

Ashley's Produce Farm Share
Week 9
Find the newsletter online at
www.Massinmotionnewbedford.org

This week's share options include:

Tomatoes
Cucumbers
Lettuce
Summer squash
Zucchini
Onions
Garlic
Potatoes
Eggplant
Peppers
Cilantro
Dill
Basil
Parsley
Scallions



As you can see, the fruit of summer are sizing up. The watermelon pictured here should be ready by the end of the month.



The neck of the onions are starting to turn brown and flop over, an indication that they are ready to be pulled from the ground and cured for long term storage. Potatoes will be offered a staple in your

shares along with onions and garlic for the rest of the season. So far you have received red gold and red Norland potatoes. This week Sangre and Adirondack Blue potatoes will be among your choices. There is an incredible diversity of potato varieties with different maturity rates, colors and of course eating qualities. Here is a list of the potatoes you will see this season and short description of each.

Dark Red Norland: These are usually the first to be dug from the ground each season. Steam or boil these babies for the first meal of potatoes straight from the garden.

Red Gold: Rose red skin wraps around a yellow flesh. Again a very early potato best enjoyed steamed or boiled and served with butter and parsley. Yum!

Sangre: This red skin with white flesh. Has great boiling and baking qualities and stores very well if you would like to stock up for the winter.

Adirondack Blue: We are just beginning to dig the first of these mid-season potatoes. They have a beautiful blue skin enclosing a blue flesh all the way through which holds its color when roasted. Moist flavorful flesh is great mashed or in salads.

Corola: This golden yellow tuber has a creamy texture and great flavor whether steamed, boiled, baked, or fried.

French Fingerling: Though plumper than most, this potato (also known as "Nosebag") is still considered a fingerling. Radiant rose-red skin and deep yellow flesh with an occasional red ring make this potato stand out. Creamy, smooth texture with exceptional flavor lends itself well to salad with thinly-sliced red onions and chunks of crisp cucumbers.

Banana fingerling: Tan skin with dark yellow flesh. Great steamed and tossed with butter and parsley.

Bintje: Classic Dutch heirloom potato has become my substitute for Yukon golds because they have much higher yields. Oblong tubers have yellow skin and golden flesh great for chowders and stews.

Desiree: Released by the Netherlands in 1962, Desiree has become quite popular in England and Europe. Excellent for salads, boiling, or mashing. Long, oval tubers with beautiful rosy skin and creamy yellow flesh.

Ashley's Produce Farm Share

Semana 9

Encuentra esto en

www.Massinmotionnewbedford.org

Esta semana:

Tomates

Pepinos

Lechuga

Calabaza de verano

Calabacín

Cebollas

Ajo

Papas

Berenjena

Pimientos

Cilantro

eneldo

Albahaca

Perejil

Scallions

Como puede ver, el fruto del verano se está analizando. La sandía que aparece arriba debería estar lista para el final del mes. El cuello de las cebollas están empezando a dar vuelta marrón y flop encima, una indicación que están listos para ser tirados al suelo y curados para el almacenaje a largo plazo. Patatas se ofrecerá un elemento básico en sus acciones, junto con la cebolla y el ajo para el resto de la temporada. Hasta ahora has recibido cebolla roja y patatas rojas. Hay una increíble diversidad de variedades de patata con diferentes tasas de madurez, colores y por supuesto comiendo cualidades. Aquí está una lista de papas que usted verá esta estación y descripción corta de cada uno.

Norland Rojo: Estos suelen ser los primeros en ser excavados desde el suelo cada temporada. Vapor o hervir estos bebés para la primera comida de papas directamente del jardín.

Oro Rojo: La piel roja de Rose envuelve alrededor de una carne amarilla. Otra vez una patata muy temprana mejor disfrutado al vapor o hervida y se sirve con mantequilla y perejil. Yum!

Sangre: Esta piel roja con carne blanca. Tiene grandes cualidades de ebullición y horneado y almacena muy bien si usted quisiera almacenar para arriba para el invierno.

Adirondack Azul: Estamos empezando a cavar la primera de estas patatas a mediados de temporada.

Tienen una piel azul hermosa que es azul completamente a través de la cual lo mantiene color cuando asado. Sabrosa en ensaladas.

Corola: Este tubérculo amarillo dorado tiene una textura cremosa y gran sabor, ya sea al vapor, hervido, al horno o frito.

Abeja francesa: Aunque más gorda que la mayoría, (también conocida como "Nosebag") Radiante rosa piel roja y carne de color amarillo oscuro con un anillo rojo. La textura cremosa y suave con un sabor excepcional bien a la ensalada con cebollas rojas finamente cortadas y trozos de pepinos crujientes.

Alevines de Bannana: Piel morena con carne de color amarillo oscuro. Genial al vapor y tirado con mantequilla y perejil.

Bintje: Classic Dutch papa se ha convertido en mi sustituto de papas oro yokon porque tienen rendimientos mucho más altos. Los tubérculos oblongos tienen piel amarilla y carne dorada, ideal para polvos y guisos.

Desiree: Lanzado por los Países Bajos en 1962, Desiree se ha hecho muy popular en Inglaterra y Europa. Excelente para ensaladas, hervir o triturar. Tubérculos largos y ovales con piel rosada hermosa y carne amarilla cremosa.

