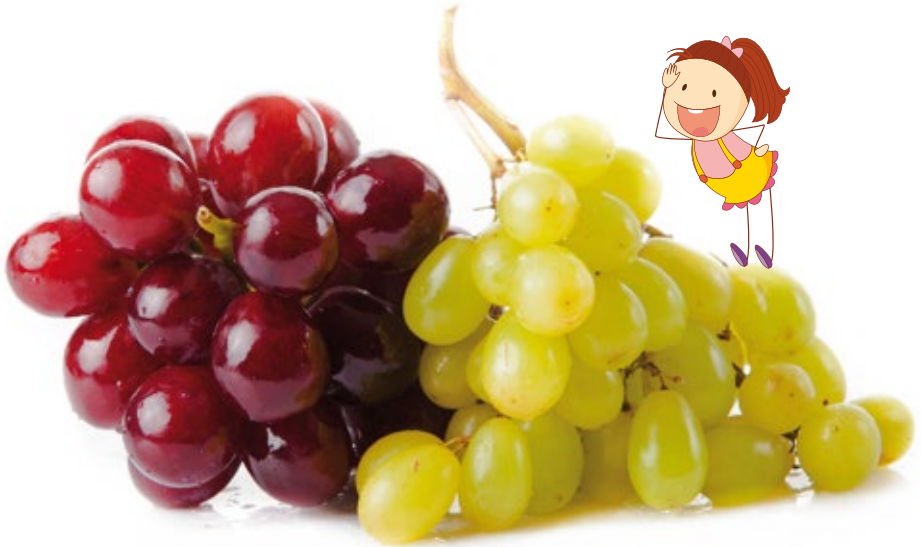


hroznové víno

Hroznové víno jsou velmi sladké a šťavnaté bobule rostoucí v trsech na popínavých dřevnatých rostlinách – vinné révě. Její pěstování patří mezi české tradiční odvětví zemědělství. Říkáme mu vinařství. Vinaři u nás pěstují víno především na slunných svazích moravských vinic a z větší části produkce vyrábí skvělé moravské víno. Tradiční pěstitele vína najdeme hlavně ve středomořských státech. Zdejší teplé podnebí révě prospívá, proto se zde víno pěstuje již celá tisíciletí.

Hroznové víno je po pomerančích druhé nejslechtější ovoce na světě. Má velmi vysoký obsah vitamínu B a větší množství vitamínů A, C i E, minerálů, prvků a vlákniny. Víno i díky dalším chemickým sloučeninám patří mezi opravdu velmi zdravé ovoce.



Kromě výroby alkoholického vína jíme hroznové víno nejčastěji syrové, sušíme ho (všichni jistě známe rozinky) nebo kandujeme. Velmi oblíbené jsou nealkoholické nápoje nebo mošty a hodí se i k výrobě džemů a oleje. Do jarních salátů je úžasný také vinný ocet, i když děti někdy na dochucení zeleniny preferují o něco sladší balsamica.



hroznové crostini s modrým sýrem a pekanovými ořechy



domácí džem z černých hroznů