



Liberec

Plán akcí



TyfloCentrum
Liberec, o.p.s.

Sladký speciál 3/2022

KONTAKTY:

Telefon: 488 577 661

Email: liberec@tyflocentrum-lb.cz

Adresa: Na Výšinách 451/9, Liberec 5

Web: <http://tyflocentrum-lb.cz/>

CO NABÍZÍME:

- **Průvodcovskou a předčitatelskou službu**
domluvení služby:
Květa Heligarová – Nováková (736 130 590, pps@tyflocentrum-lb.cz),
- **Zajištění sociálně aktivizačních služeb**
přihlášení na akce:
Květa Heligarová – Nováková (736 130 590, aktivita@tyflocentrum-lb.cz),
- **Výuku a poradenství ohledně elektronických kompenzačních pomůcek**
domluvení služby:
Ing. Jana Smolná (731 913 585, jana.smolna@tyflocentrum-lb.cz),
Lukáš Feifer (lukas.feifer@tyflocentrum-lb.cz),
- **Základní sociální poradenství**
zajištění služby:
Mgr. Jana Jakubcová (797 695 503, jana.jakubcova@tyflocentrum-lb.cz),
Mgr. Jana Benešová, Ph.D. (jana.benesova@tyflocentrum-lb.cz),
- K zapůjčení tandemová kola, zvukové knihy, možnost digitalizace textů a další.

Úvodník

Milí uživatelé TC Liberec,

se sladkostmi jsme se trochu rozjeli v minulém měsíci, kdy se konalo masopustní posezení s domácími kobližkami. Ale v aktuálním Sladkém speciálu jsme sladkému propadli až po uši – **Vítání jara s trdelníky, Lívancování** a k tomu ještě **Čokoládový den** a **Sladký hádankový den**. No řekněte, jestli jsou nyní Vaše chuťové buňky v klidu?

Speciál na březen přináší řadu zajímavostí z dějin cukrářství u nás i ve světě, sladké recepty i inspirace. V programu pokračujeme v cyklu **přednášek**. Tentokrát **s poradnou Mojra**. A kromě již zmíněného sladkého hodování věříme, že oceníte například aktivitu **Jarní klíčení**. Každý čtvrtek dopoledne si můžete přijít nechat **naklíčit Vámi vybrané klíčky**. Odnese si v případě zájmu ty, které nechal naklíčit někdo v týdnu před Vámi. Během týdne se o všechny klíčky budeme v TC poctivě

starat. A nebojte, vzrostlé klíčky budou pro Vás k dispozici už i na první březnový čtvrtek.

Rádi zveme také na **herní odpoledne**, kdy si můžete do TyfloCentra přijít zahrát společenské hry, a něco sladkého rozhodně chybět nebude 😊. A jelikož energii načerpanou sladkostmi bude zapotřebí i trochu vydat, těšíme se s Vámi na **Jarní výslapy**.

Opět samozřejmě soutěžíme, a to hned dvakrát Víte, kdo byli nebo jsou „caletníci“? A máte svůj oblíbený sladký recept? Uspějete-li v některé ze soutěží, čeká Vás výhra na sladkou notu. Velké dózy Mixit křupinek pro snídaně či mlsání během celého dne. Nebo sada tří sladkých vůní, z nichž některé zaujaly i na lednovém Aroma Dni – tangerinka, jablko se skořicí a anýz.

Sladký březen a krásné předjaří z TyfloCentra.

Obsah čísla:

- Program TC na březen 2022
- Historie cukrářství ve světě
- Historie cukrářství v Čechách
- Kam za čokoládou: Čokoládovna Mana v Krásné Lípě
- Liberecké „lipo“ v minulosti a dnes
- Vanilkový lusk a jeho využití
- Lidé z TyfloCentra na téma: Já a sladkosti
- Soutěž 1: Znalostní kvíz
- Soutěž 2: Sladký recept
- Výsledky soutěže z minulého čísla
- Recept: Vanilkový dezert
- Oslavenci v březnu
- Padlo nám do OKA: Rozhledna
- Závěrem: Jarní Agora 2022

Program TC na březen 2022

Pro přihlašování na akce a aktivity TyfloCentra využijte kontakt na Květu Heligarovou – Novákovou: 736 130 590. Jste-li pravidelným účastníkem aktivity, dejte vědět v případě, že se účastnit nemůžete.

Pro objednávání na konzultace k elektronickým kompenzačním pomůckám využijte nadále kontakt na Ing. Janu Smolnou v určeném čase: každé úterý od 12:00 do 13:00. Děkujeme.

2. 3. středa 10:00 Lívancování

Přijďte si pochutnat a zapojte se do chuťové poznávačky. Pouze v několika lívancích bude totiž zapečena rozinka. Najdete alespoň jeden takový? V tom případě Vás nemine sladká drobnost. Přihlášení na akci do pondělí 28. 2. 2022.

