Carbassó corredor blanc

Cucurbita moschata

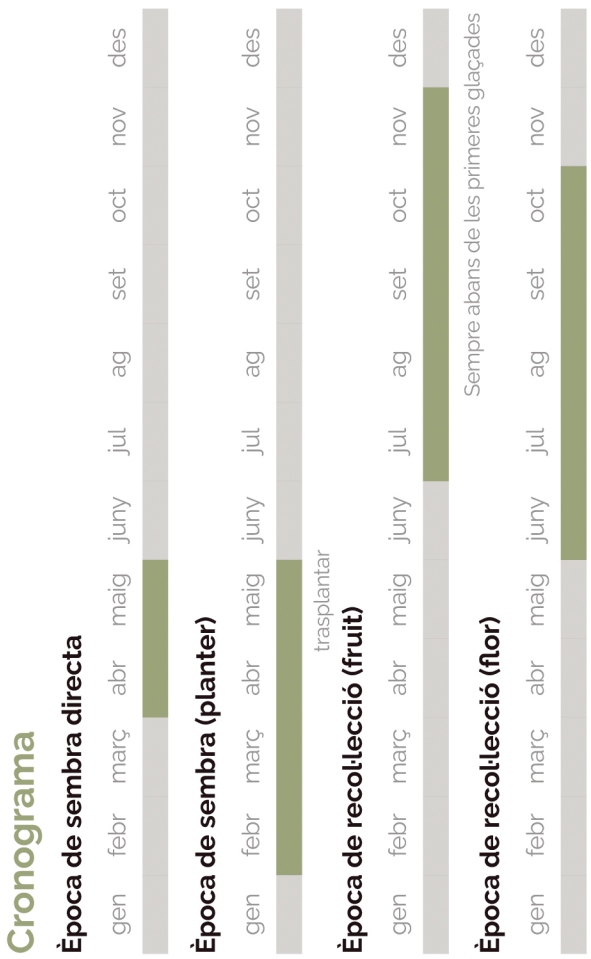
Part emprada: Fruit, flors.

Cultiu: Anual

Aquestes llavors han estat cultivades/recollides pel Col·lectiu Eixarcolant de forma totalment sostenible i respectuosa amb l'entorn.

La informació relativa a les condicions de cultiu i cronograma s'ha elaborat considerant que el cultiu es desenvolupa en un clima mediterrani de tendència continental.

Cronograma



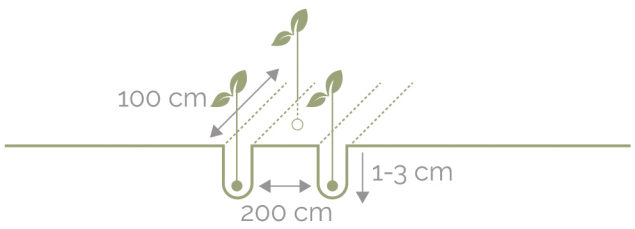
Sembra i cultiu

Si fem sembra directa, que és l'opció més recomanada, és obligat fer-la quan ja no glaci, ja que fins i tot una lleu glaçada mataria les plantes. Col·locarem dues llavors per indret de plantació, i en sòls pesats (argilosos) és aconsellable cobrir les llavors amb terra vegetal per tal d'evitar que la crosta superficial impedeixi la germinació. En el cas de fer planter el protegirem de les glaçades i utilitzarem safates d'alvèol gran o testos.

Profunditat
Entre 1 - 3 cm.

Marc de plantació
100 cm entre forats (2 individus per forat), i 200 cm entre files.

Alçada
Les tiges s'estenen per damunt del sòl, arrelant-hi a mesura que creixen, però també tenen capacitat d'enfilar-se per sobre de la vegetació o altres estructures.
Creix com una carbassera.



Sòl
Prefereix els sòls lleugers i frescals, tot i que també s'adapta bé als sòls argilosos, més pesats. Necessita sòls rics en matèria orgànica, ja que nutricionalment és altament exigent i sinó la producció serà escassa. Aconsellem adobar bé amb fem compostat.

Sistema de creixement i maneig
Les tiges són reptants i alhora enfiladisses. Aquest creixement horitzontal fa que necessiti molt d'espai, podent-se enfilar sobre altres plantes o superfícies. Si la reguem a manta facilitarem que les tiges, en contacte amb el sòl, vagin arrelant. En cas que només es regui el punt de plantació, cal marcar-lo per saber on s'ha de regar. Es desaconsella el reg en aspersió per evitar malalties fúngiques.

Exposició

Nutrients

Aigua

Eixarcolant llavors

Recol·lecció

Els carbassons es cullen tallant el peduncle amb unes tisores de podar. Per tal que siguin ben tendres els collirem quan siguin petits, entre 20 i 35 cm de llargada. Com més temps els deixem a la planta més llavor faran, en aquest cas seran menys tendres però també es poden utilitzar. S'ha de fer la darrera collita abans de les primeres glaçades. Les flors, preferentment les masculines, les collirem tallant-les per la base quan encara no estan obertes del tot.

Consum

Pot cuinar-se de múltiples maneres, però és especialment indicada per afegir en cremes, coure com a verdura o fer al vapor, saltejat, a la planxa, arrebossat, etc. Fins i tot es pot consumir cru, tallat finet o ratllat en una amanida. Encara que el carbassó sigui ben gran, més de 40 cm, veureu que encara és ben tendre. Les flors són boníssimes en tempura.

Perfil sensorial
Varietat de textura fina, que es desfà quan es cou. El gust és suau i agradable. Es manté tendre encara que els fruits siguin grans. La flor, de color groc ataronjat, és gran i carnosa, però delicada. La pell és fina, sense pèl.

Composició nutricional
No es disposa de dades d'aquesta varietat en concret, però prenent com a referència les dades generals disponibles per carbassons es pot dir que conté gran quantitat d'aigua (96,5 %). Comparat amb una carbassa es pot dir que el carbassó té menys fibra, una mica més d'aigua, molts menys carotenoides i més vitamina C. Pel que fa als minerals en destaquen el potassi i en menor mesura el calci.

CARBASSÓ CORREDOR BLANC
CARBASSÓ CORREDOR BLANC
CARBASSÓ CORREDOR BLANC
CARBASSÓ CORREDOR BLANC