



Week 11

Farm News:

Our hot peppers are just starting to ripen as well. We are growing sixteen different types of hot pepper this year, but most of these we are trialing so we only have a handful of plants. We are slowly discovering the HUGE diversity of hot peppers that are out there. There are a lot of different flavor profiles and levels of spiciness. We are very interested in growing hot peppers from different parts of the world. It is such an important ingredient to many cultures and it can often be hard to find hot peppers from different parts of the world. This past winter, we focused on finding Caribbean hot peppers. We are growing Aji Dulce and about 10 other hot peppers found in the Caribbean. We were only able to get a small number of seeds and we had some trouble with germination, but we are excited to start harvesting some of these peppers in the coming weeks.

If you have a pepper that you have a hard time finding and want us to grow, let us know and we will try growing it next year.

This Week's Share (probably):

Tomatoes
Potatoes
Eggplant
Green Peppers
Onions
Swiss Chard
Garlic

Vegetable of the Week:

Peppers

Peppers are part of the nightshade family, along with tomatoes, potatoes and eggplant. There is a huge diversity of hot and sweet peppers, which are important components of dishes from all over the world. All peppers start out green, purple, or white and ripen to orange, yellow, brown or red depending on the type of pepper. Colored peppers are ripe peppers, which is why they taste so sweet. In addition to traditional bell peppers, we are growing a whole variety of sweet peppers that are conical in shape, including carmen, lipstick, aura, lunchbox (minis), and more. We are also growing sweet banana peppers that start out a pale green or yellow and turn orange and then red and have a great flavor. We are growing a lot of different hot peppers

with varying amounts of heat from the habanada (a habanero with no heat) to the true habanero and little thai hots.

Recipe of the week:

Roasted Red Pepper Spread

This is one of my favorite recipes. I use it in place of pasta sauce and pizza sauce. This recipe is made for canning, and makes 5 8-ounce jars. You can reduce the recipe to make less if you aren't canning.

Ingredients:

6 lbs. red, yellow, and/or orange bell peppers
1 lbs. plum tomatoes (I use whatever tomatoes I have)
2 large cloves garlic (unpeeled)
1 small white onion
½ cup red wine vinegar
2 Tbsp finely chopped fresh basil
1 Tbsp granulated sugar
1 tsp salt

Preparation:

1. Under a broiler or on a grill at 425F, roast the peppers, tomatoes, garlic and onion, turning to roast all sides, until tomatoes and peppers are blistered, blackened and softened and garlic and onion are blackened in spots, about 15 minutes. Remove from heat. Let garlic and onion cool. Place peppers and tomatoes in paper bags (I often skip this step but it really does help). Secure openings and let cool enough to handle, about 15 minutes. Peel papery skins off garlic and onion. Finely chop garlic and set aside. Finely chop onion, measure ¼ cup and set aside. Peel and seed peppers and tomatoes. Working in batches, place peppers and tomatoes in a blender or food processor fitted with a metal blade and puree until smooth.
2. In a large stainless steel saucepan, combine tomato and pepper puree, garlic, onion, vinegar, basil, sugar and salt. Bring to a boil over medium-high heat, stirring frequently to prevent sticking. Reduce heat and boil gently until mixture thickens and mounds on a spoon, about 20 minutes.
3. You can either serve it at this stage or can it.



Semana 11 Portuguese

Facebook: New Bedford Farm Share/CSA

Farm News:

Nossos pimentões estão começando a amadurecer também. Nós estamos crescendo dezesseis diferentes tipos de pimenta neste ano, mas a maioria destes estamos tentando, então nós só temos um punhado de plantas. Estamos lentamente descobrindo a enorme diversidade de pimentas que estão lá fora. Existem muitos perfis de sabor diferentes. Estamos muito interessados em crescer pimentas de diferentes partes do mundo. É um ingrediente tão importante para muitas culturas e muitas vezes pode ser difícil encontrar pimentas de diferentes partes do mundo. No inverno passado, nos concentramos em encontrar pimentas caribenhas. Estamos crescendo Aji Dulce e cerca de 10 outros pimentões encontrados no Caribe. Nós só conseguimos obter um pequeno número de sementes e tivemos algum problema com a germinação, mas estamos ansiosos para começar a colher algumas dessas pimentas nas próximas semanas.

