

CALABAZA DE LOS SEMINOLE

Calabaza De Los Seminole, Calabaza De Los Seminole

Cucurbita moschata

Cucurbitaceae – Familia de las Calabazas

ECHO® FICHA DE INFORMACIÓN SOBRE PLANTAS

Origen

La Calabaza de los Seminole es nativa al sur de Florida, EEUU, donde crecía de manera silvestre. La cultivaban los indígenas de Florida y más adelante las tribus Miccosukee, Muscogee, y los primeros colonos Europeos. Los naturalistas notaron la presencia conspicua de las frutas de la Calabaza de los Seminole colgando de ramas de árboles durante sus viajes a Florida en el siglo 18. Algunas personas que utilizaban esta Calabaza en los tiempos antiguos plantaban las semillas cerca de la base de los árboles y cortaban un cinturón en la corteza para matar los árboles.

Usos

Las calabazas se comen en una variedad de maneras – crudas, hervidas, fritas aplastadas, al vapor, rellenas, secadas, o en pasteles. Se puede hacer escabeche de frutas tiernas, y las semillas se comen crudas o rostizadas. Las flores, hojas, y tallos tiernos se comen como verdura o se agregan a sopas.

Nombres comunes

- Inglés
 - Seminole Pumpkin

Cultivo

Plantar semillas a profundidad de 1-2 cm (0.5-1 pulgadas), 3-4 semillas por colina. Colocar las colinas con aproximadamente 1.5-2.0 m (4.5-6 pies) de distancia. En la mayoría de suelos, las lianas se deben fertilizar solamente en el momento de plantar. La Calabaza de los Seminole se ha interplantado con éxito con palta y toronja. Las lianas crecen extendiendo ampliamente por la superficie del suelo, sacando raíces en cada nódulo, o se pueden cultivar en un enrejado u otra estructura de apoyo. Tienen tendencia fuerte de trepar en objetos parados, tapando otras plantas, o subiendo por troncos y ramas de árboles. Las hojas en las ramas más viejas de fructificación se mueren pero las ramas más nuevas seguirán creciendo. Las hojas tienen pelos ásperos que pueden irritar la piel humana. Las flores separadas de macho y hembra producen néctar cuando están maduras, atrayendo abejas polinizadoras. Formas de frutas varían dependiendo de la variedad utilizada. La variedad "Hardy" tiene frutas ovales u oblongas. "Ingram Billie" tiene frutas más esféricas (oblatas), del tamaño de una toronja. La piel amarilla a naranja es dura y a veces con arrugas.

La cosecha y producción de semillas

Plantitas, trasplantadas en septiembre a cuatro semanas de edad, empezaron a frutear a mediados de febrero en Florida. Las frutas son cosechadas después de llegar a un color baya uniforme o naranja. La fructación puede ser continua durante un periodo extendido para algunas variedades. La variedad cubana "Calabaza" vive menos tiempo. Las frutas de la Calabaza de los Seminole se almacenan bien (por algunos meses e incluso hasta un año) en almacenes secos con buena ventilación sin pérdida detectable de calidad. Como es común la polinización entre variedades, para producción pura de semillas, las plantas de diferentes variedades tienen que ser aisladas con 0.8 km (1/2 milla), o las plantas tienen que ser polinizadas a mano siguiendo técnicas estándares de producción de semillas cucúrbitas.

Plagas y Enfermedades

La Calabaza de los Seminole aparentemente es libre de pestes en su ambiente nativo. Una enfermedad llamada "gummy stem blight" fue identificada en plantas cultivadas en Florida. Esta enfermedad, la cual causa que las hojas se amarillean, se marchitan, y se mueran, puede ser controlada con el fungicida Benlate.

Cocina y Nutrición

Calabazas enteras se han rostizado en carbón de fuegos de leña. Un método recomendado de cocción es cortar las frutas y cocer en horno, habiendo sacado las semillas y cubriendo la fruta con mantequilla y azúcar negra. Algunos cocineros agregan solamente mantequilla con sal y pimienta antes de cocer. Los Seminole almacenaban las frutas de la calabaza cortándolas en rajadas y secándolas. La calabaza secada se muele después en harina para hacer pan. Frutas tiernas verdes, de donde se han caído las flores recién, pueden ser cocidas, aplastadas, sazonadas, y comidas como una verdura. Las flores machos también se pueden comer; se cubre con masa y se fritas.