



Віртуальна виставка

Подорож у світ виноградарства

До Дня виноградаря та винороба



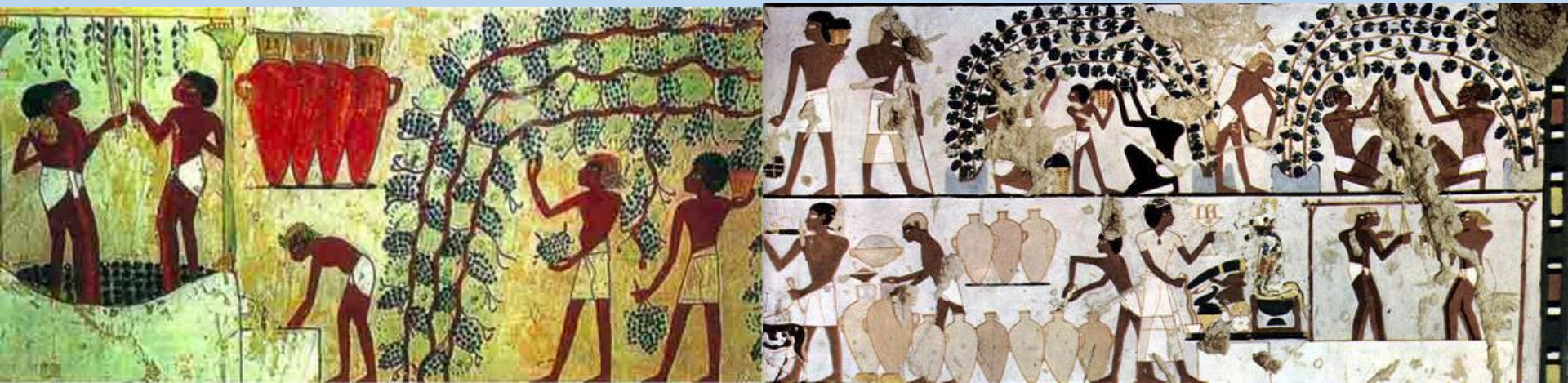
БІБЛІОТЕКА
ПОЛТАВСЬКОГО ДЕРЖАВНОГО
АГРАРНОГО УНІВЕРСИТЕТУ

Історія

Виноград – одна із перших культурних рослин, яку почало культивувати людство.

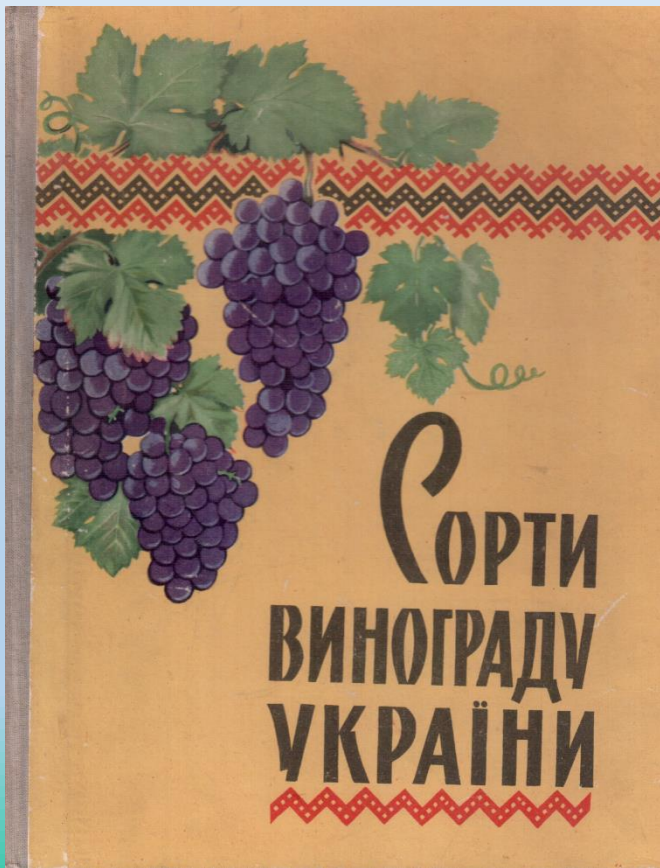
Його вирощували вже 8 тисяч років тому. Докази давнини культури можна виявити на фресках і барельєфах у гробницях єгипетських фараонів.

На території України вирощування винограду почалося ще за часів Київської Русі, про що є письмові згадки – у «Літопису Никона» (1151 р.) читаємо: «Берендеї і чорні клобуці волості позжаша і винограда посікоша».



