

HROZNO

JE PLODOM VINIČA HROZNORODÉHO, LIANOVITEJ RASTLINY Z RODU VINIČOV. BOBULE MAJÚ GULATÝ, VAJCOVITÝ ČI OVÁLNY TVAR A OBERÁME ICH ZO STRAPCOV.

Pôvod: Vinič patrí medzi najstaršie kultúrne rastliny (= tie, ktoré pestujeme pre úžitok alebo na okrasu) na svete. Pestoval sa už počas neolitu, teda približne 7000 rokov pred n.l. Vedci veria, že pôvod viniča je v Arménsku a v oblasti Kaspického mora. Do Európy ho rozšírili starovekí Rimanovia pri obsadzovaní nových území.

Dnes: Najväčšími pestovateľmi hrozna sú Čína, Austrália a India. India kraluje celému svetu v počte dozretých ton hrozna na 1 hektár: je ich až 30, čo je hmotnosť približne piatich slonov afrických!

Takto rastú: Rastlina viniča má staré drevo, do ktorého sa ukladajú zásobné látky potrebné k prezimovaniu.

Plody však rodí len na jednoročnom dreve, konároch zvaných letorasty. Lianovitost rastliny znamená, že sa o ňu musíme starať rezmi a strihaním, aby nevyzerala chaoticky

Dozrievajú: Dozrievanie sa prejavuje mäknutím bobúľ, ktoré sa zároveň stávajú priesvitnými. Každá odroda dozrieva v inom čase: najskoršie bobule začínajú mäknúť v druhom týždni júla a zbierajú sa v polovici augusta. U veľmi neskorých odrôd bobule mäknú až na konci augusta a zbierajú sa v polovici októbra.

Vedeli ste, že...

... v roku 892 poslal kráľ Svätopluk priesady viniča do Prahy ako dar vojvodovi Bořivojovi a Ludmile. Ludmila ich nechala vysadiť v okolí Mělníka, kde **vinice existujú dodnes**.

... svojim **zložením** sa vzhľadom na základné živiny hrozno veľmi podobá materskému mlieku. V prípade potreby preto bábätkám môžeme dať aj hroznovú šťavu.

Do Kauflandu sa dováža hrozno z Talianska a Španielska, inokedy aj z Egypta, Indie, Peru, Juhoafrickej republiky, Brazílie, Čie či Izraela.



Aktivita pre I. stupeň:

Ciel: Žiaci a žiačky si z hrozna pomocou špáradiel vytvoria veselé zvieratká. Spolužiaci medzi sebou môžu hádať, o aké zvieratko ide.



Aktivita pre II. stupeň:

Ciel: Žiaci a žiačky spoločne v triede vytvoria mapu odrôd viniča, ktoré sa pestuje na Slovensku. Pomenujú najznámejšie oblasti pestovania hrozna a zároveň sa naučia pomenovať rôzne odrody.



PÝTAME SA ODBORNÍČKY

Odpovedá doc. PhDr. Lucia Dimunová, PhD., prednostka Ústavu ošetrovateľstva Lekárskej fakulty Univerzity P. J. Šafárika v Košiciach

Plody hrozna obsahujú 20-25 % cukru (dextrózu, fruktózu a sacharózu). V čom sú tieto jednotlivé cukry rozdielne?

dextróza – nazýva sa aj ako „hroznový cukor“, je zdrojom rýchleho prílivu energie (patrí medzi jednoduché cukry - monosacharidy)

fruktóza – je tzv. „ovocný cukor“, vstrebáva sa z tenkého čreva priamo do krvi (patrí medzi jednoduché cukry - monosacharidy)

sacharóza – označovaná aj ako „stolový cukor“, sa používa predovšetkým aj ako sladidlo, sa skladá z glukózy a fruktózy (rozkladá sa pomalšie ako fruktóza pretože patrí medzi zložité cukry - disacharidy a najprv sa musí rozštiepiť na monosacharidy)

Hroznó obsahuje aj cenné organické kyseliny: kyselinu vínno a jablčnú. Sú prospešné pre deti?

Áno, pôsobia priaznivo na funkciu čriev. Zvýrazňujú chuť ovocia. Majú konzervačné vlastnosti čo znamená, že kyslé prostredie vytvorené týmito kyselinami bráni rastu mnohých mikroorganizmov.

Mrazené hroznové jednodhubky

1. Oberte bobule hrozna zo strapca a umyte ich.
2. Vložte ich v miske do mrazničky aspoň na 12 hodín, kým budete v noci spať.
3. Mrazom v každej bobuli dozrie hroznový sorbet a hrozno bude ešte sladšie.



**Rozhodujú
činy.**

Kaufland