2. 3. středa 12:30 Sladké herní odpoledne

Těšit se můžete na hraní společenských her uzpůsobených pro postižení zraku. K tomu nebude chybět dobrá káva či čaj a něco sladkého. Přihlášení na akci do pondělí 28. 2. 2022.

2. 3. středa 15:00 Angličtina - online

Výuka angličtiny probíhá online přes stálý odkaz na Google Meet. Lektorem je pan Petr Tkáč.

3. 3. čtvrtek 10:00 Jarní klíčení 1

Celý březen klíčíme luštěniny. Nejenže si na klíčkách čochy, munga nebo pšenice pochutnáte, ale uděláte něco pro svou jarní vitalitu. Každý čtvrtek bude pro Vás k dispozici sklizeň klíčků z předchozího týdne a sami můžete připravit plody ke klíčení pro někoho dalšího, komu udělají radost v týdnu následujícím. Prosíme, nezapomeňte s sebou vhodnou krabičku, abyste si mohli klíčky odnést. Přihlášení do pondělí 28. 2. 2022.

3. 3. čtvrtek 14:00 Jóga

Cvičení pod vedením odborné lektorky paní Jany Salačové probíhá nyní **prezenčně, nadále však s možností online přenosu** přes odkaz na Google Meet.

- 7. 3. pondělí 10:30 Sladký hádankový den**
- Máte rádi hádanky? Jsou pro Vás připraveny 4 smyslové poznávačky – chuťová, sluchová, hmatová a čichová. Odhalíte oblíbenou dobrotu, známou píseň, tajuplný předmět a připravenou vůni? Jen malá nápověda: vše bude na sladké téma. Pro úspěšné hádankáře je připravena drobná odměna. Přihlášení do čtvrtku 3. 3. 2022.
- 7. 3. pondělí 13:00 Piano poslepu pro začátečníky - online**
- Vzdálená výuka probíhá přes odkaz na Google Meet. Lektorkou je paní Lucie Remerová.
- 9. 3. středa 10:00 Bowling**
- Sraz v 9:50 v restauraci Rajská zahrada v Centru Babylon. Prosíme o přihlášení do 7. 3. 2022. Aktivita je skupinová a nemůže proběhnout s nízkým počtem účastníků. Děkujeme.
- 9. 3. středa 12:30 Jarní tvoření**
- Vyrobte si s námi originální květinu s pomocí drátků a krepového papíru. Jednoduché a přitom působivé. Přihlášení do pondělí 7. 3. 2022.
- 9. 3. středa 15:00 Angličtina - online**
- Výuka angličtiny probíhá online přes stálý odkaz na Google Meet. Lektorem je pan Petr Tkáč.
- 10. 3. čtvrtek 10:00 Jarní klíčení 2**
- Celý březen klíčíme luštěniny. Nejenže si na klíčcích čočky, munga nebo pšenice pochutnáte, ale uděláte něco pro svou jarní vitalitu. Každý čtvrtek bude pro Vás k dispozici sklizeň klíčků z předchozího týdne a sami můžete připravit plody ke klíčení pro někoho dalšího, komu udělají radost v týdnu následujícím. Prosíme, nezapomeňte s sebou vhodnou krabičku, abyste si mohli klíčky odnést. Přihlášení do pondělí 7. 3. 2022.

- 10. 3. čtvrtek 14:00 Jóga**
Cvičení pod vedením odborné lektorky paní Jany Salačové probíhá nyní **prezenčně, nadále však s možností online přenosu** přes odkaz na Google Meet.
- 14. 3. pondělí 10:30 Trénink paměti - telefonicky**
S Květou Heligarovou - Novákovou si po telefonu prověříte paměť, postřeh či logické myšlení formou zábavných kvízů. Přihlášení do čtvrtku 10. 3. 2022.
- 14. 3. pondělí 10:30 Jarní výšlapy**
Vyrážíme od TC Liberec a objevíme známá i méně známá občerstvení na Králově háji. Přihlášení do čtvrtku 10. 3. 2022.
- 14. 3. pondělí 13:00 Piano poslepu pro začátečníky - online**
Vzdálená výuka probíhá přes odkaz na Google Meet. Lektorkou je paní Lucie Remerová.
- 16. 3. středa 10:00 Přednáška poradny Mojra - online**
Pokračujeme v cyklu zajímavých přednášek, tentokrát se zástupci online psychologické poradny, která nabízí své služby pro jednotlivce, páry i celé rodiny. Připojte se k přednášce z klubovny TC, nebo sami v pohodlí svého domova přes zasláný odkaz na Google Meet. O přihlášení na akci prosíme do 7. 3. 2022.
- 16. 3. středa 12:30 Jarní tvoření - online**
Poprvé nabízíme vzdálenou možnost i pro tvořivou rukodělnou aktivitu! Vyrábět originální květinu s pomocí drátků a krepového papíru. Pokud se na akci přihlásíte, zašleme Vám předem poštou potřebný materiál na zhotovení výrobku. Následně se v termínu aktivity přihlásíte přes zasláný odkaz online. Na dálku Vás trpělivě povedeme krok za krokem až k hotové květině. O přihlášení prosíme do 7. 3. 2022.
- 16. 3. středa 15:00 Angličtina - online**
Výuka angličtiny probíhá online přes stálý odkaz na Google Meet. Lektorem je pan Petr Tkáč.

