

Poznejte tajemství zemědělské vědy na Noci vědců

3.10.2023 - Jitka Taussiková | Národní zemědělské muzeum

Již potřetí se Národní zemědělské muzeum Ostrava zapojí do akce Noc vědců, která letos nese podtitul Tajemství. Návštěvníci se mohou těšit na workshopy, přednášky i komentované prohlídky. Akce se koná v pátek 6. října od 17 do 22 hodin, vstup je zdarma.

Jak pomoci udržet vodu v krajině, zvýšit retenční schopnosti půdy, a snížit tak negativní dopady sucha na zemědělství? Jak využít odpadní syrovátku z mlékárenského průmyslu? Na tuto problematiku se zaměřili výzkumníci z Centra polymerních systémů Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně, kteří představí ekologicky šetrný hydrogel pro zvýšení kvality půdy a růst pěstovaných rostlin.

Pro zájemce je nachystaný i workshop přípravy tradičních lokší včetně ochutnávky. Už naše babičky věděly, že není potřeba mnoho k tomu, aby vzniklo něco jednoduchého a přitom chuťově univerzálního. Lokše se podávají naslano se špekem či zelím, k pečenému masu, ale vynikající jsou i nasladko s tvarohem, marmeládou, mákem nebo povidly.

Návštěvníci se také mohou seznámit s životem včel, poznat jednotlivé role včel v úlu i fungování úlu samého. Bude možné vyzkoušet si zemědělskou profesi včelaře. Na dotazy ohledně chovu a předcházení nemocí včel bude odpovídat Tomáš Tureček z Botanické zahrady Přírodovědecké fakulty Ostravské univerzity. Připraven je i workshop na výrobu svíček ze včelího vosku.

Jak si vypěstovat vlastní bylinku od semínka, bylinky sbírat, sušit a skladovat, poradí Anna Víchová z Bylinkové farmy Víchovi.

Co vše se dá najít v hlíně a co vše je pro archeology důležité? Zámci si mohou zahrát na archeology a nalézt všechny artefakty, které lze spojit s lidskou činností. Mohou najít keramický střep, opracovanou kost, opracovaný kámen nebo třeba provrtanou mušličku, která může být důkazem obchodních styků.

Představeny budou i technologie a principy bezpečné produkce microgreens a koncept udržitelné lokální soběstačné produkce microgreens v Moravskoslezském kraji.

Návštěvníci získají tipy pro bezpečnou konzumaci, seznámí se s automatizovaným systémem pro jejich pěstování a poznají rostliny v různé fázi růstu. Součástí programu je také ochutnávka i workshop ve spolupráci s firmou MoraviaLab.