

Toutes les nouvelles à temps pour la récolte



Des pommes de terre
qui ont de la personnalité

OCTOBRE 2010



Recontez Brad – il aime faire la cuisine

Chez The Little Potato Company, nous nous sentons chanceux d'avoir un chef super-

talent à bord pour créer des recettes inspirantes avec nos variétés uniques des pommes de terre. Son nom est Brad Smoliak (nous aimons l'appeler notre gourou de pommes de terre), et il aplanira tes papilles de danse!

Dans notre dernier bulletin, nous vous avons présenté au chef Brad. Comme la façon dont il a fait cuire pour Sa Majesté la Reine Elizabeth II. Et comment il a aidé à fonder l'un des restaurants les plus respectés au Canada. Et comment les entreprises en Amérique du Nord cherchent sa nourriture et des conseils recette. (Honnêtement, nous ne savons pas comment il reste humble!)

Pour cette bulletin, nous lui avons posé plus de questions.

Que faites-vous pour LPC?

J'aime les pommes de terre et j'aime cuisiner, donc je travaille avec le LPC pour démontrer d'excellentes façons de cuire les pommes de terre. Les petites pommes de terre sont uniques. Quand il s'agit de les faire cuire, je tiens à amener les gens à ne croire pas nécessairement "en dehors de la boîte" – mais sur la "périphérie de la boîte". Prenez ce que vous savez et poussez un peu. Pommes de terre peut être une collation ou un apéritif, ainsi que d'un accompagnement fidèle.

Comment avez-vous décidé de devenir cuisinier?

J'avais environ six ans quand j'ai décidé de devenir un chef. J'ai deux grands-mères et un oncle qui étaient de grands cuisiniers, et j'aimais regarder les émissions de cuisine: Julia Child, Graham Kerr, et même la programme "Celebrity Cooks" avec Bruno Gerrusi.



Comment créer de nouvelles recettes?

Je commence par jouer avec les saveurs et les idées qui peuvent travailler ensemble. Je m'adapte à l'idée de ce que je suis en train d'accomplir et aux gens que je suis pour la cuisson. Avec les pommes de terre, il ya tellement d'options différentes, alors je regarde quelque chose de différent, sans être trop fou. J'ai une philosophie que je ne ferai pas quelque chose que je ne serait pas nourrir ma famille - ce qui signifie un minimum d'ingrédients et les conservateurs minime.

Mis à part la nourriture, ce qui est important pour vous?

Mes amis, ma famille, profiter de la vie et avoir la possibilité de voyager.

Mot de la fin?

Obtenez toute la famille impliqués dans la préparation des repas. Obtenez vos enfants dans la cuisine, leur montrer comment faire cuire des choses simples et les laisser aller à partir de là. Prend plaisir dans la cuisine, et n'ayez pas peur d'essayer des aliments et des idées différentes saveurs.



Attention les femmes!

L'amusement, la mode, la nourriture, des conférenciers invités intéressants - nous aimons un bon spectacle de la femme! LPC va participer cet automne / hiver. Si vous êtes dans une des villes mentionnées ci-dessous, arrêtez-vous à notre station pour des échantillons gratuits, des idées de recettes et de nouvelles informations sur nos produits.

Toronto

National Women's Show | Nov. 5-7

La parole est maintenant ouverte ...

Vous avez une question? Vous voulez quelques idées de recettes nouvelles? Vous vous demandez la meilleure façon de préparer quelque chose?

Demandez à notre gourou de pommes de terre - Chef Brad!

Il est disponible pour répondre à toutes vos questions cuisson.

► Cliquez [ici](#) pour entrer en contact avec lui.

Suivez nous sur l'Internet!

Suivez The Little Potato Company sur l'Internet pour des promotions exclusives, des recettes et des renseignements concernant le concours.



► Cliquez [ici](#) pour nous suivre sur Facebook

► Cliquez [ici](#) pour nous suivre sur Twitter

► Cliquez [ici](#) pour inscrire un ami(e) à notre bulletin

Transformés vs emballés



Nous avons tous entendu parler de certains pains qui peuvent durer sur des étagères pendant des mois et des gâteaux qui peuvent survivre à une explosion nucléaire. Le folklore entourant les aliments transformés qui s'est passé pendant une longue période.

