

Patch 通信

Vol. 329



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。
早くも台風が日本列島付近にきました！大雨をもたらした台風と前線、皆様の地域は大丈夫でしたか。仕事の事、家族の事、友人の事、ペットの事、万が一の為に備えをしっかりとりたいですね。
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"/> 玉ねぎ | <input type="checkbox"/> ズッキーニ | <input type="checkbox"/> ひらさやいんげん |
| <input type="checkbox"/> にんにく | <input type="checkbox"/> サニーレタス | <input type="checkbox"/> 大葉 |
| <input type="checkbox"/> 人参 | <input type="checkbox"/> スイスチャード | <input type="checkbox"/> コリンキー |
| <input type="checkbox"/> ミニ大根 | <input type="checkbox"/> コールラビ | 天ぷらやサラダ、炒め物でお楽しみください |
| <input type="checkbox"/> きゃべつ | <input type="checkbox"/> じゃがいも | <input type="checkbox"/> |



○● チャレンジ春まき ♪ ●○

最近の我が家のメニューは、

お客様から【美味しいよ！】のお声を頂いたお野菜の料理が大半です(^^)／

中には今まで作ったことのないようなメニューもあり、新しい発見と楽しさで食卓もにぎわっています。

今回のチャレンジメニューは【春まき】

揚げるときに爆発するのでは？と心配だった春まき。冷凍春まきを揚げた時には氷がついていて、バチバチと跳ねて怖かったという思い出も(笑)！ドキドキしながらの春まきづくり。お客様からのアドバイスを元に作ってみました♪

① まずは、具材から。今回はキャベツと玉ねぎ、ひき肉とにんにくで。

にんにくと玉ねぎをみじん切りにして、油をひいたフライパンで香り出し、ひき肉と刻んだキャベツを入れて炒め合わせて中華スープであじつけ。水溶き片栗粉を少々加えとろみをつける。→粗熱をとって冷蔵庫で冷やす。

② いよいよ具材を巻きます！春まきの皮は15分ほど常温にもどすとはがれやすいとか。具材を乗せ、下、右、左、そのあとくるくると巻き、巻き終わりは水をつけてくっつけます。巻き終わったらまた冷蔵庫へ。具材と皮の温度を一緒にするのが揚げるとき割れずに、サクサクになるポイントなんですって！（春まきの皮は表裏にご注意を！）

③ 160℃の油でじっくり揚げて完成！



☆ 畑通信 ☆

夏野菜の準備を進めています。苗を植えたきゅうりは天まで届け！の勢いでぐんぐん蔓をのばしていましたが、台風の影響でなかなか防風袋の外から顔を出してもらえず、今か今かと花を咲かせたり、実をつけたりするのを待っているようです。雨が好きななすは、雨と晴れ間の交代の天候でこちらも背丈をのばし、こちらも防風ネットの先を突き破らんかとしています。私たちは雨は家の中、野菜たちはいつでも外、雨でも風でも嵐でも。そんな生命力に溢れた野菜。美味しく立派に成長させてお届けいたしますね！

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