



národní  
úložiště  
šedé  
literatury

## **Noc vědců poprvé také v Národním zemědělském muzeu v Ostravě**

Taussiková, Jitka  
2021

Dostupný z <http://www.nusl.cz/ntk/nusl-538061>

Dílo je chráněno podle autorského zákona č. 121/2000 Sb.

Tento dokument byl stažen z Národního úložiště šedé literatury (NUŠL).

Datum stažení: 10.05.2024

Další dokumenty můžete najít prostřednictvím vyhledávacího rozhraní [nusl.cz](http://www.nusl.cz) .

## Noc vědců poprvé také v Národním zemědělském muzeu v Ostravě

**Živí starokladrubští koně, pivovarská laboratoř, pokusy s potravinami, ochutnávka jedlého hmyzu, retro gastronomie a kulinární zastavení, přednášky i workshopy – to vše přinese první ročník Noci vědců v muzeu potravin a zemědělských strojů. Téma letošního ročníku Noci vědců je ČAS a koná se v pátek 24. září od 17 do 22 hodin. Vstup na akci je zdarma.**

Návštěvníci Národního zemědělského muzea se v pátek podvečer například dozvědí, jak dlouho trvá výcvik **starokladrubských koní** pro službu u police a jaké jsou konkrétní postupy místního hipologického oddělu Městské policie Ostrava. Starokladrubské koně si budou moci také prohlédnout před budovou muzea.

**Pivovarská laboratoř** představí, jak funguje pracoviště, které je od 30. let 20. století součástí velkých pivovarů. Pivovar Nošovice (Radegast) měl již od svých počátků zařízenou vlastní laboratoř s odborným personálem. Zájemci z řad návštěvníků se mohou seznámit s řadou zařízení, která se v tomto provozu používala, jako jsou sacharometr, hustoměr, refraktometr, PH metr a další. Laboratoř bude umístěna ve výstavě 50 let pivovaru Radegast v Nošovicích, kde se bude také čepovat pivo a probíhat škola čepování. Pro skupinky zájemců bude každou celou hodinu probíhat senzorická degustace (18, 19, 20, 21 hodin).

Některé potraviny se musí konzumovat hned, jiné chtějí čas. Některé se konzumovaly v minulosti, jiné dnes a řeší se potraviny, které nasytí lidstvo v budoucnosti. Na některé se zapomnělo úplně. A jsou **Potraviny, na které se vyplatí počkat** – například olomoucké tvarůžky či pivo. Přiblíží je workshopy připravené ve spolupráci s **Ústavem analýzy a chemie potravin:**

- Výroba šlehačky v minulosti a dnes (ruční výroba šlehačky versus výroba mixérem),
- Výroba sýřeniny,
- I kvasinky potřebují čas – fermentace kvasinek,
- Škrob v čase – retrogradace škrobu (stárnutí pečiva),
- Ukázka potravin, které potřebují dlouhý čas pro svou výrobu
- Degustace jedlého hmyzu – návrat k potravíně, která se konzumovala v minulosti a dnes se k ní vracíme.

*„Národní zemědělské muzeum funguje také jako platforma pro prezentaci současné vědy a Noc vědců je pro to skvělou příležitostí. Vítáme letošní téma „čas“, který je přirozenou veličinou nejen v muzeologii, ale i v zemědělství - bez něj bychom se plodů zemědělské činnosti nedočkali,“* říká generální ředitel Národního zemědělského muzea Zdeněk Novák.

Ve spolupráci s partnery připravilo muzeum také několik přednášek.

**Městská zeleň a kvalita ovzduší:** Zeleň má mnoho neocenitelných přínosů pro kvalitu života ve městech. Jedním z nich je její pozitivní dopad na ovzduší. Projekt CLAIRO, na kterém se podílí Slezská univerzita, Vysoká škola báňská, Univerzita Palackého v Olomouci a další partneři, se mj. zabývá výsadbou zeleně pro dosažení maximálního zachytu škodlivin z ovzduší a posilováním odolnosti zeleně prostřednictvím biologických hnojiv. Součástí projektu je veřejný průzkum, jak vnímají kvalitu ovzduší a přínosy zeleně obyvatelé Moravskoslezského regionu a co jsou ochotni sami měnit.

