

# ZEMĚDĚLSKÁ PŮDOHOSPODÁRSKA ŠKOLA

2 říjen 2011  
74. ročník

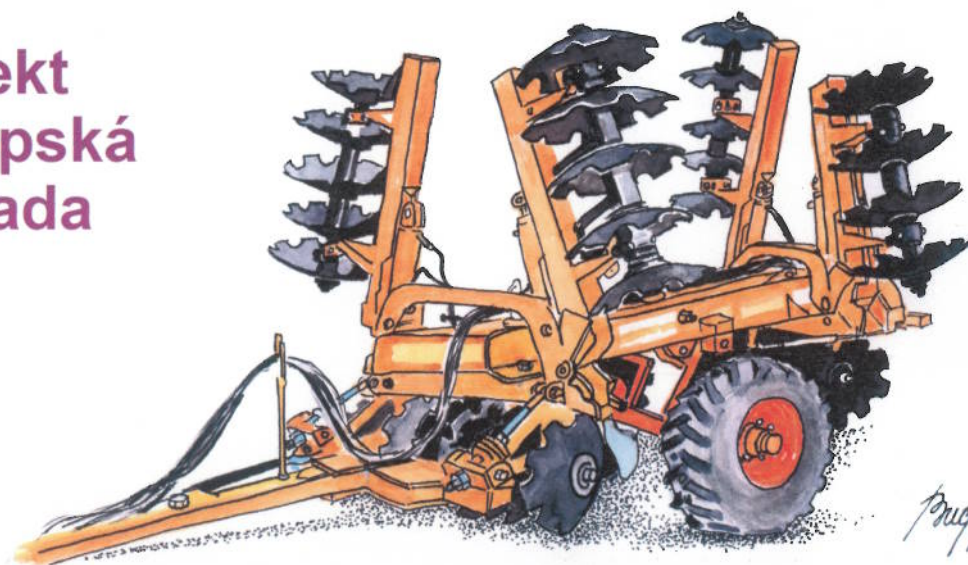
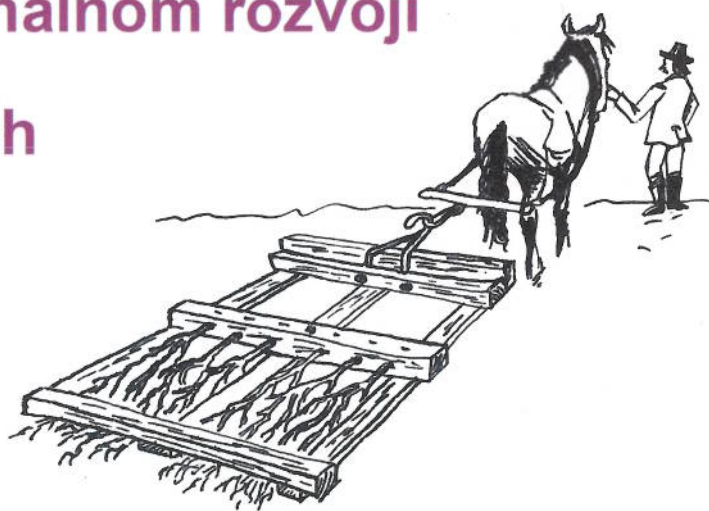
Inovácia v regionálnom rozvoji

Rozvoj sociálních  
kompetencí

Národní  
soustava  
kvalifikací

Řemesla v Jaroměři

Projekt  
Evropská  
zahrada



Informace o vzdělávání, poradenství a rozvoji venkova  
Informácie o vzdelávaní, poradenstve a rozvoji vidieka



## DOBROVICKÁ MUZEA

nabízejí cestu za „bílým zlatem“

*Pěstování cukrové řepy a výroba řepného cukru má v českých zemích 200 let starou tradici. Cukrovarnický průmysl vždy patřil k významným pilířům české ekonomiky.*

Historii, současnost, ale i budoucí trendy cukrovarnictví a na něj navazujících oborů lihovarnictví a řepařství představují ve svých rozsáhlých expozicích Dobrovická muzea. Unikátní Muzeum cukrovarnictví, lihovarnictví, řepařství a města Dobrovice bylo v Dobrovici nedaleko Mladé Boleslavi otevřeno v květnu 2010 v prostorách bývalého hospodářského dvora z 16. století, v těsném sousedství stále fungujícího cukrovaru.

