



Facultatea de Horticultură
Iași

Horti'is

Revistă trimestrială a studenților
Facultății de Horticultură Iași



Nr.1
martie 2013

CUPRINS

1. Editorial	Pag. 1
2. Viața de student	
• Prin ochii unui idealist.....	Pag. 2
• Anul I de facultate a trecut.....	Pag. 3
3. Arta peisajului	
• Arta bonsai.....	Pag. 4
• Clădiri cu grădini verticale.....	Pag. 5
• Grădini urbane pe terasele clădirilor.....	Pag. 6
• Parcuri naționale.....	Pag. 7
• Legende...	Pag. 8
4. Lumea plantelor horticole	
• Importanța produselor biologice.....	Pag. 9
• Tehnologii noi în pomicultură.....	Pag. 10
• Importanța utilizării efectelor de perspectivă create de dimensiunile și formele de coronament ale pomilor.....	Pag. 11
• Ardeiul ornamental.....	Pag. 12
5. Vinuri	Pag. 13
6. Curiozități	Pag. 14
7. Rebus	Pag. 15
9. Poezii	Pag. 16
10. Evenimente	Pag. 17

Colectivul redacțional:

Redactor – șef: Alexandra Fasolă

Redactor – șef adjunct: Ioana – Roxana Baci

Grafică : Madalina Purdilă

Copertă : Cosmin Bordeianu

Tehnoredactare: Alexandra Fasolă, Remus Galan

Comitetul de redacție: Maria Stoica, Diana Mîndru, Alexandru Ionaș,
Ioana Baci, Alexandra Fasolă, Bogdan Bulgariu, Cosmin Bordeianu,
Madalina Purdilă, Ionuț Mihalache, Remus Galan, Alexandru Gavril.

PLEDOARIE PENTRU HORTICULTURĂ

Istoria neamului românesc și-a clădit cultura și civilizația pe doi mari stâlpi: școala și biserica, entități practic nedespărțite nici chiar de vremurile brutale.

Horticultura s-a confundat cu dramatismul și frumusețea ființei umane, reprezentată de generații milenare de creatori, dascăli și discipoli care i-au insuflat firul vieții și voința devenirii.

Dicționarul explicativ definește *horticultura* ca fiind ramură a agronomiei care cuprinde pomicultura, legumicultura, floricultura, viticultura și și estetica arhitecturii grădinilor. Aparent, o definiția simplă, dar care realizează, de fapt, profilul mai multor meserii într-una singură. Denumirea provine de la cele două cuvinte latine: *hortus* (grădină) și *cultura* (a cultiva). Cultivarea grădinilor (grădinăritul) a fost considerată de-a lungul timpului și adevărată artă, de aceea este asociată cu noțiunea de *frumos*. Nu întâmplător, în vorbirea populară, românul mai spune omului bun și frumos la suflet că este „o grădină de om”.

Originile *horticulturii* sunt legate de istoria omenirii, de aceea, se poate afirma că *horticultura* reprezintă puntea de legătură dintre știință, artă și om. Prin „meseriile - bijuterii” pe care le oferă slujitorilor săi, *horticultura* dă forța necesară depășirii obstacolelor vieții și puterea de a visa, de a gândi la frumusețea lucrurilor simple.

Cea mai completă și complexă preocupare umană din cadrul științelor vieții – *horticultura* - oferă echilibrul perfect între teorie și practică și este cea care ne poate aduce bogăția și bucuria, ne face stăpâni pe pământul strămoșesc și ne dă puterea victoriei. Complexitatea competențelor dobândite în pomicultură, legumicultură,

viticultură, oenologie, floricultură, arhitectura peisajului, tehnologia produselor horticole precum și în disciplinele conexe, fac din acest domeniu un factor generator de cultură, civilizație, diversitate și armonie, cu rol important în evoluția societății umane dar și a individului.

Cultura în general și cea hortică în special au crescut la Iași ca boaba în strugure, mărul în pom și floarea în fereastră, rezultând frumosul spiritual și material.

Facultatea de Horticultură din Iași, în cei peste 60 de ani de existență, a format personalități care au produs schimbări culturale și tehnologice durabile în toate compartimentele vieții sociale și care vor asigura, și în viitor, o componentă organică a vieții universitare românești și europene. În tot acest răstimp, *Facultatea de Horticultură din Iași* a dat dovada unui adevărat savant care își vede de treabă chiar și pe puntea unei corăbii în plină furtună.

Înconjurați de sentimentele cele mai profunde, cu credința întărită de speranțe, credem în această meserie și în spiritul celor care o practică și care știu să facă sufletele să înflorească și grădina să rodească.

Și pentru că revista *HORTIS* a studenților Facultății de Horticultură face primul pas, îi suntem alături în acest moment de început, păstrând doza de solemnitate și de optimism născut din speranță. Este o clipă aurorală în care trebuie să punem în paranteze restul realității înconjurătoare, cu multele ei tristeți și precarități, să uităm de toate relele, iar celui mai tânăr copil al horticulturii ieșene – revista *HORTIS* - să-i urăm drum lung, bun și fructuos!

Prof. univ. dr. Lucia DRAGHIA
Prof. univ. dr. Gică GRĂDINARIU
Prof. univ. dr. Liliana ROTARU

PRIN OCHII UNUI IDEALIST

De-a lungul acestui an, o întrebare mi-a tot ieșit în cale: de ce Horticultura?

