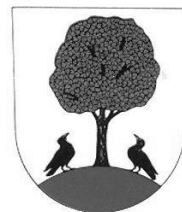

Libštátský zpravodaj



č. 12 – prosinec 2011

KINO
3
květen



6. 1. 18:00
Johnny English se vrací
komedie USA

13. 1. 18:00
Mistrovný plán
komedie USA

20. 1. 18:00
Tintinova dobrodružství
dobrodružný

27. 1. 18:00
Bastardi 2
drama ČR 2011

Provozovatel:
OBEC LIBŠTÁT
Rezervace míst:
Mob. 606 068 767
Mob. 607 801 666
stránky kina:
www.365dni.cz



**Zdravíme Vás,
vážení spoluobčané,**

v tuto dobu by si kdekdo myslel, že se budeme věnovat adventu a vánočním svátkům, ale spoustu jsme toho napsali už v loňském čísle, a tak to vezmu trochu z jiného soudku. V tento čas většina z nás, něžných poloviček, připravuje na vánoční hodování laskominy, ke kterým neodmyslitelně patří i cukroví, které je plné tuku a sladkého cukru, a právě o tom cukru Vám chci něco málo napsat.

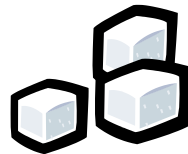
V pozadí stál Napoleon

Historie řepného cukru, stará bezmála 210 let, přímo souvisí s Napoleonovou námořní blokádou Anglie, odkud se dovážel třtinový cukr zámožského původu. Řepa se v Evropě pěstovala dávno předtím, ale jen ke krmným účelům. Sladká šťáva se z rozdrčené bulvy začala získávat až v polovině 18. století a z ní pak cukr. O tento vynález dlouho nebyl zájem, pak ale Napoleon donutil Evropu přezíravý postoj přehodnotit. Zásluhou promyšleného šlechtění se z původního 1% sacharózy podíl zvýšil na nynějších 16 až 20 % v závislosti na odrůdě. V běžných domácnostech se předtím sladilo medem, třtinový si pro jeho cenu mohli dovolit jen ti nejzámožnější. Původně byl třtinový cukr v Evropě tak vzácný, že se používal pouze v medicíně na zpříjemnění hořké chuti přípravků z léčivých bylin. První cukr se na evropský kontinent dostal už v osmém století našeho letopočtu spolu s Araby po obsazení Pyrenejského poloostrova.

U třtinového i řepného cukru je zdrojem sladká šťáva. Čištění třtinové je jednodušší než řepné. Zahušťuje se varem, dokud nezkrystalizuje. Vzniklý surový cukr má příjemnou vůni na rozdíl od nerafinovaného řepného, který obsahuje nevoňavou dusíkatou sloučeninu betain, o kterou se nyní stále více zajímá kosmetický průmysl.

U řepného cukru se sladká šťáva z nařezaných řepných nudliček – řízků získává propíráním v horké vodě. Ta se pak čistí, filtruje, koncentruje krystalizací, suší a rafinuje, aby se zbavila popelovin a nažloutlé barvy.

Výsledkem rafinace jak třtinového, tak řepného cukru je takřka čistá sacharóza (99,8 %) s rovnocenným složením, vlastnostmi i chutí, takže rozdílný původ obou sladidel se nedá poznat.



A jak to vlastně s tou barvou?

„Hnědý cukr může být částečně podvod, protože se jednoduše obarví už hotový bílý rafinovaný cukr. Na rozdíl od rafinovaného bílého má hnědý cukr více rozvinout chuť kávy a čaje. Způsob výroby hnědého cukru je ovšem několik, a ne každý dodá produktu kýžené vlastnosti. Hnědý cukr může pocházet jak z třtiny, tak z řepy. Jde buď o nerafinovaný anebo částečně rafinovaný cukr, s různým podílem melasy, tedy sirupových zbytků během cukrovarnické výroby. Další metodou je, že se rafinovaný cukr obarví karamellem, což mu dodá žádanou tmavou barvu.

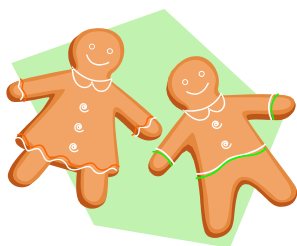
Rafinací se z cukru dokonale odstraní veškerá špína, která z polí přijde do cukrovaru spolu s řepou. Bělost u cukru upravuje vyhláška ministerstva zemědělství, která definuje její tři stupně: extra bílý, bílý a polobílý, který najdete i na obalu cukru ve spotřebitelském balení. Oslnivou bělost cukru vyžadují třeba špičkoví cukráři, protože taková surovina jim umožňuje vytvářet krásné bílé polevy. Svým způsobem tedy platí, že barva cukru hraje roli v jeho kvalitě, i když možná jinak, než si vyznavači módního životního stylu myslí.

Čím a jak sladit, a ještě dodat tělu vitamíny a stopové prvky. Módní nadšení nad hnědým cukrem tlumí náš přední odborník Prof. Ing. Zdeněk Bubník CSc. z Potravinářské fakulty Vysoké školy chemicko-technologické. V nerafinovaném hnědém cukru zůstává spolu s vitamíny i část špíny. Navíc je přítomnost vitamínů a minerálů v nerafinovaném cukru skutečně stopová. Pravý hnědý cukr obsahuje malé množství vápníku, železa, hořčíku a draslíku a některé vitamíny skupiny B. Denně bychom ho neměli jíst víc než 90 gramů. Pokud si jím však chceme zajistit denní dávku užitečných látek, musíme ho sníst aspoň 1kg.

