



## Week 10

### Farm News:

The high humidity days combined with the cooler wet days and nights have made it a great year to be a fungal disease. This is our sixth-year farming in Dartmouth and the previous five years have been dry. While we are always dealing with powdery mildew, downy mildew, grey mold, early blight, and other fungal diseases, the diseases hit really early and hard this year. This week, we will be spraying our cucurbits (cucumbers, summer squash, winter squash, melons, and watermelons) and tomatoes with organic sprays that help stave off the diseases. None of the organic sprays kill the diseases, but they help stop the diseases from spreading. All of the sprays we are using are certified organic and will not affect the quality of the fruit.

### This Week's Share (probably):

Garlic  
Tomatoes  
Potatoes  
Eggplant  
Green Peppers  
Lettuce  
Pea Greens (maybe)

### Vegetable of the Week:

#### **Garlic**

Garlic is in the same group of plants as leeks, shallots and onions and is thought to be originally from central Asia. Much of the world's garlic is grown in China (like over 80%) and most of what you find in the grocery store is from China. There are a lot of different varieties of garlic and we grew four types including three hardnecks and one softneck variety. We grew two porcelain types (music and Romanian red) and one rocambole (Phillips). Rocamboles have large cloves that are easier to peel and have great flavor, but they won't store beyond January. Porcelain varieties are similar in size and flavor to rocamboles, but store longer. Softnecks, also known as artichoke type because of the layers of cloves, are the longest storing varieties. We are growing one softneck called Polish white, which is a variety that grows well in the northeast.

### Recipes of the week:

#### **Aioli**

(from *Serving up the Harvest* by Jessica Chesman)

#### Ingredients:

8-10 garlic cloves, peeled  
2 large egg yolks, at room temperature, lightly beaten  
Juice of 1 lemon (3 Tbs)  
1 tsp Dijon mustard  
1 cup extra-virgin olive oil  
1 cup canola oil

#### Preparation:

1. Puree the garlic in a food processor fitted with a steel blade.
2. Add the egg yolks, lemon juice, and mustard and process until smooth.
3. Combine the olive and canola oils in a small bowl. With the motor running, slowly pour in the oil in a steady stream. Continue processing until you have a thick, shiny sauce.
4. Season with salt and pepper and store in the refrigerator until you are ready to use.

#### **Roasted Garlic**

(from *Serving up the Harvest* by Jessica Chesman)

#### Ingredients:

1 whole head of garlic  
1tsp extra-virgin olive oil  
1 Tbs water

#### Preparation:

1. Preheat oven to 375°F
2. Remove the outer papery covering on the garlic. Slice off the top of the head so most of the cloves are exposed. Place on a square of aluminum foil for easy cleanup.
3. Drizzle oil over the top of the cloves. Sprinkle with the water. Fold the aluminum foil over the bulb to enclose it or cover the baking dish with aluminum foil.
4. Roast for about 20 minutes, until the garlic is soft and lightly browned.
5. To serve, separate the head into individual cloves and squeeze out the softened garlic.



## Farm News: SEMANA 10

**Facebook: New Bedford Farmers Market/CSA**

Os dias de alta umidade combinados com os dias e as noites mais frias tornaram-se um ótimo ano para ser uma doença fúngica. Esta é a nossa agricultura de sexto ano em Dartmouth e os cinco anos anteriores foram secos. Enquanto estamos sempre lidando com oídio, oídio, mofo cinzento, bico precoce e outras doenças fúngicas, as doenças atingiram muito cedo e dificilmente este ano. Esta semana, estaremos pulverizando nossas cucurbitáceas (pepinos, abóbora de verão, abóbora de inverno, melões e melancias) e tomates com pulverizações orgânicas que ajudam a evitar as doenças. Nenhuma das pulverizações orgânicas mata as doenças, mas ajudam a evitar que as doenças se espalhem. Todos os sprays que estamos usando são certificados orgânicos e não afetarão a qualidade da fruta.

### **O compartilhamento dessa semana (provavelmente):**

Alho  
Tomates  
Batatas  
Berinjela  
Pimentão verde  
Alface  
Pea Greens (talvez)

### **Vegetal da Semana:**

Alho  
O alho está no mesmo grupo de plantas que alho-poró, caipira e cebola e é pensado para ser originário da Ásia central. Grande parte do alho do mundo é cultivada na China (como mais de 80%) e a maioria do que você encontra na mercearia é da China. Existem muitas variedades diferentes de alho e crescemos quatro tipos, incluindo três hardnecks e uma variedade de softneck.

Crescemos dois tipos de porcelana (música e vermelho romeno) e um rocambole (Phillips). Os Rocamboles têm grandes dentes que são mais fáceis de descascar e têm um excelente sabor, mas não irão além de janeiro. As variedades de porcelana são semelhantes em tamanho e sabor aos rocamboles, mas armazenam mais. Softnecks, também conhecido como tipo de alcachofra devido às camadas de cravo-da-índia, são as variedades de armazenamento mais longas. Estamos crescendo um softneck chamado branco polonês, que é uma variedade que cresce bem no nordeste.

