיוצרים בכמויות קטנות ועם הרבה תשומת לב. המאכלים ה"חיים" מכילים מלבד הוויטמינים והמינרלים גם חיידקים פרוביוטים, אנזימים ומסלקי רעלנים. בשורשי ציון רוכשים את חומרי הגלם ישיר מחוות אורגניות מקומיות. תהליך התירבות טבעי לחלוטין, ללא שימוש בסוכר, שמן וחומרים משמרים. **כל המוצרים אינם מכילים גלוטן ואינם מעובדים.**

דוכן חדש

(שוק האיכרים, ת"א)

FIKA_TLV

מאפייה שבדית

ב-FIKA יש תשוקה מיוחדת למאפים ולחמים שבדים מסורתיים.

כל העוגות והמאפים נעשים באהבה בעבודת יד ונאפים בשיטה השבדית המסורתית, על ידי שימוש בחומרי הגלם הטובים והאיכותיים ביותר.

בשוק האיכרים של יום שישי בתל אביב FIKA מציעים מגוון של "KANELBULLE" (מאפי קינמון שבדים) שהם גולת הכותרת של המאפים השבדים.



דוכן חדש בשוק האיכרים ברעות - "חגי והלחם"

חגי בן יהודה, גר בקיבוץ עינת ואופה לחמי מחמצת בתנור עצים שבחצר ביתו. דור חמישי למשפחת אופים ולחם הוא חלק בלתי נפרד מהמשפחה שלו.

את הכשרתו המקצועית התחיל בסטז' בפריז במאפייה ותיקה בשם Le Moulin De La Vierge, שם אפה לראשונה בתנור עצים ענק. לאחר כמה שנים של עבודה במאפיות בארץ המשיך לקורס אופים חקלאים (Paysan Boulanger) בחבל בריטני בצרפת.

השנה חגי התחיל פרוייקט של זריעת זני חיטה עתיקים שגדלו בעבר כאן בארץ על מנת להחזיר את הטעמים והמרקמים ששייכים במקור לאדמה הזאת, ובכך לייצר לחם ותרבות מקומית במלוא מובן המילה.



משק דגני הצטרפו לשוק האיכרים ברעות

משק דגני שבכרמי יוסף, מגדלים את הזיתים שלהם ומייצרים שמן זית משובח מזיתים **מזן נבאלי מוחסן** הגדלים במטעים למרגלות תל גזר. ללא ריסוס והדברה. מאופיין בנוכחות בולטת ובחריפות מרירה.



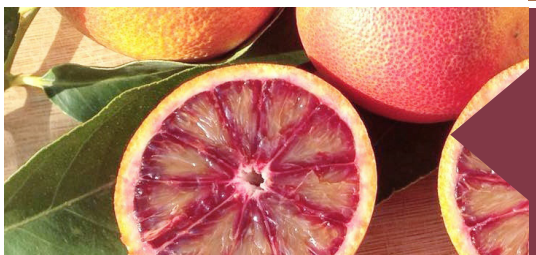
תפו"א ראטה צעיר

בדוכן של **משק רבינוביץ'** בשוק הנמל תמצאו את תפוח האדמה הטעים בעולם - ראטה הצעיר של העונה, עם קליפה דקיקה שלא מצריכה קילוף וטעמו האגוזי נהדר.



תפוז דם ולימון מתוק

בדוכן החדש בשוק האיכרים בנמל של **פרדס קורן** ממושב אלישמע, תמצאו פירות הדר מיוחדים כגון לימון יוזה היפני, לימון מתוק, ליים ותפוז דם.



ירקות שורש חדשים

בדוכן "**ארץ ערבה ונגב**" בשוק הנמל- צנון בוכרי שחור, בצל ירוק-אדום, צנוניות, לפת, סלק צבעוני



גלידת יוגורט איטלקית

בנוסף לאפוגטו האגדי של ה"**קפה דיאמה**", מעכשיו תוכלו להתפנק גם עם גלידה איטלקית משובחת עם קרם תותים ותותים טריים. פשוט נפלא!



בשנים האחרונות למדה קהילת הבשלנים הישראלית את החשיבות שבבחירת חומרי גלם איכותיים. מי שהסתפקו בעבר בקמח לבן רגיל והשתמשו בו לכל מטרה, עברו לעבוד עם קמחים ייעודיים ואיכותיים המותאמים למנת היעד.

טחנת הקמח **Pivetti**, הינה אחת הוותיקות (מאז 1895) והשנייה בגודלה באיטליה. גודל המפעל מאפשר שמירה על אחידות בייצור קמח לאורך כל השנה. מגוון הקמחים המוצעים לאופים והבשלנים הביתיים כולל קמחים ייעודיים לפיצה ופוקצ'ה, פסטה, לחמים וקמח רב תכליתי המומלץ לדברי מאפה מתוקים ועוגות.

