

Patch 通信

Vol. 193



こんにちは。パッチファームの旬の野菜をご注文頂きありがとうございます。

渥美半島も梅雨入りをしました！雨が降ったりやんだり、雨上がりでお日様が顔を出すと蒸し暑いのがなんの、でも夏野菜たちには雨と日差しが心地よいようでして、すくすく成長していてなかなかお世話が追いつけません汗

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 ☆☆

- | | |
|---------|-------|
| *ジャがいも | *大葉 |
| *ズッキーニ | *きゅうり |
| *玉ねぎ | |
| *油麦菜 | |
| *さやいんげん | |



○● ジャがいものニョッキに挑戦！！ ●○

新じゃがの美味しい季節です。じゃがいも料理と言えば、ポテトサラダ、カレー、フライドポテト、グラタン、肉じゃが、、、と日々ローテーション(笑) ちょっと新しい料理にチャレンジしようとニョッキづくりに挑戦。

- ① ジャがいもの皮をむいて、蒸かす(レンジでもOK)
 - ② ①に薄力粉(①の1/3量くらい)、塩少々、粉チーズを入れて混ぜる。
 - ③ 手でこねてひとまとめにして冷蔵庫で1時間ほどねかす。
 - ④ 薄力粉をひき、③を棒状にのびし、1センチ幅で切っていく。
 - ⑤ フォークで型をつけ、塩を入れたたっぷりのお湯でゆでる。
 - ⑥ 浮き上がってきたらざるにあげて、オリーブ油をまぶして完成！
- *まずはトマトソースで、クリームソースとも相性がよさそうです♪



もっちもち食感のニョッキ。色んな形があるのも手作りならではの。お家時間にぜひお試しください〜♪

☆ 畑通信 ☆

昨冬は暖冬で、寒い寒いと思う日はあるものの、凍えて縮こまるという日が少なかったように感じます。それは玉ねぎも同じのようでして、冬はほぼ成長をしない玉ねぎが昨冬は大きくなってしまいました。玉ねぎは大きいと、暖くなる春にはトウ立ちのスイッチが入り中心部分がニョキッと伸びて芯が太くなってしまいます。今年は正しくその玉ねぎになってしまいました、、、お届けさせて頂いています玉ねぎも芯が太くなっています。芯の固い所は取り除いて頂いて、その他の部分をご賞味くださいませ。毎年ちがう季節の変化に合わせて野菜作りができるよう自然と向き合い作業を進めていきます。お料理される際にはお手数をおかけしますがどうぞよろしく願います。来春には芯がきゅっとしまった玉ねぎをお届け出来そうですよ努めます。

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