

## Dobrovická muzea slaví 10 let své existence

DOBROVICE MUSEUM CELEBRATES 10 YEARS OF EXISTENCE

*Pro někoho je 10 let málo, pro někoho hodně. Záleží na úhlu pohledu. V květnu 2020 tomu je právě deset let, kdy Dobrovická muzea, o. p. s., otevřela jedinečné Muzeum cukrovarnictví, lihovarnictví, řepařství a města Dobrovice. Zdejší nabídka je pestrá. Kulturní zážitky, zábava i výukové programy pro děti a k tomu stále expozice i sezónní prohlídky cukrovaru. Muzeum žije od prvního otevření dveří a jeho návštěvnost neustále stoupá. V loňském roce nabídku muzea využilo více než 18 tisíc lidí. Jednoduše se podařilo vytvořit něco, co zde dosud chybělo. Lidé zřejmě muzeum potřebují, a to nás velice těší.*

Muzeum zaměřené na výrobu cukru, lihu a pěstování cukrové řepy, suroviny pro tyto obory, naleznete v Dobrovinci u Mladé Boleslavi. V rámci Evropy existuje pouze několik podobně zaměřených expozic. Dobrovická muzea byla otevřena v květnu 2010 v nově zrekonstruovaném areálu bývalého hospodářského dvora z konce 16. století (obr. 1. a 2.), který je kulturní nemovitou památkou. Není náhodou, že muzeum cukrovarnictví, lihovarnictví a řepařství bylo vybudováno právě zde. Oblast okolo Dobrovice je centrem pěstování cukrové řepy na našem území a cukr se zde vyrábí nepřetržitě od roku 1831. Z počátečních prázdných prostor se povedlo díky úsilí mnoha lidí a spolupráci mezi společností Tereos TTD, a. s., a městem Dobrovice vybudovat muzeum dalece přesahující hranice regionu.

Expozice cukrovarnictví nabízí návštěvníkům ucelený přehled o historii tohoto oboru a postupně seznamuje s vývojem technologických postupů výroby cukru z cukrové řepy. Informuje o počátcích cukrovarů, historická mapa ukazuje všechny továrny postavené v Česku, zaniklé i dodnes fungující. Převážná většina sbírkových předmětů je zapůjčena z Národního technického muzea v Praze, Národního zemědělského muzea v Praze a ze soukromé sbírky (obr. 3.).

Cukrovarnictví je hlavním oborem muzea, tyto předměty tak tvoří převážnou část sbírkového fondu. Za zmínku stojí vzorky cukru různých tvarů, vzhledu a v počtu přes 980 ks ze 115 tuzemských cukrovarů. Dále tuzemské obaly cukru v všech tvarů, velikostí a početné sbírky razítek, pečetidel a cedulí.

Obr. 1. Slavnostní otevření Dobrovických muzeí veřejnosti 23. května 2010 (pásku stříhají – zleva: starosta Dobrovice Josef Hrobník; ředitelka Dobrovických muzeí Ludmila Radková; nejstarší cukrovarník, 102letý Jiří Linhart; generální ředitel Tereos TTD Oldřich Reinberg; senátor Jaromír Jermář



Obr. 2. Zaplněný areál muzeí při jejich otevření v květnu 2010



Obr. 3. Pohled do expozice cukrovarnických zařízení



Expozici lihovarnictví dominuje model hospodářského lihovaru zapůjčený Národním technickým muzeem v Praze. Byl vytvořen v roce 1908 pro výstavu Živnostenské a obchodní komory. Nástěnné panely informují o historii oboru, seznamují s jeho významnými osobnostmi a také názorně popisují technologické procesy při výrobě kvasného lihu, který pak nachází uplatnění jako líh pitný, technický či palivový.

Řepařství tvoří neodmyslitelnou součást muzeí. Pěstování a šlechtění cukrové řepy jako suroviny pro výrobu cukru, v poslední době také lihu, má více než dvě století starou tradici. Expozice začíná objevem sacharosy v řepě, pokračuje vývojem tvaru kořene až k současným odrůdám. Část expozice je věnována cukrové třtině. Od roku 2011 jsou každé jaro před hlavním vchodem instalovány dvě „minizahrádky“, kde je ukázán skutečný růst kořene cukrové řepy a vývojová fáze druhého roku, tzv. semenice (obr. 4). I mimo řepnou sezónu mohou návštěvníci vidět pod sklem modelové řepné pole, které věrně znázorňuje fáze růstu řepy od zasetí po sklizeň, a mají možnost se po něm „projít“.

Expozice města Dobruvce je založena na sbírkách původního dobrovického muzea, jehož exponáty jsou dnes součástí sbírkového fondu Muzea Mladoboleslava. Je zaměřena na historii regionu od pravěku po současnost, s exponáty vztahujícími se přímo k dané oblasti, doplněná obrazovými tabulemi. Připomenuty jsou rovněž některé místní slavné osobnosti. V roce 2017 vznikla nová instalace pro jedinečného Dobrovického beránka (obr. 5). Maličká soška z pálené hlíny přežila jako zázrakem 5 500 let a přesný účel jejího vzniku zůstává tajemstvím.

