



אדמה יוצרת - צילום ואמנות

סדנת צילום - עושים שוק בתל אביב

בשוק לוינסקי תמצאו הפתעות שאין בשום קניון אופנתי: בורקס מעולה, ממתקים מיוחדים ובעיקר תבלינים משובחים. שוטטות אורבנית בתל אביב למיטיבי לסת

ניפגש בצומת הרחובות לוינסקי / העליה ליד החנות ריץ' מן (רחוב העליה 16), לאחר הנחיות טכניות נצא לדרך ונתחיל "לזפזפ" בשוק.

למי שילך לאיבוד התחנה הבאה שלנו חנות הקפה שבלוינסקי 51 ולאחר מכן בבורקס שבלוינסקי 43, משם נמשיך לרחוב הרצל (עצירה קלה בהרצל 21) ונסיים את המפגש הקבוצתי בבית קפה שבהרצל 17.

לאחר הפסקת הקפה (לקראת 10:30) אתם מוזמנים לחזור לשוק באופן עצמאי לצלם ו"לעשות שוק" לפי ההנחיות שבדף זה.



רחוב לוינסקי הוא רחוב מסחרי ראשי בדרום תל אביב הקרוי על שמו של הסופר הציוני היהודי-רוסי אלחנן ליב לוינסקי. הרחוב הוא רחובה הראשי של שכונת נווה שאנן והמשכו במתחם "המרכז המסחרי" ושכונת פלורנטין. הרחוב מתחיל ברחוב אילת (חלק מדרך יפו-שכם ההיסטורית) ומסתיים בקצה דרך ההגנה שבסמוך לתחנת הרכבת תל אביב ההגנה.

לאורך מרכז הרחוב פועל שוק הידוע כ"שוק לוינסקי". השוק פעיל בכל ימות השבוע ומוכר מוצרי מזון.

אדמה בית ספר לצילום בניהולו של יואל שתרנג פעיל כ 30 שנה עם סניפים רבים ברחבי הארץ, 1 בצוות אדמה מיטב הצלמים ומורי הצילום בארץ.

לאדמה סדנאות צילום ברמות שונות ובפריסה ארצית - אתר אדמה www.y-adama.co.il
לפרטים נוספים: ניצן /050-5795862 / יואל 050-5311857 y-adama@zahav.net.il



אדמה יוצרת - צילום ואמנות

השוק עצמו נמצא לאורך הרחוב בין רחוב העלייה במזרח ורחוב הרצל במערב וחלקו מפוזר גם ברחובות השכנים של שכונת פלורנטין.

השוק הוקם במקביל להקמת שכונת פלורנטין הסמוכה על ידי יהודי סלוניקי שהחלו לעלות לארץ בשלהי שנות ה-20. עם השנים הצטרפו לסוחרי השוק גם בני עדות אחרות שהעשירו את ההיצע הייחודי. בשוק ניתן למצוא, בין היתר, חנויות ייחודיות של תבלינים, קפה ותה, גבינות ומאפיות בסגנון יווני. השוק פופולרי במיוחד בקרב חובבי קולינריה ושוכנות בו גם עשרות מסעדות המתמחות בעיקר באוכל מזרח-אירופי, טורקי ופרסי. שפים רבים מרבים לערוך את קניותיהם בשוק זה המתחרה מבחינתם בשוק הכרמל בעיר.

מי שידע להסתכל טוב ולברור עיקר מטפל יכול למצוא בפיסה הקטנה של לוינסקי, זו בין רחוב השוק לרחוב העלייה, מכל טוב הארץ: החל בתבלינים, פירות יבשים, חליטות תה וקטניות וכלה באביזרי מטבח, דגים מעושנים וגבינות. ומה עושים עם הריח? מתרגלים

משהו לאכול

רוב החנויות בשוק ותיקות מאוד וחלקן מנוהלות בידי דור שני או שלישי לעולים שהגיעו בשנות ה-50 מארצות הבלקן – בעיקר טורקיה, יוון ובולגריה. השוק הוא אוסף חנויות קטנטנות שמציעות למשל מי קולון לגברים לצד פפאיה מיובשת, ומנוהלות על ידי מוכרים שלא אוהבים שמחטטים להם בסחורה. את הסיור בשוק כדאי להתחיל בסיבוב התרשמות, ומכיוון שהסיבוב הראשון בטוח יעשה אתכם רעבים, מומלץ להתחיל בנשנוש קטן:

סנדוויץ' תוניסאי – אמנם הוא לא מוגש בפריקסה המסורתית (לחמנייה מטוגנת), אבל הסנדוויץ' **בלוינסקי 50** עונה בדקדקנות על יתר דרישות העדה. הלימונים הכבושים, הצ'רישי (דלעת מתובלת), תפוחי האדמה, הביצה הקשה והחריר מוכנים כולם במקום, וכמו הטונה – הם טריים ומשובחים. הלחמניות מובאות ממאפיית "המוציא לחם" הסמוכה (ראו בהמשך), וכדי להרטיב את הגרון אתם מוזמנים להזמין מיץ תפוזים, משקה תמרהינדי או רוזטה (משקה שקדים).

