

# PĀ~Ā•BĀŠH MILOSTNĀ%o LĀ•SKY K CUKRU

PondĀ~Ā-, 29 Ānor 2016

PĀ™ed deseti tisíci léty, na Nové Guineji, zaĀ•ala láska Ā•lovĀ›ka k cukru. Lidé zprvu jedli cukrovou tĀ™tinou nezpracovanou, kousali stonky tak dlouho, aĀ¾ se objevila sladká &scaron;Ā›áva. Kouzelný elixír figuroval v náboĀ¾enských obĀ™adech i starých mýtech. TĀ™tina se stávala postupnĀ› známou na v&scaron;ech ostrovech kolem, aĀ¾ se v roce 1000 pĀ™. n. l. se dostala i do Asie.

Kolem pátého století se uĀ¾ v Indii vyrábĀ›l prá&scaron;ek, pouĀ¾ívaný jako lék na bolesti hlavy, Ā¾aludku a impotence. dal&scaron;ich sto létech se cukr dostává do Persie, kde po dobytí zemĀ› Araby je &scaron;íĀ™en dál a dál. Muslim&scaron;tí kalifové milovali marcipán, byl to dĀ›kaz síly a moci. Arabi vzápĀ›tí vyvinuli lep&scaron;í výrobu cukru, ale proces byl zatím neuvĀ›Ā™itelnĀ› obtíĀ›ný. Jen ti nejnuznĀ›j&scaron;í sná&scaron;eli práci v horku na polích, kouĀ™ a zápac vaĀ™ení a nebezpeĀ›í pĀ™i mletí&hellip; Kolem roku 1500 byli na tuto práci posíláni hlavnĀ› vĀ›zĀ›ové, zajmutí kĀ™esĀ›ané muslimsko-kĀ™esĀ›anských válek.

PrávĀ› pĀ™i dobývání Svaté zemĀ› se AngliĀ›ani a francouzi poprvé setkali s cukrovou tĀ™tinou. &Scaron;íĀ™ily se neuvĀ› historicky ohlednĀ› tohoto sladkého zázraku. Ale protoĀ¾e tĀ™tina potĀ™ebuje k rĀ›stu tropické podmínky, nemohla se pĀ›stov EvropĀ›. A tak zaĀ•al bujet muslimský obchod s cukrem. Ten byl neuvĀ›Ā™itelnĀ› vzácný a drahý, pouze &scaron;lechta si ho mohla dovolit. Cukr byl tehdy na stejnĀ› úrovni jako dováĀ¾ené koĀ™ení. Problém ov&scaron;em zaĀ•al uĀ¾ ve 14. století, l se k moci dostalo Otomanské impérium. Jakýkoli obchod zaĀ•al být velice obtíĀ›ný. TakĀ¾e nabuzení Evropané mĀ›li jen tĀ™tinoĀ¾nosti: a) zvyknout si na malé množství cukru, porazit Turky, nebo objevit nĀ›jaký jiný zdroj. ZaĀ•ala cukrová expanze&hellip; V roce 1425 zaĀ•ali Portugalci pĀ›stovat cukrovou tĀ™tinu na MadeiĀ™e. A pak uĀ¾ se tĀ™tina roz&scaron;í Capeverdské a Kanárské ostrovy. Christopher Columbus pĀ™ivezl tĀ™tinu do Nového svĀ›ta. První plantáĀ¾ vznikla na Hispaniole, bĀ›hem deseti let se plantáĀ¾e roz&scaron;íĀ™ily na Jamajku a Kubu.

Portugalci byli velmi úspě&scaron;ní v Brazílii, kde více než 100 tisíc otrokĀ™ pracovalo na velkovýrobĀ› cukru. A také zaĀ• prosperovat Karibik, tamĀ›j&scaron;í plantáĀ¾e s otroky, cukrové rafinérie&hellip;. A uĀ¾ to jelo - masová výroba, tlusté dĀ›ti, tlusté národy, cukrovka, vysoký tlak&hellip;. ĀĀím více cukru, tím niĀ¾&scaron;í cena. ĀĀím niĀ¾&scaron;í cena, tím vy&scaron;í poptávka. A více cukru pro &scaron;ir&scaron;í masy. V 17. století se cukr stává dostupný nejen pro stĀ™ední vrstvu, ale i pro tu nejniĀ¾&scaron;í. V 18. století se tĀ™tina svĀ¾ela z plantáĀ›í do Londýna, Amsterdamu, Pa byla vymĀ›nĀ›na za jiné výrobky a hlavnĀ› za prostĀ™edky k obstarání více a více otrokĀ™, pracujících na dal&scaron;ich a vĀ›t&scaron;ich cukrových plantáĀ›ích. KdyĀ¾ pĀ›vodní obyvatelé vymĀ™eli, dovezli se otroci z Afriky. PĀ™í&scaron;erné Ā¾ podmínky a hrĀ›zná práce na plantáĀ›ích likvidovaly milióny tĀ›chto ne&scaron;Ā›astníkůĀ™. Obchod s otroky byl postupnĀ› zakázán v Británii - v roce 1807, ale poptávka po cukru stále stoupala.

