



2 de septiembre de 2020

La vida en la granja ciertamente comienza a sentirse diferente. Los días son cada vez más cortos y el clima más fresco. Con la mayoría de las calabazas de invierno ya maduras y mostrando sus colores brillantes en el campo, la inminente llegada del otoño es innegable. ¡Por el momento, sin embargo, nos deleitaremos con nuestra generosidad de tomates!

¡En la parte de esta semana, recibirás tomates DOBLES! La mayoría de los tomates que está recibiendo son polivalentes: son jugosos y deliciosos si se comen frescos, pero también se pueden usar en salsas o enlatados. Aunque cultivamos tomates para comer frescos, la mayor parte de los tomates que cultivamos para nuestra comunidad de Round the Bend Farm son del tipo "tomate en pasta". Estos tipos de tomates tienen menos contenido de agua y son más "carnosos", que son ideales para procesar y hacer salsas de tomate, ketchup o, como su nombre indica, pasta de tomate. El chef ejecutivo de RTB, Shaun, será el primero en decirle que cuanto más contenido de agua tiene un tomate, más tiempo tardan las salsas en hervir y espesar. (Shaun es conocido por quedarse despierto hasta altas horas de la madrugada cuidando calderos gigantes de salsa de tomate en la estufa!)

Apreciamos los tomates porque nos sostienen durante todo el año en diversas formas. Shaun pasa muchas horas en esta época del año enlatando salsa de tomate, lo cual es un esfuerzo increíblemente lento. Requiere cortar los tomates a mano, ponerlos en una máquina procesadora de deshielo y luego hervir la lechada de tomate durante muchas, muchas horas para que espese. Además de hacer salsa de tomate, Shaun también hace ketchup, que también usa como base para la salsa BBQ. También deshidratamos bastante tomates para nuestra versión de tomates secos y hacemos mermelada de tomate. En algunos aspectos, los tomates parecen ser el elemento vital de RTB Farm. Sabemos que la mayoría de la gente no tiene tiempo para procesar tomates, y eso está bien. Solo esperamos que valore y aprecie el potencial que esta fruta puede brindar ... ¡son realmente mágicas!

**Los artículos que recibirá esta semana incluyen:** \* recuerde lavar todos los productos, incluidas las frutas \*

- **Tomates Cherry** Cultivamos dos variedades de tomate cherry: una amarilla y otra roja. ¿Sabías que los tomates amarillos son menos ácidos que los rojos y tienen un valor nutricional diferente? Por ejemplo, los tomates amarillos tienen un alto contenido de ácido fólico, pero tienen menos vitamina C que los rojos.
- **Tomates** para rebanar y bistec
- **Papas**
- **Zanahorias**
- **Calabacín / calabaza de verano**
- **Té de Nilsa's Herbal Teas & Botanicals:** Nilsa cultiva una amplia variedad de hierbas en Round the Bend Farm que transforma en productos curativos como mezclas de té, aceites botánicos, ungüentos y tinturas. Nilsa cultiva todas sus plantas sin el uso de productos químicos ni pesticidas, y sus jardines florecen con flores, raíces y hojas que seca con cuidado en un pequeño invernadero de la granja. Siempre consciente del impacto ambiental de sus productos, empaqueta sus tés en bolsas de té de papel biodegradable sin blanquear. ¡Esperamos que disfrutes de estos tés de hierbas artesanales de Nilsa!
- **Tomillo**



En la imagen de arriba están todos los tomates cultivados para Manifest Love, vea la imagen que hicimos con las etiquetas para averiguar cuál es cuál.

¡Recuerda siempre que eres amado!

