



IANUARIE  
ISRAEL

În Israel, principala zi de piață este joia, dar mulți preferă să facă cumpărăturile vineri dimineața. Și asta pentru că vineri seara (după ce apune soarele) începe sabbatul, adică ziua de odihnă. De sabbat, toate piețele și aproape toate magazinele din Israel sunt închise. Nu merg nici măcar autobuzele. În această zi, familiile se adună de obicei la masa de sărbătoare.

În Israel, iarna este sezonul căpșunelor.

Poți cumpăra  
curmale proaspete  
la cutie sau  
pe crenguță.

SHALOM, MOSHEI

SHALOM,  
JAMADI!



### Ghid de conversație

Shalom - Bună ziua! /  
La revedere!

Toda - Mulțumesc.

Kama ze ole? - Cât costă?

Mi aharon? - Cine e ultimul  
(la coadă)?

Sliha - Scuzați. / Îmi pare rău.

Maspik - Ajunge. / Suficient.

### Ce să iei cu tine la piață

Un cărucior mare de cumpărături.  
Sunt imprimare în culori  
foarte vesele!



# שווק מחנה יהודה / PIAȚA MAHANE YEHUDA, IERUSALIM

Cea mai cunoscută piață din Israel. Atât de cunoscută, încât oamenii o numesc adesea *Ha Shuk*, adică „Piața”. Aici vin vânzătorii din multe țări, din Georgia până în Etiopia.

UNDE: în Ierusalim, între Orașul Vechi și gară.

EXISTĂ DIN: 1887. Ierusalimul făcea pe atunci parte din Imperiul Otoman.

ORAR: duminică-joi între 8.00 și 19.00 (cel mai bine e să mergeți între 13.30 și 17.00), vineri între 8.00 și 17.00. Sâmbăta, piața e închisă, cu excepția cafenelelor și restaurantelor (care se deschid seara).

Cum arată: un labirint de prăvălii și tarabe întins pe câteva străzi.

Mișa Pinhasov, ale (persoană recent imigrată în Israel)



Gustă: humus



Pentru părinții tăi: Să încerce diverse soiuri de măsline la Shimshon Pickles Center și să se aprovizioneze cu condimente.



Mariam S., 7 ani

HUMUSI O PASTĂ GUSTOASĂ DE NĂUT ȘI TAHINI. MAMA ÎMI DĂ DE OBICEI SĂ-L MĂNÂNC CU MORCOVI ÎNTREGI, DAR MIE ÎMI PLACE MAI MULT CU PITA. ATENȚIE, HUMUSUL POATE FI PICANTI



Nu rata!

Standul Kippa Man, care vinde tot felul de kippot și tarabele cu halva și sucuri proaspete.



Încearcă soiurile de halva de la The Halva Kingdom.

# שווק לוינסקי / PIAȚA LEVINSKY, TEL AVIV

Cel mai bun loc când cauți condimente rare și alte comori culinare. Aici tot cartierul miroase a mirodenii!

UNDE: in Tel Aviv, pe strada Levinsky.

EXISTĂ DIN: anii 1930, când câteva mii de evrei au emigrat în Palestina din orasul grecesc Salonic. Majoritatea s-au stabilit în Cartierul Florentin din Tel Aviv, și curând aici a apărut o mică piață.

ORAR: luni-joi între 8.00 și 19.00, vineri între 8.00 și 14.00, duminică între 8.00 și 17.00. Închisă sâmbăta.

Cum arată: Nu este o piață în sensul obișnuit al cuvântului, ci doar o stradă cu o mulțime de prăvălii.



## Nu rata!

Localnicii iubesc câinii, așa că aici mulți oameni se angajează să plimbe câinii altora. Uneori, o singură persoană iese cu cinci - sau chiar mai mulți - odată. Numără câți câini vezi pe pagină.



## Pentru părinții tăi

Pot merge la Arma Cafe. Nu e o cafenea, ci un magazin cu ierburi medicinale și alte leacuri bune pentru sănătate, care le plac părinților.



## Gustă:

dulciurile de la magazinul Baklava Mahrum.

Este o filială a unei faimoase cofetării din Nazaret, veche de peste 130 de ani.

Părinții tăi pot savura aici cafeaua locală El Nakhleh cu cardamom.



## Cele mai populare produse



Verdături:

măsline

coriandru

pătrunjel

mentă

roșii

castraveți

labne

un iaurt foarte gros, puțin sărat. Se obține lăsând la strecurat în tifon, peste noapte, iaurtul grecesc simplu.



ceapă

pita (lipie)

hummus

gustare tradițională din năut.

tahini (pastă de susan prăjit), suc de lămâie și usturoi

curmale

Retetă locală

vinete

## Cea mai mică bancnotă israeliană



Ce poți cumpăra cu 20 de shekeli?



o porție de falafel (chiftele din pastă de năut

cu legume, într-o pita)

## Vinete în sos de tahini

1 Taiе vânăta în felii groase. Pune-le într-un castron, toarnă apă rece cu sare peste ele și lasă-le 15 minute.



1 vânăta mare

sare  
1/2 linguriță

apă rece  
1/2 cană

suc de lămâie - 3 linguri

tahini - 1/2 cană  
pastă groasă din  
seminte de susan

2 Scurge apa și stoarce ușor vinetele. Adaugă uleiul de măsline și amestecă bine, acoperind fiecare felie cu ulei. Pune vinetele într-un singur strat pe o tavă tapetată cu hârtie de copt și coace-le la 200 de grade până se înmoale.



ulei de măsline

usturoi  
1/2 cătel



chimon  
măcinat  
1/4 linguriță

3 Între timp, pune sucul de lămâie într-un castron, adaugă tahini și amestecă bine. Adaugă apă treptat, amestecând în continuare energic cu o furculiță sau un tel, până când sosul capătă consistența care-ți place (unora le place mai gros, altora, mai subțire). Condimentează-l cu sare, usturoi tocat mărunt și chimon și toarnă-l peste vinete. Servește-le imediat sau lasă-le să se răcească - sunt bune și așa, și așa!