- 17. 3. čtvrtek 10:00 Jarní klíčení 3**
- Celý březen klíčíme luštěniny. Nejenže si na klíčkách čočky, munga nebo pšenice pochutnáte, ale uděláte něco pro svou jarní vitalitu. Každý čtvrtek bude pro Vás k dispozici sklizeň klíčků z předchozího týdne a sami můžete připravit plody ke klíčení pro někoho dalšího, komu udělají radost v týdnu následujícím. Prosíme, nezapomeňte s sebou vhodnou krabičku, abyste si mohli klíčky odnést. Přihlášení do pondělí 14. 3. 2022.
- 17. 3. čtvrtek 14:00 Jóga**
- Cvičení pod vedením odborné lektorky paní Jany Salačové probíhá nyní **prezenčně, nadále však s možností online přenosu** přes odkaz na Google Meet.
- 21. 3. pondělí 10:00 Klubové posezení – s trdelníky**
- Tentokrát budete moci na tradičním klubovém setkání ochutnat lahodné domácí trdelníky se skořicí. Přihlášení do čtvrtku 17. 3. 2022.
- 21. 3. pondělí 13:00 Vítání jara – s trdelníky**
- Během této odpolední akce osobně přivítáme dárce, kteří finančně podpořili kampaň na zisk piana pro TyfloCentrum. Domácí sladké trdelníky jsou současně symbolem aktivity Otevřená kavárna, na níž se o výuce na piano začalo mluvit vůbec poprvé. **Vítání jsou jak naši „pianisté“, tak všichni zájemci z řad klientů.** Těšíme se příjemnou společnou akci. Přihlášení do pondělí 14. 3. 2022.
- 21. 3. pondělí 14:30 Rodičovský klub - online**
- Sdílení zkušeností z oblasti rodičovství a péče o děti probíhá online přes stálý odkaz na Google Meet.
- 23. 3. středa 10:00 Čokoládový den**
- Jste-li milovníci čokolády, zavítejte určitě na tuto aktivitu. Budeme ochutnávat a sdílet čokoládové inspirace. Těšit se můžete třeba na čokoládový čaj, čokoládové boby či pleťovou masku z čokolády. Přihlášení do pondělí 14. 3. 2022

- 23. 3. středa 12:30 Sladké herní odpoledne**
Těšit se můžete na hraní společenských her uzpůsobených pro postižení zraku. K tomu nebude chybět dobrá káva či čaj a něco sladkého. Přihlášení na akci do pondělí 21. 3. 2022.
- 23. 3. středa 15:00 Angličtina - online**
Výuka angličtiny probíhá online přes stálý odkaz na Google Meet. Lektorem je pan Petr Tkáč.
- 24. 3. čtvrtek 10:00 Jarní klíčení 4**
Celý březen klíčíme luštěniny. Nejenže si na klíčkách čočky, munga nebo pšenice pochutnáte, ale uděláte něco pro svou jarní vitalitu. Každý čtvrtek bude pro Vás k dispozici sklizeň klíčků z předchozího týdne a sami můžete připravit plody ke klíčení pro někoho dalšího, komu udělají radost v týdnu následujícím. Prosíme, nezapomeňte s sebou vhodnou krabičku, abyste si mohli klíčky odnést. Přihlášení do pondělí 21. 3. 2022.
- 24. 3. čtvrtek 14:00 Jóga**
Cvičení pod vedením odborné lektorky paní Jany Salačové probíhá nyní **prezenčně, nadále však s možností online přenosu** přes odkaz na Google Meet.
- 28. 3. pondělí 9:00 Anglická konverzace - prezenčně**
Anglická konverzace probíhá v prostorách TyfloCentra Liberec. Lektorkou je paní Michaela Grulyová.
- 28. 3. pondělí 10:30 Trénink paměti - telefonicky**
S Květou Heligarovou - Novákovou si po telefonu prověříte paměť, postřeh či logické myšlení formou zábavných kvízů. Přihlášení do čtvrtku 24. 3. 2022.
- 28. 3. pondělí 10:30 Jarní výšlapy**
Vyrážíme od TC Liberec a objevíme známá i méně známá občerstvení na Králově háji. Přihlášení do čtvrtku 24. 3. 2022.

