

**Ashley's Produce**  
**Farm Share/CSA: Week 12**  
**Facebook: New Bedford Farm Share/CSA**

This week's share includes:

Watermelon!!  
Bok choi  
Scallions  
Tomatoes  
Cherry tomatoes  
Green and colored sweet peppers  
Eggplant  
Summer squash  
Potatoes  
Leeks  
Onions  
Garlic  
Salad mix  
Beets  
Parsley

A whisper of fall is in the in the air. Days are getting shorter and I've found myself being taken by surprise, grabbing for a sweatshirt, as an evening chill creeps in with the setting sun. But not to worry there are still plenty of summer flavors yet to be savored. And finally, one of our favorites is here, watermelon! After being disappointed last week breaking into an under ripe sugarbaby, I was more than pleased this weekend when I cracked into a huge sweet favorite and was rewarded by the ruby pink flesh of a perfectly ripe melon whose taste definitely lives up to its name. These big ones, some weighing over 20 lbs, will be the hit at any Labor Day weekend bbq's.

Some returning characters make their way back into your shares this week. We have some very cute and tasty baby bok choi to offer you in the shares this week along with scallions for the perfect stir fry. This week I will share a condiment that is a favorite at the table at RTB, Shaun's ginger scallion sauce. Shaun can be quite secretive about his favorite recipes but I found this Momofuku recipe that comes quite close.

**INGREDIENTS**

- Ingredients:
- 2 1/2 cups thinly sliced scallions (greens and whites; from 1 to 2 large bunches)
- 1/2 cup finely minced peeled fresh ginger
- 1/4 cup grapeseed or other neutral oil
- 1 1/2 teaspoons usukuchi (light soy sauce)
- 3/4 teaspoon sherry vinegar
- 3/4 teaspoon kosher salt, or more to taste

**PREPARATION**

1. Mix together the scallions, ginger, oil, soy, vinegar, and salt in a bowl. Taste and check for salt, adding more if needed. Though it is best after 15 or 20 minutes of sitting, ginger scallion sauce is good from the minute it's stirred together up to a day or two in the fridge. Use as directed, or apply as needed.

## Ashley's Produce

### Farm Share/CSA: Week 12

Facebook: New Bedford Farm Share/CSA

Opciones de esta semana:

Sandía  
Bok choy  
Scallions  
Tomates  
tomates cherry  
Pimientos dulces verdes y de color  
Berenjena  
Calabaza de verano  
Papas  
Puerros  
Cebollas  
Ajo  
Mezcla de ensalada  
Remolachas  
Perejil

Otoño llega rápido, los días son cada vez más cortos y como un escalofrío de noche se arrastra con el sol. Pero no hay que preocuparse de que todavía hay muchos sabores de verano que todavía no se saborean. Y, uno de nuestros favoritos está aquí, sandía! Después de haber sido decepcionada la semana pasada estaban maduro, estaba más que complacido este fin de semana ay sandia dulce enorme y de color rosado de un melón perfectamente maduro y sabor frescos algunos pesando más de 20 libras, será el éxito en cualquier bbq del fin de semana!

Tenemos sabroso bok choy para ofrecerle junto con cebollas, papas tomates ajo y much más. Esta semana voy a compartir un condimento que es un favorito en la mesa de nuestra casa, salsa de cebolla de jengibre.

## INGREDIENTES

- 2 1/2 tazas de cebollas finas en rodajas (verdes y blancas, de 1 a 2 racimos grandes)
- 1/2 taza de jengibre fresco pelado finamente picada
- 1/4 taza de semilla de uva u otro aceite neutro
- 1 1/2 cucharaditas usukuchi (salsa ligera de soja)
- 3/4 cucharadita de vinagre de jerez
- 3/4 cucharadita de sal kosher, o más a gusto

## PREPARACIÓN

1. Mezcle los scallions, el jengibre, el aceite, la soja, el vinagre, y la sal en un tazón de fuente. Pruebe y compruebe si hay sal, agregue más si es necesario. A pesar de que es mejor después de 15 o 20 minutos de sesión, la salsa de cebolla de jengibre es bueno desde el momento en que se agita juntos hasta un día o dos en la nevera. Utilice según las instrucciones, o aplique según sea necesario.