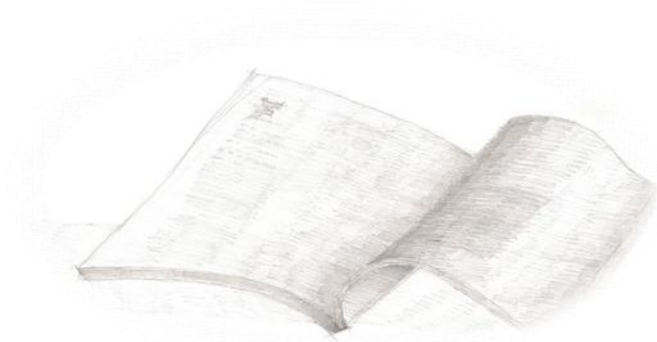
Am încercat să găesc un răspuns pentru ceea ce am urmat-o.

Am făcut-o pentru profit? Nu, nu era acesta răspunsul!

Am urmat acest drum deoarece mi s-a părut ușor? Nici acesta nu era!

Într-un final, răscolindu-mi mintea și sufletul, am înțeles: am urmat această facultate deoarece îndrăgesc plantele foarte mult. Horticultura mi-a oferit șansa de a-mi pune la lucru mintea și iubirea față de plante, de a face, în sfârșit, ceva semnificativ pentru natura ce ne înconjoară, iar așteptările au fost pe măsură.

Materia este destul de grea, însă nu voi lăsa câteva restanțe sau medii mici să stea în calea idealului meu: să ofer înapoi naturii acele lucruri ce omul le-a luat cu așa mare nepăsare. Acel „ceva” de care vă vorbesc îl reprezintă plantele, fauna... viața în sine. De aceea mă simt mândru să ajut la împlinirea acestui plan de viitor, alături de alți oameni.



TUDOR POPESCU
Specializarea Horticultură, anul II

Viața de student

ANUL I DE FACULTATE A TRECUT...

Un Cumus, Cumulonimbus, Nimbostratus, câteva soluții, o miră, câteva cifre înșirate pe tablă, multe forme de frunze, fructe și flori... doar suntem la preisagistică!

Cam așa a trecut primul an de facultate! Pare imposibil, greu de trecut peste... dar cu puțin efort trece ușor, ca și când nici n-ar fi fost.

Cu o restanță, cu un 5 sau poate mai mult, ai trecut de prima sesiune. Respiri ușurat! „N-a fost chiar așa de greu!” Dar timpul zboară! Ba cu o distracție, ba un colocviu și puțină practică, hop, a doua sesiune!

Și cum vara își întinde mrejele peste monotonia orașului, iar soarele îți face cu ochiul, cum să te poți concentra la motoare, pluguri și semănători? Multe lichide și fructe din belșug, trebuie să treci și peste asta.

Vin examenele! Multe emoții te copleșesc, parcă ai fugi, dar trebuie să te prezinți. Intri la primul examen. Memoria îți joacă feste, totul este o nebuloasă!!!! Cu subiectul în față, te întrebi: „Trec sau nu?”... răspunzi cum știi mai bine și îți vine rândul să fii ascultat. Privești bunăvoința din ochii profesorului și, dintr-o dată, ideile curg și curg.... Cu sufletul la gură, afli că ai luat! Iei carnetul și ieși! Nu-ți vine să crezi! Mai greu e primul examen, următoarele trec cu ușurință sau nu...

Și uite așa trec zilele, cu emoții și note mari, note mici, restanțe, trec și celelalte

examene și gata, se încheie și cea de-a doua sesiune, se încheie și primul an de facultate! „Temutul an”, în care se întrepătrund și amintiri din “viața” de licean, micile copilării. Încet, încet, devii „domnul inginer”! Ce bine sună, dar trebuie să mai muncești până acolo!

Din păcate, timpul nu are răbdare cu noi! Fuge și ne ia cu el în vârtoarea vieții, trecând prin momente de neuitat, reușite sau eșecuri. La final, când valurile se liniștesc, rămân un bătrânel sau o bătrânică antrenată în sunetul melodios al vieții, ce au alături nepoței și își amintesc cu zâmbetul pe buze ce năzbâtii făceau când erau studenți!!!



IOANA-ROXANA BACIU,
Specializarea Peisagistică, Anul III

ARTA BONSAI

Acum câțiva ani, *arta bonsai* era pentru mine ceva necunoscut, cum poate este și pentru tine. Voi încerca, în câteva rânduri, să-ți explic ce înseamnă *arta bonsai* și poate îți vei găsi un nou hobby.

Arta bonsai a apărut în China și, în urma schimburilor interculturale din secolele XI și XII, a fost preluată și „perfecționată” de către japonezi, care i-au dat și numele de *bonsai*.

Denumirea actuală de *bonsai* derivă din două cuvinte japoneze: „*bon*” care înseamnă copac/arbore și „*sai*” care înseamnă vas.

Multe persoane cred că bonsaii sunt plante modificate genetic pentru a rămâne la dimensiuni reduse, lucru total greșit. Un bonsai poate fi realizat din orice specie lemnoasă asupra căreia intervenim cu diverse tehnici, cum ar fi tăierea periodică a ramurilor, a rădăcinilor, legarea trunchiului și a ramurilor, defolierea parțială sau totală.



Bonsai din *Acer palmatum*

Bonsaii sunt un simbol al eternității, ei evită timpul, reflectând astfel armonia dintre *om* și *natură*, dintre *cer* și *pământ*.



Bonsai din *Hibiscus rosa-sinensis*

Bonsaii reprezintă încercarea de a reprezenta natura în miniatură.

Acest lucru se poate realiza prin menținerea unui echilibru între mărimea trunchiului, a rădăcinii, a ramurilor și a frunzelor, ceea ce crează o imagine armonioasă a întregii plante.

Unele persoane afirmă că bonsaii sunt niște plante chinuite care suferă deformări prin diversele tehnici aplicate. Chiar dacă tăierea și aranjarea periodică sunt necesare, adevărata *artă bonsai* constă în menținerea plantelor într-o formă sănătoasă și apropiată de cea naturală.

În România, *arta bonsai* nu este foarte cunoscută, puțini fiind cei care se ocupă cu creșterea și întreținerea plantelor dirijate sub formă de bonsai, și doar ca o pasiune.

