

Produkcja warzyw

Uczniowie na kierunku związanym z przedsiębiorczością w zakresie rolnictwa oraz uczestnicy programów przyznawania dyplomów przechodzą intensywne szkolenie praktyczne tutaj, na farmie. Uczniowie na kierunkach ogrodniczych są również angażowani w prace na tym terenie poprzez projekty realizowane na zajęciach.

Nasze grządki do upraw warzyw mają certyfikat ekologiczny. Kilka innych obszarów na farmie jest zarządzanych w sposób ekologiczny, ale nie są certyfikowane. Uczymy, że zdrowa gleba jest fundamentem dla zdrowia roślin, co w konsekwencji przekłada się na podstawę zdrowia ludzi.

Uczymy następujących strategii zarządzania:

Grządki stałe znajdują się w tym samym miejscu rok do roku, aby uniknąć zagęszczenia gleby. Nasze grządki mają szerokość 76,2 cm i są dopasowane do szerokości roboczej sprzętu prowadzonego ręcznie do uprawy gleby.

Sadzonki szkółkowane lub sadzonki z bryłką są stosowane w przypadku wolno rosnących roślin, takich jak pomidory czy brokuły. Uprawiamy sadzonki z bryłką z nasion w naszej szklarni.

Sadzenie sukcesyjne zapewnia stałe dostawy warzyw poprzez sadzenie szybko rosnących roślin, takich jak rukola czy rzodkiew co 7–21 dni. Rośliny te są siane bezpośrednio na zewnątrz.

Zmianowanie pomaga w zarządzaniu zdrowiem gleby i zmniejsza ilość owadów i chorób. Każdego roku przenosimy rodziny roślin (np. kapustowate, psiankowate) na różne obszary i zastanawiamy się, które rośliny potrzebują większej ilości składników odżywczych.

Regularne przeglądanie roślin pod względem szkodników i chorób pomaga zapobiec obfitym plagom, ponieważ można je wykryć na wczesnym etapie i zdecydować o działaniach.

W tej skali narzędzia ręczne są najbardziej efektywne w zakresie zwalczania chwastów. Uprawa za pomocą urządzeń mechanicznych jest idealnym rozwiązaniem dla większych gospodarstw. Poświęcamy wiele godzin pracy na zwalczanie chwastów w gospodarstwie ekologicznym niezależnie od jego wielkości.

Rośliny poplonowe, takie jak żyto ozime czy rzodkiew oleista są sadzone pomiędzy sadzonkami roślin rynkowych, aby użyźnić glebę, rozluźnić ją i zapobiec wyrastaniu chwastów.

Gdzie trafia cała żywność z gospodarstwa?

Produkty z Farmy uczniów są sprzedawane do naszej stołówki lub kuchni na kierunkach kulinarnych. Od lipca do października na terenie kampusu prowadzimy stoisko dla uczniów i pracowników oraz zapewniamy dostawy do „The Cooler” przez cały rok z naszych wysokich tuneli i systemów upraw hydroponicznych. Pozostała żywność jest przekazywana do Crystal Lake Food Pantry i PADS w hrabstwie McHenry.



Español
Polsku
Українська
Русский

cafl CENTER FOR
AGRARIAN LEARNING
AT MCHENRY COUNTY COLLEGE