הקמחים של **Pivetti** נבדלים זה מזה בעוצמתם (W), רמת הטחינה והניקיון שלהם (00, 01, +1, +2) ומיוצרים מחיטה בלבד ללא תוספת של ויטמינים או גלוטן. עוצמתם של הקמחים מתקבלת באופן טבעי ע"י שילובים בין זנים שונים של חיטה.



• קמח הפסטה עשוי מחיטה רכה (לא דורום) ומאפשר הכנת בצקים רכים ועדינים אך בעלי אלסטיות גבוהה, נפלאים לפסטות ממולאות כמו רביולי וטורטליני.

• הקמח לפיצה ופוקצ'ה בעל חוזק בינוני והתפחה קצרה באופן יחסי. למאפים בעלי מרקם אוורירי ופריכות מתפצצת.

• הקמח לחמים חזק ועוצמתי (W גבוה) ובעל אחוז גלוטן גבוה, לחמים בעלי קרום קשה ופריך. מתאים ללישה ידנית או לשימוש באופה לחם חשמלי.

• הקמח הרב תכליתי מאופיין ברכות (W נמוך) ומתאים במיוחד לעוגיות ועוגות בחושות, אך ניתן להשתמש בו לכל מטרה אחרת. קמח ביתי רב שימושי.

בחירה בקמח המתאים למנה אותה רוצים להכין היא המפתח להצלחתה.

מתכון מנצח לפיצה ביתית



חומרים:

27 גר' מלח	1 ק"ג קמח פיצה פוקצ'ה PIVETTI
570 מ"ל מים קרים	6 גר' שמרים יבשים
10 גר' שמן זית DE CECCO	

אופן הכנה:

מכניסים למיקסר את המים עם שליש מכמות הקמח ולשים במהירות איטית עד לקבלת בלילה חלקה.

מוסיפים את יתרת הקמח בהדרגה וממשיכים ללוש. לאחר כ-2 דקות מוסיפים את השמרים.

ממשיכים ללוש וכאשר מתחיל להתקבל בצק אחיד מוסיפים את המלח ולאחר דקה של לישה מגבירים את מהירות המערבל למהירות גבוהה. לשים עוד כ-5 דקות, מנמיכים את המהירות לדרגה איטית ומזליפים את השמן מסביב למסת הבצק. ממשיכים ללוש עד שכל השמן נספג היטב בבצק (כ-3 דקות).

בסיום הלישה מוציאים את הבצק מקערת המיקסר ויוצרים כדור אחד גדול. מכסים את הבצק בניילון נצמד ומניחים לתפיחה למשך כשעה.

מחלקים את הבצק ל-8 כדורים (כ-200 גרם משקל כל כדור), מסדרים על מגש ומתפיחים עוד 2-3 שעות כשהם מכוסים בניילון נצמד.

מחממים תנור לחום גבוה. פותחים כל כדור בעזרת מערוך או באופן ידני, לגודל תבנית האפיה.

מוסיפים רוטב פיצה של MUTTI, מפזרים גבינת מוצרלה מגורדת ותוספות לפי הטעם (עלי בזיליקום, ארטישוקים של PONTI, חצילים משוגנים, עגבניות שרי, בצל, פטריות, אנשובי ORTIZ או כל תוספת אחרת)

אופים בחום גבוה עד שהבצק והגבינה מזהיבים - אוכלים ונהנים!





קמח פסטטה \ פיצה
של pivetti

10-11 ₪

מבצעים



בייגלה
של De Cecco

25-12 ₪

15-11 ₪



שעועית מנומרת

20-12 ₪

18-11 ₪

קפסולות אספרסו של Dienne
מותאמות למכונות נספרסו

55-13 ₪

20-11 ₪



קנשוציני

שקדים \ שוקולד \ חמוציות

25-12 ₪

16-11 ₪





שעתיים חנייה חינם ללקוחות שוק הנמל

*בין הימים א'-ה', בקנייה מעל 100 ש"ח * את שובר החנייה ניתן לקבל
בחנות "ארקוסטיל" במסירת חשבוניות הקנייה מאותו היום



הצגות ילדים
כל יום שבת*
ברחבה הצפונית
הכניסה חופשית!

* בהתאם למזג האוויר * יש להתעדכן בעמוד הפייסבוק שלנו



ARCOSTEEL
Kitchen



אחים לוי פורטבלו



5%

הנחה קבועים
לחברי המועדון בחנויות:

מבצע לאוהבים!

זוג כוסות קריסטל יין / שמפניה



הנחה **40%**

* תוקף 30.4.17 | תמונות להמחשה בלבד | ט.ל.ח.

הבחירה של השפים
אצלך במטבח

ARCOSTEEL
Kitchen

מבצע מיוחד!

סדרת מיקרו של sistema®
BPA FREE



הנחה **25%**

* תוקף 30.4.17 | תמונות להמחשה בלבד | ט.ל.ח.

הבחירה של השפים
אצלך במטבח

ARCOSTEEL
Kitchen