

Week 2

Farm News:

The sun is shining and the fields are finally drying out. One of our fields was so wet this spring that we thought a family of ducks might move in. This field is finally at the point that we can work the soil, and we will be able to plant in the field by the end of the week. This week we will be planting all of our pepper plants, finish planting tomato plants, and we are working on planting a patch of raspberries that might produce a harvest this fall (fingers crossed).

This Week's Share (probably):

Lettuce
Spinach
Kale
Swiss chard
Salad Turnips
Arugula
Strawberries
Pullet Eggs

Vegetable of the Week:

Salad Turnips

We are growing hakurei turnips (a type of Japanese salad turnip), which are sweeter and more mild than regular turnips. Salad turnips are harvested much smaller than regular turnips, so they are more tender. When grown in cool weather, salad turnips are sweet with a hint of turnip flavor. You can eat these turnips raw on a salad or eat them with dip. You can also cook them like regular turnips or you can even pickle them. The greens can be eaten raw or cooked as well. It is best to remove the greens from the roots as soon as you get home and store them separately as the leaves will remove moisture from the turnip (same goes for beets, carrots and any other root vegetables).

Recipes of the week:

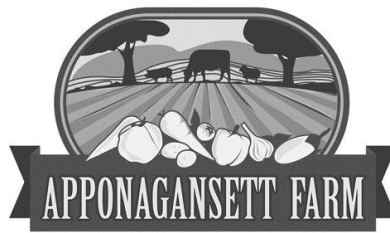
Glazed Turnips

Ingredients:

2 pounds small turnips
2 Tablespoons butter
1 Tablespoon sugar (you can substitute maple syrup or honey)
½ teaspoon salt
Garnish: chopped fresh parsley

Preparation:

1. Cut turnips in halve and arrange in single layer in a skillet and add enough water to reach halfway up the turnips.
2. Add butter, sugar, and salt and boil over medium high heat with a cover. Stir occasionally and cook for 10 minutes. Uncover, and continue cooking until tender and water has evaporated, about 8 minutes.
3. Sauté turnips over moderately high heat, stirring, until golden brown, about 5 minutes more. Add 3 tablespoons water and stir to coat turnips with glaze.
4. Serve hot.



SEMANA 2

NOTICIA DA FARM:

O sol está brilhando e os campos finalmente estão secando. Um dos nossos campos estava tão molhado nesta primavera que pensávamos que uma família de patos poderia se mudar. Este campo finalmente esta, no ponto em que podemos trabalhar a terra , e nós poderemos plantar no campo na final da semana . Esta semana vamos plantar pimenta, terminar plantacao de tomate e podemos plantar uma plantação de um remendo de framboesas que podem produzir uma colheita neste outono (mantenha dedos cruzados).

O compartilhamento dessa semana (provavelmente):

Alface
Espinafre
Couve
acelga
Navios de salada
Rúcula
Morangos
Ovos
Vegetais da Semana:
Navios de salada

Estamos crescendo nabos hakurei (um tipo de nabo de salada japonesa), que são mais doces e mais suaves que os navios regulares. Os nabos de salada são colhidos muito menores do que os nabos regulares, então eles são mais macios. Quando cultivados em clima frio, os nabos de salada são doces com uma pitada de sabor a nabo. Você pode comer estes nabos cruas em uma salada ou comê-los com acompanhamento de sauce. Você também pode cozinhá-los como nabos regulares ou pode até conserva-los . Os verduras podem ser comidas cruas ou cozidas também. É melhor remover as folhas das raízes logo que chegar em casa e armazená-las separadamente, pois as folhas removerão a umidade do nabo (o mesmo acontece com beterrabas, cenouras e outros vegetais raiz).

Receitas da semana:

Navios Glazed

Ingredientes:

2 libras de nabos pequenos

2 colheres de sopa de manteiga

1 colher de sopa de açúcar (você pode substituir o xarope de bordo ou o mel)

½ colher de chá de sal

Decorar: salsa fresca picada

Preparação:

1. Corte os nabos em metade e ponha uma camada em uma frigideira e adicione água suficiente para chegar a meio caminho dos nabos.
2. Adicione manteiga, açúcar e sal e deixe ferver a fogo nao muito alto , atapa com uma tampa. Mexa ocasionalmente deixa cozinhar por 10 minutos. Depois tira a tampa e continue cozinhando até ficar macio e a água evaporada, cerca de 8 minutos.
3. Sauté de nabos no lume nao muito alto, mexendo, até ficar dourado, cerca de 5 minutos mais. Adicione 3 colheres de sopa de água e mexa para revestir os nabos com esmalte.
4. Sirva quente.