Se você tem uma pimenta que você tem dificuldade em encontrar e quer que cresçamos, avise-nos e vamos tentar cultivá-lo no próximo ano.

O compartilhamento dessa semana (provavelmente):

Tomates
Batatas
Berinjela
Pimentão verde
Cebolas
Acelga
Alho

Vegetal da Semana:

Pimentas
Pimentas faz parte da família nightshade, juntamente com tomates, batatas e berinjelas. Há uma grande diversidade de pimentas quentes e doces, que são componentes importantes de pratos de todo o mundo. Todas as pimentas começam verde, roxo ou branco e amadurecem a laranja, amarelo, marrom ou vermelho, dependendo do tipo de pimenta. Os pimentões coloridos são pimentões maduros, e é por isso que eles são tão gostosos. Além dos pimentões tradicionais, estamos cultivando toda uma variedade de pimentões doces, de

forma cônica, incluindo carmen, batom, aura, lancheira (minis) e muito mais. Também estamos crescendo pimentões de banana doce que começam um verde pálido ou amarelo e ficam laranja e depois vermelhos e têm um ótimo sabor. Estamos crescendo muito diferentes pimentas com quantidades variadas de calor da habanada (um habanero sem calor) para o verdadeiro habanero e pequenos hots tailandeses.

Receitas da semana:

Propagação de pimenta vermelha assada esta é uma das minhas receitas favoritas. Eu uso isso no lugar do molho de macarrão e molho de pizza. Esta receita é feita para conservas e faz 5 jarras de 8 onças. Você pode reduzir a receita para fazer menos se não estiver em conserva.

Ingredientes:

6 lbs. Pimentões vermelhos, amarelos e / ou laranja
1 lbs. Tomates de ameixa (eu uso qualquer tomate que eu tenho)
2 dentes de alho grandes (não pelados)
1 cebola branca pequena
½ xícara de vinagre de vinho tinto
2 colheres de sopa de manjeriço fresco finamente picado
1 colher de sopa de açúcar granulado
1 colher de chá de sal

Preparação:

Sob um grelhador ou com uma grelha no 425F, assada as pimentas, os tomates, o alho e a cebola, voltando-se para assar todos os lados, até que os tomates e as pimentas sejam bolhas, enegrecidas e amolecidas e o alho e a cebola sejam enegrecidos em manchas, cerca de 15 minutos. Retire do fogo. Deixe o alho e a cebola frescas. Coloque pimentas e tomates em sacos de papel (muitas vezes pulso esse passo, mas realmente ajuda). Aperte as aberturas e deixe esfriar o suficiente para manusear, cerca de 15 minutos. Descasque as peles de papel com alho e cebola. Corte finamente o alho e reserve. Corte finamente a cebola, avalie ¼ xícara e reserve. Peel e semente de pimentas e tomates. Trabalhando em lotes, coloque pimentas e tomates em um liquidificador ou processador de alimentos equipado com uma lâmina de metal e um purê até ficar homogêneo. Em uma grande panela de aço inoxidável, combine o purê de tomate e pimenta, alho, cebola, vinagre, manjeriço, açúcar e sal. Levar a ferver a fogo médio-alto, mexendo com frequência para evitar aderindo. Reduzir o calor e ferver suavemente até que a mistura adula e monte em uma colher, cerca de 20 minutos. Você pode servi-lo nesta fase ou pode.



