



Pressemitteilung

Schön anzuschauen, gut zu essen: zehn Verwendungsmöglichkeiten den Kürbis

Vom Bier bis zur reinigenden Gesichtsmaske, von köstlichen Rezepten über festliche Dekorationen bis hin zu Musikinstrumenten - der Kürbis gilt dank seiner Süße und Vielseitigkeit als König des Herbstes. Alle seine Teile werden verwendet: Schale, Fruchtfleisch, Kerne ... und das nicht nur in der Küche.

Hier ist unsere Top Ten der interessantesten Verwendungsmöglichkeiten für Kürbis.

Und der erste Platz geht an – das Kürbis-Bier, schmackhaft, würzig und mit so warmen herbstlichen Farben und Aromen. In den USA weit verbreitet, könnte sich Kürbis-Bier auch in Deutschland durchsetzen. Neben Kürbis werden spezielle Karamellmalze und eine Mischung aus Gewürzen wie Zimt, Muskatnuss, Pfeffer und Orangenschalen verwendet. Es sollte bei einer Temperatur von etwa 10 °C serviert werden und eignet sich hervorragend zu Desserts, vor allem zu cremigen, oder zu herzhaften Gerichten mit Kürbis wie Gnocchi und gefüllten Nudeln oder einfach als Aperitif zu Käse oder Vorspeisen.

An zweiter Stelle steht das Kürbisöl, das aus den Kernen kalt gepresst wird. Dieses Pflanzenöl erfreut sich zunehmender Beliebtheit und ist durch das Gütesiegel der Europäischen Union für geschützte geografische Angaben (g.g.A.) geschützt. Es ist reich an Vitamin E und trägt zur Senkung des Cholesterinspiegels bei, da es Beta-Sterole enthält, Substanzen, die in ihrer Struktur den Androgenen und Östrogenen ähneln und sich positiv auf die Gesundheit von Herz und Kreislauf auswirken. Für die Herstellung einer Flasche Kernöl werden mindestens 35 Kürbisse benötigt.

An dritter Stelle stehen Schönheitsbehandlungen wie feuchtigkeitsspendende Anti-Aging-Masken, glättende Peelings und Haarwickel. Der nicht scheuernde pflanzliche Luffaschwamm wird aus dem Luffa-Kürbis gewonnen und eignet sich sowohl zum Geschirrspülen als auch zum Duschen. Schönheitsbehandlungen sind schnell und einfach zuzubereiten, nachhaltig, preiswert und gesund, denn Kürbis ist reich an Vitamin A, Vitamin C und Zink. Sie können eine Maske aus Kürbisfruchtfleisch und Aloe für Ihr Gesicht herstellen, die wie ein leichtes natürliches Lifting wirkt, oder ein Körperpeeling aus Kürbis und braunem Zucker, das Ihre Haut weicher und glatter macht, oder sogar eine Packung zur Revitalisierung Ihrer Haare mit gekochtem Kürbis, Kokosnussöl und Zitronensaft.



THE EUROPEAN UNION SUPPORTS CAMPAIGNS THAT PROMOTE A WIDE VARIETY OF AGRICULTURAL PRODUCTS.



An vierter Stelle stehen die Zierkürbisse für Halloween: Ein Trend in diesem Jahr ist ein schwarz-weiß bemalter Kürbis, mit dem Sie Ihren Festtagstisch dekorieren können. Sie können sich mit Schablonen und Decoupage an den Stil Ihres Hauses anpassen oder "dunkle" Kürbisse kreieren, indem Sie den Stiel mit schwarzem Band umwickeln.



An fünfter Stelle steht der Kürbis in der Küche, mit vielen Rezepten von Vorspeisen bis zu Desserts, die jeden Geschmack zu treffen. Probieren Sie ein klassisches Risotto, bei dem Reis und Kürbis eine perfekte Kombination darstellen. Sie können etwas Wurst hinzufügen und vielleicht einen Weichkäse wie Taleggio einrühren, der ein wenig schmilzt. Oder eine cremige Suppe, ob in einer leichteren Version als Vorspeise oder angereichert mit Käse, Butter, Croutons als Hauptgericht. Kürbisgnocchi sind so einladend, oder lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf mit gefüllten Nudeln: Tortelli, Tortelloni, Ravioli, Cappellacci, gefüllt mit Kürbis, Amaretti und Senf oder mit Parmesan, Muskatnuss und Eiern oder mit Haselnüssen, Zitrone und einer Prise Zimt. Zum Nachtisch gibt es Kürbiskuchen und Amaretti, die mit den Sorten Mantua und Delica zubereitet werden, und natürlich Halloween-Desserts aus den USA: Kürbiskuchen - auch zu Thanksgiving - karamellisierte Äpfel, Krapfen, Torten und Kekse mit Kürbis und Schokolade.