Sper ca în aceste puține rânduri, am reușit să-ți trezesc interesul pentru această artă și, de ce nu, să devii unul dintre cei care vor forma bonsai.

BOGDAN BULGARIU,
Specializarea Horticultură, anul III

Arta peisajului

CLĂDIRI CU GRĂDINI VERTICALE

Grădinile verticale pot da viață chiar și celor mai reci suprafețe, atât în interior, cât și în exterior.

"Zidurile vii" sunt rezultatul unei tehnologii care aduce speranță pentru viitorul orașelor noastre poluate și uscate. Plantele cu care operează design-ul verde purifică aerul urban și aduc natura în cartiere și zone unde vegetația lipsește din cauza densității mari a construcțiilor. Vă prezentăm mai jos câteva exemple elocvente.

MUSÉE DU QUAI BRANLY

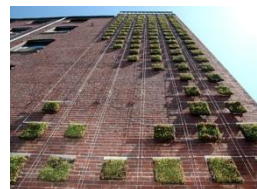


Cel mai cunoscut designer de grădini verticale este Patrick Blanc, cel care a dat viață zidurilor muzeului "Musée du Quai Branly" din Paris. Pereții sunt în întregime acoperiți de plante, de la trotuar până la acoperiș. Blanc a conceput un sistem structural din schele de metal și poliamidă, de care sunt prinse plăci de PVC expandat, groase de 10 mm. Poliamida stochează apa de la un sistem de irigare, montat în partea de sus a peretelui, lasând să se scurgă succesiv și treptat cantități bine calculate de apă pentru toate porțiunile plantate. Peretele verde al muzeului este format din 15.000 de plante din 150 de specii diferite.

PERETE EXTERIOR CU MODULI VERZI

Această instalație a fost creată de zece firme tinere de arhitectură pentru o clădire din Boston, încercând să transforme un zid anost, din cărămidă aparentă, într-un zid decorativ luxuriant și verde. Panourile de iarbă au fost fixate pe un substrat de plase și prinse cu

cabluri de structura existentă. Acest prototip ilustrează pentru întreg orașul Boston modul în care suprafețele inestetice din cărămidă ar putea deveni atât decorative, cât și ecologice, sursă de viață mai sănătoasă și curată.



RESTAURANTUL CU UN PERETE DIN MUȘCHI



Acest restaurant a fost proiectat într-o cameră de la subsolul Academiei de Științe din Amsterdam. Luxurianta grădină verticală se întinde pe peretele intrării și este creată doar din specii de mușchi, oferind o atmosferă specială, deosebită. Conceput de către designer-ul Olle Lundberg, acest perete are 12 metri, îmbinând plăcut funcția estetică cu cea sanitar-igienică datorată capacității de purificare a plantelor.



MARIA – MĂDĂLINA STOICA,
Specializarea Peisagistică, anul III

GRĂDINI URBANE PE TERASELE CLĂDIRILOR

Grădinile suspendate, amenajate pe terasele clădirilor, sunt din ce în ce mai des folosite azi în marile centre urbane, constituind cu adevărat un refugiu din mediul poluat și din viața tumultuoasă stresantă.

Acoperișurile verzi au o istorie foarte veche. Cu 5000 de ani în urmă, locuințele oamenilor din diverse regiuni ale lumii erau acoperite cu pământ și iarbă. Unele din aceste tipuri de locuințe s-au păstrat până azi pe teritoriul Scoției, Islandei și Scandinaviei. Cel mai faimos exemplu istoric de grădini terasă este reprezentat de "Grădinile suspendate ale Semiramidei", ridicate în Babilon, în secolele VI-VII î.Hr, făcând parte din cele șapte minuni ale lumii antice.



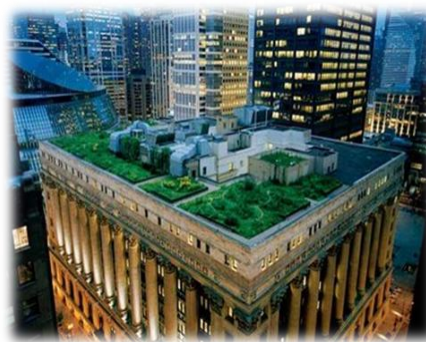
Aceste grădini prezintă atât avantaje pentru mediu, cât și avantaje economice. Numeroase țări ale

lumii au investit în astfel de grădini, de-a lungul timpului, pentru a lupta împotriva încălzirii globale, ajungând să amenajeze cca. 20 % din terasele clădirilor urbane. Dimensiunile acestor amenajări variază, începând de la mici grădinițe cu jardiniere și plante rezistente la poluare, până la sisteme complexe, cu sute de specii de plante, precum arbori de talie mică, arbuști și specii floricole cu rezistență ridicată la „stresul”

atmosferic. Terasesele au fost adaptate pentru a putea susține chiar și parcuri în miniatură, fiind dotate cu instalații de drenare și stocare a apei de ploaie. În exemplul de mai sus se poate observa o astfel de amenajare complexă la Școala de Artă și Design din Singapore.

ACOPERIȘUL PRIMĂRIEI DIN CHICAGO

Un exemplu celebru se găsește în orașul Chicago, chiar pe acoperișul Primăriei. Ediliile orașului doresc extinderea de astfel de spații verzi. Municipalitatea a amenajat alte 35 de grădini suspendate. Exemplul a fost urmat apoi de alte instituții publice sau private, magazine, restaurante sau clădiri de birouri. În prezent, în oraș au fost construite peste 200 de grădini, acoperind mii de metri pătrați de terasă cu vegetație bogată. Prin aceste investiții, Chicago a reușit să reducă gradul de poluare a aerului oferind un aspect proaspăt și plăcut clădirilor rigide din beton, devenind cel mai verde oraș american, un model pentru celelalte orașe. Aceste grădini reduc vara temperatura unei terase cu peste 25⁰ C, absorb noxele urbane, măresc izolația termică a teraselor, au o durată mare de viață și pot fi plantate și cu plante comestibile. În concluzie, acest sistem de amenajare aduce avantaje economice și durabile pe termen lung.



