

## TALLER DE CALABAZAS DE HALLOWEEN

Este se trata de un taller muy completo porque en realidad se trata de un taller que vale por tres, ya que nos permite:

- ❖ Recuperar semillas de calabaza para la siguiente sementera o para comerlas.
- ❖ Hacer un bizcocho de calabaza con la pulpa de la calabaza.
- ❖ Preparar unas bonitas calabazas de Halloween.



Los materiales que necesitaremos son los siguientes:

- Calabazas de Halloween de nuestro huerto del PRAE.
- Cuchillos
- Cutter grande
- Cucharas fuertes para vacías y sacar la pulpa
- Cuencos para echar la pulpa.
- Cuencos para recoger las semillas de calabaza.
- Balde para lavar las semillas de calabaza
- Coladores de rejilla para limpiar bien las semillas de calabaza.
- Papel de cocina para quitar la mayor parte de humedad de las semillas de calabaza y dejarlas extendidas para secar.
- Bandejas para extender las semillas de calabaza y ponerlas a secar.
- Rotuladores para pintar las caras/rasgos de las calabazas.
- Velas pequeñas de las de usar en aromaterapia.
- Vaselina.

**Tiempo estimado:** hora y media.

## DESARROLLO:

Lo primero que hacemos es vaciar la calabaza. Recomendamos que ya les demos quitada la tapa porque es lo que más cuesta y para ello necesitamos usar un cuchillo grande y de esta manera reducimos riesgos.

Primero extraemos las semillas que lavaremos en un balde echándolas en el colador de rejilla hasta que se les haya quitado la babilla que tienen. Después las secamos la mayor parte de la humedad con papel de cocina y las extendemos sobre una bandeja con papel de cocina para dejarlas secar. Más adelante, cuando estén secas podremos guardarlas como semilla para la siguiente sementera o bien tostarlas y salarlas un poco para comerlas como pipas.



A continuación, tendremos que vaciar la calabaza, ayudándonos de cuchillo y cucharas, sacando toda la pulpa que podamos, ya que cuanto más limpia quede la calabaza mejor.

Después le echaremos creatividad y marcaremos con rotulador el dibujo de la cara que queremos hacerle a la calabaza. Con ayuda del cutter cortaremos por las marcas con cuidado.

Para que tarde menos tiempo en pudrirse le untaremos bien por dentro con vaselina.

Ya solo nos queda meter dentro una o dos velas y disfrutar del resultado... ¡Qué miedo!

Y como no puede ser de otra manera, en línea con nuestra filosofía de no desperdiciar comida vamos a aprovechar la pulpa de la calabaza para preparar un rico bizcocho:

**Ingredientes** para el bizcocho de calabaza:

- 6 huevos
- 280 g azúcar (2 vasos de yogur)
- 240ml aceite de girasol (2 vasos de yogur)
- 800g trozos de calabaza cruda para hacerla puré (6 vasos de Yogur)
- 120ml zumo de naranja o leche (1 vaso de zumo)
- 720g harina de trigo común (6 vasos de yogur)
- 2 sobres de levadura.
- 2 cucharaditas de canela en polvo.
- 1 cucharadita de nuez moscada.
- 2 cucharaditas de sal.
- Un horno.
- Microondas
- Una bandeja de horno.
- Papel de horno.
- Boles grandes.
- Cucharas grandes.

**Tiempo estimado:** hora y media.

## PREPARACIÓN:

En un recipiente ponemos la calabaza con chorrillo de agua y lo ponemos en el microondas 4 minutos, lo destapamos damos la vuelta y lo ponemos otros dos minutos. Probamos a ver si está blandita (si no lo ponemos algún minuto más) y lo dejamos enfriar.

Precalentar el horno a 180° C

Preparar el molde con papel de horno en el fondo.

En un recipiente grande ponemos los huevos, el aceite, el azúcar y la calabaza, lo batimos bien.

En otro recipiente mezclamos la harina, levadura, canela, sal y nuez moscada.

Agregamos en la mezcla de lo húmedo, poco a poco la mezcla de lo seco y el zumo de naranja o la leche (lo que hayamos elegido).

Meter en el horno 30 o 40 minutos, a los 30 minutos meter un palillo o un cuchillo pequeño y cuando salga limpio ya lo podemos sacar del horno.

Esperamos a que se enfríe y ya podemos saborearlo.

