



La Cultivación de Hortalizas en Oregón

Calabaza de árbol

Consejos de Jardinería Rápidos:

- 1 La calabaza de árbol viene en un rango de formas y colores: icalabacín verde, calabaza de cuello amarillo y la calabaza Patty Pan son unos ejemplos!
- 2 Esta cosecha de la temporada cálida crece mejor cuando las temperaturas del suelo han calentado a 70 grados F. No se apresure a sembrar en la primavera. Los trasplantes o plántulas tardan aproximadamente 40 a 50 días en madurar.
- 3 Estas plantas requieren riego profundo regular. El suelo 4 pulgadas debajo de la superficie debe ser húmedo, pero no mojado. El riego poco profundo promueve raíces poco profundas o cortas.
- 4 Para evitar el oidio, hay que regar la base de la planta. No riegue las hojas.
- 5 Para asegurar que tiene suficientes flores abiertas para la polinización, puede elegir a cultivar 2 a 3 plantas.



Temporada y Ubicación:

Verano

Las Hortalizas en Recipientes:

✿ Muchas variedades de calabaza de árbol requieren mucho espacio, pero algunas variedades de tipo arbusto se pueden cultivar en recipientes grandes (vea las variedades recomendadas al dorso).

✿ Las variedades de tipo arbusto necesitan aproximadamente 12 pulgadas de espacio alrededor, cuando están creciendo.

✿ Asegúrese de que su contenedor tiene agujeros pequeños cerca de la parte inferior, para permitir que el agua drene desde el suelo. De lo contrario, las raíces pueden volverse anegadas.

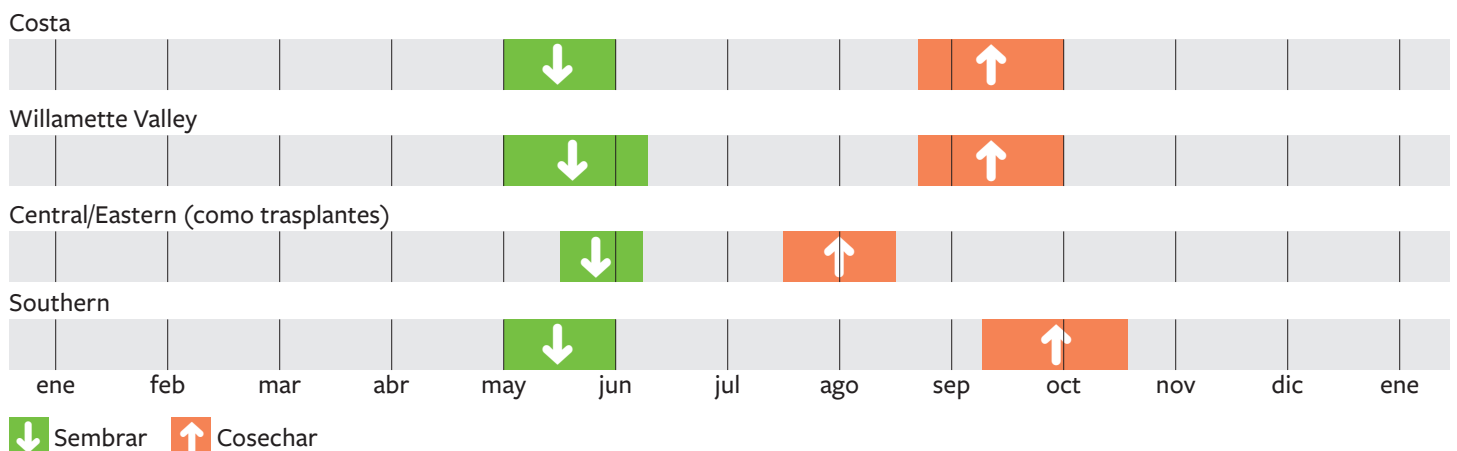


Plagas o Enfermedades Principales:

Oidio, Escarabajos del pepino



Calendario de Jardinería del Estado de Oregón



Variedades Recomendadas a Cultivar

Amarilla: Early prolific straightneck, Multipik, Superset, Fancycrook**, Sunray, Yellow crookneck, Goldbar**, Gentry

Calabacín Verde: Ambassador, Seneca, Elite, Tigress, Aristocrat, Raven**, Cashflow, Noche, Geode (redonda), Floridor (redonda)

Calabacín Amarillo: Gold Rush, Butterstick

Patty Pan: Sunburst**

Las variedades con ** se pueden cultivar en recipientes grandes.



Cuando Cultivar:

- ✿ Para un mejor sabor, coseche mientras la piel todavía está tierna (no dura) y lisa (sin verrugas).
- ✿ Coseche frecuentemente, para animar a la planta a producir más calabaza.
- ✿ Si le faltó cosechar una calabaza, y crece muy grande, quítela. Esto ayuda a la planta a poner su energía en el crecimiento de calabazas nuevas.
- ✿ Puede quitar las semillas y utilizar el pulpo de las calabazas grandes en los alimentos horneados, panqueques o sopas.

Preparar para Comer:

Suavemente pero con firmeza agarre la calabaza cerca del extremo lejos de la planta. Levante y gire para quitar.



Crema de Garbanzos para untar y Calabaza de árbol

Tiempo de preparación 10 minutos

Ingredientes

- 1 taza de **garbanzos** cocidos (escurridos)
- 2 cucharadas de **jugo de limón** (fresco o embotellado)
- 2 cucharaditas de **aceite vegetal**
- ½ taza de **yogur** sin sabor sin grasa
- 1 diente de **ajo**, o ⅛ de cucharadita de **ajo en polvo**
- ¼ de cucharadita de **pimienta negra**
- ½ cucharadita de **comino molido**

Preparación

1. Ponga todos los ingredientes en una licuadora.
2. Mezcle hasta conseguir la consistencia deseada (más tiempo para una salsa suave, menos tiempo para una salsa gruesa).
3. Si la crema de garbanzos para untar parece ser demasiado espesa, añada 2 cucharaditas de agua.
4. Refrigere lo que sobre dentro de las siguientes 2 horas.

Notas

- ✿ Verduras como las diferentes variedades de calabaza de árbol, saben deliciosas sumergidas en la crema de garbanzos para untar.
- ✿ Cambie el sabor de la crema de garbanzos para untar añadiendo chile en polvo, cilantro o perejil picado o salsa picante.