IOANA – ROXANA BACIU
Specializarea Peisagistică, Anul III

PARCURILE ȘI REZERVAȚIILE PROTEJATE DIN ROMÂNIA



M-am gândit la acest articol deoarece mulți dintre noi, atunci când facem planuri de vacanță ne alegem destinațiile numai după unele criterii și uităm de fapt lucrurile esențiale pe care le dorim.

De aceea, îmi propun ca de acum încolo, să-mi iau angajamentul de a vă prezenta, pe scurt, câteva dintre locurile noastre pline de farmec... și, ca un viitor peisagist ce se respectă, am ales să încerc să creez o simbioză între noi și adevăratele peisaje care pentru noi toți ar trebui să fie un model de inspirație! Să începă călătoria!

Parcul Național Retezat

Prin crearea unui parc național s-a urmărit interacțiunea armonioasă a omului cu natura prin protejarea ariilor naturale și peisajelor. Teritoriul unui astfel de parc este delimitat de atribute naturale, istorice și culturale, formând ansambluri peisagistice în care interacțiunea omului cu natura a creat o zonă cu o valoare importantă pentru noi ca și popor. Parcurile naționale și natu-rale se întind în general pe **suprafețe mari de teren** iar în interiorul lor sunt permise doar **activitățile tradiționale nepoluatoare**, practicate numai în comunitățile din zona parcului național.

Urmărind geneza acestor locuri aflăm că primul de acest gen în țara noastră a fost constituit în anul 1935 și a fost denumit **Parcul Național Retezat**. Parcul cuprinde o mare parte

a culmii principale nordice a Retezatului, având o suprafață de 38.047 ha și având perspective de extindere. În interiorul parcului a mai fost delimitată o **Rezervație Științifică – Gemenele – Tăul Negru** (1.629 ha) în care este interzis accesul turiștilor fără permis, cu un regim foarte strict de protecție, deoarece reprezintă nucleul Parcului Național Retezat și cuprinde porțiunea dintre Gura Zlatei și vârfurile Zănoaga, Radeșu, Judele și Retezat.



De ce este Retezatul un loc special ?

- fiindcă... are 80 de „ochi albaștri” – adică cele 80 de lacuri și tăuri în care se oglindește albastrul cerului;
- fiindcă... are cel mai întins lac glaciar din România - lacul Bucura – 8,8 ha, se găsește în mijlocul Retezatului;
- fiindcă... și cel mai adânc lac glaciar din România - lacul Zănoaga – 29 m adâncime, se găsește tot în Retezat;
- fiindcă... sunt peste 20 de vârfuri mai înalte de 2300 de metri;
- fiindcă... este locul care te provoacă să descifrezi misterul care învăluie vârful Gugu sau să deslușești de unde vine “aerul” straniu al Tăului dintre Brazi;
- fiindcă... e ciudat ca în același masiv să găsești un relief tipic glaciar, cu văi, lacuri și circuri glaciare, dar și calcare împânzite de chei, peșteri și avene;
- fiindcă... locul este izvorul multor legende și povești fascinante despre flăcăi viteji, domnițe suave, haiduci cu milă față de cei oropsiți, zmei înaripați și... dinozauri pitici.

ADINA CHIRIAC

Specializarea Peisagistică, anul III

Sursa: **Sandu Tatiana, 2011 – Parcuri naționale, naturale și rezervații ale biosferei**, Edit. I.Ionescu de la Brad, Iasi.

LEGENDELE MACULUI

Macii erau cunoscuți încă de acum 3000 de ani. Romanii credeau că floarea de mac poate vindeca rănille sufletești provocate de dragoste și foloseau planta pentru descântece și vrăji de dragoste.

Legenda de origine greacă spune că macul a fost creat de Demetra, zeița agriculturii și a roadelor pământului, pentru a putea dormi, după ce fiica sa, Persefona a fost răpită de Hades și dusă în Infern.

În Grecia Antică, se credea că floarea de mac este un semn al fertilității care aduce sănătate și putere. Atleții primeau înainte de competiții o poțiune realizată dintr-un amestec de semințe de mac cu miere și vin.

Totodată, macul era considerat simbolul somnului adânc și al morții. Grecii erau conștienți ca un somn foarte profund indus de opium poate să ducă la moarte. De altfel, Hypnos și Thanatos, în traducere: Somnul și Moartea, au fost reprezentați având pe cap coroane de mac sau ținând în mâini flori de mac.

O altă legendă spune că în timpul războaielor lui Napoleon s-au observat flori misterioase care înfloreau lângă mormintele soldaților. Florile respective erau roșii ca sângele, născându-se astfel ideea că macii roșii provin de la sângele vărsat de eroi în războaie.

În Egipt, macul făcea parte din ritualul de mumificare, iar în literatura persană antică, macul de câmp este considerat floarea iubirii.

O legendă creștină spune, de asemenea, că atunci când Iisus a fost răstignit pe cruce, toate florile s-au hotărât să privegheze. Macul, care atunci avea flori albe, a adormit și nu s-a trezit decât după trei zile, când se striga „Hristos

a înviat!”. Rușinat de faptul că nu a asistat la răstignirea, îngroparea și învierea lui Iisus, macul cel alb a devenit roșu aprins.

S-ar putea spune că macul simbolizează cele doua extreme esențiale în viața omului: nașterea (pentru că din dragoste omul vine pe lume) și moartea.