הבורקס של פנסו – בורקסים יש אמנם גם ב"סנדוויץ' תוניסאי", אבל יש הנשבעים שאצל פנסו (**לוינסקי 43**) תמצאו את הבורקס הטוב בארץ. חוץ מבורקסים במגוון מילויים (אגב, המילה "בורקס" היא כבר ברבים, אבל נניח לזה עכשיו), תמצאו כאן עוגיות קדאיף, בקלאווה, מעמול, סחלב טורקי, מלאבי טורקי ומשקאות אקזוטיים.

הפולני – אם אתם מהאנשים שאלכוהול משמח אותם כבר בבוקר, אל תפסחו על **פינת הרחובות זבולון ומטלון**. הפולני, שיש שמועות ששמו מתתיהו, מתחזק בית בירה קטן ונחבא אל הכלים (עד כדי כך שאפילו שלט אין עליו), שבו תמצאו בירה מעולה מהחבית לצד ארוחת

אדמה בית ספר לצילום בניהולו של יואל שתרוג פעיל כ 30 שנה עם סניפים רבים ברחבי הארץ, 2 בצוות אדמה מיטב הצלמים ומורי הצילום בארץ.

לאדמה סדנאות צילום ברמות שונות ובפריסה ארצית - אתר אדמה www.y-adama.co.il
לפרטים נוספים: ניצן /050-5795862 / יואל 050-5311857 y-adama@zahav.net.il



אדמה יוצרת- צילום ואמנות

בוקר בסיסית של חביתה וסלט, או לחלופין דגים מלוחים, כבד קצוץ ואיקרה (ביצי דגים, בדרך כלל קרפיון, במיונז) – כולם מוכנים במקום.

המוציא לחם – המאפייה שמספקת את הלחם ל"סנדוויץ' תוניסאי" נמצאת אמנם קצת מחוץ למתחם השוק (מקווה ישראל 11), אבל בהחלט שווה ביקור. אם אתם אנשים של "עשה זאת בעצמך" מומלץ לקנות מאפה או לחם טרי, ולמלא אותו בכל טוב באחת המעדניות בשוק.

מסעדת ניסו – אם הגעתם בצהריים (אבל לא מאוחר מדי, כי האוכל פשוט נגמר), תוכלו לרפד את קיבתכם במסעדה הטורקית **שבלינסקי 47. ניסו**, עולה חדש יחסית מטורקיה (רק עשר שנים בארץ), מגיש שלל ממולאים (חצילים, כרוב, פלפלים קישואים ועוד), מוסקה, תבשילי ירקות (אל תוותרו על הבמיה בקיץ) ובשר – כולם לא יקרים ומצוינים. טייק אוויי אפשרי ומומלץ.



משהו לקנות

פיצוחי משה ובניו – בלוינסקי 51 תמצאו מגוון עצום של פירות יבשים, אגוזים וגרעינים קלויים ביד אמן. כדאי לנסות את הקושקו, שקדים מרים שעשויים מליבה של גלעיני משמש, את הזרש, אוכמניות פרסיות מיובשות שיעשירו כל תבשיל אורז, ואת סלט הפירות היבשים.

אדמה בית ספר לצילום בניהולו של יואל שתרנו פעיל כ 30 שנה עם סניפים רבים ברחבי הארץ, 3 בצוות אדמה מיטב הצלמים ומורי הצילום בארץ.

לאדמה סדנאות צילום ברמות שונות ובפריסה ארצית - אתר אדמה www.y-adama.co.il
לפרטים נוספים: ניצן /050-5795862 / יואל 050-5311857 y-adama@zahav.net.il



אדמה יוצרת - צילום ואמנות

קפה אטלס וקפה ארמה (לא, לא ארומה) – נמצאים משני צדדיה של פיצוחי משה ובניו. ארמה מצטיינים בקפה ומציעים ארבעה סוגי קפה מברזיל, גוואטמלה, קוסטה ריקה וקולומביה – הכל נקלה במקום ונטחן לגודל הרצוי. אטלס מצטיינים יותר בחליטות תה, ואם חשקה נפשכם ב"סרפד נגד דלקות", "מליסה נגד כאב בטן וראש", "פסיפלורה להרגעת העצבים" או "שושנים שמשתנים" – הגעתם למקום הנכון.

