

## COSECHA DEL MES

# GALABAZAS



### ¿POR QUÉ EBERÍA COMER CALABAZAS FRESCAS?

Son ricas en fibra, vitaminas A y B, potasio, hierro y proteínas, la calabaza es increíblemente saludable. Sus nutrientes pueden estimular su sistema inmunológico, proteger su vista y promover la salud del corazón y la piel.

#### PARA HACER!

#### ÁVENA DE PASTEL DE CALABAZA EN OLLA DE COCCIÓN LENTA

2 cucharadas de aceite de coco

4 tazas de agua

2 tazas de avena en hojuelas

1 taza de leche de coco

1 ½ taza de calabaza enlatada

1 ½ cucharada de especias para pastel de calabaza

½ taza de jarabe de arce puro (maple)

1 cucharada de extracto de vainilla

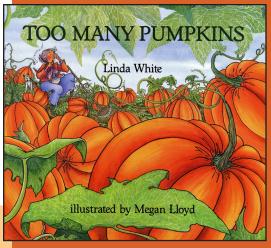
½ cucharadita de sal marina

- Cubra el interior de la olla de cocción lenta con aceite de coco derretido.
- Agregue todos los ingredientes a la olla de cocción lenta, revolviendo para combinar.
- Tape y cocine a fuego lento por 8 horas.

www.superhealthykids.com/recipes/slow-cooker-pumpkin-pie-oatmeal/

### ¡PARA LEER!

Demasiadas Calabazas por Linda White



Cuando una calabaza enorme cae de un camión y se estrella en el jardín de Rebecca, ella echa tierra sobre los pedazos. Entonces esos pedazos de Calabaza brotan y Rebecca encuentra un mar de calabazas en su jardín.

Compra el libro aquí: https://amzn.to/3fy8U2o

¿Quieres más libros para leer? Revisa nuestra lista mensual de libros:

www.qualitycareforchildren. org/hompumpkins2020

www.qualitycareforchildren.org/farm-to-ece