

# Come intagliare la zucca

Per creare l'atmosfera degna del miglior Halloween non si può non esporre una zucca illuminata, su cui scalfiremo il migliore dei ghigni per stupire i nostri vicini e i visitatori alla ricerca di dolcetti.

Scalfire una zucca per creare [Jack O'Lantern](#) non è assolutamente difficile e servono soltanto pochi strumenti:



- un cucchiaio o una paletta da gelato
- un coltello dalla lama fina e lunga
- dei giornali

## Fase 1

Con un coltello lungo e dalla lama fine, tagliare via la cima della zucca attorno al picciolo. Il buco dovrà essere abbastanza grande da permetterti di scavare la parte interna della zucca (semi e filamenti) a mano e con un cucchiaio. Di solito la misura del buco dovrebbe essere circa 2/3 del diametro della zucca. Per rendere più facile il taglio, sarà meglio un foro pentagonale o esagonale piuttosto che circolare. Pulire la calotta asportata in modo da poterla usare in seguito come coperchio della zucca. Ora usa un cucchiaio per raschiare le pareti interne della zucca e pulirle completamente dai filamenti.



## Fase 2

Ispeziona la superficie della zucca per decidere la parte migliore dove incidere il volto. Ora usa attentamente il coltello per scalfire la zucca nelle singole parti del viso, magari segnando prima con una matita le linee del volto.

Suggerimento: può essere utile disegnare il volto prima su carta e poi ricalcarlo sulla zucca!

Quando hai finito di tagliare, toglie le parti residue e osserva il risultato finale.



### Fase 3

Controlla di aver ben levigato la superficie inferiore della zucca per potervi poggiare la candela in equilibrio. Ora sei pronto per accendere la tua Jack-o'-Lantern per la notte di Halloween!