ANAMARIA FURNICĂ
Specializarea Horticultură, anul IV

IMPORTANȚA PRODUSELOR BIOLOGICE

(semi-pamflet)

Produse bio... gustul legumelor de altă dată, cum ar spune părinții mei, sau gustul legumelor crescute la țară de către bunicii mei, cum ași spune eu.

Într-o lume a vitezei cel mai simplu este să ne aprovizionăm din supermarket. Găsim de toate: și ce vrem și ce nu vrem într-un singur loc. Găsim pere din Argentina, struguri din Africa de Sud, roșii din Turcia și Olanda, cartofi din Franța, ardei grași roșii, galbeni și verzi din Olanda. Găsim mere aduse de prin Austria, Polonia și de aiurea. Cred că Austria are o climă mult deosebită de cea a României de vreme ce vara găsim mere care la noi în țară se coc abia toamna. Acum în prag de primăvară te-ai aștepta ca măcar banala salată să fie din România, dar nu... cum să o comercializeze pe cea autohtonă, când gustul suav al salatei de Italia este atât de... ne suav. Dar ne-am făcut cumpărăturile în supermarket, împingem mândri căruțul plin de cumpărături negândindu-ne ce mâncăm.

Un studiu recent al Greenpeace acorda medalia de aur Turciei pentru cele mai toxice fructe și legumele din Europa. Nu ni se spune nimic de medaliații cu argint și bronz, dar cred că nu este greu de găsit ocupanta locului secund în acest top interesant. Este o țară care se mândrește cu o mare suprafața de teren smulsă apelor...

Articolul ar putea fi considerat un pic tendențios, dacă nu am fi citit despre binefacerile substanțelor chimice din categoria pesticidelor și a acelor minunate E-uri adăugate. Nu putem să nu adăugăm și binefacerile aduse de iradierea acestor produse. Suntem mai sănătoși, mai voinici, mai puternici. Rata mortalității a scăzut, iar cancerul a fost eradicat complet tocmai datorită consumului intens de legume și fructe provenite de la furnizorii de pe primele trei locuri ale topului Greenpeace. Totuși nu pot să remarc că cei de la organizația menționată mai fac o precizare și mai tendențioasă spunând: *"Femeile însărcinate,*

copiii în general și copiii bolnavi în special sunt sfătuiți să evite legumele și fructele cu un conținut de substanțe chimice peste limita admisă". Cum adică copiii să nu beneficieze de binefacerile chimicalelor, a E-urilor și a plantelor modificate genetic? E inadmisibil... e revoltător... e strigător la cer...

Da, e strigător la cer ca într-o țară cu un potențial agricol ca al României să se găsească pe mesele românilor o parte din frumoasele "gunoaie" ale Europei cunoscute sub denumirea de roșii, castraveți, sau orice alte nume, dar care au numai forma dar nu și gustul acelor denumiri.

Bios înseamnă viață în limba greacă. În zilele noastre prin produse bio, denumite și organice, se înțelege produse de origine vegetală sau animală care au fost obținute fără utilizarea substanțelor chimice, fără adăugarea de substanțe sintetice la procesarea lor, nemodificate genetic sau care nu au fost expuse iradierii. Binefacerile sunt imense pentru ambele părți implicate: sănătatea consumatorului și mediul înconjurător.

Principalul avantaj al consumului de alimente ecologice ar fi pentru om: un corp mai sănătos prin calitatea ingredientelor folosite care provin din plante nemodificate genetic, cultivate fără îngrășăminte chimice, prin lipsa conservanților, parfumuri sau arome artificiale. Un avantaj mai ușor cuantificabil decât cel de mai sus este cantitatea de hrană pe care trebuie să o ingerăm pentru o viață sănătoasă. De exemplu de cele mai multe ori un măr bio este mai sățios și gustos decât două de supermarket.

Deși de câțiva ani se duce o campanie de informare și educare a populației despre produsele bio se cumpără în continuare fructe și legume de la supermarket... o fi de vină comoditatea noastră (a oamenilor) sau e de vină gustul alimentelor de "plastic" cu care am fost obișnuiți, dresați precum câinele lui Pavlov.

S-a defectat într-un așa nivel centrul gustului din creierul nostru, încât considerăm legumele și fructele de "plastic" normale, iar pe cele bio anormale? Iată o propunere pentru următoarea temă de cercetarea a Greenpeace.

Totuși eu, în adâncul sufletului meu, știu că roșiile cele mai gustoase cresc în grădina bunicii, iar merele cele mai bune nu se cumpără din supermarket.

THEODORA DANILĂ,
Specializarea Horticultură, anul II

Tehnologii noi în pomicultură

Implementarea noului program de reconversie pomicolă, care va demara din 2014, impune adaptarea tehnologiilor de cultură a speciilor pomicole la noile cerințe și crearea de tehnologii integrate care vor duce la creșterea productivității.

România are condiții excelente pentru culturile pomicole, are solul și clima potrivite pentru a obține o producție de calitate. Datoria noastră este să valorificăm acest potențial.

Principala problemă este că multora le este teamă să investească, teama de multe ori justificată de costurile mult prea mari de investiție, lipsa sectorului de procesare a producției și nu în ultimul rând lipsa unui sprijin guvernamental adecvat. Mulți proprietari de terenuri preferă, în ultima perioadă, să înființeze livezi de nuc și arbuști fructiferi datorită oportunităților de desfacere a producției pe piața Uniunii Europene. În acest context, putem totuși vorbi despre un nou concept, acela de „**Plantație pomicolă la cheie**”. Acest concept presupune pachete tehnologice ce includ lucrările pentru pregătire a terenului, furnizarea și plantarea de material săditor de **foarte bună calitate**, furnizarea de accesorii, sisteme de susținere, sisteme de irigare, sisteme de protecție antigrindină precum și instalarea acestora. În Occident se folosește termenul de "Ready Made" pentru acest tip de plantații, iar profitabilitatea începe să se remarce din cel de-al 4-lea an de la plantare.

