

Группа оппонентов

доказывает,

- что в современной жизни совсем отказаться от спиртного взрослому человеку невозможно;*
- что во все времена хорошее вино приносило людям радость и здоровье;*
- что должна быть культура питания.*



Как всем известно, виноградарство и виноделие зародились в глубокой древности. В Средней и Малой Азии, Закавказье, Сирии, Месопотамии и Египте виноград культивировался еще 5-7 тысяч лет назад.

Около 3 тысяч лет назад культура винограда и виноделия утвердилась в Древней Греции.

Вина изготовляли и потребляли в Риме, Галлии, во многих районах Европы, в Крыму и на Северном Кавказе.

Человек пьет вино ради удовольствия, а натуральное красное виноградное вино доказано - полезный напиток.

Оно повышает аппетит и улучшает пищеварение, обладает бактерицидным и антиаллергическим воздействием на организм человека.

Давно уже считается, что красное вино полезно для сердца, но с недавних пор доктора заявляют, что оно может быть полезно и для легких, и для сосудов.

Уже доказано, что вино улучшает обмен липидов, способствует правильному балансу липопротеидов в крови, что является профилактикой атеросклероза. Перед едой вино способствует стимуляции желудочной секреции и моторики кишечника, а это, в свою очередь, улучшает пищеварение и обмен веществ.

Было установлено, что содержащиеся в красном вине полифенолы существенно подавляют синтез воздействующего на кровеносные сосуды пептида endothelin-1, который играет ключевую роль в развитии атеросклероза.

Последние исследования ученых показали, что умеренное потребление хорошего виноградного вина защищает человека не только от болезней сердца и сосудов, но и от многих видов рака.

Говоря о пользе вина, ученые подчеркивают фактор умеренности.

Предлагаем несколько рецептов с применением красного вина:

Печенка куриная тушеная в красном вине с гранатами

куриная печенка – 500-600 г,
лук репчатый – 2 шт,
красное сухое вино – 2-3 ст.
ложки,
вода – 50 мл,
перец болгарский – 1 шт, зелень
петрушки

чеснок – 2 дольки,
соль, перец.
барбарис сушеный – 0,5 ч.
ложки,
базилик сушеный – 1/4 ч. ложки,
хмели-сунели – 1/4 ч. ложки,
гранат – 1 шт,

Приготовление

Куриную печенку промыть, обсушить и порезать небольшими кусочками.

Печень выложить на разогретую с маслом сковороду, посолить, поперчить и обжарить на сильном огне 5-7 минут, периодически помешивая.

К печенке добавить красное вино, лук, специи, подлить воду, и тушить на маленьком огне.



Компот сливовый с вином

сливы — 3 кг, вода — 750 г, красное вино — 750 г, сахар — 750 г, ванилин — на кончике ножа, корица — 1 палочка, гвоздика — 2-3 бутона.

Подготовленные сливы разрежьте пополам, удалите косточки. Половинки уложите в банки. Вино соедините с водой, сахаром, ванилином, корицей и гвоздикой, проварите 5 минут, охладите, процедите.

Приготовленным сиропом залейте сливы, накройте банки стерилизованными жестяными крышками, пастеризуйте при температуре 80 °С.



Вино поможет справиться с лишним весом

Компонент ресвератрол, присутствующий в винограде и красном вине, обладает способностью подавлять развитие жировых клеток и предотвращать ожирение, утверждает одно из исследований немецких ученых. Кроме того, этот компонент снижает выработку цитокинов - веществ, ответственных за развитие нарушений, связанных с последующим ожирением.



Великий философ и поэт древности Омар Хайям писал в своих рубаи:

Пей с достойным, который тебя не глупей,
или пей с луноликой, любимой своей.
Никому не рассказывай, сколько ты
выпил,
пей с умом, пей с разбором, умеренно пей.

Вино запрещено, но есть четыре «но»:
смотря – кто, с кем, когда
и в меру ль пьёт вино.

При соблюдении сих четырёх условий
всем здравомыслящим вино
разрешено.

Омар Хайям (18 мая (18 мая
1048 (18 мая 1048, Нишапур
(18 мая 1048, Нишапур — 4
декабря (18 мая 1048,
Нишапур — 4 декабря 1131
(18 мая 1048, Нишапур — 4
декабря 1131, там же) —
выдающийся таджикский и

Выступление группы оппонентов вызвало дискуссию, высказывались разные мнения, большинство склонялось к тому, что в современной жизни, когда винная продукция очень развита и имеет мощную рекламу, совсем отказаться от спиртного взрослому человеку невозможно, но должна быть культура питья , то есть:

■ знать, что пить и сколько, знать свои возможности;

■ знать, с кем и где, то есть в приятной обстановке;

■ начинать употреблять спиртные напитки в возможно более позднем возрасте.