Přednáška **Světla a stíny regenerace starokladrubskeho vranika** představí posluchačům nelehký osud starokladrubskeho vraniku na našem území ve spojitosti s politickým a společenským vývojem Československa v průběhu 20. století.

**Beseda s ochutnávkou: Paul Kupelwieser a jeho doba: vídeňské kulinární zastavení.** Jako k sobě neodmyslitelně patří Vítkovice a Paul Kupelwieser, tak byl tento technický vizionář, generální ředitel železáren a zakladatel industriálního města nové generace bytostně spjat s vídeňským kulturním prostředím. Krátké zastavení přibližující vídeňskou kulinární kulturu té doby ve světle dobových materiálů, jak se mohly připravovat i v domácnosti ve vítkovickém „zámečku“. Ve spolupráci s Filozoficko-přírodovědeckou fakultou Slezské univerzity.

**Záchrana starých a krajových odrůd v Poodří** – v současné době je sortiment produkčně pěstovaných odrůd ovoce velmi úzký a s tím, jak postupně mizí staré a krajové odrůdy, mizí i donory genů nesoucí velice zajímavé vlastnosti. Ať už je to originální tvar plodů, chuť, vůně – to vše dnešním produkčně pěstovaným odrůdám často schází. Udržovat co nejširší genofond je velmi důležité z hlediska rizika příchodu nových chorob. Současným cílem je zinventarizovat staré a krajové odrůdy jabloní a hrušní na co největším území CHKO Poodří.

Pro ty, kdo se nemohou zúčastnit osobně, je připraven také online program:

**Retrogastronomie – vídeňská kuchyně,** představí přípravu servírování pokrmů s přihlédnutím k dobovým zvyklostem a také receptury Kathariny Prato 1858 a Louisy Seleskowitz 1879. Videofilm byl připraven ve spolupráci Slezskou univerzitou v Opavě, Filozoficko-přírodovědeckou fakultou v Opavě.

### **Staré krajové odrůdy v našem okolí**

Věděli jste, že původní odrůdy ovocných stromů najdete i ve svém okolí? Seriál poodhalí historii těchto stromů, jejich přednosti a s pamětníky zavzpomíná na příběhy konkrétních ovocných dřevin. Mapování původních odrůd se zaměří na lokality Stará Bělá, Proskovice, Stará Ves nad Ondřejnicí a další.

Partneři Noci vědců v Národním zemědělském muzeu v Ostravě jsou Filozoficko-přírodovědecká fakulta v Opavě; Slezská univerzita v Opavě; Městská policie Ostrava, hipologický útvar; Ústav analýzy a chemie potravin UTB; Projekt CLAIRO, na kterém se podílejí Slezská univerzita, Vysoká škola báňská, Univerzita Palackého v Olomouci a další partneři; Plzeňský Prazdroj

Letošní ročník celorepublikové Noci vědců zastřešuje už počtvrté jako národní koordinátor seskupení dvou ostravských univerzit (Ostravská univerzita, VŠB – Technická univerzita Ostrava). Do Noci vědců se zapojuje přes 20 univerzit a přes 40 vědeckých institucí, science center hvězdáren a dalších. Více informací o akcích po celé republice najdete na [www.nocvedcu.cz](http://www.nocvedcu.cz).

*Národní zemědělské muzeum je státní příspěvková organizace zřizovaná Ministerstvem zemědělství. Zabývá se zejména tematikou zemědělství, lesnictví, myslivosti, rybářství, zahradnictví, potravinářství, zpracování zemědělských produktů, vývoje venkova a kulturní krajiny. Národní zemědělské muzeum má kromě hlavní výstavní budovy v Praze také dalších pět poboček – Čáslav, zámek Kačina, zámek Ohrada, Valtice a nově otevřené muzeum v Ostravě. Ostravská pobočka nabízí pro návštěvníky studijní depozitáře zemědělské techniky, interaktivní expozici Depozitář potravin a průběžně obměňovanou a doplňovanou Galerii českých potravin. Provoz pobočky byl v září 2020 zahájen výstavou 50 let pivovaru Radegast v Nošovicích.*

Více na [www.nzm.cz](http://www.nzm.cz).

#### **Kontakt:**

**Ivan Berger, ředitel**

**Tel.: 776 137 144**

[ivan.berger@nzm.cz](mailto:ivan.berger@nzm.cz)

Vítkovice 3033, 703 00 Ostrava