



LA CARBASSA

Encara que hi ha fonts que afirmen que el seu origen és americà, sembla ser que la carbassa és una verdura originària de Àsia Meridional. Molts autors antics citen la carbassa en els seus escrits i se sap que el seu cultiu ja es donava entre hebreus i egipcis.

En un principi la carbassa es cultivava per aprofitar-ne les llavors més que no pas per la seva carn. Però aquest costum va anar canviant i desapareixent a mesura que anaven sortint noves varietats amb molta més polpa i gust més afruitat.

El seu consum es va anar extenent, però no va ser fins al segle XV quan els espanyols van introduir la carbassa a Europa, on es va anar extenent en major mesura pels països amb clima més càlid. A l'actualitat, la carbassa es cultiva en terrenys càlids i humits de tot el món.

Les principals varietats de carbassa són la d'estiu i la d'hivern.

Carbassa d'estiu: Varietat de pell clara i fina i llavors toves. Té un període de conservació curt. Dins aquesta varietat hi troben la bonetera (de color blanc, groc o verd), la carbassa espagueti (de color groc) i la carbassa rondín (de pell taronja i carn blanca).

Carbassa d'hivern: Varietat més dolça, però més seca que la d'estiu, amb menor contingut d'aigua i pell més gruixuda. Es conserva durant més temps que la d'estiu, gràcies a la gruixudaria de la seva pell. Dins aquest grup es troba la carbassa banana, la de cidra o zapallo (de polpa gelatinosa i un intens color groc) i la confitera o de cabell d'àngel (de forma i color variable), a partir de la qual s'obté el cabell d'àngel, molt utilitzat com a farciment en diversos productes de pastisseria.

La carbassa del peregrí o del vinater és una varietat amb forma d'ampolla estrangulada que un cop seca es pot utilitzar com a recipient.

També existeixen altres varietats de carbassa encara que menys conegudes, com són l'americana, la gruixuda de Paris, la plena de Nàpols, la Vermella de Etampes, la verda Espanyola, la botonera i la carbasseta de Brasil. Gràcies a la gran varietat de carbasses que existeix, es troben disponibles al mercat tot l'any, segons es tracti de varietats d'estiu o d'hivern.

A l'hora de comprar una carbassa hem de tenir en compte si es tracta d'una varietat d'hivern o d'estiu. Si es vol comprar una carbassa d'estiu és preferible escollir-ne una de tamany mitjà, ja que les més grans tenen la carn més amarga. La carbassa ha d'estar tendra però ferma i ben desenvolupada. Les més tendres són les que tenen la pell brillant, molt suau i no excessivament dura. D'altra banda, si la carbassa és molt pesada, sense brillantor i de pell dura o àspra, convé refusar-la. Això és un símptoma de que la carn és seca.

The logo for 'Jubany' is written in a highly stylized, cursive script. The letters are fluid and interconnected, with a prominent 'J' at the beginning and a long, sweeping tail at the end. The overall appearance is elegant and artistic.

Si el que volem comprar és una carbassa d'hivern, els criteris de qualitat a seguir són diferents. S'aconsella escollir les carbasses ben madures i de pell gruixuda. A més, és preferible comprar les que siguin pesades en relació amb el seu tamany. De la mateixa manera, refusarem els exemplars que tinguin la pell suau, indicador que la verdura no està suficientment madura.

Per lo general, tant si la carbassa és d'hivern com si és d'estiu, s'aconsella comprar les que tinguin la pell intacta i que siguin fermes. A més, és preferible que conservin la cua. Això evita que perdin humitat.