- 28. 3. pondělí 13:00 Piano poslepu pro začátečníky - online**
Vzdálená výuka probíhá přes odkaz na Google Meet. Lektorkou je paní Lucie Remerová.
- 30. 3. středa 10:00 Bowling**
Sraz v 9:50 v restauraci Rajská zahrada v Centru Babylon. Prosíme o přihlášení do 28. 3. 2022. Aktivita je skupinová a nemůže proběhnout s nízkým počtem účastníků. Děkujeme.
- 30. 3. středa 11:30 Bowlingové posezení**
Po bowlingovém turnaji se přesuneme do restaurace či kavárny a odměníme se něčím dobrým. Přijďte s naší bowlingovou partou posedět a popovídat. Máte-li v plánu dorazit až na posezení (a nebudete na bowlingu), dejte nám předem vědět. Domluvíme si s Vámi místo srazu. Přihlášení do 28. 3. 2022.
- 30. 3. středa 15:00 Angličtina - online**
Výuka angličtiny probíhá online přes stálý odkaz na Google Meet. Lektorem je pan Petr Tkáč.
- 31. 3. čtvrtek 10:00 Jarní klíčení 5**
Celý březen klíčíme luštěniny. Nejenže si na klíčcích čočky, munga nebo pšenice pochutnáte, ale uděláte něco pro svou jarní vitalitu. Každý čtvrtek bude pro Vás k dispozici sklizeň klíčků z předchozího týdne a sami můžete připravit plody ke klíčení pro někoho dalšího, komu udělají radost v týdnu následujícím. Prosíme, nezapomeňte s sebou vhodnou krabičku, abyste si mohli klíčky odnést. Přihlášení do pondělí 28. 3. 2022.
- 31. 3. čtvrtek 14:00 Jóga**
Cvičení pod vedením odborné lektorky paní Jany Salačové probíhá nyní **prezenčně, nadále však s možností online přenosu** přes odkaz na Google Meet.

Historické okénko: Cukrářství ve světě

Celá historie výroby cukrovinek byla ovlivněna mnoha faktory, zejména rozvojem technologií, leč naprosto zásadním byl **přístup k surovinám**. Podle toho, jaké nové suroviny byly dovezeny ze světa, takový byl každý další skok ve vývoji cukrářské

výroby. **Lidé milovali sladkosti vždy**, jak dokazují historické prameny a archeologické nálezy.

Ovšem podoba sladkostí byla v minulosti úplně jiná a nutno podotknout, že daleko zdravější. **Jako sladidlo se užívalo medu** a dalších přírodních sladidel, jakými jsou sladidla rostlinného původu – stévie, agáve, javor, palmy, a dále sladidel z plodů rostlin, jako datle, fíky apod. Takzvaných „**cukrodárných rostlin**“ najdeme po celém světě opravdu mnoho.

Využívání přírodních sladidel změnila jedna zásadní skutečnost, a tou byla **výroba prvního krystalického cukru z cukrové třtiny**. Ten se začal vyrábět v **Indii** a následně byl dovezen i do Persie a Arábie. K orientu neodmyslitelně patří sladká jídla, cukrovinky a všechny sladké pochutiny. Díky křížáckým válkám získali Evropané zkušenosti s výrobou cukru právě z cukrové třtiny.

Zpočátku se třtinový cukr jen dovážel a byl tak **velmi drahý a vzácný**. V této době **byl cukr považován za lék**. Proto byla práce s cukrem určena převážně lékárníkům, kteří vyráběli různé léčivé sirupy a další léčiva. Dlouhá cesta ještě byla ke vzniku cukrářství jako řemesla.

Poté přišel další zásadní zlom, neboť byla objevena jiná významná surovina. Kakao. Zatímco například Mayové si čokoládu vařili již kolem roku 600 n. l., do Evropy se **kakaové boby** dostaly až po objevení Ameriky. **Recept na výrobu slavné horké čokolády** přivezl Hernán Cortés do Španělska až v roce 1527. Tato událost nastartovala šíření čokolády po Evropě. Velké oblíbenosti se těšila na francouzském dvoře a poté také v Itálii. Co se týče čokolády, ta se dlouho podávala pouze v tekuté formě jako nápoj. Až v roce 1674 nabídla poprvé jedna londýnská společnost španělskou čokoládu, která se dala kousat. Až tehdy začal **vývoj čokolády ve formě tabulek**, jak ji známe dnes.

V 19. století dochází největšímu rozmachu ve výrobě cukrovinek. Začala se pěstovat a zpracovávat cukrová řepa a vznikly tak i **první cukrovary**. Od té doby jsme svědky stále nových a nových rozmanitých druhů čokoládových i nečokoládových cukrovinek. Cukrářství prožívá svůj velký boom.

Historické okénko: Cukrářství v Čechách

Až do středověku se v Čechách peklo jen z nezákladnějších surovin a primitivními postupy. Teprve rozvoj dvorské společnosti a měšťanstva vedl k poptávce po luxusnějších výrobcích. Cukrářské a perníkářské výrobky se do té doby v Čechách nejspíš nevyráběly, ale dostávaly se k nám z některých evropských zemí, kde byla již jejich výroba rozvinutá. Když se v českých městech začali usazovat cizinci, kteří sem přinesli výrobu sladkého pečiva, byly položeny základy cukrářské a perníkářské výroby.