המלך הוא "תבליני פרג" (רחוב לוינסקי 46), אבל יש גם אחרים. המקום מציע כ-250 סוגי תבלינים, וחובבי הכשפים והלחשים מוזמנים לרכוש "בכור" – מין קטורת ריחנית לסילוק עין הרע ורוחות רעות. צריך פשוט להבעיר, ולתת לעשן המתקתק לעשות את שלו בארבע פינות הבית. ואת זה – תהיו חייבים להודות – לא תמצאו בשום קניון. שם מובטח שלא תמצאו חומרים משמרים ושאר מרעין בישין בפפריקה שלכם. תוכלו גם לטעום ולבחור תערובות תיבול שונות לאורז, ולמצוא גם תערובות קינואה, תבלינים וזירעונים שרק מחכות להשתלב לכם בארוחה.

מעדניית יום טוב – הפנינה של השוק. המעדנייה הבלקנית **בלוינסקי 43** אמנם קטנה וצנועה יותר מזו הידועה של רפאל ממול (המקום עם הסלמון הכבוש הכי טוב בעיר), אך היא ללא ספק תחנת חובה. היא נפתחה באיסטנבול ב-47' ועשתה עלייה עם סב המשפחה ב-67'. אל הסב, שעדיין מנהל את המקום, הצטרפו הנכדים, איתן ויומי – אוהבי אוכל אמיתיים, שמוכנים להפליג בסיפורים על ההיסטוריה של התוצרת ולענות גם על הטיפשית שבשאלות. האחים מתבלים בכישרון רב זני זיתים מיוון, הגליל והגולן, אבל את מקומם בגן עדן קנו בזכות הדגים – בייחוד האנשובי המומלח ופילה המטיאס הכבוש בשמן. כדאי לנסות גם את הבוטרגה, ביצי דג בורי מצופות בשעווה, שנהוג למרוח על פרוסת לחם קלוי או לפזר מעל חביתיות. ואם החום עומד להכניע אתכם, במקרר מחכה קיבוץ גלויות של גבינות: החל בלבנה דרוזית, פטה טורקית (או יוונית) וגבינת צאן ישראלית, וכלה בצ'דר אנגלית, פרמג'אנו רג'אנו איטלקית וחלומי קפריסאית.

כדי להשאיר טעם טוב בפה, אל תוותרו על אגף המתוקים. שם תמצאו חלבות שמיובאות כולן מטורקיה (מלבד אחת שחורה לגמרי שמגיעה מרוסיה ועשויה מגרעיני חמנייה), וכמובן רחת לוקום. מציאה נדירה במיוחד היא הריבה הלבנה, מאכל אירוח ייחודי ליהדות הבלקן, שכפית ממנו הייתה מוגשת בכוס מים קרים לכל אושפיז. הריבה – "בלופלטקו" בבולגרית, "שארופה" בטורקית ויוונית ו"דולסה בלנקו" בלדינו – היא בעצם מים, גלוקוז וסוכר שבושלו עם מקל וניל עד לקרישה.

השוק הוא גם המקום להתאבזר בו לפני שמזמינים אורחים. יש הרבה חנויות שמציעות כלים חד פעמיים טובים ואסתטיים, אך המצטיינת שבהן, קרי מוצרים פלסטיים, **נמצאת בלוינסקי 65**. אם חשקה נפשכם בברבורי פלסטיק לדרז'ה (סוכריות השקדים שמוגשות בחתונות של יוצאי צפון אפריקה), או בדברים יותר יומיומיים כמו מגשים דמויי קריסטל, סירי אלומיניום חד פעמיים וקישוטים לעוגה – זה המקום.

לצערי לא כל האתרים הנ"ל שרדו את תהפוכות הזמן וחלק מהם נסגרו לאחרונה, בכל מקרה אתם מוזמנים לתעד "שמורת טבע" של עולם ההולך ונעלם.



אדמה יוצרת- צילום ואמנות

ובין לבין, חפשו אחר מעדניות נשכחות ומלאות הפתעות (לכו בעקבות חוש הריח). וכמובן – אל תשכחו לבקר בחנויות התבלינים השונות

בהצלחה