Les varietats d'hivern tenen una vida útil més llarga que les d'estiu, ja que tenen una proporció d'aigua menor. A més, la pell gruixuda els serveix de protecció. Aquest tipus de carbasses es poden conservar fins a sis mesos. Aixó doncs, les d'estiu es conserven molt menys. Contenen més aigua i la pell tant fina no els serveix de protecció. Envolicades en una bossa de plàstic perforada i guardades a la nevera poden conservar-se una setmana. Si s'escalden i es congelen, el període de conservació augmenta. És preferible congelar-les un cop escaldades, ja que sinó, si les congelem directament ens trobarem que quan les volguem descongelar la pèrdua d'aigua serà molt més important, i per tant, obtindrem una carbassa molt més seca i de consistència fibrosa.

De la carbassa s'aprofita gairebé tot, la polpa, les llavors i també les flors.

A més d'utilitzar-la com a aliment, és un element típic i indispensable a les nits de Halloween.



Cabell d'àngel

Ingredients

1 carbassa de cabell d'àngel
Sucre
1 Pell de llimona
1 branqueta de canyella

Elaboració

Agafarem la carbassa i la tallarem a trossos. La posarem a bullir amb aigua sola i quan la pell sigui una mica tova, l'escorrerem. Amb l'ajuda d'una cullera retirarem la pell i les llavors. Pesarem la polpa i per cada quilo de polpa hi posarem 500 gr de sucre. Hi afegirem la pell de llimona i la branqueta de canyella. Aixó ho posarem al foc fort al principi perquè ens deixi anar aigua la carbassa i ho anirem remenant. Baixarem el foc i deixarem que vagi confitant sense que ens agafi color. Ja veurem que la carbassa es va desfilant fent el típic cabell d'àngel. Quan s'hagi begut bé l'aigua i la carbassa sigui transparent ja la tindrem llesta per fer servir. Podem congelar-lo o fer-ne conserva.

Nota: La millor temporada per fer cabell d'àngel és a la primavera, ja que les carbasses ja hauran perdut una mica d'humitat i es pelaran molt més fàcilment. La quantitat de sucre que hi posarem la podem variar una mica, depenent de si ens agrada més dolç el cabell d'àngel o menys.

Xips de carbassa

Ingredients

1 carbassa violí
Oli d'oliva

Elaboració

Pelarem la carbassa i n'aprofitarem la part del "coll". La resta la podem guardar per fer-ne puré o una crema. La tallarem amb una màquina o una mandolina. Posarem al foc un cassó amb oli i quan sigui calent però que no fumegi afegirem les làmines separades. Remenarem perquè no s'enganxin i esperarem que siguin fregides. Les escorrerem bé i les posarem sobre paper absorbent. Podem salar-les una mica i les conservarem en un lloc sec.



Puré de carbassa

Ingredients

1 carbassa d'uns 500 gr pelada i sense llavors
2 escalunyes
80 gr de mantega
sal i pebre blanc

Elaboració

Posarem a sofregir amb la mantega l'escalunya picada. Quan sigui cuita hi tirarem la carbassa tallada a daus. Ho remenarem bé, hi afegirem sal i pebre blanc i ho cobrirem amb aigua calenta per anar bé, ja que així ens bullirà de seguida i no ens perderà color.

Quan sigui cuit, retirarem part de l'aigua si cal i ho triturarem. Arreclarem de sal i pebre blanc i ja estarà.

Escudella de carbassa

Ingredients

2 1/2 l d'aigua
800 g de carbassa tallada a daus
2 cebes
1 porro
1 branqueta d'api
1 pastanaga
1 carcassa de pollastre
¼ de gallina
1 patata mitjana pelada
50 g d'arròs
50 g de fideus
oli d'oliva i sal

Elaboració

Farem un brou amb 1 ceba, el porro, api, pastanaga, pollastre, gallina i patata. Ho deixarem coure un parell d'hores. El colarem i el reservarem. A part sofregirem una ceba tallada petita i hi tirarem la carbassa a daus. Ho sofregirem i ho tirarem dins el brou. Ho farem bullir fins que estigui cuita i ho triturarem. Afegirem els fideus i l'arròs, ho farem bullir 15 minuts i ho arreglarem de sal.