Semana 11 Spanish

Facebook: New Bedford Farm Share/CSA

Noticias de la granja:

Nuestros pimientos picantes están empezando a madurar también. Estamos creciendo dieciséis diferentes tipos de pimiento picante este año, pero la mayoría de estos estamos probando por lo que sólo tenemos un puñado de plantas. Estamos descubriendo lentamente la enorme diversidad de pimientos picantes que están ahí fuera. Hay un montón de diferentes perfiles de sabor y niveles de picante. Estamos muy interesados en el cultivo de pimientos de diferentes partes del mundo. Es un ingrediente tan importante para muchas culturas y a menudo puede ser difícil encontrar pimientos picantes de diferentes partes del mundo. El invierno pasado, nos enfocamos en encontrar pimientos calientes del Caribe. Estamos creciendo Aji Dulce y unos 10 otros pimientos calientes que se encuentran en el Caribe. Sólo pudimos obtener un pequeño número de semillas y tuvimos algunos problemas con la germinación, pero estamos muy contentos de empezar a cosechar algunos de estos pimientos en las próximas semanas.

Si usted tiene una pimienta que usted tiene dificultades para encontrar y quiere que crezcamos, háganoslo saber y trataremos de cultivarlo el próximo año.

La parte de esta semana (probablemente):

Tomates
Papas
Berenjena
Pimientos verdes
Cebollas
Acelga
Ajo

Vegetal de la semana:

Pimientos
Los pimientos forman parte de la familia de la morera, junto con tomates, patatas y berenjenas. Hay una gran diversidad de pimientos calientes y dulces, que son componentes importantes de platos de todo el mundo. Todos los pimientos comienzan verde, púrpura, o blanco dependiendo del tipo de pimienta. Los pimientos coloreados son pimientos maduros, por lo que son tan

dulces. Además de los pimientos tradicionales, estamos creciendo una gran variedad de pimientos dulces que son cónicos en forma, incluyendo carmen, lápiz labial, aura, loncheras (minis), y más. También estamos creciendo pimientos dulces de plátano que comienzan un verde pálido o amarillo y dan vuelta a la naranja y entonces rojo y tienen un gran sabor. Estamos creciendo un montón de diferentes pimientos calientes con cantidades variables de calor de la habanada (un habanero sin calor) para el verdadero habanero y hots tailandés poco.

Recetas de la semana:

Roasted Red Pepper Spread

Esta es una de mis recetas favoritas. Lo uso en lugar de salsa de pasta y salsa de pizza. Esta receta está hecha para enlatado, y hace 5 frascos de 8 onzas. Usted puede reducir la receta para hacer menos si no está enlatando.

Ingredientes:

6 libras Pimientos rojos, amarillos, y / o anaranjados
1 libras Tomates de ciruela (yo uso lo que tomates que tengo)
2 dientes de ajo grandes (sin pelar)
1 cebolla blanca pequeña
½ taza de vinagre de vino tinto
2 cucharadas de albahaca fresca picada finamente
1 cucharada de azúcar granulada
1 cucharadita de sal

Preparación:

Bajo un asador o en una parrilla a 425F, asar los pimientos, los tomates, el ajo y la cebolla, volteando a asar por todos los lados, hasta que los tomates y los pimientos se ampollen, se ennegrecen y ablandan y el ajo y la cebolla se ennegrecen en manchas, unos 15 minutos. Retírelo del calor. Deja que el ajo y la cebolla se enfríen. Coloque los pimientos y los tomates en bolsas de papel (a menudo no paso este paso pero realmente ayuda). Asegure las aberturas y deje enfriar lo suficiente como para manejar, unos 15 minutos. Pelar las pieles de ajo y la cebolla. Picar finamente el ajo y dejar de lado. Picar finamente la cebolla, medir ¼ de taza y reservar. Pelar y semillas de pimientos y tomates. Trabajando en lotes, coloque los pimientos y los tomates en una licuadora o procesador de alimentos equipado con una cuchilla de metal y puré hasta que quede suave. En una cacerola grande del acero inoxidable, combine el puré del tomate y de la pimienta, el ajo, la cebolla, el vinagre, la albahaca, el azúcar y la sal. Llevar a ebullición a fuego medio-alto, revolviendo con frecuencia para evitar que se pegue. Reducir el calor y hervir suavemente hasta que la mezcla espese y se amontona en una cuchara, unos 20 minutos. Puede servirlo en esta etapa o puede hacerlo.