În România, datorită solului fertil, s-a remarcat că profitabilitatea începe să apară încă din anul 2 de exploatare. În sfera creării de noi soiuri, s-au făcut progrese impresionante în ultimii ani, prin omologarea a numeroase creații având calități organoleptice superioare.

În ultimii ani, s-a intensificat interesul pentru soiurile rezistente genetic la boli, care încep să ocupe un loc important în orientarea cultivatorilor datorită scăderii numărului de tratamente fitosanitare.

Echilibrarea sau armonizarea soiurilor recomandate în sortiment trebuie să aibă la bază îmbinarea însușirilor calitative ale fructelor cu potențialul productiv ridicat, rezistență sporită la boli și, nu în ultimul rând, cu epocă de maturare și de păstrare. Trebuie menționat locul important pe care-l ocupă soiurile create la noi în țară, fiind adaptate condițiilor pedoclimatice foarte diverse de plantare, precum Generos, Ardelean, Pionier, Romus 3, Starkprim, Estival (**mar**), Monica, Paramis, Carpica, Euras, Orizont, Ina Estival, Ervinia (**par**), Maria, Galata, Iasirom, Bucium, Cetațuia (**cires**) soiuri mult apreciate atât de cultivatori cât și de consumatori.

Pentru plantațiile superintensive de măr sunt disponibile deja soiuri românești de tip columnar precum **Colmar, Colonade și Nicol**, ce permit obținerea unor densități de peste 3000 pomi/ha.

Activitatea de cercetare este orientată, de asemenea, și pe crearea și selecția de porttoi performanți pentru toate speciile pomicole, prin aplicarea biotehnologiilor în domeniul înmulțirii clonale, aplicarea unor metode moderne și rapide de obținere a materialului săditor pomicol precum **microaltoirea in vitro** sau folosirea markerilor pentru depistarea timpurie a incompatibilității la altoire.

În protecția fito-sanitară s-au obținut rezultate bune în ceea ce privește determinarea efectului unor produse mai puțin poluante în controlul unor dăunători cheie (Psylla, Rhagoletis, Dysapsis) și protejarea entomofaunei utile, în contextul unei pomiculturi durabile.

O nouă orientare se referă la înierbarea livezilor cu specii fixatoare de azot, biomasa vegetală a acestora crește conținutul de azot în sol, în special sub rândurile de pomi, unde masa vegetativă rezultată din cosirea ierburilor este pastrată ca mulci.

IONUȚ MIHALACHE,
Specializarea Ingineria mediului, anul IV

IMPACTUL FORMELOR ORNAMENTALE DE CORONAMENT ASUPRA EXPRESIVITĂȚII PEISAJULUI

Expresivitatea siluetei pomilor conduce la obținerea unor efecte vizuale care pot particulariza anumite compoziții. Siluetele cu dezvoltare predominant verticală sunt forme dinamice, în timp ce formele globuloase, etalate, tubulare și pletoase sunt statice, sugerând stări de calm și relaxare.

Silueta pomilor este datorată modului de creștere a trunchiului, forme de ansamblu a coroanei și a specificului de ramificare: dispunerea ramurilor principale, unghiul de inserție al acestora, densitatea ramificării, formele și direcțiile de creștere a ramurilor tinere. Creșterea și dezvoltarea coroanei pomilor este diferită în funcție de specie și varietate, așa cum se poate lesne observa în figurile de mai jos:

- ✚ îngust piramidală – *Prunus serrulata* “Amanogawa” Lindl.;
- ✚ piramidală – *Prunus* sp. L.;
- ✚ larg piramidală – *Pyrus comunis* L., *Prunus avium* L.;
- ✚ ovoidal – sferică – *Morus alba* L.;
- ✚ sferică – *Malus pumila* Mill., *Prunus fruticosa* Pall., *Prunus mahaleb* L.;
- ✚ pendulă – *Morus alba Pendula* L., *Prunus avium Pendula* L., *Prunus serrulata* “Kiku Shidare Sakura” L.

pendulă



Expresivitatea siluetei poate fi

evidențiată în compoziții de grup, alinamente, exemplare solitare, în relație cu celelalte elemente ale compoziției, cum ar fi: covorul de iarbă, luciul apei, cerul, pe fondul altor plantații ori suprafețe construite.

În timp, habitusul se modifică, fie ca o caracteristică a speciei, fie ca urmare a condițiilor de cultură. De aceea trebuie prevăzută această evoluție a fizionomiei pomilor și trebuie evitate disonanțele, menținând calitățile estetice propuse inițial.

Beneficiind de această mare varietate a formelor de creștere a pomilor și propunând asocieri cu diverși arbuști, cu plante floricele sau cu elemente construite specifice, se pot obține compoziții valoroase.



piramidală



sferică



larg piramidală



îngust piramidală

Drd.ing. ROXANA NEGREA

larg piram

ÎNTREBUINȚĂRILE ARDEIULUI

Ardeiul este considerat ca fiind cea mai veche plantă cultivată, găsindu-se dovezi de acum 5.000 de ani. Este o plantă legumicolă originară din Peru și una din legumele de bază ale Americii Precolumbiene.

În Europa, ardeiul a fost adus de către Cristofor Columb, iar din secolul al XVI-lea s-a popularizat în întreaga Europă, pentru a-și găsi un loc de cinste în bucătăriile mediteraneene și din Balcani. Chiar mai mult de atât, este leguma națională a ungurilor.

Ardeiul este una dintre legumele care poate fi utilizată pentru consum, dar și ca specie ornamentală.

