

NOC VĚDCŮ 5/10/2018

100 LET ČESKÉ VĚDY



5. října 2018, 17:00–22:00 hod

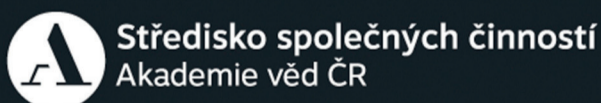
v Národním zemědělském muzeu, s. p. o.

Kostelní 1300/44, 170 00 Praha 7

Zemědělské vědy znamenají život! Prožijte s námi příběh zemědělství z pohledu vědce!

- Interaktivní prezentace výzkumných ústavů zřízovaných Ministerstvem zemědělství •
- Jubilejní výstava FENOMÉN ZEMĚDĚLSTVÍ – unikátní příběh zemědělství •
- Mladí vědci a soutěž VĚDA PRO ZEMI • Muzejní expozice a výstavy • Přednášky, filmy • Věda v kuchyni •
- Výživový poradce • Dětské dílny • Experimenty • Ochutnávky • Soutěže •

Více informací: www.noc-vedcu.cz, www.facebook.com/prazskanocvedcu



PŘÍRODOVĚDECKÁ
FAKULTA
Univerzita Karlova



Národní
zemědělské
muzeum

100
1918–2018



SVAZ PRŮMYSLU A DOPRAVY
ČESKÉ REPUBLIKY



OSTRAVA!!!

Zahájení a vyhlášení vítězů 3. ročníku soutěže Věda pro zemi

Vyhlášení vítězů každoročně pořádané soutěže pod záštitou ministra zemědělství VĚDA PRO ZEMI na podporu mladých vědců.

2. patro, 17:00-17:30

Zpřístupnění nových muzejních expozic

Co znamená zemědělství a zemědělské vědy pro naši každodennost, můžete zhlédnout, osahat i ochutnat v muzejních expozicích znázorňujících pomyslnou pyramidu našeho života. Expozice tematicky zaměřené na přírodu graduji v expozicích věnujících se výrobě potravin, jídlu a životu: **Voda a půda, Laboratoř ticha, Rybářství, Zemědělství, Lesnictví, Myslivost, Gastronomie, Objevovna a Život - střešní zahrada.**

Příslušné prostory budovy NZM, 17:30-22:00

Jubilejní výstava „Největší objev. Fenomén zemědělství ve 100 předmětech“

Navštivte unikátní výstavu ke 100 letům existence muzea založeného v roce vzniku samostatného Československa. Ve sto unikátních předmětech vypráví příběh zemědělství od zrnotěrky, chomoutu, pěstování brambor přes zrušení roboty, benzinový motor až po současné drony. Vydejte se s námi na cestu za podstatou naší civilizace.

Výstavní sál, 2. patro, 17:30-22:00

Interaktivní prezentace výzkumných ústavů

Výzkumné ústavy, jejichž zřizovatelem je Ministerstvo zemědělství, Vám poutavým způsobem přiblíží zemědělské vědy a výzkum včetně jejich aktérů za posledních 100 let.

Expozice, foyer jednotlivých pater, 17:30-22:00

Agritec Plant Research s.r.o. - „Ochutnej laboratoř!“

Laboratorní pokusy a jejich ochutnávka (detekce bílkovin a cukrů, ukázka in vitro kultur lnu, konopí, luskovin, poznávání semen a lisování oleje ze lnu spojené s jeho ochutnávku).

1. patro

Česká akademie zemědělských věd - „Příšeš? Publikuj!“

Akademie je vydavatelem 11 vědeckých časopisů, z nichž 9 má přidělený impakt faktor. Podílejte se i Ty na sdílení kvalitních, mezinárodně uznávaných výsledků vědy a výzkumu a na správném transferu inovací v zemědělství (prezentace vědeckých časopisů a unikátní knihy Osobnosti zemědělského výzkumu 20. století).

1. patro

Výzkumný ústav meliorací a ochrany půdy, v.v.i. - „Hlína není špína!“

Půda a její vlastnosti v proměnách posledních 100 let na území současné České republiky.

3. patro

Výzkumný ústav rostlinné výroby, v.v.i. - „Zemědělská věda - zachránce rostlinného bohatství“

Metody výzkumu uchování rostlin jako zdroje potravin pro příští generace.

„Vinná réva na Karlštejně“. Pěstování révy vinné ve skle a malování vínem.

„Co je očím neviditelné“. Využití dronů, hyperspektrálních senzorů a termokamer v zemědělství.

2. patro

Výzkumný ústav potravinářský Praha, v.v.i. - „Potraviny včera, dnes a zítra“

Trendy zlepšování kvality stravování naší populace v posledních 100 letech (prezentace, poznávání, ochutnávky).

3. patro

Výzkumný a šlechtitelský ústav ovocnářský Holovousy s.r.o. - „České odrůdy dobývají svět“

Prezentace cesty našich odrůd do sadů všech kontinentů.

„Poznáš, co jíš se zavřenýma očima?“ Ukázka, typy a ochutnávky tradičních i netradičních odrůd ovoce.

