

trhu. Zároveň je výroba kvalitního kvaku mechanismem, jak získat pozici ve vězeňské hierarchii.

**Klíčová slova:** cukr, alkohol, vězeňství, kvak, vězni.

### Literatura

1. GIDDENS, A.: *Sociologie*. Praha: Argo, 2013, 1049 s.
2. LOCHMANNOVÁ, A.: Vězeňský trh – hybridní barter a komoditní peníze v prostředí českých věznic. *Acta FF ZČU*, 8, 2016 (1), s. 1–18.
3. NEDBÁLKOVÁ, K.: *Spoutaná Rozkoš: sociální (re)produkce genderu a sexuality v ženské věznicí*. Praha: Sociologické nakladatelství, 2006, 198 s.
4. DIRGA, L.; LOCHMANNOVÁ, A.; JURÍČEK, P.: The Structure of the Inmate Population in Czech Prisons. *Sociológia*, 47, 2015 (6), s. 559–578.
5. *Zákon č. 169/1999 Sb., Zákon o výkonu trestu odnětí svobody ve znění pozdějších předpisů*. [online] <https://www.zakonyprolidi.cz/cs/1999-169>, cit. 10. 1. 2023.
6. *Zpráva o alkoholu v České republice 2021*. Národní monitorovací středisko pro drogy a závislosti. [online] [https://www.drogy-info.cz/data/obj\\_files/33590/1128/Zprava\\_o\\_alkoholu\\_v\\_CR\\_2021\\_fin.pdf](https://www.drogy-info.cz/data/obj_files/33590/1128/Zprava_o_alkoholu_v_CR_2021_fin.pdf), cit. 10. 1. 2023.
7. *Nářízení generálního ředitele č. 48/2018 o blášení mimořádných událostí ve Vězeňské službě ČR*. Praha: VS ČR.
8. DRÁPAL, J., JIŘIČKA, V., RASZKOVÁ, T. (eds): *České vězeňství*. Praha: Wolters Kluwer, 2021, 456 s.

### Smolík J., Juríček P.: Sugar above Gold: Kvak as Specific Alcoholic Drink

This article discusses the value of sugar in prisons, where it is an important raw material for the production of the alcoholic drink called “kvak”. The text describes the specifics of the prison environment, where alcohol is strictly prohibited. “Kvak”, of which sugar is a significant component, is thus an illegal alcoholic beverage that is produced in the prison environment. Sugar thus has a significant value, which is reflected in the so-called prison market. At the same time, producing quality “kvak” is a mechanism for gaining a position in the prison hierarchy.

**Key words:** sugar, alcohol, prison, kvak, inmates.

### Kontaktní adresa – Contact address:

doc. PhDr. Josef Smolík, Ph.D., MBA, LL.M., MSc., Policejní akademie ČR v Praze, Fakulta bezpečnostního managementu, Lhotecká 559/7, P.O.Box 54, 143 01 Praha 12 – Kamýk, Česká republika, e-mail: [smolik@polac.cz](mailto:smolik@polac.cz)

OSOBNÍ

### K životnímu jubileu doc. Ing. Evžena Šárky, CSc.

Evžen Šárka se narodil 2. července 1953 v Praze. V roce 1977 po absolvování VŠCHT nastoupil do cukrovaru Modřany, kde zahájil svou kariéru zaměřenou na cukrovarnictví. V cukrovaru působil nejprve jako provozní technik rafinérské části závodu, později jako energetik. V letech 1977–1983 absolvoval na Ústavu chemie a technologie sacharidů VŠCHT externí vědeckou aspiranturu a od roku 1984 pak pracoval ve Výzkumném ústavu cukrovarnickém (později VUC Praha) jako výzkumný pracovník a později jako vedoucí oddělení procesů a vedoucí odboru technologie a analytiky. Zabýval se v té době celou řadou problematik především v oblasti epurace, dále se věnoval zadinové práci či vyhodnocení cejchování měřicích přístrojů. Věnoval se také separaci a využití vedlejších produktů cukrovarnického průmyslu, konkrétně saturačního kalu a melasy. Podílel se i na školení vedoucích výroby cukrovarů a vedoucích laboratoří. Přednášel v tomto období pravidelně rovněž na každoročních cukrovarnických konferencích.



V roce 2005 nastoupil na Ústav sacharidů a cereálií Vysoké školy chemicko-technologické v Praze jako odborný asistent s hlavním zaměřením na chemii a technologii škrobu. V roce 2012 se pak po obhájení práce „Vedlejší produkty cukrovarnického a škrobárenského průmyslu – vznik, využití a optimalizace parametrů“ úspěšně habilitoval a byl jmenován docentem pro obor technologie potravin.

Činnost doc. Šárky v oblasti pedagogické i vědecké je velice rozsáhlá a trvale navázána na potřeby jak cukrovarnického, tak i škrobárenského oboru. Přednáší v předmětech Chemie a technologie škrobu, Advanced Processes in Food Technology and Biotechnology, Vybrané procesy potravinářských a biochemických výrob, Procesní chemie potravin, Technologie potravin, Potravinářské a biochemické technologie, Food Technology and Biotechnology, Food Technology. Je vždy připraven pomoci a poradit studentům a kolegům při pedagogické či vědecké práci a předat jim své praktické zkušenosti a znalosti.

V odborné činnosti se v poslední době věnoval především studiu potravinářské extruze, výzkumu nanočástic na bázi škrobu a stravitelnosti škrobu.

Je autorem nebo spoluautorem více než 140 článků v odborných časopisech, účastnil se aktivně řady národních i mezinárodních konferencí, je též spoluautorem kapitol v monografiích v oblasti chemie a technologie sacharosy a škrobu, je též úspěšným řešitelem grantů. Docent Šárka je uznávaným členem v řadě mezinárodních a tuzemských organizací, např. byl členem vědeckého výboru ESST v letech 2001–2021, je členem ICUMSA, ČSCHI, ČSCH a ČAZV.

Z volnočasových aktivit je možno vyzdvihnout jeho pěší putování do Compostelly a do Říma. Svůj volný čas a pozornost však věnuje především své rodině – má čtyři děti a čtrnáct vnoučat.

K životnímu jubileu přejeme docentu Šárkovi stálou aktivitu, pevné zdraví i osobní spokojenost a těšíme se na další úspěšnou spolupráci.

Pavel Kadlec