Різноманітність сортів

Існує понад 10 000 сортів винограду по всьому світу, і кожен сорт має свої унікальні властивості, смак та аромат.



Комарова О. С. Сорти винограду України. Київ : Держсільгоспвидав, 1961. 114 с.



Географія вирощування

Виноград вирощують у багатьох країнах світу, проте найбільші виробники винограду - Франція, Італія, Іспанія, США та Китай.



Мельник С. О. Вирощування кореневласних виноградних садженців. Київ ; Харків : Держсільгоспвидав, 1946. 56 с.

Добровольський П. М. Поліпшити якість винограду. Київ : Держсільгоспвидав, 1960. 64 с.



Значення для здоров'я

- ✓ Виноград підвищує імунітет;
- ✓ зменшує ймовірність розвитку раку;
- ✓ допомагає нормалізувати тиск;
- ✓ знижує рівень холестерину;
- ✓ використовується для профілактики легеневих захворювань;
- ✓ надає загальнозміцнюючу дію на організм;
- ✓ масло виноградних кісточок широко застосовується в косметології.

У його склад входить величезний комплекс вітамінів і мінералів, такі як вітаміни групи В, А, С, Р, К, цинк, залізо, мідь, кремній і ще більше 100 корисних активних речовин.

У медицині навіть є таке поняття, як «ампелотерапія» – лікування виноградом, і не тільки ягодами, але й листям, деревиною і всім, що можна взяти в цієї рослини.



Використання в кулінарії

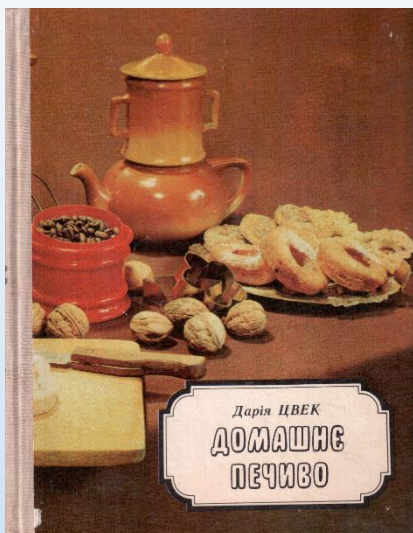
Плоди винограду вживають в їжу в свіжому вигляді, з них роблять родзинки, сік, варення, маринади, компоти, оцет і, звичайно, вино.

Також виноград додають до салатів. Він відмінно доповнює гарячі страви та випічку, використовується для приготування холодних і гарячих закусок, десертів.

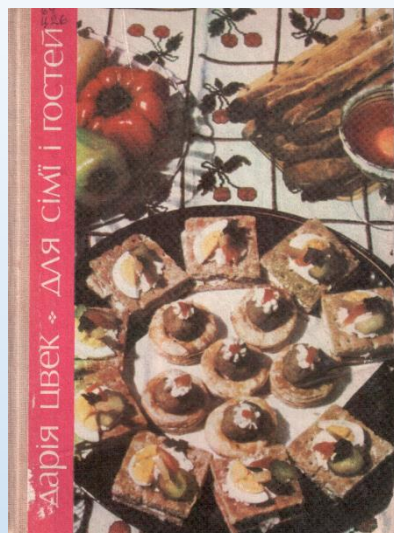
Листя винограду маринують та додають у салати, застосовують в якості закуски для страв з м'яса, риби, овочів або в якості додаткового пряного інгредієнта при консервації огірків, томатів.

Мариноване листя ідеально поєднується з пловом, вареним горохом, квасолею. Також із свіжого листя готують долму - кавказькі голубці.