Kromě stálých expozic je návštěvníky rok od roku vyhledávanější sezonní okruh do cukrovaru a lihovaru Dobruvce. Vidět vše na vlastní oči je dosud nejlepší způsob, jak se něco dozvědět. Možnost exkurzí vyhledávají stále více školy i individuální návštěvníci. Spojují se zde vjemy obrazové, zvukové, čichové i chuťové, výrobu cukru si poté už každý snadno vybaví.

Za deset let existence muzea prošlo jeho branami přes 150 000 návštěvníků, a to nás velmi těší. V květnu 2015 byl mezi nimi i prezident Miloš Zeman. Proti velkým muzeím je to málo, ale zde je nutné vzít v úvahu také specifické zaměření, tím víc je u nás každý návštěvník vítán. Mnozí odcházeli se zajímavým zážitkem a získali třeba nějakou novou informaci o našem bílém zlatu. To vše by nebylo možné bez podpory společnosti Tereos TTD

Obr. 4. Minizahrádka z cukrovou řepou před vchodem do muzea



Obr. 5. Nejstarší exponát – 5500 let starý Dobrovický beránek



Obr. 6. Výstava Cukrovary a cukrovarníci v obrazech (2016)



Obr. 7. Z přehlídky Fadrhonsova Dobrovice



a města Dobrovice jako zakladatelů, bez mnoha příznivců i podporovatelů a bez „srdečního“ přístupu všech pracovníků, kteří muzeem za deset let prošli a zaslouží za to poděkování.

Budeme rádi, když si výročí připomenete s námi na některé z mnoha akcí, které pro vás připravujeme. A že je zde z čeho vybírat. Dosud tu proběhlo více než 50 výstav z různých oborů včetně výtvarných (obr. 6.) a fotografických, přes třicet koncertů, na dvě desítky přednášek. Z některých akcí jsou dnes stále s mnohaletou tradicí, za kterými jezdí do Dobrovice řada věrných návštěvníků. Patří k nim modelářská setkání klubu RC Truck a jejich ukázková silnice dopravní techniky i klub železničních modelářů Zababov s modulovým kolejištěm. Stejně tak podzimní Cukrové slavnosti se sladkým jarmarkem, které jsou se sladkými dobrotami vždy startem do podzimní cukrovarnické sezony. Rovněž Mikulášská, Vánoční cukrování a Velikonoční muzeum přilákají pokaždé mnoho zájemců o tyto tradice. Proběhlo zde také již několik ročníků malování na vodní hladině EBRU s výtvarnicí Šárkou Duran, které korunoval zápis do české knihy rekordů. Areál muzeí se stává i zázemím pro akce jiných subjektů (obr. 7.). Konají se zde zimní školy zemědělců, školení dopravců, schůze, svatby, prezentace a další různá setkání, která využívají příjemné prostředí a historickou atmosféru.

Uplýnulo již deset let od otevření Dobrovických muzeí, která mají uchovat odkaz předků. Muzejní expozice bez dochovaných vzpomínek a historických předmětů by však neměla cenu. Zajímáme se o předměty z oboru cukrovarnictví, lihovarnictví, řepařství – pracovní náčiní, historický oděv, dobové písemnosti, fotografickou dokumentaci, audio a video záznamy... – které budou připomínat práci a životní osudy osob z oboru pro další generace. Pokud i vy víte o nějakém zajímavém předmětu, prosíme, poskytněte pracovníkům muzeí informaci o tom, co jste objevili. I zdánlivě nezajímavá věc může mít svou vypovídací hodnotu. Rozhodnete-li se potom po konzultaci s pracovníky muzeí předmět darovat, máte ze strany muzeí závazný slib, že žádná vámi darovaná věc nebude prodána a navždy s sebou ponese jméno laskavého dárce. Nabídněte nám prosím k dokumentaci i vaše historicky zajímavé vzpomínky nebo předměty a písemnosti, které si chcete v rodině dále ponechat.

*Josef Nešněra, Dobrovická muzea, o.p.s.*



Dobrovická  
muzea

## Dobrovická muzea

Muzeum cukrovarnictví, lihovarnictví, řepařství  
a města Dobrovice

**Květnový termín oslav 10. výročí otevření Dobrovických muzeí  
byl zrušen v důsledku opatření proti šíření nákazy Covid-19.**

Dobrovická muzea, o.p.s., Palackého nám. 2, 294 41 Dobrovice, T: 326 374 211, M: 725 871 072, E: muzeum@tereos.com  
[www.dobrovickamuzea.cz](http://www.dobrovickamuzea.cz)

Případné oslavy výročí Dobrovických muzeí v pozdějším termínu včas oznámíme – sledujte naše webové stránky.