

Zucca



Nome ed eventuali
definizioni in altre
lingue

Origine e storia
del prodotto

Aspetti botanici

Caratteristiche sensoriali
(colore, profumo, gusto,
consistenza)

Usi in cucina...

Altri utilizzi.

Curiosità

LA ZUCCA

LUCIA

Il nome deriva dal latino
«cucutia». In altre lingue si

chiama: Pumpkin,  Citrouille, 

• Calabaza  • Kürbis.  Hetsers

Albora.  portoghese

La zucca è originaria
delle Americhe. Gli indigeni
nordamericani la coltivavano
già 1000 anni dall'
arrivo in Europa (avvenuta dopo
la scoperta dell'America e

da lì si è diffusa in tutto il mondo. È una delle piante più antiche coltivate dall'uomo.

Appartiene alla famiglia della **CUCURBITACEAE**

pianta annuale, cresce in modo rampicante e produce frutti di varie forme e dimensioni.

Le piante di zucca sono caratterizzate da: → fiori gialli e grandi foglie verdi.

Le frutti che sono bacche possono essere di colore:

ARANCIONE,
GIALLO,
VERDE,
BIANCO.

CARATTERISTICHE

SENSORIALI:

Colore: Generalmente di colore, ma può essere anche o o a seconda della varietà.

Odore: Dolce e terroso.

gusto e consistenza la polpa è dolce morbida fibrosa e umida, la buccia è spessa.

È molto utilizzata in cucina.

Utile per preparare zuppe, purè, torte e risotti (dolci e salati). Ricca di vitamine, minerali e fibre può essere anche utilizzata per fare oli, oggetti decorativi.

BIBLIOGRAFIA

- Internet



gimnasia La Zucca

La zucca è un grasso frutto
storacore, la zucca viene usata in
cucina per fare deliziose mense.

La zucca è una pianta che cresce molto
velocemente e crea un frutto di gran
di dimensioni con forme e colori
molto particolari.

La zucca è una pianta molto antica e originaria del

Nord America, la zucca è uno degli
ortaggi più consumati in inverno, si fanno
queste zuppe, risotti, torte solate ma si
usa anche per fare i dolci.

In America è il simbolo di Halloween ma
è diventato anche il simbolo in tante altre
parti. In genere la zucca è gialla
e ovale e il sapore è dolce, quando
è più matura.

In inglese si dice pumpkin in Francia

si chiama citrouille, e in tedesco si dice
Kürbis. Dentro alla zucca ci sono tanti semi
che fatti seccare e tostati sono ottimi da mangiare
e sono molto saporiti e sono servivano
per essere piantati e far nascere altre zucche.

Se sta sera mangiate una gustosa
zuppa che ha fatto mia nonna



no foto



La zucca

1) Pumpking, hivares e calabaza citizantel

La storia della zucca

La zucca l'ha portata Cristoforo Colombo in Italia. All'inizio era

considerata come un cibo per i porci però quando hanno scoperto che con la zucca solo di zucca si poteva fare un'infinità di ricette considerata

2) un aspetto botanico della zucca e la sua forma ne esistono a cilindro e normali

3) primi protetti secandi e dolci

4) utilita lanterne e in antichita utensili da cucina

5) la zucca era già considerata coltivata dai popoli antichi e agitata a contenere lungo e lo strano e in alcuni popoli del Sud Italia era chiamata cocuzzo

