

COSECHA

{del mes}



CALABAZA DE INVIERNO



Datos Rápidos

- ✓ Aunque el espagueti de calabaza no sabe a espagueti, recibe su nombre del hecho de que, cuando se cocina, su carne se separa en formas que se parecen notablemente a los fideos espaguetis.
- ✓ Las calabazas no tienen que ser naranjas. Estamos más familiarizados con los farolillos de color naranja brillante o pasteles de calabaza, pero las calabazas en sí pueden ser naranja, verde, blanco, amarillo, o incluso rojo! ¿Tienes una memoria de tu calabaza favorita? ¡Comparte con nosotros en las redes sociales usando el hashtag **#MDKidsEatLocal!**
- ✓ A diferencia de la calabaza de verano, la calabaza de invierno madura al cosecharse, lo cual hace que la corteza se vuelva dura e incomedible. Sin embargo, la corteza permite almacenar la calabaza de invierno por 3 meses o más.

Disponibilidad

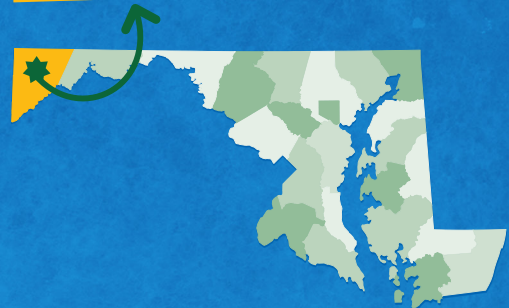
DE AGOSTO A FEBRERO



Granja Destacada

GARRETT GROWERS
CONDADO DE GARRETT

Garrett Growers tiene una amplia variedad de productos frescos disponibles durante toda la temporada de crecimiento. ¡Sus productores utilizan técnicas de extensión de temporada para permitir a los clientes el acceso a productos frescos locales desde principios de la primavera hasta finales de otoño!



DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA DE MARYLAND
This product was funded by USDA. This institution is an equal opportunity provider.

 **#MDKidsEatLocal**