

Patch 通信

Vol. 100



こんにちは。パッチファームの旬彩野菜バスケットをご注文頂きありがとうございます！

Patch 通信が Vol. 100 記念すべき号になりました！！皆様のご愛読と温かなお声かけのおかげです。これからも畑の徒然日誌、手ごねパン、渥美半島のアレコレについて記していきたいと思っております。どうぞよろしくお願いいたします！

お届けした野菜の状態で問題等ございましたらお手数ですが、お知らせください。
パッチファームの野菜たちで食卓に笑顔が溢れますように！

☆☆ 本日のお届け野菜 ☆☆

- * 葉にんにく
- * たけのこ
- * 菜花
- * 玉ねぎ
- * かぶ
- * 水菜
- * 春菊



○● 甘くてジューシー新玉ねぎ ●○

温かな日差しが降りそそぐ渥美半島です。畑はすっかり春に衣替えをして春野菜を少しずつ順番に皆さまのお手元にお届けいたします。一番バターは【新玉ねぎ】極早生の品種で、玉ねぎは品種によって採れる時期も違うんです。早いものは3月下旬から収穫（今回お届け）、遅いものは6月の収穫と、植える時期はほとんど変わらないのに畑で育つ時間は異なります。成長が違ってそれぞれ個性があるのも人も人間も同じですね。そんな新玉ねぎを使ったお料理でぜひ春を丸ごと味わってくださいね！一番好きなのは汁物。スープやお味噌汁にGOOD。カレーにするととろとろに溶けてしまうけれど、それもまた美味です。葉っぱはお肉との炒め物がおススメですよ(^_^)



お好みでブラックペッパー
粉チーズをかけてどうぞ

【新玉ねぎ丸ごとスープ】

- ①新玉ねぎの皮をむき、下に十字の切り込みを入れお鍋に入れる。
- ②ベーコンを①の上に乗せる。
- ③ひたひたの水、塩コショウをパラリ。
- ④圧力鍋だと圧がかかるまで、お鍋だと30分程過熱。お箸がスッとささると完成。

☆ 畑通信 ☆

夏野菜の苗づくり真っ最中です。今回ご紹介するのはトマト。真っ赤な大玉、黄色いミニトマト、加熱用にぴったりな少し酸味のあるシシリアンリ्यूージュの3種。どれも完熟の状態でご紹介いたします。畑で完熟したトマトをぜひお楽しみください。食べ比べをしてもお楽しみください。完熟トマトで作るトマトソースも絶品ですよ(^_^)/

Web : <http://patchfarm.biz>

Facebook : <https://www.facebook.com/patchfarm.biz/>

Instagram: patchfarm_

畑の様子をお届けしています。

Patch Farm 中川 貴文・倫子