De la ardei se consumă fructul, foarte bogat în vitaminele A și C și beta-caroten. Ardeiul verde conține mai multă vitamina C, pe când cel galben și cel roșu conțin mai mult beta-caroten. Datorită conținutului de vitamine pe care îl are, ardeiul este considerat a doua sursă de vitamina C după pătrunjel. Specialiștii spun că 200 grame de ardei acoperă cantitatea zilnică necesară unui adult. Combinația de vitamina A și C nu permite depunerea colesterolului și am putea spune că ne protejează împotriva bolilor de inimă și artrită.



Știm că ardeii sunt dulci și iuți! Cei iuți au un grad mai scăzut sau mai ridicat de iuțeală, datorită capsicinei. În anul 1912 a fost întocmită scara Scoville (definită de farmacistul american **Wilbur Scoville**), care măsoară concentrația de capsicină din ardei. Dintre soiurile de ardei iuți sunt cunoscute *Jalapeno*, cu 2500- 5000 unități Scoville, sau *Habanero*, socotit foarte iute, cu 100 000 – 350 000 unități pe aceeași scală.

Producătorul britanic Gerald Fowler se poate mândri însă cu faptul că ardeiul lui veninos *Naga Viper* este campionul suprem, cel puțin deocamdată, cu un record de 1.359.000 unități Scoville. Experți de la Universitatea din Warwick au testat ardeiul și l-au declarat câștigător, soiul fiind inclus, ca atare, în Guinness Book of World Records. Deținătorul anterior al recordului a fost soiul indian *Bhut Jolokia*, care a ajuns la un maximum de 1.001.304 unități Scoville.

Unul alt soi de ardei iute, cu 8 000 – 12 000 unități Scoville, poartă denumirea de *Cascabel*, ceea ce înseamnă „răsunetul clopotelor” (datorită sunetului produs de semințe la scuturarea fructelor mature).

Ca specie ornamentală, ardeiul are forme, culori și mărimi diferite. Partea ornamentală o constituie fructul. Culorile pot varia de la galben, roșu, mov, până la o culoare aproape de negru, iar forma fructelor poate fi bombată, sferică, lunguiață și subțire, până la forme asemănătoare florilor de lealea, de trandafir etc.



ALEXANDRA FASOLĂ,
Specializarea Horticultură, anul III

UN VIN BUN...

Ce înseamnă vinul bun? Pentru a putea răspunde la această întrebare, ar trebui ca noi, la rândul nostru, să întrebăm: „Vin bun pentru ce ocazie?” și „Vin bun pentru cine?”

Vinul, atât de asemănător omului în multe privințe, își schimbă calitățile organoleptice în funcție de temperatură, starea celui care îl consumă, atmosfera în care este prezentat. Ca și omul, este plăcut în compania prietenilor, își exprimă caracteristicile cel mai bine în mediul său de origine și se comportă minunat când îi sunt îndeplinite câteva „dorințe”.

Sunt sigură că ați simțit, dacă ați fost atenți la șoptele vinului, cum acesta își schimbă unduirea în funcție de situație. Vinurile albe își exprimă fructozitatea sau caracterul floral cel mai bine la temperaturi scăzute, de 11-13 °C, în pahare mai înguste care să capteze și să concentreze aromele, la masa de prânz sau la un brunch festiv, cu mâncăruri ușoare. Vinurile roșii, atât de laudate pentru însușirile lor antioxidante, dar și pentru focul intrinsec, se pretează cel mai bine la o masă copioasă, la o temperatură numită în limbaj comun „a camerei”, adică de 17-18 °C, în compania prietenilor dragi dar și a doritorilor de senzații oenologice mai tari... căci vinului roșu trebuie să îi ții piept, să îi recunoști puterea catifelată și corpolența bine structurată, să i te predai pentru a-l putea cuceri prin a-l înțelege.



„Vinul bun începe din vie” este unul din adevărurile *per se* ale oenologiei. Calitatea strugurilor este decisivă. Cu struguri de calitate proastă este imposibil să obții vinuri bune, cum de altfel, cu struguri buni poți să produci și vinuri proaste. Pornind de la obținerea strugurilor trebuie să creezi vinul, iar rolul vinificatorului este de a da formă, de a șlefui materia primă, până obține ceea ce își dorește.

Lăsând la o parte clasificările oficiale, un vin bun poate fi judecat doar de către persoana care îl degustă. Vinul bun este cel care îți place ție, indiferent de notele și observațiile aduse de alții. Dar totuși ține cont și de trendul momentului... a înota împotriva curentului (chiar și într-un râu de vin) nu îți garantează aproape niciodată reușita.

**Asistent asoc. dr.
LUCIA – CINTIA COLIBABA**

Curiozități

❖ Plantele carnivore – adevăratele curiozități ale naturii

Plantele carnivore sunt adevărate curiozități ale naturii, ele procurându-și suplimentar substanțe nutritive din corpul unor insecte. Despre plantele insectivore botaniștii au luat cunoștință la mijlocul secolului al XVII-lea, când din insula



Madagascar a fost adusă în Europa specia *Nepenthes distillatoria*. Sunt repertoriate 75 de specii. Ea crește în zonele tropicale ale Asiei, Oceaniei și în Madagascar. Planta este înscrisă în Cartea Roșie. Frunzele răsucite se termină cu o mică urnă

membranoasă la capătul căreia se află un capac, care se închide după ce victimele (insecte, reptile mici) nimeresc în pungă. Plantele carnivore sunt capabile să discearnă natura obiectelor cu care vin în contact, "deosebesc" insectele de pietre sau bucăți de metal, la care rămân indiferente. O plantă insectivoră din țara noastră este și roua-cerului (*Drosera rotundifolia*), ea fiind recunoscută după florile de culoare albă și îndeosebi după frunze, care au pe suprafața lor numeroși peri glandulari cu rol în digerarea proteinelor conținute de insecte. Iarba grasă (*Pinguicla*) este o altă plantă carnivoră, cu flori albastre-violacee și cu frunze care erau folosite de locuitorii Laponiei și de ciobani în loc de cheag pentru

