

Patch 通信

Vol. 321



こんにちは。パッチファームの旬の野菜をご注文頂きましてありがとうございます。
畑の野菜たちは春を感じて花芽をぐんぐん伸ばしています。それに伴い出荷を終了する野菜もありますが、野菜の花を愛でられるのも今の時期ならではの。鮮やかなお花の便りもお届けしますね！
お届けした野菜の状態等问题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 ☆☆

- | | | |
|----------------------------------|-----------------------------------|--------------------------|
| <input type="checkbox"/> 新玉ねぎ | <input type="checkbox"/> スナップエンドウ | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> チンゲンサイ | <input type="checkbox"/> パクチー | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> 葉にんにく | <input type="checkbox"/> ほうれん草 | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> サニーレタス | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> ロメインレタス | | |



●● 新玉ねぎの季節です♪ ●●

春は新玉ねぎの季節です。

寒い冬に一生懸命草取りをしたかいがありました！立派な、立派すぎる!!玉ねぎが収穫できています♪

大きいものは1つで500gを超えるものもあります。

ちょっと大きすぎ!!なんて思いましたが、大きな玉ねぎは料理方法がおもしろくて、

■ざくざく切って、カレーに丸ごと1個使い、お水を入れないで玉ねぎの水分で作るカレー

完熟トマトを入れるとさらに美味！

■1センチほどにスライスをして、わっかにしてオニオンリングに

■1センチほどにスライスをして、わっかにしてその中にひき肉を入れてハンバーグ風に

■スライスをして塩コショウで味を整えて、卵を入れて卵とじに

■スライスをしてオリーブ油でいためて、飴色にして、オニオンスープに

一度は作ってみたい、乾燥オニオン。フライドオニオンもいいのですが、カロリーが気になる今日この頃。切り干し大根みたいに、玉ねぎを乾燥して保存野菜としてストックできればいいのになぁと。乾燥オニオン、お試しになれた方がいらっしやいましたらぜひお声かけくださいませ(^^)私もチャレンジしてみます♪



☆ 畑通信 ☆

先日ズッキーニの苗を植えました。今年は朝夕の気温が低かったからか、第一弾の発芽が悪く、、、例年より少し少な目のスタートになりそうです。ご心配なく！第二弾は順調よく苗がすくすく育っています♪今年も緑と黄色の2種のズッキーニ。スーパーで見かけるのよりは大き目サイズ。大きくてお初で目にされる方はびっくりされる方も！でも大きなズッキーニ、ジューシーで美味しいんです！どうぞお楽しみに(^^)／

Web : <http://patchfarm.biz>

畑の様子をお届けしています。

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

Instagram: patchfarm_

Patch Farm 中川 貴文・倫子