



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 imprimate în culori foarte vesele!



שוק 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.

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

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 mergi între 9.30 și 17.00), vineri între 8.00 și 17.00. Sâmbăta, piața e închisă, cu excepția cafenelelor și restaurantelor (care se deschid seara).

Mișa Pinhasov, 46 (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.

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 kippe, și tarabele cu halva și sucuri proaspete.



Mariam S., 7 ani



Încearcă soiurile de halva de la The Halva Kingdom.

שוק לוינסקי / PIAȚA LEVINSKY, TEL AVIV

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

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



Rețetă locală

Vinete în sos de tahini

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



Cea mai mică bancnotă israeliană



Ce poți cumpăra cu 20 de shekeli?