Mais ce qui est des aliments transformés exactement? Dans le sens le plus large, il peut être n'importe quel genre de nourriture dont les premiers ingrédients ont été modifiés de quelque façon. Un exemple extrême est de la nourriture spatiale, où la

nourriture ordinaire se transforme en quelque chose de presque entièrement méconnaissable alors elle peut être consommée sous gravité zéro. Mais dans le sens le plus couramment utilisé, un produit alimentaire transformé est un aliment qui a été modifié pour être plus négociable, ont une vie plus longue et peut plus facilement être produit en masse.

Les aliments transformés sont généralement vendus sur leur convenance. Mais il est généralement plus cher de vivre sur les aliments transformés.

Maintenant, comparez les aliments transformés à des aliments emballés, comme les produits que nous offrons à LPC. Nous offrons la nourriture authentique, fraîche et non transformée.

Bien sûr, nous avons lavé les pommes de terre pour vous, mais nous ne croyons pas à les modifier. Vous ne trouverez aucun agent de conservation ou de mots drôles sur la liste des ingrédients que vous ne pouvez pas prononcer. Avec nous, ce que vous voyez est ce que vous obtenez – pratique plein des aliments nutritifs.



Ooh la la! Nos beautés françaises préférées sont arrivées – les pommes de terre Amandine et Chérie. Ces petites pommes de terre fabuleuses ne sont disponibles que sur une base saisonnière chaque année – du novembre à l'avril.

Originaire de France, ces variétés sont exclusives à The Little Potato Company. Amandine est élégant, savoureux et merveilleusement parfait. Il est connu pour sa peau parfaitement lisse et

douce, et goût frais. Chérie a une peau de couleur rubis et une forme unique oblongue.

Profitez de ces beautés! Vous les trouverez dans un magasin près de chez vous.

Psst ... nous travaillons sur un grand concours pour célébrer l'arrivée d'Amandine et Chérie. (Il peut s'agir d'un voyage en France.) Restez à l'écoute ... plus d'infos à venir dans notre prochain bulletin et sur notre [site](#).



Montrez-nous votre personnalité - prenez notre enquête et gagnez

À The Little Potato Company, nous sommes tous sur la personnalité. Au fil des ans, nous avons essayé de vous montrer qui nous sommes et ce que nous sommes. Nous avons également essayé de mettre en valeur la personnalité distincte de chacune de nos variétés de pommes de terre.

Maintenant, dans un effort pour améliorer ce que nous faisons, nous aimerions mieux vous connaître. Ce qui est important pour vous? Quels sont vos goûts et dégoûts? Comment pouvons-nous mieux vous servir?

S'il vous plaît prendre un moment pour nous montrer votre personnalité. Tous ceux qui complètent le sondage seront inscrits dans un concours pour gagner un ensemble de pots et un approvisionnement d'un mois de pommes de terre LPC.

Participez à notre enquête maintenant.

Pommes de terre - un solvant naturel tache?

Nous n'avons pas encore essayé (nos petites pommes de terre sont trop délicieuses pour échapper à nos assiettes!) Mais apparemment, les pommes de terre sont un détachant naturel tache. Si vous avez une tache sur vos vêtements, vous êtes censé le laisser sécher, puis frotter une pomme de terre fraîche au-dessus pendant quelques minutes. Lavez vos vêtements avec du détergent à lessive et de l'eau comme d'habitude. Selon les amateurs de pommes de terre-linge, les enzymes de la pomme de terre sera probablement supprimé la plupart, sinon la totalité, de la tache.

Des idées de recettes

Pour plus d'idées de recettes, visitez notre site en cliquant [ici](#).



Action de grâce et de pommes de terre

Pour certains d'entre nous, c'est une pensée effrayante. Les pommes de terre purées représente "Thanksgiving" autant que la dinde. Mais pourquoi se contenter de la même vieille, même ancienne? Donner vos invités quelque chose pour surprendre leurs papilles gustatives.

Essayez l'un des nos délicieuse, crémeuse et fondante en variétés.

Vous pouvez même ajouter une touche européenne avec nos pommes de terre [Amandine](#) ou [Chérie](#). Originaire de France, ces variétés ne sont disponibles du novembre à l'avril.

Petit pommes de terre fondant Little

Notre gourou de pommes de terre, le chef Brad, présente ce plat délicieux. C'est une nouvelle torsion sur un vieux classique!