ĀĀím víc se cukr konzumoval, tím byla pochopitelnĀ› poptávka po nĀ›m vy&scaron;í. KdyĀ¾ v r. 1700 prĀ›mĀ›rný spotĀ™eboval 2 kg cukru na rok, v roce 1800 uĀ¾ to bylo 9 kg. Roku 1870 uĀ¾ 27 kg. V roce 1900 se váha dostala na 60 kilo roĀ›nĀ› na jednoho Ā•lovĀ›ka. Za pouhých 30 let se výroba cukru vy&scaron;plhala z 2,8 miliónĀ™ tun na 13 a více. V dne&scaron;ní dobĀ› jsme se ustálili na prĀ›mĀ›rných 35-40 kilogramĀ™ cukru roĀ›nĀ› &ndash; spotĀ™ebovaných jedním Ā•lovĀ›. A nic proti tomu nezmaĀ¾e fakt, Ā¾e podle lékaĀ™e Richarda Johnsona, nefrologa z University v Denveru, Colorado, je cukr pro na&scaron;e tĀ›lo Ā›istý jed.

Dnes uĀ¾ jedna tĀ™tina dospĀ›lých na celém svĀ›tĀ› trpí vysokým krevním tlakem. V roce 1900 to bylo jen 5%. V roce 1980 cukrovkou 153 miliónĀ™ lidí, dnes uĀ¾ je to 347 miliónĀ™. ĀĀím pokrokovĀ›j&scaron;í společnost, tím obĀ›znĀ›j&scaron;í se stává. Je na vinĀ› jen cukr? A kdyĀ¾ je cukr tak &scaron;patný, proĀ• je ná&scaron; mozek uzpĀ›soben tak, Ā¾e po nĀ›m stále touĀ› víc a víc? Doktor Johnson má svoji teorii: PĀ™ed 22 milióny lety, v africkém de&scaron;ním pralese, se strava primátĀ™ skládala z rĀ›zných druhĀ™ ovoce, ovoce s pĀ™irozeným cukrem. CeloroĀ›ní strava, v celoroĀ›ním létĀ›. Jednoho dne, asi tak miliónĀ™ let pozdĀ›ji, ale zaĀ•al foukat studený vítr. KvĀ›li stále vĀ›t&scaron;í zimĀ›, se pár dobrodruĀ›ných opic vydalo na cestu do Euroasie. Ale vĀ›t&scaron;í a vĀ›t&scaron;í zima dosáhla brzy i tam. Stromy se sladkým ovocem hynuly, nastal Ā•as hladu. Primáti hladovĀ›li. A v této chvíli musela nastat nĀ›jaká genová mutace. Mutace ve zpracování fruktózy. I malé množství cukru se zaĀ•alo v jejich tĀ›le pĀ™emĀ›Ā›ovat na tuk. Tuk, díky kterému bylo možné pĀ™eĀ›ít i dlouhou zimu. Tato mutace tak silným a nutným faktorem pro pĀ™eĀ›ití, Ā¾e pĀ™eĀ›ili jen ti, u kterých opravdu nastala. A tak dnes mají v&scaron;ichni ti, z kterých se vyvinuli lidé, stejný zmutovaný gen. Gen, díky kterému na&scaron;i pĀ™edci mohli pĀ™eĀ›it Ā•asy hladu a žít. KdyĀ¾ ale cukrová vlna pĀ™emohla svĀ›t, vznikl pro na&scaron;i populaci velký problém. Cukru je dostatek, ale tĀ›lo je schopné zpracovávat jen velmi malé množství. To, co nás dĀ™ívě zachránilo pĀ™ed vyhynutím, nás v budoucnosti

zabije. A nádvkem pár zajímavostí, které možná nevíte: Pojmenování pro cukr je v evropských jazycích odvozeno z arabského sukkar a to ze sanskrtského śarkarā (= sladký). Vážená a zahuštiná se nalévala do křelovitých dřevěných nebo hliněných nádob, kde krystalizovala; tak vznikly homole cukru. Roku 1590 vyluhoval francouzský botanik Olivier de Serres cukr z cukrové řepy a roku 1747 vynalezl lepší postup berlínský chemik A. S. Marggraf. Pěstování cukrové řepy se v Evropě rozšířilo až za napoleonských válek, kdy Británie blokovala kontinentální přístavy a dovoz třtinového cukru. Výrobu řepného cukru zavedl roku 1802 F. C. Achard v obci Cunern v Pruském Dolním Slezsku (dnes Kunary, obec Wiązów), kde vznikl první cukrovar na světě. První výrobu cukru v České zemích zahájil po roce 1787 Belgičan Sauvagne v bývalém konventu kláštera na Zbraslavi, kde cukrovar po roce 1825 obnovil Antonín Richter, a v roce 1800 vznikl cukrovar v Hořovicích. První cukrovary na cukrovou řepu a bramborový škrob vznikaly od roku 1810 (žáky u Čáslavi, Libáňov, Semily). Po Napoleonově pádu většinou zase zanikly, roku 1829 vznikl cukrovar v Kostelním Vydří (1831 přenesen do Dačic), 1830 v Dobrovici, dále například v Salské a roku 1846 v Pečkách. Nárost byl ovlivněn státní podporou: roku 1830 Rakousko osvobodilo domácí výrobu řepného cukru od daní a začaly hojně vznikat panské cukrovary. Cukr se až do konce 19. století dodává nejčastěji v odlévaných homolích, které se v domácnosti sekaly na drobnější kousky. Roku 1841 vyrobil cukrovarník Jakub Kryštof Rad v Dačicích první kostkový cukr, který homole postupně nahradil. Mlsná ELLA, Co se rozhodla bojovat proti cukru