



Виноград - это древнее культурное растение, которое возделывается ради ценных и очень вкусных плодов. Особенно широко культивируется в Молдове, Украине, на Кавказе, в Крыму, Средней Азии, а также в южных районах России. К сожалению, в литературе сложно найти точные данные, откуда взялся культурный виноград. Семена были обнаружены в некоторых раскопках, относящихся к каменному веку, на территории современной Швейцарии и Франции. Виноградную лозу еще 8-9 тысяч лет назад выращивали народы Ближнего Востока.

Месопотамия также славилась своими виноградниками 4 тысячи лет назад. В Египте виноград рос до самых Нильских порогов.

Сегодня по всему миру насчитывается примерно пять тысяч сортов винограда. В этих ягодах содержится сахар (от 15 до 30 процентов), дубильные вещества, органические кислоты (к примеру, лимонную, винную, яблочную), аминокислоты, различные витамины, антоцианы, минеральные соли, железо, кальций, ферменты, марганец, фосфор. Виноград является качественным лечебным и диетическим продуктом питания. Его едят как в свежем виде. Так и в сушеном, после термической обработки. Из винограда изготавливают вина, компоты, соки, варенье, желе, маринады, даже замораживают. Из некоторых сортов делают сушеный виноград: изюм, кишмиш, коринку. Кстати, в одном килограмме ягод содержится примерно 700 калорий.

Недавно была разработана технология, с помощью которой можно создавать безалкогольные и слабоалкогольные вина, где все ценные вещества сохраняются лучше. Такие вина (хотя таковыми их назвать довольно сложно) очень полезны и приятны на вкус. В некоторых случаях их прописывают как лечебные. Еще был получен концентрат виноградного сока. Его очень удобно транспортировать и хранить, а все органические кислоты сохранены.