

Ashey's Produce: Farm Share/CSA

Week 11

Facebook: New Bedford Farm Share/CSA

This week's share options include:

Leeks
Potatoes
Kale
Chard
Tomatoes
Cherry tomatoes
Cucumbers
Green sweet peppers
Hot peppers
Beets
Red onions
Yellow onions
Squash
Zucchini
Basil
Parsley
Garlic
Lettuce
Blackberries

It takes a lot for our sandy, well-drained soil to stay saturated for more than a day but the almost 3 inches of rain that came down on Friday evening did the trick. Although the rain was much needed I was a little worried when the forecast was calling for more rain and overcast skies for Saturday. Wet, cloudy conditions are the perfect environment for the spread of many diseases like late blight on tomatoes and downy mildew on basil and cucumbers. Indeed, a few neighboring farms have reported the presence of these diseases in their fields. Here at RTB, *Alternaria*, more commonly known as early blight has infected most of the early succession of tomatoes and the determinate varieties are on their way out. Fortunately, we have yet to see signs of *Pythophthora Infestans*, or late blight, a water mold that that can be devastating for both tomatoes and potatoes. We also have been incredibly lucky to have avoided thus far another water mold, downy mildew, on the basil. However, to be safe I would recommend taking some extra this week to make pesto for the winter as this disease inevitably creeps in by the end of August or early September. Unfortunately, we have not

been spared by downy mildew on the cucumbers. This might be the last week that we will be able to offer you cucumbers as almost overnight, downy mildew moved from our early succession to our most recent planted in another field.

This week we will be digging up the rest of the potatoes to make room for fall successions of greens and roots. At the halfway point of the season, there is still much to look forward to! Everyday Danielle and I look with pleasure at the bounty of watermelon in the field. It's looking like next week we might get the first taste!!

Potato Leek Soup

By Jennifer Sega

3 tablespoons unsalted butter
4 leeks, white and light green parts only, roughly chopped
3 cloves garlic, peeled and smashed
2 pounds Yukon Gold potatoes, peeled and roughly chopped into 1/2-inch pieces
7 cups low sodium chicken or vegetable broth (best quality such as Swanson)
2 bay leaves
1 sprig fresh thyme, plus more for garnish if desired
1 teaspoon salt
1/4 teaspoon ground black pepper
1 cup heavy cream
Chives, finely chopped (optional)

Instructions

1. Melt the butter over medium heat in a large soup pot. Add the leeks and garlic and cook, stirring regularly, until soft and wilted, about 10 minutes. Adjust the heat as necessary so as not to brown.
2. Add the potatoes, stock, bay leaves, thyme, salt and pepper to pot and bring to a boil. Cover and turn the heat down to low. Simmer for 15 minutes, or until the potatoes are very soft. Fish out the thyme sprig and bay leaves, then purée the soup with a hand-held immersion blender until smooth. (Alternatively, use a standard blender to purée the soup in batches; see note.) Add the heavy cream and bring to a simmer. Taste and adjust

seasoning with salt and pepper. If soup is too thin, simmer

Ashey's Produce: Farm Share/CSA

Week 11

Facebook: New Bedford Farm Share/CSA

Las opciones de esta semana incluyen:

Puerros
Papas
col rizada
Acelga
Tomates
tomates cherry
Pepinos
Pimientos dulces verdes
Pimientos picantes
Remolachas
cebollas rojas
Cebollas amarillas
Squash
Calabacín
Albahaca
Perejil
Ajo
Lechuga
Moras

Se necesita mucho para nuestro suelo arenoso para permanecer saturado durante más de un día, pero los casi 3 pulgadas de lluvia que bajó el viernes por la noche hizo bien. Aunque la lluvia era muy necesaria, estaba un poco preocupada cuando el pronóstico estaba pidiendo más lluvia y cielos cubiertos para el sábado. Las condiciones húmedas y nubladas son el entorno perfecto para la propagación de muchas enfermedades como el tizón tardío en los tomates y el moho en albahaca y pepinos. Desafortunadamente, no hemos sido ahorrados por el moho en los pepinos. Esta podría ser la última semana que podremos ofrecerle pepinos como casi de la noche a la mañana, el moho se movió de nuestra sucesión temprana a nuestro más reciente plantado en otro campo.

Esta semana vamos a cavar el resto de las patatas para hacer espacio para las sucesiones de otoño de los verdes y las raíces. En el punto medio de la temporada, todavía hay mucho que esperar! Todos los días Danielle y yo miramos con placer la abundancia de sandía en el campo.

Receta:

Sopa de papa con puerros

Por Jennifer Segal

Porciones: 6

Ingredientes

3 cucharadas de mantequilla sin sal

4 puerros, sólo piezas blancas y verdes claras, picadas

3 dientes de ajo pelados y triturados

2 libras Yukon Patatas de oro, peladas y picadas en trozos de 1/2 pulgada

7 tazas de pollo bajo en sodio o caldo de verduras (mejor calidad como Swanson)

2 hojas de laurel

1 rama de tomillo fresco, y más para decorar si lo desea

1 cucharadita de sal

1/4 cucharadita de pimienta negra molida

1 taza de crema pesada

Cebollino finamente picado (opcional)

Instrucciones

Derretir la mantequilla a fuego medio en una olla de sopa grande. Añadir los puerros y el ajo y cocinar, revolviendo regularmente, hasta que estén blandos y marchitos, unos 10 minutos.

Ajuste el calor según sea necesario para no dorar.

Añadir las papas, el caldo, las hojas de laurel, el tomillo, la sal y la pimienta a la olla y llevar a ebullición. Cubra y dé vuelta al calor abajo a bajo. Cocine a fuego lento durante 15 minutos, o hasta que las patatas estén muy blandas.

Peces fuera de la ramita de tomillo y hojas de laurel, luego puré de la sopa con una licuadora de inmersión de mano hasta que liso. (Como alternativa, use una batidora estándar para purear la sopa en lotes, vea la nota.) Añada la crema espesa y déjela a fuego lento. Pruebe y ajuste el condimento con sal y pimienta. Si la sopa es

demasiado fina, cocine a fuego lento hasta que espese. Si es demasiado grueso, agregue el agua o la acción para diluirla hacia fuera. Adorne con hierbas frescas si lo desea.

Nota: Si usa una licuadora estándar para purear la sopa: asegúrese de no llenar el tarro más de la mitad; Dejar el agujero en la tapa abierta y cubrir libremente con un dish towel para permitir que el calor escape; Y vierta la sopa mezclada en una olla limpia.