



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 яголке.

**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.