### **Receitas da semana:**

Aioli

(De Servir a colheita de Jessica Chesman)

Ingredientes:

8-10 dentes de alho, pelados  
2 gemas grandes, à temperatura ambiente, levemente batidas  
Suco de 1 limão (3 colheres de sopa)  
1 colher de chá de mostarda de Dijon  
1 xícara de azeite extra-virgem  
1 xícara de óleo de canola

### **Preparação:**

Purifique o alho em um processador de alimentos equipado com uma lâmina de aço.  
Adicione as gemas, o suco de limão e a mostarda e processe até ficar homogêneo.  
Combine os óleos de azeite e canola em uma tigela pequena. Com o motor em funcionamento, despeje lentamente o óleo em um fluxo constante. Continue processando até ter um molho grosso e brilhante.  
Tempere com sal e pimenta e guarde na geladeira até que esteja pronto para usar.

### **Alho assado**

(De Servir a colheita de Jessica Chesman)

Ingredientes:

1 cabeça inteira de alho  
1/2 xícara de azeite virgem extra  
1 tonelada de água

### **Preparação:**

Pré-aqueça o forno a 375 ° F  
Remova o cobrimento de papel externo no alho. Corte o topo da cabeça para que a maior parte dos dentes estejam expostos. Coloque em um quadrado de papel alumínio para uma limpeza fácil.

Torne o óleo sobre o topo dos dentes. Polvilhe com a água. Dobre a folha de alumínio sobre a lâmpada para fechá-la ou cobrir a assadeira com papel alumínio. Assar por cerca de 20 minutos, até que o alho seja macio e leve a dourar. Para servir, separe a cabeça em dentes individuais e esprema o alho amaciado.

### Recetas de la semana:

alioli

(De Serving up the Harvest de Jessica Chesman)

Ingredientes:

8-10 dientes de ajo, pelados

2 grandes yemas de huevo, a temperatura ambiente, ligeramente batido

Jugo de 1 limón (3 cucharadas)

1 cucharadita de mostaza de Dijon

1 taza de aceite de oliva virgen extra

1 taza de aceite de canola



### Noticias de la granja: SEMANA 10

Facebook: [New Bedford Farmers Market/CSA](#)

Los días de alta humedad combinados con los días y noches más fríos y húmedos han hecho que sea un gran año para ser una enfermedad fúngica. Esta es nuestra agricultura de sexto año en Dartmouth y los últimos cinco años han estado secos. Mientras que estamos tratando siempre con el mildiu pulverulento, el moho, el moho gris, el tizón temprano, y otras enfermedades fúngicas, las enfermedades golpearon realmente temprano y difícilmente este año. Esta semana, rociaremos nuestras cucurbitáceas (pepinos, calabaza de verano, calabaza de invierno, melones y sandías) y tomates con aerosoles orgánicos que ayudan a evitar las enfermedades. Ninguno de los aerosoles orgánicos matan las enfermedades, pero ayudan a detener la propagación de las enfermedades. Todos los sprays que estamos usando son certificados orgánicos y no afectarán la calidad de la fruta.

### La parte de esta semana (probablemente):

Ajo

Tomates

Papas

Berenjena

Pimientos verdes

Lechuga

Pea Greens (quizás)

### Vegetal de la semana:

Ajo

El ajo se encuentra en el mismo grupo de plantas que puerros, chalotes y cebollas y se piensa que es originario de Asia central. Gran parte del ajo del mundo se cultiva en China (como más del 80%) y la mayor parte de lo que se encuentra en el supermercado es de China. Hay un montón de diferentes variedades de ajo y hemos crecido cuatro tipos, incluyendo tres hardnecks y una variedad softneck. Hemos crecido dos tipos de porcelana (música y rojo rumano) y un rocambolo (Phillips). Rocambolos tienen clavos grandes que son más fáciles de pelar y tienen gran sabor, pero no se almacenarán más allá de enero. Las variedades de porcelana son similares en tamaño y sabor a rocambolos, pero almacenan más tiempo. Softnecks, también conocido como el tipo de alcachofa debido a las capas de clavo, son las variedades de almacenamiento más largas. Estamos creciendo un softneck llamado blanco polaco, que es una variedad que crece bien en el noreste.

### Recetas de la semana:

alioli

(De Serving up the Harvest de Jessica Chesman)

Ingredientes:

8-10 dientes de ajo, pelados

2 grandes yemas de huevo, a temperatura ambiente, ligeramente batido

Jugo de 1 limón (3 cucharadas)

1 cucharadita de mostaza de Dijon

1 taza de aceite de oliva virgen extra

1 taza de aceite de canola

### Preparación:

Puré el ajo en un procesador de alimentos equipado con una hoja de acero.

Agregue las yemas de huevo, el jugo de limón y la mostaza y procese hasta que estén suaves.

Combine los aceites de oliva y canola en un tazón pequeño. Con el motor en marcha, vierta lentamente el aceite en una corriente constante. Continúe procesando hasta que tenga una salsa espesa y brillante.

Sazone con sal y pimienta y guarde en el refrigerador hasta que esté listo para usar.

### Ajo asado

(De Serving up the Harvest de Jessica Chesman)

Ingredientes:

1 cabeza de ajo entera

1 litro de aceite de oliva virgen extra

1 cucharada de agua

**Preparación:**

Precaliente el horno a 375 ° F

Retire el cobrizo exterior de papel sobre el ajo. Corte la parte superior de la cabeza para que la mayoría de los dientes estén expuestos. Coloque en un cuadrado de papel de aluminio para una limpieza fácil.

Rocíe el aceite sobre la parte superior de los dientes.

Espolvorear con el agua. Doble la hoja de aluminio sobre la bombilla para encerrarla o cubra el plato de hornear con papel de aluminio.

Asar durante unos 20 minutos, hasta que el ajo es suave y ligeramente dorado.

Para servir, separe la cabeza en clavos individuales y exprima el ajo ablandado.