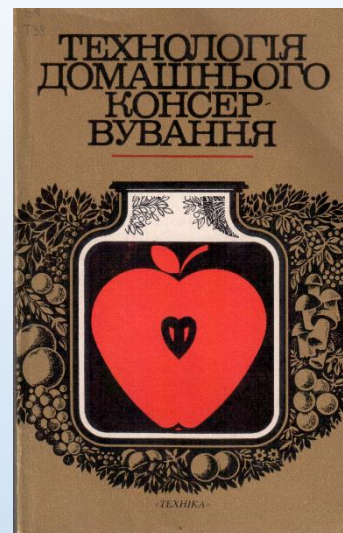




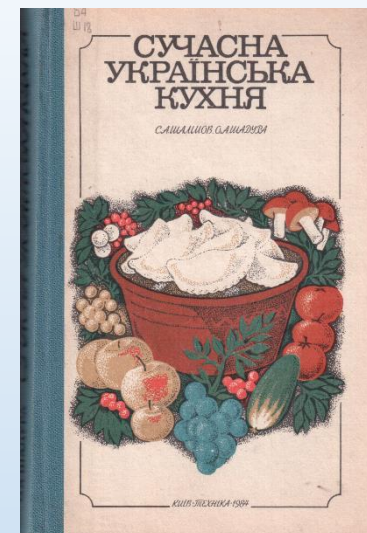
Цвек Д. Домашнє печиво. 8-ме вид., доп. Львів : Каменяр, 1989. 136 с. : іл.



Цвек Д. Для сім'ї та гостей. Київ : Реклама, 1980. 140 с. : іл.



Технологія домашнього консервування / А. С. Жвалевський, Г. М. Євстигнєєв, З. П. Камнєва та ін. 5-те вид., випр. і доп. Київ : Техніка, 1986. 136 с. : іл.

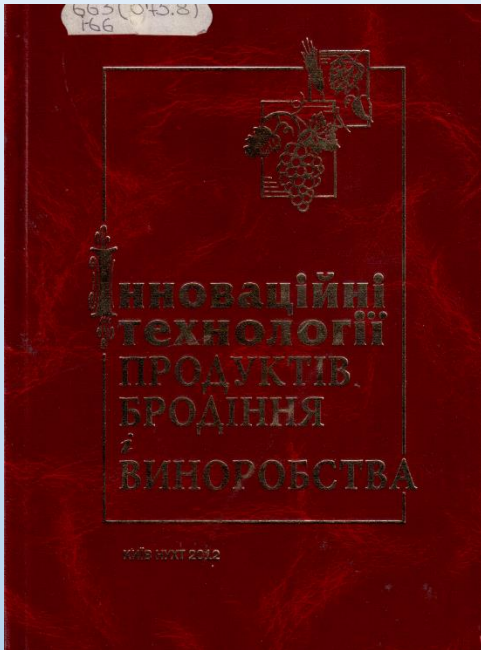


Шалімов С. А., Шадура О. А. Сучасна українська кухня. 5-те вид., доп. Київ : Техніка, 1984. 272 с. : іл.



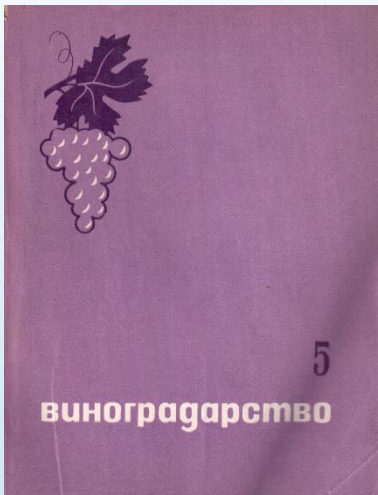
Процес виробництва вина

Збір винограду та процес виробництва вина – це складний процес, який включає в себе кілька етапів, таких як ферментація, витримка, відділення осаду та інша техніка.



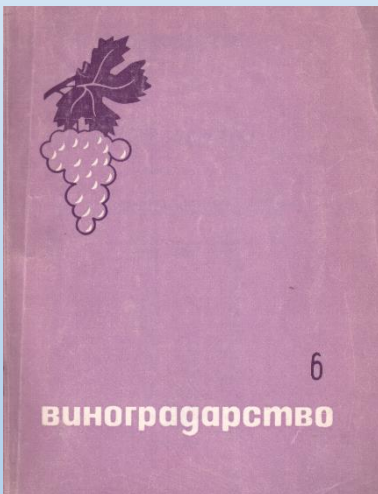
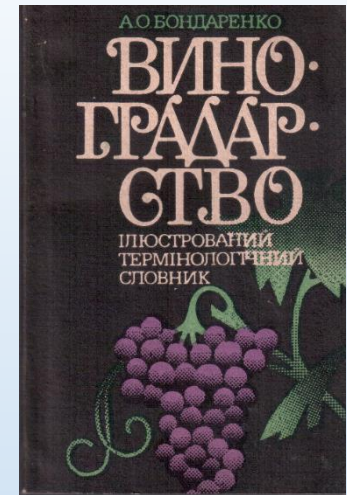
Інноваційні технології продуктів бродіння і виноробства : підручник / С. В. Іванов, В. А. Домарецький, В. Л. Прибильський та ін. Київ : НУХТ, 2012. 487 с.