Předpokládá se, že sladké pečivo v české historii někdy od středověku původně vyráběli pekařští řemeslníci. Teprve později se z nich a z pekařských živností vytvořily živnosti cukrářů a perníkářů.

Do Prahy přišli první perníkáři nejspíše z Norimberka před rokem 1524. Říkalo se jim caletníci. Řemeslníci to byli vážení a soustředovali se v Celetné ulici na Starém Městě. První typy perníků byly placky a caltičky. První zmínky o prodeji perníku v Čechách z roku 1335 zmiňují prodej posvícenských perníků o svátcích v Turnově. V Brně je zmínka o dvou výrobcích perníku z roku 1343. Při malém počtu perníkářských mistrů se nedařilo založit samostatný cech. Proto se přidružovali k silnějšímu cechu pekařů. Podobně se k pekařům připojovali také kobližníci, mazanečníci či koláčníci.

Někteří perníkáři vtlačovali perníkové těsto do hliněných formiček z pálené hlíny. Teprve později se začaly vyrábět a používat formy dřevěné. Ještě později se začalo vyválené těsto vykrajovat do různých tvarů.

Největší pražský cukrář byl v roce 1613 Mikuláš Zelender. Jeho zákazníci byly významné osobnosti jako Tycho Brahe, Václav ze Šternberka, Oldřich Lobkovic a jiní. V období po bitvě na Bílé Hoře postihl také cukráře špatný úděl. Mnozí Češi byli z Prahy vyhnáni a řemeslo velmi utrpělo.

V 18. století dochází k vrcholnému rozvoji perníkářského řemesla. Mistři perníkáři bohatli, stoupala jejich společenská vážnost a často se podíleli na vedení měst. Po rozpadu Rakousko-Uherska a vzniku Československé republiky nastává nárůst a rozvoj cukrářských a perníkářských živností. Po období nouze lidé s oblibou konzumovali sladkosti a cukrovinky. **První škola pro cukráře byla založena v roce 1926.**

Vznikla též tradice velkých výrobců. Albína a František Maršnerovi založili roku 1891 první českou továrnu na orientální cukrovinky a v sortimentu byly i šumivé bonbony. Továrna byla postavena v Praze na Vinohradech. Zpracovávala dokonce 10 % kakaových bobů dodávaných do celého Rakousko-Uherska. Od roku 1914 začala používat název Orion.

Během 2. světové války se museli cukráři a perníkáři vyrovnat s mnoha obtížemi, nedostatkem surovin i úředním zavíráním živností. Dalším hrubým zásahem do cukrářské profese bylo po roce 1948 znárodnění cukrářských závodů, jejich likvidace a převedení do národních podniků. Chyběly kvalitní výchozí suroviny a musely se využívat různé náhražky.

Vývoj moderní doby přeje sdružování výrobců do masivních uskupení a technologie výroby se stále mění. V posledních letech bohužel zaznamenáváme **snížování kvality cukrářských výrobků**, a to díky používání umělých barviv, náhražek, chemických přísad apod. Nicméně cukrovinky, zákusky a dorty jsou natolik oblíbeným artiklem, že v dnešní době, která naproti tomu také přeje **renesanci drobných**

poctivých cukrářů, se opět najdou cukráři, kteří své cukrovinky tvoří podle tradičních receptů, a mohou tak konkurovat nadnárodním společností.

A specialita na závěr - zajímá Vás, jak vzniklo spojení „pardubický perník“? Reportáž České televize, která vznikla k příležitosti výstavy historie českého cukrářství na zámku ve Ctěnicích, Vám to zodpoví:

<https://ct24.ceskatelevize.cz/regiony/1004205-nejslavnejsi-cukrarny-prazske-historie-predstavuje-zamek-ctenice>

Kam za čokoládou: Čokoládovna Mana v Krásné Lípě

Krásná Lípa je malebné městečko v Českosaském Švýcarsku, do kterého to z Liberce skutečně nemáme daleko. Možná jste netušili, že přímo **na náměstí v Krásné Lípě se nachází čokoládová dílnička Mana, která navíc funguje jako sociální podnik**. V dílně si můžete čokoládu sami odlít, ochutit, dozdobit, zabalit a po jejím ztuhnutí v lednici odnést s sebou. Vybrat si můžete z různých odlévacích šablon a tvořit můžete z hořké, mléčné i bílé čokolády. V dílně lze také rovnou zakoupit ručně vyráběné čokoládové bonbony a další originální výrobky. K dispozici je i výběr krabiček z ručního papíru, zhotovených na míru čokoládovým bonbónům. Návštěvu velmi doporučujeme!

Více naleznete zde: <https://www.cokokramek.cz/>

Liberecké „lipo“ v minulosti a dnes

Kdo by neznal oblíbené bonbóny „lipo“, tedy ovocné komprimáty, které se v Liberci dlouhé roky vyrábějí – nyní v podniku Mocca. Jejich historie se však začala psát již v roce 1902, kdy si **Julius Pollak pronajal v Janově Dole č. p. 76 větší místnost a začal primitivním způsobem výrobu kypřících prášků do pečiva**. V roce 1912, podnícen úspěchy, se Julius Pollak spojil s obchodníkem Eduardem Haasem z Lince a založili firmu Zaječí závody Haas a Pollak. Společně začali s výrobou šuměnek a lisovaných cukrů.

