

## 23. 10. 2014 navštívila třída CK1 a CK2 muzeum cukrovarnictví, lihovarnictví, řepařství a nejstarší činný cukrovar ve střední a východní Evropě ve městě Dobrovice

V expozici cukrovarnictví jsme se dozvěděli o historii výroby cukru v českých zemích od jejich prvopočátků. Viděli jsme různé druhy homolů, kostky, kubesy i obří kostku o hraně 1 m. Dozvěděli jsme se, co je melasa či sirob a seznámili jsme se s významnými osobnostmi tohoto odvětví. Nechali nás nahlédnout i do cukrovarské laboratoře, kde byl vystaven krystal sacharózy o hmotnosti 5 kg. Ten je v současné době největší v České republice. Toto vše a mnohé další je umístěno v renesančním objektu bývalé sýpky z 16. století. V dalších prostorách, které dříve sloužily jako stodola či kravín, jsme viděli i velké technologické celky a strojní zařízení používané v cukrovarech.

V expozici lihovarnictví nám byla představena tradice českého lihovarnictví, jehož počátky spadají do 14. století. Seznámili jsme se s typy lihovarů od ovocných palíren až po průmyslové lihovary, ale i s jejich výrobky. K vidění zde byly nejen jednotlivé vývojové fáze výroby lihu, ale také samotné výrobní postupy. Pastvou pro oči byly také modely lihovarů.

V expozici řepařství nás provedli vývojem pěstování cukrové řepy v českých zemích, které začalo před více než 200 lety. Seznámili jsme se s přírodními podmínkami pro růst cukrovky, vzorky osiv, modely řepy, se způsoby sklizně, s metodami šlechtění a světovým významem výroby řepného osiva. Viděli jsme i exotiku z oblasti pěstování cukrové třtiny a té jsme věnovali mimořádnou pozornost.

V době naší návštěvy probíhala řepná kampaň. Proto jsme si mohli prohlédnout průmyslový závod cukrovaru Tereos TTD, a.s. včetně vnitřních prostor. Podrobně jsme se seznámili se zpracováním cukrové řepy a postupem při výrobě cukru.