2 lb de pommes de terre [BABY BOOMERS](#) (ou votre favori LPC variété)
2 tasses de stock (poulet, boeuf ou de légumes)
2 cuillères à soupe de beurre
2 branches de thym frais ou 1/2 c. à thé de thym séché
1/2 - 1 cuillère à café de sel casher
Poivre noir concassé
1/4 tasse d'oignons verts coupés en dés

Disposer les pommes de terre en une seule couche dans une poêle à frire. Ajouter le thym, le beurre et le stock. (Vous pouvez utiliser du poulet, de bœuf ou de bouillon de légumes, en fonction de vos préférences et ce que vous servez avec des pommes de terre. Un favori personnel est de bouillon de dinde de Thanksgiving.)

Porter à ébullition à feu vif. Puis baissez la température à frémissement et laisser cuire pendant 15 minutes. Il devrait y avoir des stocks autour de la pomme de terre - sinon, il suffit d'ajouter un peu plus. Faire cuire les pommes de terre jusqu'à tendreté, puis tourner à la chaleur vers haut. Faire cuire les pommes de terre jusqu'à ce que la totalité des actions s'est évaporée et les pommes de terre commencent à dorer. Puis tournez les pommes de terre et cuire encore cinq minutes pour dorer l'autre côté.

Parsemer d'oignons verts, et assaisonner avec le sel et le poivre.



Stock et pommes de terre au safran

Le stock vous donnera un goût savoureux merveilleux, tandis que le safran ajoute une intrigue certains exotiques. Nul ne saura jamais qu'il a été si facile à faire.

16-20 pommes de terre [BLUSHING BELLE](#) (ou votre favori LPC variété)
1 1/2 tasses de bouillon de poulet
1 cuillère à café de safran
Sel et poivre au goût
2 cuillères à soupe de beurre fondu

Dans un bol, dissoudre le safran dans le bouillon. Place de pommes de terre dans une casserole et verser le bouillon de plus. Ajouter le sel et le poivre. Porter à ébullition, couvrir et baisser le feu pour laisser mijoter. Cuire jusqu'à ce que les pommes de terre sont à peine tendres, environ 8-10 minutes. Pierce avec un couteau pour absorber le stock, et poursuivre la cuisson un autre 5-7 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre sont faites. Retirer les pommes de terre à un plat de service. Verser le beurre fondu sur eux. Si des stocks de safran est à gauche, le réduire dans la casserole et verser sur les pommes de terre.

Salade vert avec bacon pommes de terre

Un autre succès de Chef Brad. Vous pouvez servir ce plat chaud ou à température ambiante. Il est bon par lui-même ou avec les viandes grillées - ou comme un élément de brunch avec des oeufs frits ou pochés. Vous pouvez également omettre le lard tout à fait et utiliser de l'huile pour faire frire les pommes de terre dans la casserole.

2 lb de pommes de terre [PICCOLO](#) (ou votre favori LPC variété)
4 tranches de bacon
Sel et poivre
1/4 tasse d'oignon vert coupé en dés
3 tasses de feuilles de salade (mesclun, épinards, roquette ou un mélange)
1/3 tasse de vinaigrette-type de pansement (italienne, grecque, tomates séchées ... votre favori)

Tout d'abord, blanchir les pommes de terre en les faisant cuire dans l'eau bouillante pendant environ 7-8 minutes jusqu'à ce qu'ils soient partiellement fait. Égoutter les pommes de terre et laisser couler l'eau froide sur eux. Coupez-les en deux et mis de côté.

Dans une grande poêle, faire revenir le bacon jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Retirez le bacon. Égoutter et jeter tout mais 1 cuillère à soupe de lard gras de la poêle. Hacher le lard en morceaux d'environ un demi-pouce.

Ajouter les pommes de terre dans la poêle et faire frire jusqu'à couleur brun doré. Ajouter l'oignon vert haché et la vinaigrette et remuer jusqu'à ce que les pommes de terre soient bien enrobés et les oignons et la vinaigrette sont chauds. Ajouter la salade et faites cuire jusqu'à ce qu'ils ramollissent. Garnir avec les morceaux de bacon.

Proposez votre recette préférée de pommes de terre par cliquez [ici](#).
Nous allons le partager avec d'autres dans un prochain bulletin!