



NAŠE KŘÍŽOVKA

Rok 1917 byl pro producenty cukrové řepy a cukru nesnadný. Porosty trpěly nedostatkem srážek, důsledkem bylo i přemnožení některých škůdců. Největší škody působili škůdci (*tajenka 1 a tajenka 2*). Obyvatelstvo čelilo dopadům války, ceny vzrostly až desetinásobně. Výroba i distribuce cukru byly rakouským státem regulovány a kontrolovány, tresty přestupky byly velmi přísné. Cukr byl daněn a podléhal přídělovému (lístkovému systému). Finanční a policejní orgány se zaměřovaly na černý trh s nedaněným cukrem, kontrolovalo se i vynášení cukru ze závodů.

Pomůcky: lonov, tiro Avot, ost, tátoš, non	Bývalý ruský hokejista	2. TAJENKA	Nepatrná peněžní částka	SPZ Olomouce	Latinsky „ne“	Křivka	Leník	Sloh porušující harmonii skladby	Lékařnický praktikant
Vzbuzovat úctu									
Oblékati									
Slovensky „nikdo“				Minění Posazovat se					
Ohon					Silný prováz Mužské jméno				
Haraburdí						Popěvek Imitovat kukačku			Alkan se 2 uhliky
	Lékař (zast.) Slovensky „beran“						Hle (nářeč.) Pohádkový okříd. kůň		
Klamat									
Slovensky „jestliže“			Hudební skladba Domněnka						
Pokolení				Domácky Jonatan Továrna na klobouky					
Starší značka čepelek					Tohle Neteřeto- novat			1. TAJENKA	Malý salon
Mlýnské zařízení					Díl kabátu Umělecký taneč				
	Plát Anebo Určitá část- ka peněz						Značka statampéru Bílý sport		
Opak odběratele									
Iniciály herečky Balzerové			Část nohy Německy „východ“						
Vzorec oxidu cínatého				Bývalý rus- ký vůdce Kapadocká bohyni					
Smažené květy černého bezu									
Chemický prvek						Seknutí			

Tajenka z minulého čísla: HOŘOVICE.

OSOBNÍ

Odešel Ing. Jan Janich

Na počátku roku 2017, ve věku nedožitých 79 let, opustil Ing. Jan Janich řady bývalých vedoucích cukrovarnických úředníků.

Nechybělo mnoho a mladý Jan Janich, syn poštovního úředníka, by se místo výroby cukru ocitl ve výrobě sladu a piva, jelikož tento obor vystudoval na střední potravinářské škole v pražské Podskalské ulici. Po maturitě v roce 1957 rok pracoval jako analytik, poté absolvoval potravinářský obor VŠCHT.

Místo kvasné chemie zvítězila v Janichově profesní kariéře chemie sacharidů. V létě roku 1963 totiž nastoupil Ing. Janich jako vedoucí laboratoře do cukrovaru v Kostelci nad Labem, kde si naplno osvoжил znalosti a získal zkušenosti z rozsáhlého provozu výroby cukru. V letech 1972 až 1975 vedl cukrovar v Dolních Beřkovicích. Avšak značně složitě místní pracovní prostředí jej přimělo k přechodu na místo vedoucího technologického odboru na ředitelství podniku Pražské cukrovarny v Čakovicích, privatizovaného v roce 1991 jako Pražská cukerní společnost. Zde setrval plných 21 let. Provozní zkušenosti z Kostelce a z Beřkovic, ve spolupráci se zkušenými kolegy, umožnily ing. Janichovi po dvě desetiletí velmi úspěšně řídit jedno z klíčových míst podniku a významně tak přispívat k velmi dobrým výsledkům v rámci celého cukrovarnického odvětví. Jeho jméno je spjato také s úspěšným zvládnutím zpracování surového třtinového cukru z Kuby. Od roku 1997 pracoval ještě tři roky ve funkci hlavního technologa v akciové společnosti Cukrspot Praha – Modřany.

Po odchodu na odpočinek Ing. Janich rozvinul své mimopracovní aktivity – zájem o historii, o vesmír a o vážnou hudbu. Jeho uvážlivé, klidné jednání s dobře míněnou radou a pomocí bylo pro něj typické. Nejen já na něj rád vzpomenu. Jeho přátelské oslovení „pane kolego“ mně natrvalo bude příjemně znít v uších.

Daniel Froněk