

Exkurze v mirovické moštárně – 2. 10. 2012

- v úterý 2. října navštívili žáci IV. a VIII. třídy moštárnu Českého zahrádkářského svazu v Mirovicích;
- jablka se zde zpracovávají na pasterovaný mošt pouze sezónně v měsících září a říjen;
- v některých letech se ale také vůbec provoz nespouští z důvodu neúrody kvalitních jablek;
- letošní úroda je však bohatá, a proto se předpokládá plný provoz až do října;
- žáci si postupně prohlédli celou technologii výroby moštu – od výkupu a vážení jablek, přes jejich drcení a odvádění šťávy do zásobních tanků až po pasterizaci a stáčení do lahví;
- pozornost upoutalo plně funkční strojní zařízení, které je beze změn v provozu přes 40 let;
- ze 100 kg dodaných jablek obdrží zákazník 70 lahví o objemu 0,7 l moštu za zvýhodněnou cenu;
- bez dodání jablek je cena mnohem vyšší;
- žáci se podrobně seznámili s pracovními úkoly všech 15 sezónních pracovníků moštárny;
- za odborný výklad patří poděkování paní Aleně Jannackové (vedoucí moštárny) a panu Václavu Vejvodovi (vedoucímu výroby).



