

# Выращивание овощей

Студенты, обучающиеся по программе «Предпринимательское сельское хозяйство» и сертификационным программам, проходят интенсивное практическое обучение на ферме, а студенты, обучающиеся по программе «Растениеводство», также участвуют в работе над учебными проектами.

Наши овощные грядки сертифицированы как органические, а некоторые другие участки на ферме обрабатываются органически, но не сертифицированы. Мы учим, что здоровье почвы — это основа здоровья растений, которое, в свою очередь, является основой здоровья человека.

## Мы обучаем таким стратегиям управления:

Постоянные грядки из года в год располагаются в одном и том же месте, чтобы избежать уплотнения грунта. Наши грядки имеют ширину 30 дюймов и соответствуют ширине наших почвообрабатывающих машин.

Саженцы (рассада) используются для выращивания медленно растущих культур, таких как помидоры и брокколи.

Мы выращиваем рассаду из семян в нашей теплице.

Последовательная посадка обеспечивает постоянное снабжение овощами за счёт высадки быстрорастущих культур, таких как руккола и редис, каждые 7–21 день. Эти культуры высаживаются в открытый грунт без рассады.

Чередование культур способствует оздоровлению почвы и снижает воздействие насекомых и болезней.

Мы чередуем семейства культур (например, Brassica, Solanaceae) на разных участках каждый год и учитываем, каким культурам требуется обильное количество удобрений.

Регулярное обследование на наличие вредителей и болезней помогает предотвратить серьёзные заражения, поскольку позволяет обнаружить их на ранней стадии и принять решение о плане действий.

Ручные инструменты наиболее эффективны для борьбы с сорняками в таких масштабах. На более крупных фермах наиболее эффективна механическая обработка почвы. На органических фермах, независимо от их размера, на борьбу с сорняками тратится много рабочего времени.

Покровные культуры, такие как рожь или редис для рыхления, используются между посадками

товарных культур, чтобы повысить плодородие почвы, уменьшить её уплотнение и для борьбы с сорняками.

## Куда девается вся продукция?

Продукция со студенческой фермы продаётся в столовую и в кулинарную программу. В июле–октябре мы организовываем выездной фермерский киоск для студентов и сотрудников кампуса, а также круглогодично поставляем в «The Cooler» урожай из высоких туннелей и систем гидропоники. Дополнительная продукция передаётся в благотворительную столовую Crystal Lake и в учреждения PADS округа Мак-Генри.



Español  
Polsku  
Українська  
Русский

**cafl**  
CENTER FOR  
AGRARIAN LEARNING  
AT MCHENRY COUNTY COLLEGE