



Альпийская княженика - это многолетняя трава, прямостоячий стебель которой в высоту достигает 10-25 см. Зеленые листья княженики состоят из трех частей, имея по краям мелкие зубчики. Система опыления этого растения стандартна, княженика опыляется путем самоопыления или при помощи насекомых. Фиолетово-красные или чисто красные цветы, зачастую посажены по одному. Цветет этот северный цветок в летние месяцы, в июне-июле. Ягоды растения съедобны, они темно-красного, зеленоватого или же коричневатого цвета, с черным отливом, ароматно пахнущие и вкусные сборные костянки. При сборе урожая, ножку не отрывают, потому что она очень плотно держится на ягодке.

Географическое месторасположение. Княженика произрастает на территории всей Финляндии, но более часто эти ягоды можно встретить в средней части Финляндии, в поясе от Кеми до Куопио. Княженика также произрастает на склонах Альп, в лиственных лесах, дремучих болотах, богатых питательной средой, на лугах, вдоль ручьев, дорог и канав, а также на многочисленных вырубках и на старых пастбищах. В былые времена плюсом для княженики послужило применение методологии подсечно-переложного устройства пастбищ и земледелия. Нынешние, не менее эффективные методы лесомелиорации и мелиорации, увы негативно отражаются на росте княженики, следствием чего стало сокращение числа ее естественных угодий.

Урожай.

Ежегодно урожай альпийской княженики сильно варьируется. Максимальный урожай ягод, зачастую наблюдается в узком поясе, протянувшемся от региона Оулу до Юго-Восточной Финляндии. К сожалению, поросль, которая рождена от одного материнского куста, остается бесплодной, потому что часть кустов альпийской княженики не предрасположена к самоопылению. Для опыления и цветения этой северной ягоды требуется подходящая влажность и температура. Наиболее обильный урожай это небольшой кустик дает в период с начала июля до сентября.

Условия сбора и хранения.

Княженика альпийская, в сравнении с другими косточковыми ягодами, такими как морошка и малина, собирается вместе с плодоножками. Княженика очень быстро может испортиться, поэтому ее ягоды нельзя долго хранить в свежем виде. Эти ягоды нужно хранить в замороженном виде или же в виде варенья или сока. Ягоды альпийской княженики очень ароматны и вкусны. Ее считают одной из самых благородных северных ягод. Аромат княженики настолько силен, что ее используют как специю при консервировании малины, яблок, белой и красной смородины. Княженику также применяют в свежем виде для приготовления десертов и для ароматизации чая.