Řepa se původně využívala jako krmná plodina. Cukr z řepy poprvé vyrobil až berlínský lékárník A. S. Marggraf roku 1747 a první řepnou „cukrovarnu“ založil jeho žák F. C. Acharđ roku 1802 ve slezských Kunerách v tehdejší Prusku. Rozvoj řepného cukrovarnictví začal v souvislosti s Napoleonovou kontinentální blokádou, která zamezila i dovozu surového třtinového cukru z anglických zámořských kolonií do Evropy. Po neúspěšných pokusech s výrobou hroznového cukru se Francouzi zaměřili na výrobu řepného cukru podle Acharđa. Tak se začala myšlenka řepného cukrovarnictví šířit do dalších evropských zemí.

**Expozice řepařství** v Dobrovických muzeích mapují historický vývoj pěstování a šlechtění cukrové řepy, vývoj původní i moderní techniky sklízení řepy. Na netradičním modelu pole pod sklem může návštěvník během několika minut projít cestu za bílým zlatem od semínka, respektive osiva cukrové řepy po sklizenou bulvu. Prostor je věnován i představení cukrové třtiny.

**Expozice cukrovarnictví** se věnují výrobě cukru na českém území od její prapočátku – na mapě lze nalézt veškeré cukrovary, které zde kdy fungovaly od roku 1787 po současnost, ať již se jednalo o zpracování surového třtinového cukru ze zámoří, o pokusy s výrobou javorového cukru či různé typy řepných cukrovarů. Existovalo na 400 takových lokalit – v dnešní době funguje v České republice cukrovarů sedm: Dobrovice, České Meziříčí, Opaava-Vávrovce, Prosenice, Litovel, Vrbátky a Hrušovany nad Jevišovkou.

Dále jsou představeny výrobní procesy potřebné k výrobě cukru či vynálezy českého původu, které doslova změnily cukrovarnický svět – k těm nejzná-

mějším patří první kostka cukru na světě, jež vznikla roku 1843 v Dačicích. Vystaveny jsou různé formy cukru – od homolí, přes cukr tvarovaný po krystalický cukr. Mezi obaly se nachází jak malé hygienické balení cukru – sáčky o hmotnosti 5 g, tak velkoobjemové balení – tzv. big-bag o hmotnosti 1 000 kg. Zblízka si lze prohlédnout i výrobní zařízení a technologie demontované ze zrušených cukrovarů. Největší exponáty jsou umístěny na dvoře muzeí – na kolejích. Jsou to parní lokomotiva s cisternou na melasu, otevřený vůz na řepu a vagonová elfa neboli splachovač řepy.

**Expozice lihovarnictví** v Dobrovických muzeích přibližují historii výroby lihu, která byla známa už Babyloňanům před 7 000 lety př. n. l. Základem lihovarnictví a výroby kvasného lihu je zpracování surovin obsahujících sacharidy, které kvasinky dokážou přeměnit na líh. V expozici jsou popsány principy ovocných, zemědělských i průmyslových lihovarů a potřebné chemické a výrobní procesy jako je fermentace, destilace či výroba bezvodého lihu. Prostor je věnován i tématu agropaliv – od prvorepublikového dynalkolu po nynější biopalivo E85.

V Dobrovických muzeích se nachází i muzeum města Dobrovice, mapující historii regionu od pravěku po současnost.

V rámci trvání podzimní řepné a jarní lihovarské kampaně průmyslového závodu cukrovaru a lihovaru v Dobrovici je možné spojit návštěvu Dobrovických muzeí po předchozím objednání i s exkurzí do výroby cukru a lihu. Cukrovar byl založen roku 1831 knížecí rodem Thurn-Taxisů a je nejstarší činným cukrovařem ve střední Evropě a zároveň se řadí k nejmodernějším v Evropě. Dobrovice je tak právem považována za kolébkou českého cukrovarnictví. Lihovar vznikl roku 2006 a zpracovává mezivýrobky z výroby cukru k výrobě bezvodého kvasného lihu – bioethanolu. Je to největší průmyslový lihovar v České republice a nejmodernější lihovar ve střední a východní Evropě. Při prohlídce Dobrovických muzeí tak lze spojit historii se současností a teorií s praxí. Muzejní prohlídky jsou rozšířeny o výukové programy pro základní školy, chystá se nabídka pro školy střední.

**Kontakt: Dobrovická muzea, o.p.s.**

Palackého náměstí 2, 294 41 Dobrovice

tel.: 326 374 211, e-mail: muzeum@tereos.com

[www.dobrovickamuzea.cz](http://www.dobrovickamuzea.cz)



SPOLUPRÁCE  
SE STŘEDNÍMI  
ŠKOLAMI str. 5



DO SVETA ZA SKÚSENOŠŤAMI str. 12



DOBROVICKÁ  
MUZEA str. 20