„Pozor!“ Choroby a škůdci ovoce pod lupou.

3. patro

Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, a.s. - „Fenomén: české pivo“

Přijďte se podívat, kde všude se pije české pivo, jaké jsou základní suroviny pro jeho výrobu, jak se vyrábí, jaké bylo pivo před 100 lety a na další zajímavosti sladařské a pivovarské technologie (výstávka surovin pro výrobu piva, školní mikroskop v praxi, prezentace vydavatelství).

3. patro

Výzkumný ústav lesního hospodářství a myslivosti - „100 let migrace organismů“

Přijďte si s námi zažít proměny světa v posledních 100 letech, světa v pohybu, světa, v němž jedním z důsledků změn klimatu, ale i světového obchodu a cestování je migrace organismů.

2. patro

Výzkumný ústav bramborářský Havlíčkův Brod, s.r.o. - „Brambory již déle než 100 let!“

Brambory jsou zdravá zelenina, přijďte se o nich dozvědět co nejvíce, seznámte se s odrůdami, s pěstováním a užitím brambor.

3. patro

Výzkumný ústav živočišné výroby, v. v. i. - "Chování pod lupou"

aneb bud' chvíli zvířetem

1. patro

Výzkumný ústav zemědělské techniky, v. v. i. - „100 let zemědělské techniky“

Poznejte a vyzkoušejte si přístroje pro detekci na bázi termovizních senzorů a bezdotykové prvkové analýzy látek.

Přízemí

Ústav zemědělské ekonomiky a informací - Knihovna Antonína Švehly - „Opravdu jen čísla a data?“ Jak se posunulo zemědělství za posledních 100 let? Jak funguje moderní zemědělská knihovna? Soutěže, kvízy, představení odborných elektronických informačních zdrojů a digitalizace zemědělské literatury.

2. patro

Zemědělský výzkum, spol. s r.o. Troubsko

„Rosteme i bez hnojiv!“ - „Hmyz v zemědělské krajině. Škodí nám, nebo pomáhá?“

„Není houba jako houba“ - „Pohyby rostlin aneb jak se plevele dostanou k vám na zahrádku“

„Čmelda s Brundou a jejich domeček“

2. patro

Blok přednášek v Objevovně

Zaměřen na nové objevy, výzkumy, posuny v zemědělských vědách vč. potravinářství pod vedením vědeckých pracovníků výzkumných ústavů:

Objevovna, 2. patro, 17:30-21:30

- Co je očím neviditelné - využití dronů, hyperspektrálních senzorů a termokamer v zemědělství (Výzkumný ústav rostlinné výroby, v.v.i.) 17:30-18:00
- Cukry v potravinách: máme se jich bát? (Výzkumný ústav potravinářský Praha, v.v.i.) 18:00-18:30
- Byliny v naší stravě (Výzkumný ústav potravinářský Praha, v.v.i.) 18:30-19:00
- Posledních 100 let ve vztahu stromů (lesa) a hmyzu: nejen škodlivost, ale i symbióza (Výzkumný ústav lesního hospodářství a myslivosti, v.v.i.) 19:00-19:30
- Posledních 100 let v životě kůrovců (lýkožroutů) a v kůrovcových kalamitách v českých lesích (Výzkumný ústav lesního hospodářství a myslivosti, v.v.i.) 19:30-20:00
- Budou naši potomci jíst brambory, jablka a česnek ještě za sto let? (Výzkumný ústav rostlinné výroby, v.v.i.) 20:00-20:30
- Šlechtění excelentních třešní (Výzkumný a šlechtitelský ústav ovocnářský Holovousy, s.r.o.) 20:30-21:00
- „Hlína není špína“ (Výzkumný ústav meliorací a ochrany půdy, v.v.i.) 21:00-21:30

Věda v kuchyni

Zdravé vaření a výživový poradce! Formou dialogů s návštěvníky a praktických ukázek se vám představí zdravá výživa a vaření z původních plodin. Workshop Objevujeme méně tradiční plodiny a bioprodukty s Davidem Wisniowskim, členem a gastronomickým poradcem gastro týmu Bidfood ČR a členem Asociace kuchařů a cukrářů České republiky (nutná registrace).

Gastrostudio, 3. patro, 17:00-20:00

Film v roli dokumentátora

Promítání unikátních dokumentárních filmů z fotoarchivu NZM: **Poslední vor** - film o rekonstrukci tradiční voroplavby v Čechách a **Český kombajn** - film o cestě českých konstruktérů k sestrojení prototypu kombajnu.

Objevovna, 2. patro, 17:30-22:00

Cesta sbírkového předmětu

Prezentace archivu a fotoarchivu NZM spojené s praktickým zapojením návštěvníků do manipulace se sbírkovými předměty.

Objevovna, 2. patro, 17:30-22:00

Dětská dílna - Hlína není líná!

Doprovodný program pro děti se zaměřením na praktické poznatky o půdě a vodě a jejím významu pro život ve vztahu k zemědělství.

Gastroherna, 3. patro, 17:30-22:00

Změna programu vyhrazena.