




# NAŠE KŘÍŽOVKA

Konfederace evropských pěstitelů cukrovky – Confédération Internationale des Betteraviers Européens (CIBE) byla založena 25. 5. 1927 v Římě představiteli řepařů z deseti členských států: Belgie, Československa, Dánska, Francie, Itálie, Maďarska, Německa, Nizozemska, Rakouska a Švýcarska. V době 2. sv. války byla činnost CIBE přerušena, obnovena byla v roce 1947 – ovšem dál už bez naší účasti, členství našich pěstitelských svazů bylo obnoveno v 90. letech. Dnes CIBE zastupuje přibližně 400 000 pěstitelů cukrovky z 16 zemí EU a dvou dalších zemí: Švýcarska a (*tajenka*).

Pomůcky: LAV, als	Bláto	Francouzský básník	Sněmovna lidu (zkr.)	Označení nákladních vozidel		Destilační zbytek	Kombinéza	Dávati mat	Útočit
Lék k zevnímu užití					Ve svém bytě				
Používat					Popravčí				
SPZ Rokycan			Potřeba tenisty						
Německy „jako“			Pracovat sekerou						
Sokolský sjezd				Druh karty					
				Tatranský národ. park					
					Mezinárodní souhvězdí Páva				
					TAJENKA				
Vydávat zvuk hodin						Kód letiště Lalomalava			
						Jednotka ryzosti zlata			
	Mražený krém						Tahle		
	Odtud						Rival		
Postavit zábranu									
Tihle			Psací potřeba					Opatřit poznámkami	Jasnovidci
			Cítoslovcetleskáni						
Umění				Stříkat					
				Mužské jméno					
Provinění							Zápor		
							Matná		
	Divadelní závěs	Pramáti				Škúdice šatstva			
		Klesat				Naplavenina			
Originální pražský symfonický orchestr									
					Tumáte				
					Záře				
Potom				Zatopení					
				Strana účetní knihy					
Obchodní dům (zkr.)			Patřící Evropanovi						
			Poté						
Vystavovat účinkům páry									
Korálový ostrov					Nasávat				

Tajenka z minulého čísla: **KRYSTALIZACE: TEORIE A PRAXE.**

OSOBNÍ

## Za RNDr. Libuši Fassatiovou

Ve věku osmdesáti let zemřela v úterý 28. května RNDr. Libuše Fassatiová, dlouholetá pracovnice Výzkumného ústavu cukrovarnického v Praze. Narodila se 30. října 1932 v Klatovech, maturovala na gymnáziu v Praze a dále studovala mikrobiologii na Univerzitě Karlově. Po absolvování vysoké školy (1956) pracovala v mlékárenském průmyslu, v roce 1962 nastoupila do Výzkumného ústavu cukrovarnického, se kterým spojila svou další profesní dráhu. Věnovala se úspěšně řešení mikrobiologických otázek spojených s výrobou cukru (ztráty cukru působené mikroorganismy, kontrola a operativní zjišťování kontaminace během výroby cukru, optimální způsoby dezinfekce ad.). V roce 1981 získala řádný doktorát přírodních věd, v roce 1985 pak byla pověřena řízením nově vzniklého odboru inovace výrobků cukrovarnického průmyslu. V krátké době vypracovala postupy výroby kuléru, karamelu, řepné vlákniny Sinecal, invertovaných sirobů i obohacených a zdobících cukrů, které byly uvedeny na maloobchodní trh. Výsledky své práce dr. Fassatiová publikovala ve vědeckých zprávách i v odborném tisku, přednášela. I po odchodu do důchodu v roce 1989 byla s VÚC v aktivním kontaktu. Nezahálela, věnovala se i svým zájmům: historii, výtvarnému umění a literatuře. Především však rodině, dětem – dceři a synovi, čtyřem vnoučatům. Kolegové i všichni, kteří ji znali, budou na RNDr. Libuši Fassatiovou vždy vzpomínat s úctou.

## Docent Šárka šedesátiletá

Šedesáté narozeniny oslavil 2. července 2013 doc. Ing. Evžen Šárka, CSc. Působí na Ústavu sacharidů a cereálií VŠCHT v Praze, kam přešel ze svého předchozího pracoviště, VUC Praha. Podrobnější curriculum vitae doc. Šárky jsme otiskli při příležitosti jeho habilitace (2012, č. 3) a 50. narozenin (2003, č. 7–8). Jubilantovi přeje pevné zdraví a mnoho úspěchů v dalším osobním i profesním životě.

Blaboslav Marek