



Cucurbitáceas

A ENTERARSE

Los frutos más grandes en el reino vegetal son las calabazas o zapallos. La calabaza más grande registrada pesó 607.8 kilogramos (¡unas 1,338 lbs)!



ORÍGENES

La mayoría de las cucurbitáceas son originarias de las Américas. Fueron unas de las primeras plantas domesticadas en el Nuevo Mundo.

La calabaza o zapallo es una de las tres hermanas (maíz, frijoles y zapallo) del sistema de cultivo de los indígenas americanos.



CLASIFICACIÓN DE LAS CUCURBITÁCEAS

FAMILIA

Cucurbitaceae

Existen unas 800 especies en esta familia.



GÉNERO

Cucurbita

En latín, esto significa calabazo.



Existen 14 especies en este género.

ESPECIES

Los científicos han agrupado las cucurbitáceas en distintas especies según las diferencias en la estructura de las flores y otras partes de la planta. Tres especies se cultivan comúnmente en huertos:

Cucurbita maxima

calabacín hubbard

zapallo máximo

Cucurbita moshata

calabacín nogal

calabacín espagueti

calabacín ranúnculo

Cucurbita pepo

calabacín bellota

calabazos

zucchini o zapallito italiano

"cuellorretorcido" amarillo

PLANTAS CUCURBITÁCEAS

Los calabacines de verano, tales como el zucchini y el amarillo, crecen como plantas anuales. Los de invierno y las calabazas o zapallos son plantas rastreras.



bejuco de calabaza o zapallo

Las hojas de las cucurbitáceas son grandes y venadas.

En una sola planta, las flores hembra y macho parecen grandes embudos amarillos.

La flor hembra tiene una hinchazón que se convierte en el fruto.



USOS

El calabacín de verano puede comerse en todo—corteza, semillas y pulpa. Los calabacines de invierno hay que cocinarlos, generalmente al vapor. También se hacen pasteles, bizcochos, galletas y panes de horno con ellos.



El calabacín de invierno se puede comer fresco para uso en invierno.

CULTIVO Y COSECHA DE CUCURBITÁCEAS

Las cucurbitáceas son de regiones cálidas. Se siembran a pleno sol por lo menos una semana después de la última helada. Los calabacines de verano pueden estar juntos; los de invierno y los zapallos necesitan más espacio. El suelo necesita mucha materia orgánica y las profundas raíces, mucha agua, lentamente.

Cosecho calabacines de verano nuevos, pequeños y tiernos. Los de verano y los zapallos estarán de cosechar en el otoño, cuando tienen la cáscara dura.



Source URL: <https://www.usbg.gov/cucurbit%C3%A1ceas>