

オルチョ通信10月号2008年発行 / アサクラ <http://www.orcio.jp>

衣替えもすまぬうちから急に肌寒くなってきました、秋のすがすがしい陽気を一週間ほど楽しんでいたところのこの冷え込みです。皆さまのところはいかがでしょう？どうぞ気候の変化にご留意ください！
いつもオルチョサンニータをお引き立ていただきまして誠にありがとうございます！涼しくなりいよいよ食欲の秋～新米～栗～秋刀魚～マツタケとは言わなくても野生のキノコ～～いろいろいろいろおいしいものが目白押しですね！
オルチョやアサクラパスタも秋の味覚とあわせておいしい秋料理にお役立て下さい！

野生のオレガノ入荷遅れています。しかしまもなくです！ 大人気の野生のオレガノ、10月上旬日本到着の予定です。長い間の欠品、大変ご迷惑をおかけしました。今しばらくです！（野生のオレガノの詳細はHPご覧下さい）

朝倉 10月の予定

オリーブ収穫の為 **10月12日～24日まで**留守に致します。発送は通常通り FAX / メールで承ります。留守中、ご質問・講習会ご依頼などございましたら同じく FAX かメールでお受けしています。お急ぎの場合は担当小松にお申し付け下さい。

FAX・電話お問い合わせ(月～金 12:00-14:00 と土日は不在) **0242 - 56 - 3015** (担当 / 小松)

オリーブの収穫が始まります！

10月下旬からオルチョサンニータ(南部イタリア・カンパーニャ州産)の収穫が始まります。今年は天候上の問題は特になく順調にオリーブ果実は生育しているようです。私も畑を訪問しちょっとばかり手伝う予定にしています。またアサクラオイル(こちらは中部イタリア・アブルッツォ州産)も同じく。こちらは肥料を入れず草も直前まではやしっぱなしの野生に近いオリーブ畑。太陽と土・水の恵みだけで作られた自然のエッセンスとして3年目の自家栽培オリーブ。こちらも生育が順調のようです。どちらも今年の絞り具合がどうなるかとても楽しみです！アサクラオイルにつきましては絞った後のデカンテーション(微細な果肉の分離工程)はせず果肉ごと瓶詰めしすぐに日本に運ぶ予定になっています。できたてのアサクラオイルお楽しみに！（予約制になっております。どうぞご注意ください。ご予約はHPより）
Orcio Sannita かんたんレシピ！

Verutata di cavolfiori カリフラワーのポタージュ

春と秋のほんのわずかに出回るカリフラワー。カリフラワー以外何も入れないのがミソです。食感はまるでベルベット～

材料 / カリフラワー 1個(約4・5名分) オルチョサンニータ 大さじ2 塩小さじ1～ 水1ℓ 作り方 / カリフラワーは下の葉っぱは落とし、全てスライスする 鍋にオルチョを注ぎカリフラワーを入れてから火をつける すぐに分量の塩を入れて中火よりやや弱い火でゆっくり炒める(火力が強すぎると油臭くなる) 7・8分ほどよく炒め水を加えて蓋をしゃわらかくなるまで煮る(15分程)

塩味を整えミキサーにかける。濃度は好みを水の量で調整する。味をみて物足りない人は野菜スープの素等を足す 深皿によそいオルチョをたらず・ミキサー後生クリームや牛乳・豆乳を加えてもOK



Cartoccio カルトッチョ(お魚の包み焼き)

寒くなり白身の魚が出回ります。白身ならなんでもOK

超簡単お助けメニュー 下記は一人分の材料目安です

材料 / 白身魚・生たら・なめたカレイ・鯛・スズキなど一切れ あさり2・3粒・オクラなど青み1本・ミニトマト2個・きのこ適宜・オルチョ小匙1程度・塩小匙1/4・野生のオレガノ少々

作り方 / 白身魚はペーパータオルでよく水気を拭いて塩を分量(きつめ)にしておく(15分ほど置く) ある身ホイルを30cmほどカットし(切り身の大きさにもよる)魚を中央におき、その上に1/2に切ったトマト・オクラ・あさり・ほぐしたきのこを入れ野菜に塩をばらばらまいてオルチョを上から全体にかける野生のオレガノをふってホイルを綴じる オープン190で15分ほど焼く 魚グリルに水をはり中火またはオーブントースターでもOK