

Gabriela Michta
Bioinżynieria I rok II stopnia
Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie

SZKOŁA LETNIA
CZESKIE
BUDZIEJOWICE

WRZESIEŃ 2023

PODRÓŻ

Pociąg z Puław do Warszawy Gdańskiej →
Warszawa Gdańska – Praga hlavní Nadrazi →
Praga hlavní Nadrazi – České Budějovice

České dráhy
Národní dopravce

IC 131 Báthory / EC 114 Including reservation Details

Warszawa Gdanska	08:24
Praha hl.n.	17:48

9:24h 784 km Monday 18.9.2023 RESTRICTIONS ON THE ROUTE 1082 CZK purchase a ticket 20p

R 735 Vltava Free reservation Details

Praha hl.n.	22:16	Platform 6J
České Budějovice	00:18	

2:02h 164 km Sunday 17.9.2023 - Monday 18.9.2023 NO RESTRICTIONS ON THE ROUTE 229 CZK purchase a ticket 22p

České Budějovice

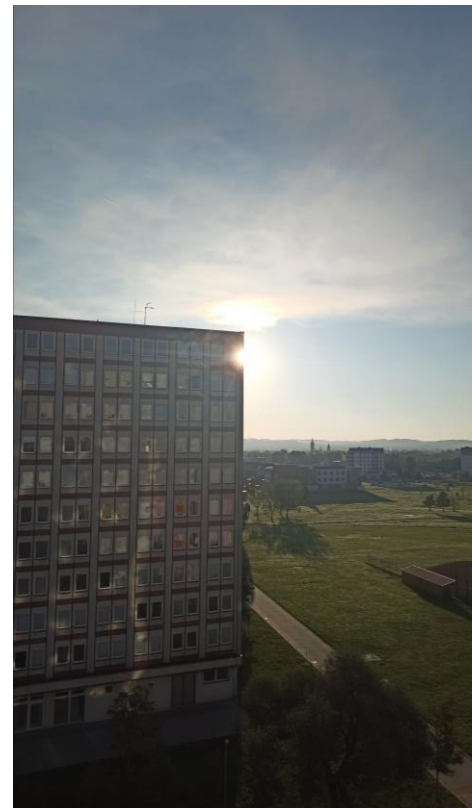
Dodaj przystanek

Cała podróż: 9 h 52 min (975 km) Gotowe

Wiedź, Bratislava, Praga, Czechy, Wrocław, Ostrawa, Bielsko-Biala, Kraków, Częstochowa, Łódź, Kielce, Radom, Plock, Warszawa, Polska, Zielona Góra, Poznań, Bydgosz, Rzeszów

ZAKWATEROWANIE

Akademik w kampusie
Uniwersytetu
Południowoczeskiego w
Czeskich Budziejowicach
Kolej 4
Studentská 1409,
370 05 České Budějovice
370CZK\dobę





KAMPUS



Fakulta zemědělská a technologická
Faculty of Agriculture and Technology

Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích
University of South Bohemia in České Budějovice



Fakulta rybářství a ochrany vod
Faculty of Fisheries and Protection of Waters

Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích
University of South Bohemia in České Budějovice

Budova ZR

PRACUJEME S PŘÍRODOU



Zemědělská fakulta
Faculty of Agriculture

Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích
University of South Bohemia in České Budějovicích



Zemědělská fakulta je součástí Jihočeské univerzity v Českých Budějovicích. Bude sloužit od roku 1989. V současnosti dochází k celkové rekonstrukci a modernizaci budovy. V současnosti je v provozu pouze část budovy.

Indicatory panel presents the Faculty of Agriculture and its activities. The area of teaching and applied research are fully operational. There is a plan to reconstruct and modernize the building. At present, only part of the building is in operation.

Katedra bioteknologických aplikací

Naše katedra se zabývá výzkumem a aplikací bioteknologických aplikací. V současnosti je v provozu pouze část budovy. V současnosti je v provozu pouze část budovy.

Katedra bioteknologických aplikací

Naše katedra se zabývá výzkumem a aplikací bioteknologických aplikací. V současnosti je v provozu pouze část budovy. V současnosti je v provozu pouze část budovy.

Biologická katedra

Naše katedra se zabývá výzkumem a aplikací biologických aplikací. V současnosti je v provozu pouze část budovy. V současnosti je v provozu pouze část budovy.

Katedra bioteknologických aplikací

Naše katedra se zabývá výzkumem a aplikací bioteknologických aplikací. V současnosti je v provozu pouze část budovy. V současnosti je v provozu pouze část budovy.