V roce 1923 odstoupil společník Julius Pollak a od tohoto data nesl závod název Zaječí podniky, továrna poživatin, majitel Eduard Haas. Závod rychle rostl, takže došlo postupně k dalšímu rozšíření výroby, hlavně o tzv. komprimáty, které Eduard Haas od roku 1927 vyráběl pod novou, dodnes mezinárodně známou, **značkou PEZ**.

V roce 1928 koupila firma výrobní objekt bývalé továrny na řemeny A. E. Friedlandera v Liberci, na Ruprechtické ulici č. 32, kde byla zahájena strojní výroba a vybudovala se technická i obchodní organizace pod firmou Továrna poživatin, Eduard Haas, Liberec. Nejrozsáhlejší začala být v té době výroba furé a dropsů, dále se vyráběly karamely, fondant, želé, v malém množství komprimáty, dražé, šuměnky, prášky do pečiva, vanilinový cukr, kávové náhražky a zavařovací přípravky.

S růstem výroby byly přistavovány a rozšiřovány budovy a po zavedení výroby kandytů provedena přístavba dosavadních továrních objektů, především pak nová, moderní kotelna. **Závod zaměstnával asi 200 zaměstnanců.**

V roce 1948 bylo provedeno znárodnění firmy Haas a byl ustaven nový národní podnik Poživatina se sídlem v Liberci, který měl 12 závodů. Od roku 1964 zůstal pouze závod v Liberci pod názvem **LIPO (zkratka z Liberecké Poživatiny)**, který se stal časem součástí oborového podniku Čokoládovny, o.p. Praha.

V nadcházejících letech došlo k rozdělení společnosti Čokoládovny a.s. mezi oba hlavní akcionáře. Divize čokolády a cukrovinek, kam patří i závod LIPO, se stala součástí koncernu Nestlé. V roce 2000 společnost Nestlé Česko závod LIPO Liberec prodala nově vzniklé akciové společnosti. Společnost nadále vyráběla nečokoládové cukrovinky. **Ke konci roku 2005 byl areál odprodán společnosti Mocca, spol. s r.o., která vznikla v roce 1993 a dosud její činnost spočívala především v pražení a balení kávy.**

V roce 2006 a 2009 byla **obnovena výroba komprimátů a dražé výrobků.** V průběhu prvních dvou měsíců roku 2006 po instalaci linek na výrobu komprimátů a dražé výrobků společnost zahájila **výrobu nečokoládových cukrovinek a navázala na 100 letou tradici výroby cukrovinek v kraji.**

V roce 2009 začala Mocca první výrobu čokoládového dražé a o rok později zakoupila technologii na výrobu sušenek a oplatek. Na jaře roku 2014 investovala společnost do nové výrobní linky na lékořici a extrudované želé. Mocca nadále působí jako ryze česká rodinná firma, s jejímž sladkým sortimentem se potkáte téměř všude.

Vanilkový lusk a jeho využití

Do spousty sladkých receptů je doporučován a vskutku jde o lahůdku. Pokud s ním zatím nemáte kulinářskou zkušenost, níže najdete pár tipů.

Dlouhý vanilkový lusk nůžkami přestříháme napůl a použijeme jen jednu půlku. Druhou půlku vanilkového lusku pevně obalíme potravinářskou folií a uschováme do spižírny (nikdy ne do lednice). Nejlepší jsou vanilkové **lusky vanilky bourbon** délkou větší než 17 cm a vlhkostí nad 30 %. Jeden takový lusk vydá za dva malé.

Nejcennější součástí vanilkového lusku je jeho obsah – **dřeň, která je tvořená drobnými černými zrníčky.** Abychom se k této dřeni dostali, vanilkový lusk podélně rozřízneme a tupou stranou nože zrníčka vyškrábeme z obou podélných polovin.

Pokud si přejete vyrobit **pocitivý vanilkový cukr**, můžete postupovat tak, že vydlabanou dřeň smícháte s běžným krystalovým či krupicovým cukrem. (Jedním luskiem lze aromatizovat přibližně půl kilogramu cukru.) Tímto postupem dosáhnete asi nejrychlejší a nejintenzivnější aromatizace cukru, ale zůstanou v něm drobná

černá vanilková zrníčka. Ta vůbec nejsou na závadu. Pro někoho můžou být puncem kvality, avšak pro některé recepty se z estetických důvodů nemusí hodit.

