

EMPHASIS ON SPECIALTY CROPS

El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (United States Department of Agriculture, USDA) define los cultivos especiales como "frutas y vegetales, frutos secos, frutas desecadas, horticultura y cultivos de vivero (incluida la floricultura)".

¿Qué cultivos no son cultivos especiales? Todos los cultivos de productos básicos, como el maíz, el trigo y el algodón; los cultivos de semillas como la canola o la soja; los cultivos de plantas para bioenergía, como el pasto aguja y la caña de azúcar; y los forrajes como el heno, la alfalfa o el trébol.

En la Granja estudiantil de MCC, nos centramos en verduras orgánicas diversificadas, frutas de árbol, zarzas, pequeñas frutas y flores de corte. Contamos con cultivos que pueden ser procesados para fabricar productos de "valor agregado", como bebidas, mermeladas y bocadillos nutritivos. Estos productos pueden contribuir significativamente a la viabilidad de las explotaciones agropecuarias.



CULTIVOS ESPECIALES ÚNICOS EN LA GRANJA ESTUDIANTIL DE MCC

EL LÚPULO se ha usado para la elaboración de cerveza durante más de 1,000 años. Son enredaderas herbáceas perennes que pueden alcanzar los 20 pies de altura en una temporada de cultivo: ¡pueden crecer hasta ocho pulgadas en un día! Los conos se cosechan en agosto y, por lo general, se secan antes de usarlos. Las diferentes variedades tienen sabores particulares, como cítricos, pino o especias.



LOS SAÚCOS son nativos de Norteamérica, al este de las Montañas Rocosas, y pueden crecer en distintos tipos de suelos. Se han utilizado durante miles de años para la elaboración de vinos, jaleas, tintes y jugos. Las bayas no se comen frescas, pero tienen un alto contenido de antioxidantes, vitaminas y polifenoles, por lo que se utilizan en medicina para mejorar el sistema inmunitario. Se cosechan en agosto.



LA ARONIA, también conocida como aronia negra, es nativa de Norteamérica y era usada por la tribu Potawatomi (Neshnabé) en tisanas y para tratar resfriados. Aunque las bayas no se comen frescas, pueden usarse horneadas en pasteles o para hacer mermelada o jarabe.

Contienen niveles más altos de antioxidantes, polifenoles y antocianinas que la mayoría de las otras frutas. La Aronia se cosecha a finales de verano cuando la baya se torna de color negro violáceo.



Español
Polsku
Українська
Русский