Katedra bioteknologických aplikací

Naše katedra se zabývá výzkumem a aplikací bioteknologických aplikací. V současnosti je v provozu pouze část budovy. V současnosti je v provozu pouze část budovy.

Katedra bioteknologických aplikací

Naše katedra se zabývá výzkumem a aplikací bioteknologických aplikací. V současnosti je v provozu pouze část budovy. V současnosti je v provozu pouze část budovy.

Katedra bioteknologických aplikací

Naše katedra se zabývá výzkumem a aplikací bioteknologických aplikací. V současnosti je v provozu pouze část budovy. V současnosti je v provozu pouze část budovy.

Katedra bioteknologických aplikací

Naše katedra se zabývá výzkumem a aplikací bioteknologických aplikací. V současnosti je v provozu pouze část budovy. V současnosti je v provozu pouze část budovy.

Katedra bioteknologických aplikací

Naše katedra se zabývá výzkumem a aplikací bioteknologických aplikací. V současnosti je v provozu pouze část budovy. V současnosti je v provozu pouze část budovy.

Katedra bioteknologických aplikací

Naše katedra se zabývá výzkumem a aplikací bioteknologických aplikací. V současnosti je v provozu pouze část budovy. V současnosti je v provozu pouze část budovy.

Katedra bioteknologických aplikací

Naše katedra se zabývá výzkumem a aplikací bioteknologických aplikací. V současnosti je v provozu pouze část budovy. V současnosti je v provozu pouze část budovy.

Katedra bioteknologických aplikací

Naše katedra se zabývá výzkumem a aplikací bioteknologických aplikací. V současnosti je v provozu pouze část budovy. V současnosti je v provozu pouze část budovy.

Katedra bioteknologických aplikací

Naše katedra se zabývá výzkumem a aplikací bioteknologických aplikací. V současnosti je v provozu pouze část budovy. V současnosti je v provozu pouze část budovy.

Katedra bioteknologických aplikací

Naše katedra se zabývá výzkumem a aplikací bioteknologických aplikací. V současnosti je v provozu pouze část budovy. V současnosti je v provozu pouze část budovy.

Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích
University of South Bohemia in České Budějovicích

Mapa kampusu



- Rektoriát
- Filozofická fakulta
- Fakulta zemědělská a technologická
- Fakulta rybářství a ochrany vod
- Ekonomická fakulta
- Přírodovědecká fakulta
- Koleje a menzy

PLAN DZIAŁANIA

04.09 Poniedziałek 8:30

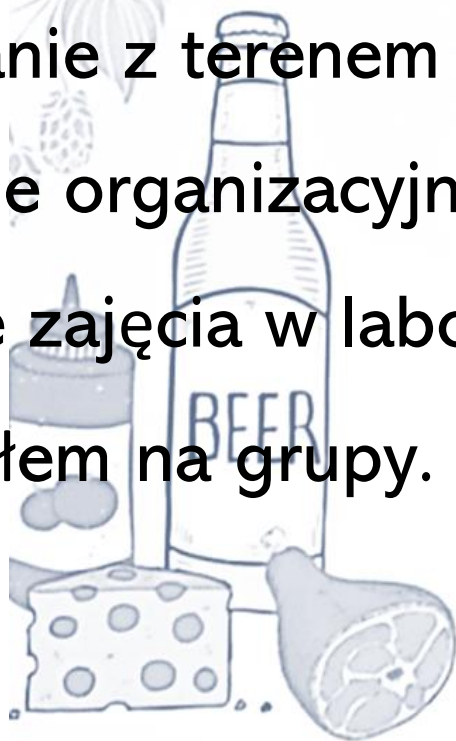
Spotkanie przed akademikiem.

Zapoznanie z terenem kampusu.

Spotkanie organizacyjne.

Pierwsze zajęcia w laboratoriach

z podziałem na grupy.