Lusk také můžete (vydlabaný i nevydlabaný) vložit do dózy s cukrem, přičemž ovoněný bude cukr asi za týden. Celý lusk uvolňuje vůni velmi pomalu, ale dlouhou dobu. Tento postup je proto vhodný, když nespěcháte a plánujete cukr aromatizovat dlouhodobě. Výhodou toho postupu je, že cukr můžete do dózy průběžně doplňovat. **Vydlabané lusky můžete zúžitkovat i vkládáním do láhve s rumem.** Je ale potřeba počítat s tím, že „síla“ vydlabaného lusku je slabší, proto jich pro stejný výsledek musíte použít cca 3 kusy.

Domácí vanilkový extrakt si vyrobíte tak, že nastříháte celý vanilkový lusk na drobné kousíčky a zalijete kvalitní vodkou (cca půl decilitru). Potom uzavřete do nádoby a necháte 3 týdny zrát ve spížírně. Občas protřepete. Konzumovat lze po lžičkách.

Lidé z TyfloCentra na téma: Já a sladkosti

Tentokrát o významu sladkostí v našem životě. Kdo ho má „nejsladší“?

Květa Heligarová – Nováková, průvodkyně a koordinátorka aktivit

„Já osobně nejsem se sladkostmi kamarádka. Raději sáhnu po ovoci a slaných pokrmech. Není to jen o držení si štíhlé linie, jak to většina žen má, ale zkrátka mi sladké moc neříká. Nesladím čaj, kávu, nepiju ani sladké nápoje. Když už si tělo o sladké řekne, jsem hodně vybíravá. Rozhodně nesáhnu po sušence a dortu, ale po čokoládě s ořechy, rýžovém chlebičku s čokoládou nebo různých oříšcích v čokoládě apod.“

Ivana Valecká, zastupující ředitelka TC

„Ke sladkostem mám vřelý vztah, ale v rozumné míře. Mám ráda ‚zdravější‘ sladkosti, které nejsou jen prvoplánově cukr s příměsí. Ráda se nechám balamutit tím, že mandle či jiné oříšky v různých čokoládových polevách jsou právě tou lepší alternativou mlsání 😊. Jinak mi moc chutná ovoce sušené mrazem, neboli lyofilizované. Takové jahody či mango zpracované touto formou jsou vážně lahůdkou. Doporučuji.“

Jana Smolná, odborná lektorka

„Můj vztah ke sladkému... ano, ano, ano. Ale jsem vybíravá, nestrpím náhražky. Když má být na zákusku šlehačka, tak ze smetany. Cukroví chci z másla, ne z palmového oleje. Mascarpone nenahrazuji pomazánkovým máslem. A ne všechno, co se tváří jako čokoláda, u mně obstojí. Občas hřeším Horalkou od Sedity či Orion banánkem v čokoládě, jen je škoda, že dnešní výrobky už nechutnají jako kdysi. Tady na Králáku musím zmínit báječné punčové řezy. Jo a pralinkárna, mňam. Nezapomenu na jídlo buchtičky se šodó, óóó... cokoli s tvarohem, mákem, povidly, já, já si zrovna vzpomněla na valašské frgály! PS: příště klidně i o řízku, šunce a slanině 😊.“

Lukáš Feifer, odborný lektor

„Má oblíbená sladkost je klasická lipo, je to super kombinace kyselosti a sladké příchuti. Výborná záležitost jsou ještě pendreky, ale ne ty lékořicové.“

Jana Jakubcová, sociální pracovnice

„Miluji sladké! Ale spoustu sladkostí s díky odmítám. Bonbóny, lízátko, nanuky, zmrzlina, sladké pití atd. moc nemusím a raději se tomu vyhnu. Naopak velmi vítám kvalitní čokoládu, případně čokoládové sušenky. Svě chuťové buňky (toužící dost často po sladké chuti) pak také moc ráda uspokojí ovocem a sladkým pečivem...“

Jana Benešová, sociální pracovnice

„Bez cukru se rozhodně neobejdu 😊. Snídám obvykle sladké – pečivo s medem nebo koláč. Z dobrot mě osloví nejlépe hořká čokoláda. Obzvláště ráda mám čokoládové bonbony plněné různými likéry. Třeba takové višně v čokoládě... Ocením taky marcipán, v létě klidně denně točenou zmrzlinu. Nemám ale ráda sladký čaj ani kávu, tam je pro mě cukr trochu nadbytečný.“

Soutěž 1: Znalostní kvíz

Pokud jste četli aktuální OKO pozorně, nebude pro Vás problém zodpovědět kvízovou otázku: Kdo nebo co je „caletník“?

Pište nebo volejte do 15. 3. 2022.

Soutěž 2: Sladký recept

Máte oblíbený **recept na sladké jídlo**, o které byste se chtěli podělit? Napište nám ho nebo zavolejte. Vylosovaný recept zveřejníme v příštím OKU a také odměníme sladkou výhrou.

Termín je i v případě této soutěže do 15. 3. 2022.

Všem soutěžícím držíme palce!

Těšit se tentokrát můžete na sladké ceny: Velký tubus sladkých křupinek od firmy Mixit, nebo kolekci tří sladkých aroma esencí – tangerinku, jablko + skořici a anýz.



