

## 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 (iunas 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

"cuello retorcido" amarillo

### PLANTAS CUCURBITÁCEAS

Los calabacines de verano, tales como el zucchini y 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.

En una sola planta, 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 todo—corteza, semillas y pulpa. El de invierno hay que cocinarlo, generalmente al horno, al asado o al vapor. También se hacen pasteles, bizcochos, galletas y platos de horno con ellos.



El calabacín de invierno se puede comer fresco y para utilizar en platos de 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>