

# COSECHA

## {del mes}



# CALABAZA DE INVIERNO

## Datos Rápidos

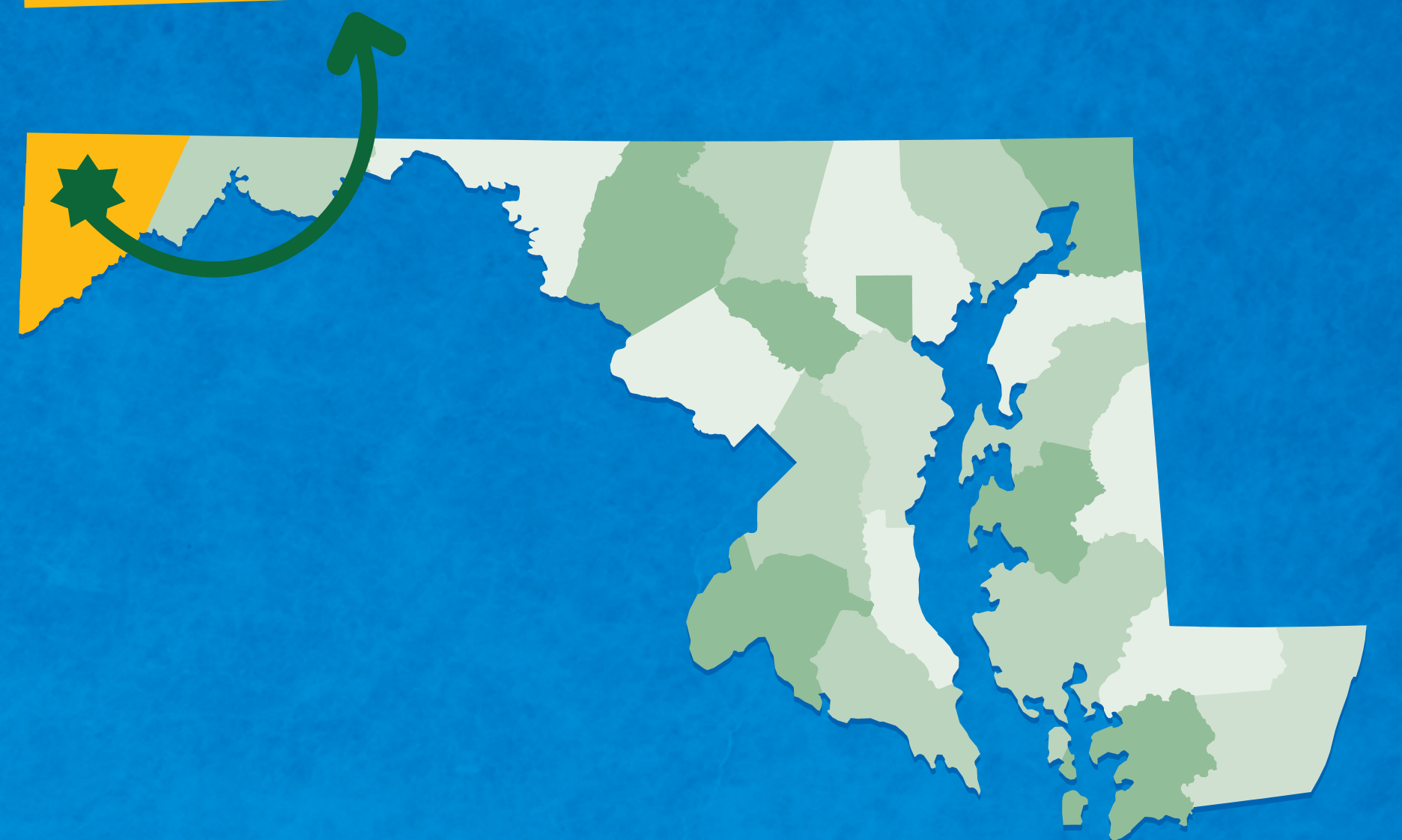
- ✓ Aunque el espagueti de calabaza no sabe a espagueti, recibe su nombre del hecho de que, cuando se cocina, su carne se separa en formas que se parecen notablemente a los fideos espaguetis.
- ✓ Las calabazas no tienen que ser naranjas. Estamos más familiarizados con los farolillos de color naranja 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.



## 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!



## Disponibilidad

**DE AGOSTO A FEBRERO**



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



**#MDKidsEatLocal**