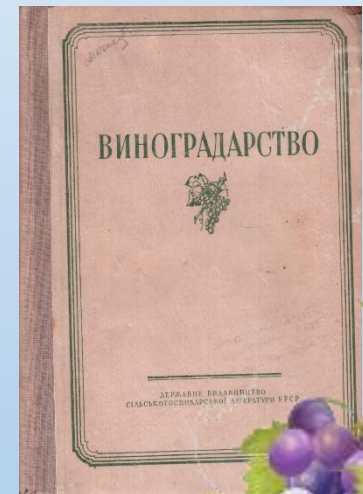
Виноградарство : респ. міжвідом.
наук. тематич. зб. Київ : Урожай, 1968.
Вип. 5 : Сортимент, умови
вирощування та режим зберігання
винограду. 142 с.

Бондаренко А.О. Виноградарство:
ілюстрований термінологічний
словник : навч. посіб. для виклад., студ.
агроном. спец. вузів. Київ : Урожай, 1994.
112 с.



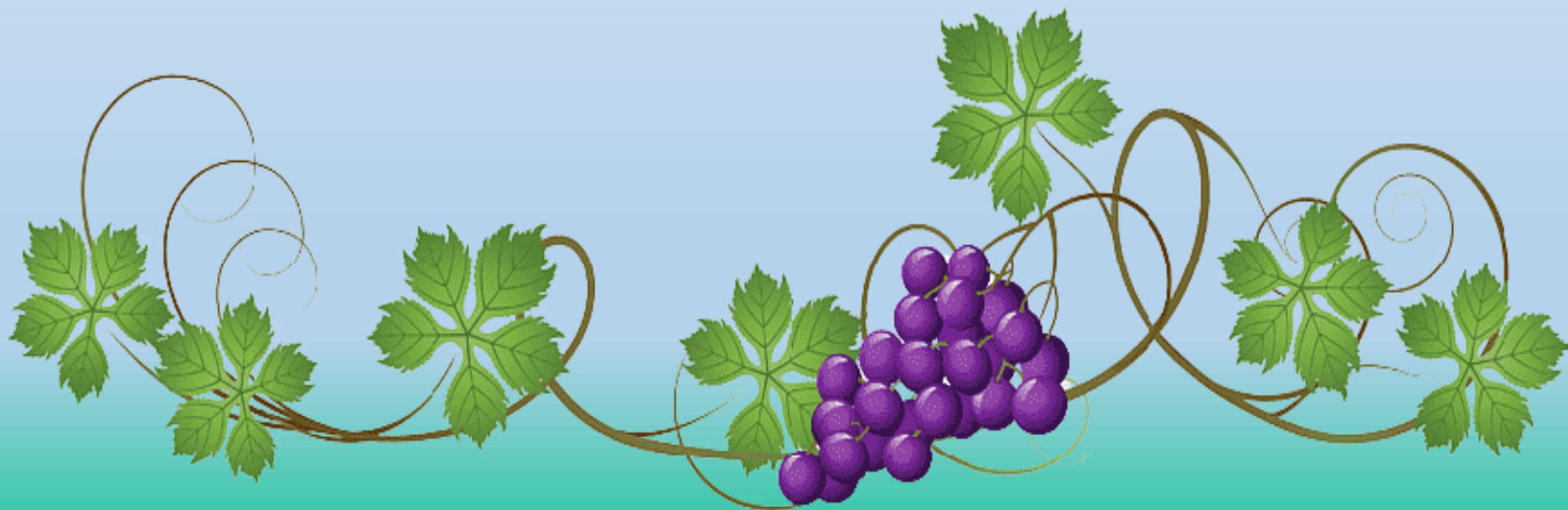
Виноградарство : респ. міжвідом.
наук. тематич. зб. Київ : Урожай, 1969.
Вип. 6 : Нова техніка і технологія
переробки сортименту та
спрямоване вирощування винограду.
132 с.

Виноградарство / за ред. А. В. Постоюк.
Київ ; Харків : Держсільгоспвидав, 1947.
236 с.





Бібліотечка по виноградарству : 5 книг / П. К. Айвазян, О. Г. Мішуренко, Л. Г. Нікіфорова та ін. Київ : Держсільгоспвидав, 1960.



Віртуальну виставку створено працівниками Бібліотеки Полтавського державного аграрного університету.

При підготовці виставки використовувались фото та інформація з різних сайтів мережі «Інтернет».

Бібліотека – поруч!