An sechster Stelle steht der Kürbis für medizinische Zwecke: Er ist reich an Wasser und hat eine harntreibende und beruhigende Wirkung. Darüber hinaus kann sein Fruchtfleisch zur Linderung von Hautentzündungen verwendet werden, während die Schale bei leichten Verbrennungen eingesetzt werden kann. Der hohe Gehalt an Ballaststoffen und Antioxidantien hilft beim Abnehmen und sorgt für eine klare und strahlende Haut. Und schließlich können die Kerne Blasenentzündungen vorbeugen, denn sie enthalten Cucurbitin, das zur Vorbeugung und Behandlung von Harnwegserkrankungen beitragen kann.

An siebter Stelle steht eine Kürbisvase, die sich perfekt für eine herbstliche Tafel und einen floralen Tafelaufsatz eignet. Ein Kürbis kann als Vase für Blumen oder für Sukkulenten dienen. Sie müssen nur einen Kürbis in einer Gärtnerei aussuchen und ein Kürbisschnittset kaufen. Das Innere des Kürbisses mit einer Schaufel aushöhlen, das Fruchtfleisch und die Kerne entfernen, ein Plastikgefäß in der richtigen Größe einsetzen und mit bunten Blumen oder Pflanzen füllen. Und warum nicht mit Kieselsteinen, bunten Steinen oder sogar Moos verschönern.

An achter Stelle steht der Kürbisacker: Nach dem Vorbild der Halloween-Partys in den USA wurden auch in Deutschland wunderschöne Flächen angelegt, in denen der orangefarbene, schöne und einladende Kürbis der unbestrittene Star des Herbstes ist. Besucher, vor allem Kinder, besuchen diese riesigen Gärten, die mit Tausenden von Kürbissen gefüllt sind. Bewaffnet mit roten Trolleys suchen sie sich ihren Kürbis aus, laden ihn auf den Wagen, nehmen an Schnitzworkshops teil und nehmen dann ihren gruselig geschnitzten Kürbis mit nach Hause. Und es gibt noch so viel mehr: Maislabyrinth, Street-Food-Kioske mit herzhaften und süßen Kürbisgerichten, kleine Tierfarmen, Themenshops und super

Instagramm-Orte zum Fotografieren. So sehr, dass die **Kürbisflächen** vor allem von Familien und auch Influencern belagert werden und eine perfekte Gelegenheit für alle sind, einen Tag in Kontakt mit der Natur und den Tieren zu verbringen.

An neunter Stelle steht der Kürbistee, um den Wechsel der Jahreszeiten besser zu überstehen. Er ist reich an den Vitaminen E und F, Mineralsalzen, Proteinen und Kohlenhydraten. Wenn wir dem Getränk Zitrone und Karotte hinzufügen, ist es noch wirksamer! Der Kürbis kann als eine Art Farbtherapie dienen: Seine orangefarbene, warme und leuchtende Farbe hilft, Glück und Optimismus zu vermitteln.

Wie kann man diesen Kräutertee zubereiten? Zuerst das Fruchtfleisch kochen, dann die Kerne kochen, in einem Mörser zerstoßen und erneut kochen. Filtern Sie die Samen, geben Sie sie zum Fruchtfleisch und pürieren Sie sie. Zitronensaft und in Streifen geschnittene Karotten hinzufügen, 10 Minuten kochen lassen und fertig ist der Tee.

An zehnter Stelle: der Kürbis zum Musizieren. Die Lagaria-Kürbissorte wird verwendet, die äußere Struktur wird getrocknet und verarbeitet und für einige Musikinstrumente, wie die Berimbau, die in der Praxis der afro-brasilianischen Kampfkunst Capoeira gespielt wird, b verschiedene Arten von Trommeln und das so genannte "Daumenklavier" gemacht.



TerraOrti



CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
THE EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE A WIDE
VARIETY OF AGRICULTURAL PRODUCTS.