V každém případě je pravý hnědý nerafinovaný cukr lepkavý, protože do něj přechází část sirupu, vařeného z třtiny nebo řepy. Pravdou ale je, že původní barva cukru byla tmavá, protože ho výrobci neuměli vyčistit. Bílou barvu dala cukru až rafinace.

Třtinový nebo řepný?

Profesor Bubník říká: „Neexistuje žádný rozdíl mezi bílým cukrem z třtiny a z řepy. Složením je to tatáž sacharóza a stejná je i chuť obou druhů cukru.“ Podstatou rozdílu mezi řepným a třtinovým cukrem je jeden izotop uhlíku. Podle tohoto izotopu se dá určit, v jakých zeměpisných šířkách vyrostla plodina, z níž cukr pochází. Zda to bylo v tropech, kde se předpokládá, že to byla třtina, nebo v severnějších oblastech cukrovka. Pod jižním sluncem probíhá počáteční tvorba cukrů v některých rostlinách efektivněji, a to je právě případ cukrové třtiny.



informace z internetu

zpracovala Irena Janatová

Společenská rubrika



V měsíci prosinci slaví svá životní jubilea paní Hana Jamborová a Hana Chuchlíková.

Všem přejeme hodně štěstí zdraví a spokojenosti

Protože se v dnešní době stále častěji dovídáme z různých médií, jak se někteří podvodníci nevybíravým způsobem dokáží zachovat k bezbranným starším lidem, proběhla 8. listopadu v Domě s pečovatelskou službou v Libštátě beseda na téma

nebezpečný věk aneb jak se bránit okradení

Por. Petr Kmínek, komisař prevence kriminality z policie České republiky, a David Farský, strážník Městské policie Semily, přišli s místními obyvateli probrat některé zásady bezpečného chování jak doma, tak mimo domov.

Na programu byla nejprve krátká přednáška a poté instruktážní film, ve kterém se dozvěděli, jaké různé praktiky používají lidé s nekalými úmysly a jak se jim bránit.

Po zhlédnutí filmu se sami senioři zapojili do diskuze s policisty na dané téma s vlastními zážitky nebo zkušenostmi, jež sami prožili, anebo které se staly v jejich okolí.

Protože tato problematika je stále aktuální a všichni se chceme cítit bezpečně, nebylo toto setkání jistě poslední.

David Farský

Fotbal v Libštátě - podzim 2011/2012

Muži Jiskry Libštát

V tabulce okresního přeboru jsou na 2. místě za 9 vítězství, 2 remízy a 2 porážky. Skóre: 43:22 a 29 bodů.

Společná mládežnická mužstva s FK Košťálov dosáhla těchto výsledků:

Mladší příprava: okresní přebor / skupina jih - 5. místo za 5 vítězství, 1 remízu a 8 porážek. Skóre 32:72, 16 bodů.

Trenéři: Koldovský Tomáš, Sádek Jakub, Fejfar David

Starší příprava: okresní přebor - 3. místo za 8 vítězství a 4 porážky. Skóre 82:51, 24 bodů. Trenéři: Lukeš Milan, Janata Karel, Kosina Mirek

Mladší žáci: okresní přebor - 1. místo za 10 vítězství!



Skóre 107:8, 30 bodů.
Trenéři: Fejfar Jaroslav, Machačný Martin

Starší žáci: okresní přebor - 4. místo za 2 vítězství, 1 remízu a 2 porážky.
Skóre 17:9, 7 bodů.
Trenéři: Moravec Leoš, Zboroň Petr, Regimon Milan.

Dorostenci: 1.A třída Libereckého kraje - 2. místo za 9 vítězství, 2 porážky.
Skóre 47:16, 27 bodů.
Trenéři: Sádek Zdeněk, Kosina Jiří

Za TJ Jiskra Libštát Zdeněk Kousal

Změny jízdního řádu od 11. 12. 2011

trasa Libštát - Semily

Časy odjezdů i příjezdů beze změny.

došlo k malé změně v čase odjezdů a příjezdů vlaků a to na trasách:

Semily - Libštát

05.56 - 06.08; 14.29 - 14.44; 23.09 - 23.20

Libštát - Stará Paka

06.08 - 06.21; 14.44 - 14.55; 23.20 - 23.30

trasa Stará Paka - Libštát

Časy odjezdů i příjezdů beze změny.



*Vážení a milí spoluobčané,
redakce Libštátského zpravodaje
Vám přeje krásné pohodové Vánoce a v novém
roce mnoho štěstí, zdraví a úspěchů v osobním
i pracovním životě.*

Redakce žádá dopisovatele o **průběžné a včasné** dodávání příspěvků!

Uzávěrka příštího čísla bude v úterý 31. 01. 2012.

Vydavatel: OBEC LIBŠTÁT ev.č. MKČR E 14458

OÚ - internetové stránky www.libstat.e-obec.cz ; e-mail adresa obec.libstat@tiscali.cz

OÚ - 481 689 300; **starosta** - 481 311 210; **matrika** - 481 689 547; **vedoucí dílny K.**

Jiříček – 775 588 372; **vedoucí DPS Tereza Kobrová DiS.** – 775 588 371

záchranná služba: 155 **hasiči: 150** **policie: 158** **SOS : 112**