Výsledky soutěže z minulého čísla

Řešením soutěžního rébusu z minulého OKA bylo slovo „KROPICE“, eventuálně „KROPIČKA“. Vzniklo spojením dvou částí: KR + OPICE.

Úspěšnými soutěžícími se stávají paní Andrea Tkáčová a paní Hana Lopatková. K oběma zamíří výhry s tematikou Zimní pohoda, na které jsme lákali v minulém čísle. Gratulujeme!

Recept: Vanilkový dezert

Ideální příležitost, jak natrénovat využití vanilkového lusku, o kterém píšeme výše. Ať Vám chutná.

Suroviny:

- 140 g sušenek (např. Derby, Esíčka)
- 250 g mascarpone
- 80 g moučkového cukru
- Dřeň z poloviny vanilkového lusku
- 200 g smetany ke šlehání

- Bobulovité ovoce na ozdobu (hroznové víno, rybíz, borůvky...)
- 4 menší skleničky na servírování

Postup:

Sušenky rozdrťte. Například tak, že je umístíte do sáčku a rozválíte válečkem na těsto. Mascarpone promíchejte s cukrem a vanilkou. Smetanu ušlehejte dotuha a postupně ji zapracujte do mascarpone. Do dna skleniček nejprve nasypejte vrstvu rozdrčených sušenek. Poté si krém vzniklý z mascarpone, cukru a smetany přendejte do plastové zdobičky a naplňte skleničky téměř po okraj. Nakonec ozdobte ovocem.

Oslavenci v březnu

Také na březem připadají narozeniny našich klientů. Blahopřejeme tentokrát paní **Renatě Audyové**, panu **Pavlu Mrázkovi** a panu **Jiřímu Koliášovi**. Všechno nejlepší z TyfloCentra!

Padlo nám do OKA: Rozhledna

Padly nám do oka zajímavé webové stránky s názvem **Rozhledna**, které přinášejí informace a inspirace lidem se zrakovým hendikepem. Nám se nejvíce líbila novinka v podobě **Floor aerobiku pro nevidomé**. Tento projekt má část instruktážní (výukovou), kdy se nevidomý podle textu rozčleněného do kapitol učí jednotlivé prvky floor aerobiku a principy vzájemného propojování cviků. Následně v části cvičební (tréninkové) zájemce začíná cvičit sestavy podle audiozáznamu. Floor aerobik je zvládnutelný i pro zcela nevidomé a umožňuje dát si pořádně do těla. Není zapotřebí žádný vidící průvodce ani jiná asistence. To je u dynamického cvičení poměrně vzácné – snad s výjimkou plavání a samozřejmě cvičebních strojů typu rotopedu. Ani pro orientaci není asistent zapotřebí: cvičební prostor je vymezen rozhraním dvou povrchů, které nevidomý snadno sleduje nášlapem, a během cvičení se tak bez problémů udrží na místě. Floor aerobik lze cvičit i doma v pokoji, takže není nutné vydávat se mimo domov za nějakým organizovaným programem.

Webové stránky neziskové organizace Rozhledna přinášejí také články a texty na různá témata – objevte například sekci **Rodiče a děti ve viděném a neviděném světě**.

Více naleznete na: <https://www.rozhledna.info>.

Závěrem: Jarní Agora 2022

Raději v předstihu bychom rádi informovali o konferenci **Jarní Agora 2022**, která se v letošním roce uskuteční prezenčně, a to v termínu 14. 5. a 15. 5. 2022 v prostorách Masarykovy univerzity v Brně.

V podzimní konferenci Agory jsme měli příležitost získat přehled o čerstvých technologických novinkách pro lidi se zrakovým postižením – např. o BlindShellu Classic 2, nebo o autonomním braillovém řádku b.note. Připomenout si je můžete zde:

<https://poslepu.cz/podzimni-agora-2021-online-program-zmapoval-technologicke-novinky-projekty-i-aktivity-pro-zrakove-postizene/>

Věříme, že i program chystané jarní konference bude plný inspirací.

Sladké jarní dny!

Další použité zdroje:

<https://www.spektrumzdravi.cz/remesla/remesla-z-historie-cukrarstvi-vite-ze-cukr-byl-kdysi-povazovan-za-lek>

<https://www.kudyznudy.cz/aktivity/mana-cokoladovna-krasna-lipa-socialni-podnik>

https://cs.wikipedia.org/wiki/D%C4%9Bjiny_cukr%C3%A1%C5%99stv%C3%AD_v_%C4%8Cesku

<http://www.vanilkove-lusky.cz/2009/11/jak-vanilkovy-lusk-zuzitkovat/>

<https://www.vanilkovyobchod.cz/jak-vybirat/zuzitkujte-cely-vanilkovy-lusk-bez-zbytku/>

<https://www.recepty.cz/recept/vanilkovy-dezert-165608>

<http://www.mocca.cz/o-nas/soucasnost>