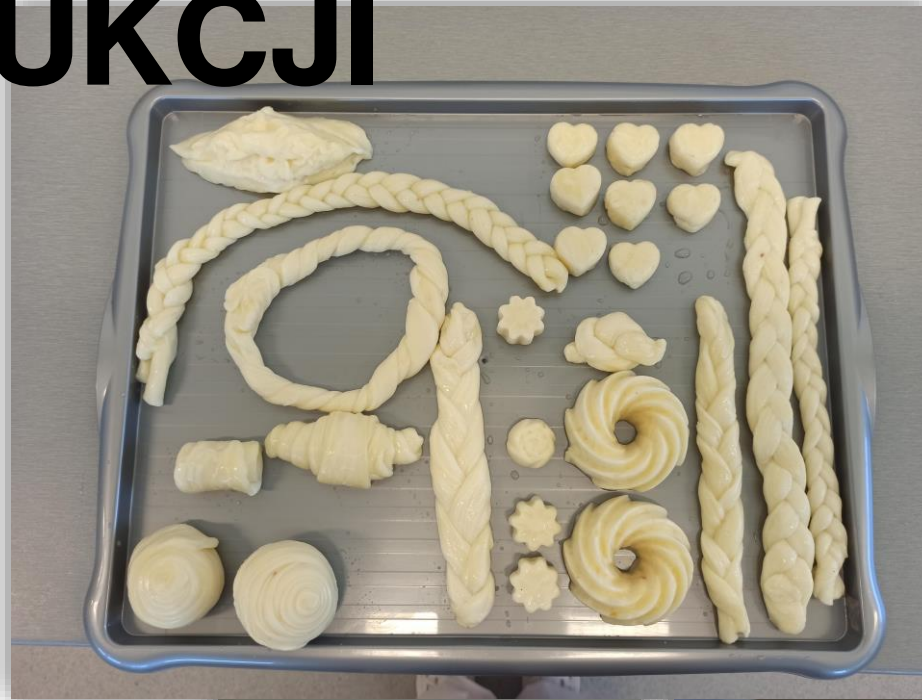
WELCOME

TO THE FACULTY OF AGRICULTURE AND TECHNOLOGY
OF THE UNIVERSITY OF SOUTH BOHEMIA IN
ČESKÉ BUDĚJOVICE
IN THE CZECH REPUBLIC



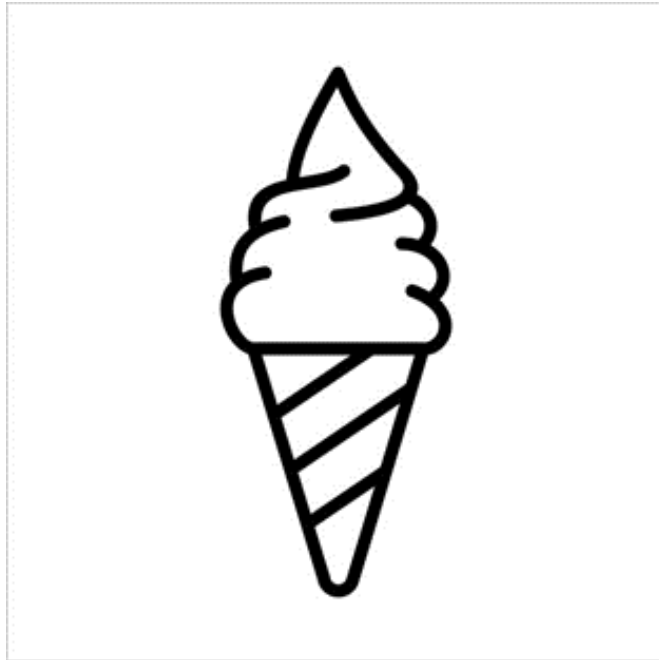
ZAJĘCIA Z PRODUKCJI MLECZNEJ

Krótkie wykłady z teoretycznej produkcji sera parzonego (*pareny syreniny*) popularnego w Czechach oraz produkcji lodów (*zmrzlina*).



Produkcja lodów malinowych

Każda z grup otrzymała konkretny smak lodów, który na koniec miał zostać oceniony.



ZAJĘCIA Z PRODUKCJI PIWA

05.09 Wtorek 8:00

Procedura warzenia odbywała się w Mini-Browarze na terenie uczelni. Każda grupa otrzymała dany rodzaj słodu do uwarzenia piwa, a resztę działań wykonywano analogicznie. Cały proces trwał od godziny 8 do 14 z przerwami zaznaczonymi w procedurze.



TOP-FERMENTED BEER

INGREDIENTS:

- 25 l water infusion and sweetening
- 2-3 kg malt
- 60 g hops
- 12 grams of bottom fermenting yeast

(The amount of yeast depend on the required alcohol content and bitterness of the beer and the method of brewing, they can be combined in different ways).

