

Exkurze přírodovědného kroužku

Kopidlno – V rámci projektu Podpora přírodovědného a technického vzdělávání v Královéhradeckém kraji, který realizuje Střední zahradnická škola v Kopidlně od roku 2013, pracuje již druhý školní rok pod vedením učitelek Marcely Boudné a Nadi Novotné přírodovědný kroužek žáků ZŠ v Kopidlně. Jeho náplní jsou nejrůznější přírodovědné aktivity nebo výlety do zajímavých přírodních lokalit a podniků. Letos v březnu vyrazili mladí přírodovědci do rodinné firmy Rakyt na zpracování rakytníku řešetlákového. A takto celou akci ohodnotili sami žáci.

Návštěva firmy

Přírodovědný kroužek, který pracuje v zahradnické škole, pod vedením paní Marcely Boudné, a žákovský parlament 2. stupně ZŠ a MŠ v Kopidlně, se zúčastnil exkurze do firmy Rakytník Cvrček Lhota pod Libčany. Vůbec jsme nevěděli, co si máme představit pod pojmem farma na zpracování rakytníku. Posléze jsme byli mile překvapeni, když jsme přijeli do malé rodinné firmy, kterou založili manželé Cvrčkové. Podívali jsme se, jak probíhá celý proces zpracování od malých rakytníkových bobulek až po rakytníkový čaj nebo marmeládu. Prošli jsme si jednotlivé místnosti jako je želárna, balírna a sušárna.



V želárně se vyrábí rakytníkové želé a plní se čokoládou, která byla výtečná, 65% a kvalitní. Následovala místnost, ve které se rakytníková hmota plní do forem na lízátko, a aby měla hmota perleťový vzhled, zpracovává se tzv. „na háku“. Hmota je velice horká má cca 100° C. Pracovnice musí mít pod gumovými rukavicemi ještě hasičské rukavice, a nejméně pětikilovou hmotu natahuje na háku.

Potom jsme se přesunuli do místnosti, kde se rakytníkové, malinové, borůvkové, brusinkové marmelády a pomazánky vaří v kotli a plní se do sklenic, buď plničkou, nebo ručně. Sklenice se uzavrou a

putují do balírny. Zde se na sklenice nalepí etiketa, po šesti se zabalí do folie a jsou připraveny do prodeje. Nahlédli jsme do sušárny, okusili zmražené rakytníkové bobulky a prošli jsme sad se samčími a samičími keři rakytníku. Zjistili jsme, že proces je velice náročný, zdoluhavý a pracovníci dělají většinu práce ručně.

Škála výrobků

Po prohlídce jsme měli možnost ochutnat výrobky z rakytníku, borůvek, malin a brusinek. Nejvíce nám zachutnala šťáva z rakytníku a rakytníková pomazánka. Z těchto plodin se vyrábí mar-

melády, pomazánky, čaje, šťávy, bonbóny, lízátko, želé s čokoládou, přírodní olej, víno a pálenka. Tu jsme však přes náš velký zájem nemohli ochutnat. Hned poté jsme šli nakoupit zásobu vitaminů i na doma.

Na závěr bychom chtěli poděkovat paní Boudné, že nám zařídila tento výlet a manželům Cvrčkovým za ohromnou pohostinnost. Všem zaměstnancům děkujeme za to, že nám ochotně ukázali svoji práci. Rakytníkové výrobky od této firmy můžeme všem vřele doporučit a chceme se stát stálými zákazníky. Chceme více rakytníku do škol!

Iveta Kulhánková, Sára Pluhařová