

АКЦЕНТ НА КУЛЬТУРАХ СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

До «культур спеціального призначення» за визначенням Міністерства сільського господарства США належать: «фруктові, овочеві культури, культури горіхових дерев, сушених фруктів, садово-городні та декоративні й розсадні культури (включно з квітникарськими)».

Що не належить до культур спеціального призначення? Усі товарні культури, як-от кукурудза, пшениця й бавовна; насіннєві культури, наприклад рапс або соя; культури, призначення для отримання біомаси, як-от просо й цукрова тростина; і фураж, наприклад сіно, люцерна або конюшина. У дослідному господарстві Коледжу округу Мак-Генрі (МСС) ми зосереджуємо зусилля на різноманітних органічних овочах, деревних, ожинових і кущових плодівих культурах і живих квітах.

Ми презентуємо культури, які можна переробляти на продукцію з «доданою вартістю», як-от напої, джеми й поживні перекуси. За рахунок цієї продукції можна суттєво підвищити рентабельність господарства.



Унікальні культури спеціального призначення в дослідному господарстві Коледжу округу Мак-Генрі

ХМІЛЬ використовується в броварстві вже понад 1000 років. Це багаторічна трав'яниста витка рослина, яка за один сезон може вирости завдовжки до 20 футів (6 метрів), на 8 дюймів (20 см) щодня! Урожай шишок збирають у серпні й, перш ніж використовувати, зазвичай сушать. Сорти вирізняються між собою ароматом і смаком: від цитрусового до хвойного або пряного.



БУЗИНА належить до корінних «мешканців» Північної Америки на схід від Скелястих гір, де вона росте в різноманітних ґрунтових умовах. Протягом тисячоліть вона використовувалася для приготування вина, желе, барвників і соків. Ягоди не надто годяться для споживання у свіжому вигляді, але багаті на антиоксиданти, вітаміни й поліфеноли та використовуються в медицині для підсилення імунітету. Урожай цих ягід збирають у серпні.



АРОНІЯ, або чорноплідна горобина, походить із Північної Америки, де її використовували племена потаватомі (самоназва Neshnabé, «нешнабе») як чай і для лікування застуди. Хоча вони й не надто годяться для споживання у свіжому вигляді, ягоди аронії можна запікати в пирогах або переробляти на джем і сироп. У них міститься більше антиоксидантів, поліфенолів та антоціанінів, ніж у більшості інших фруктів. Урожай аронії збирають наприкінці літа, коли ягоди стають темно-пурпурового кольору.



Español
Polsku
Українська
Русский