

# АКЦЕНТ НА КУЛЬТУРАХ СПЕЦИАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ

По определению Министерства сельского хозяйства США, культурами специального назначения являются «овощные и фруктовые культуры, древесные орехи, культуры с сухими плодами, культуры садоводства и плодopитомников (в том числе цветоводства)».

Что не относится к культурам особого назначения? Все товарные культуры, такие как кукуруза, пшеница и хлопок; семенные культуры, такие как рапс или соя; биоэнергетические культуры, такие как просо прутьевидное и сахарный тростник; а также кормовые культуры, такие как сено, люцерна или клевер.

На студенческой ферме МСС мы занимаемся выращиванием разнообразных овощей, фруктов, кустовых сложноплодных и ягодных культур, а также цветов на срез с помощью органических методов. Мы представляем культуры, которые могут быть переработаны в продукты с высокой добавленной стоимостью, такие как напитки, джемы и питательные закуски. Эти продукты могут внести существенный вклад в экономическую эффективность хозяйства.



## Уникальные культуры специального назначения на студенческой ферме мсс

**ХМЕЛЬ** используется в пивоварении уже более 1000 лет. Это многолетняя травянистая лоза, которая за один вегетационный период может вырасти до 20 футов, а за день — до 8 дюймов! Шишки собирают в августе и обычно сушат перед использованием. Различные сорта обладают уникальным ароматом, в том числе цитрусовым, сосновым или пряным.



**БУЗИНА** произрастает в Северной Америке к востоку от Скалистых гор и может расти в различных почвенных условиях. Она тысячелетиями использовалась для изготовления вина, желе, красителей и соков. Её ягоды не годятся для употребления в свежем виде, но содержат большое количество антиоксидантов, витаминов и полифенолов и используются в медицине для повышения иммунитета. Их собирают в августе.



**АРОНИЯ**, называемая также душицей, произрастает в Северной Америке и использовалась племенем потаватоми (нешнабе) для приготовления чая и лечения простуды. Хотя ягоды аронии не годятся для употребления в свежем виде, их можно запекать в пирогах, готовить из них варенье и сироп.

Они содержат большее количество антиоксидантов, полифенолов и антоцианинов, чем большинство других фруктов. Аронию собирают в конце лета, когда она становится пурпурно-чёрной.



Español  
Polsku  
Українська  
Русский