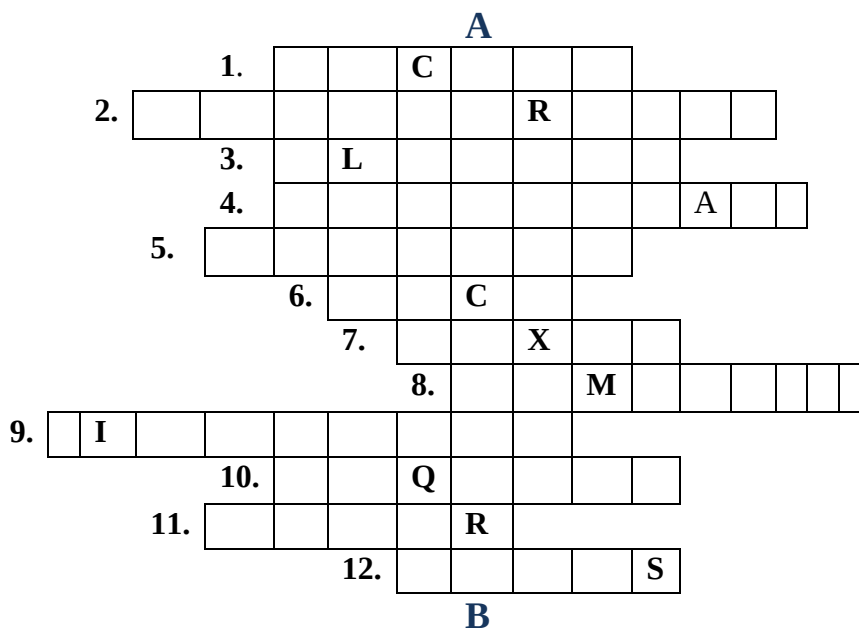
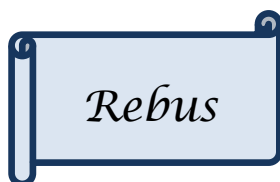
obținerea brânzei. În apele Deltei Dunării și ale lacului Snagov din România este răspândită *Andropogon vesiculosus*, plantă cu înfățișarea unei tufe plutitoare și cu frunze ale căror modificări constituie veritabile capcane, fără nici o scăpare pentru animalele acvatice mici. O curiozitate a plantelor carnivore este și faptul că frunzele acestora produc electricitate ca și țesuturile animalelor.

❖ Cea mai mare floare din lume

Amorphophallus titanum produce cea mai mare floare din lume. Aceasta poate atinge până la 5 metri înălțime, are forma unui falus și miroase a cadavru. Tocmai aceste caracteristici inedite fac ca planta să fie atât de căutată de turiștii din întreaga lume.



EMANUELA PRUNEA,
Specializarea Horticultură, anul III



Orizontal

1. Cine a fost zeul vinului?
2. Plantele parazite și semiparazite se fixează pe alte plante cu ajutorul....
3. Florile iau naștere din mugurii. **Verticala**
4. Parte vie a celulei se numește...
5. Cartoful este o plantă originară din...
6. Fructul tomatelor este o...
7. Gardul viu mai poate fi alcătuit și din...
8. În denumirea populară, Physalis mai poartă și denumirea de...
9. Plantele adaptate mediului acvatic se numesc...
10. Cel mai mare arbore din lume se numește...
11. Spațiu protejat în legumicultură...
12. Cel mai bun portaltoi pentru trandafiri...

Vertical

A – B: Știință agronomică care se ocupă cu studiul cultivării pomilor, legumelor, fructelor, precum și cu aspectul estetic al arhitecturii parcurilor.

REMUS GALAN,
Specializarea Horticultură, anul III

Poezii

Dacă tu

Dacă tu vei fi nisip,
Eu voi fi vântul care se-mpletește
În seninul întunecat de sălcii.

Dacă tu vei fi sânge,
Eu voi fi roșul merelor ce dau în pârg.

Dacă tu vei fi iarbă ,
Eu voi fi verdele ochilor tăi.

Dacă tu vei fi noapte,
Eu voi fi întunericul ei.

Dacă tu vei fi ploaie,
Voi săruta această ploaie,
Și-ntreagă ți-o voi trimite ție...



Noapte

Doarme soarele ,
Veghează luna
Deasupra mea...
Un fluviu de lumină
Venea neobosit spre mine.
Vorbindu-mi de tine
Pescarușii se-ntorceau agale
Pe sub norii grei
Cu aripi de catifea...

ELENA DIANA MÎNDRU,
Specializarea Peisagistică, anul III

Evenimente

- ❖ **ASOCIAȚIA „AMICII ROZELOR”** organizează o întâlnire cu membrii din filiala Iași, în data de 22 martie 2013.

- ❖ **SIMPOZIONUL ȘTIINȚIFIC STUDENȚESC**

Evenimentul va avea loc în data de 29 martie 2013, la Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară „Ion Ionescu de la Brad” Iași, fiind destinat studenților care doresc să participe cu lucrări științifice!

- ❖ **SIMPOZIONUL ȘTIINȚIFIC AL FACULTĂȚII DE HORTICULTURĂ**

Cel de-al 59-lea Simpozion științific al Facultății de Horticultură din Iași se va desfășura în perioada 24-26 mai 2013.

- ❖ **AGRONOMIADA**

Se va desfășura în luna mai 2013, la Timișoara.

- ❖ **FESTIVITĂȚILE DE ABSOLVIRE A CURSURILOR - PROMOTIA 2013** - în perioada 1-6 iunie 2013.

- ❖ **WORKSHOP: „STRESUL ABIOTIC LA SPECIILE POMICOLE”** – se va desfășura în data de 25 iunie 2013.

