



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-538225>

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

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

Datum stažení: 17.07.2024

Další dokumenty můžete najít prostřednictvím vyhledávacího rozhraní 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 oddílu 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 sensorická 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.

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.

Kontakt:

Ivan Berger, ředitel

Tel.: 776 137 144

ivan.berger@nzm.cz

Vítkovice 3033, 703 00 Ostrava