

Daniel Froněk

Jak se dělá cukr z řepy

Vydala Dobrovická muzea, o. p. s., Dobruška, 2023, vydání 1., formát 125 × 210 mm, vazba V1, 24 stran, náklad 5000 ks, tisk Janova dílna s. r. o.

Laická veřejnost bývá často ovlivněna řadou mýtů, nepravd či polopravd o cukru, které nachází nejenom na internetu a sociálních sítích, ale pronikají i do veřejné diskuse a médií. Dobrovická muzea ve snaze alespoň z části tomu čelit vydala ve značném nákladu útlou osvětovou publikaci, která přináší základní informace o cukru a jeho výrobě. Autor nechtěl čtenáře odradit dlouhým textem, na každé straně je zařazena jen kratičká pasáž, pouze několik vět. Dominantní plocha je vyčleněna vysvětlujícím fotografiím. Každá stránka knížky je věnována jednomu tématu, čtenáři jsou seznámeni se skutečností, že cukr je přírodní látka, s cukrodárnými plodinami a hlavními produkty, které poskytují, i se slavnou tradicí cukrovarnictví u nás. Ve dvanácti krocích je pak představena výroba řepného cukru – z pole až po balení. Popis hlavních procesů uzavírá několik zajímavostí o cukru.

Blaboslav Marek

NOVÉ KNIHY



Jak se dělá
cukr z řepy