



GROZDJE

ime: Mitja Smerdelj

Razred:8.a

KAJ JE GROZDJE?

- ✘ Grozdje je jagodičasto sadje, ki se razvije iz podolgovatih socvetij ali grozdov, kjer peclji bodočih jagod rastejo na vejevju osrednjega stebelca. Trtni listi so trojno nacepljeni in zelo veliki. Zrele jagode so okrogle do jajčaste oblike, velike od 5 mm do 3 cm in so lahko dveh barv, *belo* grozdje je v rumeni do svetlozelene barvi, *črno* pa je obarvano v vseh odtenkih med rožnato, vijolično in temnomodro barvo. Velikost in oblika posameznih grozdov je odvisna od vrste trte; nekatere vrste lahko normalno obrodilo do 2 kg težke plodove. Ker je trta grmovnica in plezalka, nima močnega vejevja in ga je treba med rastjo usmerjati in obrezovati, da se razvijejo večji plodovi. Pri obrezovanju trt je treba tudi paziti, da se grozdi ne "skrijejo" za širokimi trtnimi listi, temveč da ostanejo izpostavljeni soncu.

KDAJ GROZDJE DOZORI?

- ✘ Grozdje v Sloveniji dozori med koncem avgusta in začetkom oktobra. Pobiranje grozdja s trt imenujemo trgatev in je v vinorodnih krajih povezana z različnimi ljudskimi običaji.



UPORABA?

- ✘ Glavno razlikovanje grozdja je med vrstami, ki se uporabljajo kot sveže sadje, in tistimi, ki so primerne za pridelavo vina. Namizno grozdje se prideluje predvsem v južnejših krajih, kjer poletna temperatura dovoljuje večje in lepše plodove. Sicer ni rečeno, da so te vrste slajše ali kako drugače okusnejše od severnih, tržna merila zahtevajo predvsem lepši izgled. Ta miselnost je popolnoma odstranila iz tržnic drobno grozdje, ki se uporablja še samo za vinarjenje.
- ✘ Tudi pridelava vina se je v zadnjih desetletjih vedno bolj specializirala. Medtem ko je bila še nedavno vsaka sorta grozdja uporabna za vino, se današnji kmet raje opredeli za kvalitetnejše trte in za pridelavo vin s poreklom. Zaradi tega je veliko domačih trt, ki so nudile različne okuse grozdja, šlo v pozabo. Istočasno je bilo opuščeno kuhanje tropinovca (ali tropinjevca), ki je bil stranski pridelek vinarjenja v Istri in na Krasu.
- ✘ Velike količine grozdja se predelajo tudi za rozine, ki se na široko uporabljajo po vsem svetu. Naravno sušenje grozdja za pridobivanje rozin je razširjeno predvsem v Sredozemlju, umetno sušenje pa se je obneslo največ v ZDA in v Avstraliji.
- ✘ Iz grozdja se da pridelati tudi sok, to je brezalkoholno pijačo, ki pa ni zelo razširjena.

VRSTE?

- ✘ Modra frankinja
- ✘ Refošk
- ✘ Laški rizling
- ✘ Chardonnay
- ✘ Žametovka
- ✘ Še veliko drugih...



HRANILNE VREDNOST NA (100.G)

- × Energija: 70 kcal 290 kJ
- × Ogljikovi hidrati: 18.1 g
- × -sladkorji: 15.48 g
- × - vlaknine: 0.9 g
- × Maščobe: 0.16 g
- × Beljakovine: 0.72 g
- × Tiamin (vit. B1): 0.069 mg 5%
- × Riboflavin (vit. B2) 0.07 mg 5%
- × Niacin (vit. B3): 0.188 mg 1%
- × Pantotenska kislina (vit. B5): 0.05 mg 1%
- × Vitamin B6 0.086 mg 7%
- × Folati (vit. B9): 2 µg 1%
- × Vitamin C: 3.2 mg 5%
- × Vitamin E: 0.19 mg 1%
- × Vitamin K: 14.6 µg 14%
- × Kalcij: 10 mg 1%
- × Železo: 0.36 mg 3%
- × Magnezij: 7 mg 2%
- × Fosfor: 20 mg 3%
- × Kalij: 191 mg 4%
- × Natrij: 2 mg 0%
- × Cink: 0.07 mg 1%
- × Fluorid

MARMELADA IN GROZDJA

- ✘ Če imate doma kakšnega vinogradnika, je najbolje, da vam grozdje strojno speclja, zmelje in pusti, da se tako en dan namaka, potem pa vam s prešo iztisne čisti sok, ki ga boste uporabili za marmelado.
- ✘ Če se bo marmelada že od samega začetka pripravljala v kuhinji, pa z grozdov ročno oberite zgolj zrele jagode, jih dajte v lonec, nekoliko potlačite s pripomočkom za pripravo krompirjevega pireja, nato pa skuhajte. Ni potrebno, da vre, vendar kuhajte toliko časa, da jagode spustijo sok in barvo (ko je dobro segreto še kakšnih 10 minut). Pustite, da se popolnoma ohladi in nato grozdje prepasirajte s pasirko, da se znebite pešk.
- ✘ Odmerite tako dobljen sok oziroma kašo. (Mi smo iz 7 litrov grozdnih jagod dobili 6,2 litra kašastega soka.) Na vsak liter soka pripravite 1 želin in odmerite 500 g sladkorja. Želin zmešajte s tremi žlicami sladkorja, stresite v sok, nato pa med stalnim mešanjem zavrite in dodajte še preostali sladkor. (Sladkorja lahko daste tudi več – sproti pokusite, kako sladka bo marmelada, kajti grozdje je pač različno sladko in ima tudi različno kisline.) Marmelada naj vre 5 minut, pri tem pa odstranjujte pene! Še vročo marmelado nalijte v vroče kozarce in takoj pokrite, nato pa pokrijte s krpo in pustite, da se cel dan počasi hladi.
- ✘ Nasvet, ki pride vedno prav: Ne veste, kdaj je v marmeladi dovolj želirnega sredstva, da ne bo niti preveč tekoča niti pretrda? V zamrzovalni del hladilnika dajte pred pričetkom kuhanja majhen krožniček, da se dobro ohladi. Ko se vam zdi, da je marmelada nared, vzemite krožniček iz zamrzovalnika in dajte nanj žlico marmelade. Če na njej v 15 sekundah nastane kožica, potem je želirnega sredstva dovolj.



KOLAČ IZ GROZDJA

- ✘ V posodi zmešamo 150g skute, olje, mleko in 80g sladkorja. Dodamo še moko in pecilni prašek.
- ✘ Pekač obložimo s papirjem za peko in vanj vlijemo pripravljeno testo.
- ✘ V posodi zmešamo rumenjaka, preostalo skuto in sladkor, pšenični zdrob.
- ✘ Iz beljakov stepemo trd sneg in ga vmešamo k skutni kremi. Razporedimo jo po testu.
- ✘ Grozdje operemo in razpolovimo. Razporedimo ga po kremi.
- ✘ Pečemo 40 minut na 175° C.



HVALA ZA VAŠO POZORNOST!!!

ERROR: syntaxerror
OFFENDING COMMAND: --nostringval--

STACK:

/Title

()

/Subject

(D:20160622212633+02'00')

/ModDate

()

/Keywords

(PDFCreator Version 0.9.5)

/Creator

(D:20160622212633+02'00')

/CreationDate

(Uporabnik)

/Author

-mark-