

Западная Европа



Западная Европа - часть Европы, географически включающая в себя территорию **Франции, Бельгии, Нидерландов, Люксембурга, Великобритании и Ирландии.**

Ирландия

Ведущую роль в сельском хозяйстве Ирландии играет животноводство.

Основная продукция данной отрасли: молоко и молочные продукты, говядина, шерсть, свинина.



Основные сельскохозяйственные культуры — пшеница, овёс, картофель, ячмень и сахарная свёкла.

В прибрежных водах Ирландии ведётся интенсивное рыболовство. Основные промысловые виды: сельдь, анчоус, пикша, треска, макрель.

Ирландцы успешно разводят форель, мидии, лососей, лобстеров.



Бельгия

Молочно-мясное животноводство — ведущая отрасль сельского хозяйства Бельгии, даёт свыше 70 % стоимости аграрной продукции.



На овощеводство и садоводство приходится 20 % стоимости сельскохозяйственной продукции. Обширные сады сливы и вишни. Выращиваются цветы и декоративные растения. Большое тепличное хозяйство в окрестностях Брюсселя, в котором выращивается виноград, клубника, шампиньоны на экспорт.

В стране производится порядка 600 разных марок пива, некоторым из них по 400-500 лет. В Бельгии изготавливается около сотни различных марок, они составляют примерно 3/4 общего объёма производства, наиболее известные из них - *Stella Artois* и *Jupiler*.



Нидерланды

В некоторых районах страны преобладает цветоводство.



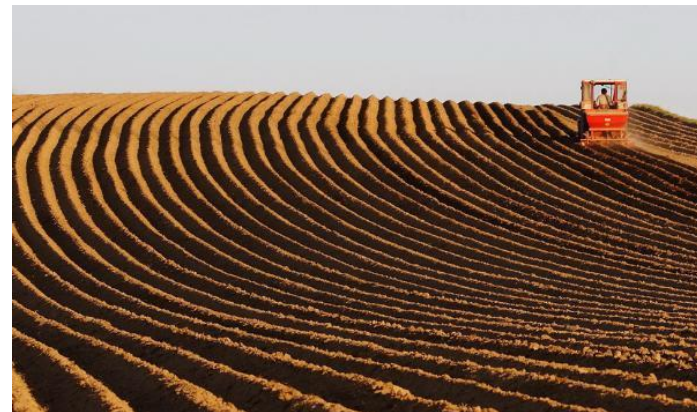
Выращивается также картофель, сахарная свекла и зерновые культуры. Важная статья экспорта — высококачественные парниковые и консервированные овощи.



Пятое место в Европе по производству масла и четвертое по производству сыра. Наиболее распространено пастбищное животноводство, на полях выпасается более 4,5 миллиона голов крупного рогатого скота (около 3,5 % от скота ЕС).

Люксембург

Общая площадь возделываемых угодий составляет в герцогстве 135 тыс. га. Жители Люксембурга ежегодно собирают в среднем более 140 тыс. т зерновых, 35 тыс. т картофеля, производят 250 тыс. т молока, 15 тыс. т говядины и 9 тыс. т свинины.



Преобладает мясо-молочное животноводство. Разводят в основном крупный рогатый скот. Люксембург стремится к интенсификации своего животноводства, поэтому все большее внимание уделяется стойловому содержанию скота и развитию таких отраслей, как разведение свиней, птиц, кроликов и пчел.

Хорошо развито садоводство. Культивируются различные плодовые деревья, главным образом яблони, сливы, груши, вишни. К числу важнейших отраслей относится виноградарство.

Великобритания

В растениеводстве почти 60 % пашни занято многолетними травами, свыше 28 % — под зерновыми культурами (в том числе 15 % — пшеницей, 11 % — ячменем); 12 % — под техническими (рапсом, сахарной свеклой, льном) и кормовыми культурами (включая картофель). Основные земледельческие районы — Восточная Англия и Юго-Восток. В стране есть фруктовые сады.



В структуре сельскохозяйственного производства преобладает — животноводство. Молочное и мясомолочное скотоводство, развито также свиноводство (беконный откорм), мясное овцеводство и птицеводство. Англия является одним из самых крупных мировых поставщиков овечьей шерсти. Традиционно животноводство концентрируется в бассейнах рек.

Франция

Франция — один из крупнейших в Европе производителей сельскохозяйственной продукции, занимает одно из ведущих мест в мире по поголовью крупного рогатого скота, свиней, птицы и производству молока, яиц, мяса.



Развиты виноделие (ведущее место в мире по производству вин).

В растениеводстве преобладает зерновое хозяйство; основные культуры — пшеница, ячмень, кукуруза.



История вина во Франции

Производство вина во Франции зародилось около шестого века до нашей эры в ходе колонизации южной Галлии греческими поселенцами.

У монастырей были ресурсы, достаточный уровень защиты и мотивация производить постоянные объемы вина, как для собственных нужд, так и для продажи. В это время лучшие виноградники принадлежали именно монастырям, и именно их вино считалось самым лучшим.

Франция традиционно является самым крупным потребителем своего собственного вина,

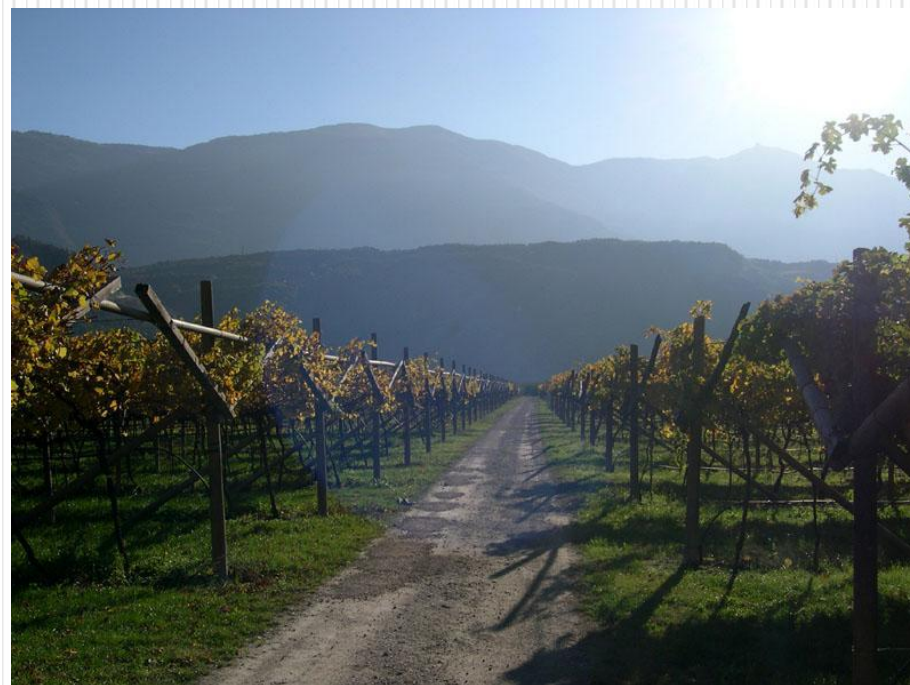
Полезные свойства вина

Природные сахара винограда - глюкоза и фруктоза - почти полностью перебраживаются при выделке сухих вин. Столовые сухие вина содержат мизерные дозы сахара (не более 1-1,2 г на литр).

В вине есть некоторое количество железа, и что еще важнее, оно помогает организму усваивать железо из пищи, если его пьют за едой.

В красных винах полезных веществ несколько больше, чем в белых. В них есть витамины В1, В2, С (в небольшом количестве), витамин Р, укрепляющий стенки кровеносных сосудов и нормализующий обмен витамина С, дубильные вещества, оказывающие вяжущее действие.

Наши плантации (область Божоле, Бургундия)





Процесс создания вина





Énigme

Проникнись тайной наслаждения

*Вино особенно люблю,
Оно всем дарит наслажденье.
Бокал неспешно пригублю,
В душе рождается упоенье.*

*Я о вине Вам так скажу:
Природы сладостные соки,
Стихи про это напишу,
Вину я посвящаю строки.*

*Кто пьет - им пишется легко,
Слова тому всегда подвластны,
Секрет в бокале лег на дно:
Что от вина стихи прекрасны!*





***Спасибо
за
внимание
!***