METHOD:

7. Fill 11 l of water into the pot (the tap water is used there – therefore fill it in the day before to get rid of the chlorine) and heat to 52°C. While stirring vigorously, add 3 kg of medium-coarsely crushed malt and let it rest at 52 °C for 20 minutes.
8. Heat the work to 68 °C and let it rest for an hour (check the temperature after 15 minutes), then warm it slowly to 76 °C, one degree in one to two minutes.
9. Pour hot water under the net and transfer the whole work (use a ladle) into a strainer pot (the enamel one) and let it stand for 20 minutes.
10. Separate the turbid part and decant the front part (the first part of the work into the cooking pot), if the pumping work starts to harden, stop the pumping immediately.
11. Then carefully (using a saucer) pour 3 l of water (temperature 79 to 80° C), afterwards try to cut (using a knife) the threshing so that the water can soak into it as best as possible.
12. Then drain the clear work again and repeat everything three more times (4 shots). You should get about 20 l of work.
13. Bring the work to boil (using a hop machine) and cook for 75 minutes. During boiling, add hop three times, always after the beginning, then in the middle and just before the end of boiling.
14. Mix the work in the pot to create a water whirl (using a whirlpool machine), let the tannin-protein complexes and hop residues remain on the bottom, and pump them into a clean pot – so that the “hop cake” remains consistent at the bottom.
15. Cool the work to 22 °C and add yeast, rehydrated (dissolved) in lukewarm water. Ferment for 6 to 8 days at the temperature 20-21°C. After this time, transfer the young beer into the “petainer” (a plastic barrel) and let it mature for about 3 weeks at a temperature of about 4°C.



Varní list - Pivovar

Datum 05.09.2023	Druh piva 13% ale	Č.várky	rok 2023
---------------------	----------------------	---------	-------------

Slad	kg	dodaný extrakt	šarže	Čmel.	g	alfa
pale ale	3,2	0,0 77,1%		ŽPČ	30	
Mnichov	0,3	0,0 77,1%			40g	
karamelový						
Celkem	0,0	0,0				

Operace	od	Čas do	min.	°C	kád	pánev	Objem v litrech	% hm.	Poznámka	dávka chmel
Vystříka 52 °C		8:25								
Prodleva 20 min.		8:45								
Ohřev na 68 °C		9:00								
Prodleva 60 min.		10:00								
Ohřev na 78 °C		10:15								
Čerpání										
Odrmutováno									odrmulováno	
Odpocinek 20 min.										
Podrážení									Podrážení	OK
Stékání předku									zkouška zcukř.	
1.výstřelek										
2.výstřelek										
3.výstřelek										
Poslední										
Pohromadě										
Do varu									Start var	
1.chmel									60 min	g
2.chmel										g
Dovařeno										
Čerpání na vířivou kád										
Odpocinek 20 min.										
Splátní										

Várku dozoroval sládek: Vlastimil Nohejl

Pale Ale
 pale ale - 3,2 kg
 Munich malt - 0,3 kg
 ŽPČ - 60' - 30g
 10' - 40g

the summer school
of food production

Dear students, we would like to invite you to the summer school, which will take place in the beautiful South Bohemia Region.

WHEN?
4th - 8th

As a part of the summer school, you will learn how to brew top-fermented beer, make fresh cheese and prepare...



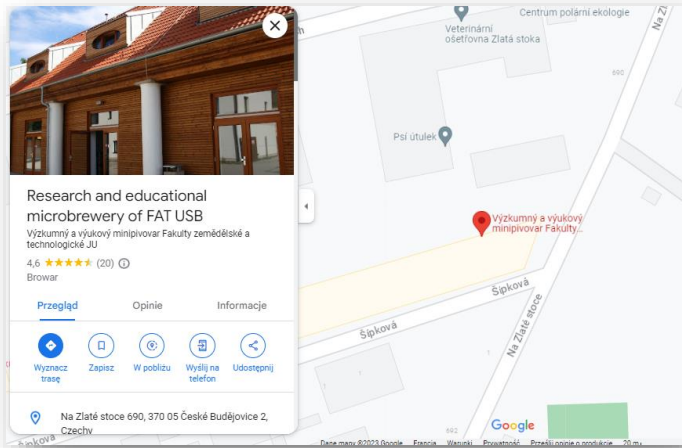
Amber Ale - slód + chmel



Pale Ale - slód + chmel



Wizyta w przyuczelnianym muzeum piwowarnictwa



Podczas dłuższej przerwy w czasie produkcji piwa zostaliśmy zabrani do małego muzeum utworzonego z ramienia uczelni. Ukazuje ono historię rozwoju produkcji i popularyzacji piwa na terenie Czeskiej Republiki.

Czeskie Budziejowice



Model pivovaru
Brauereimodell

pivovaru, případně o usměrření grafické identity jeho značky (obrázky, maticské znaky). Po zrušení
 první světové války (1889) se o národní identitu konkurenčně prosazovali a vyvíjeli boji
 o zákazníka.

Provoz na malých pískal odlišoval mimo své tradiční odlišitel. Nové dobyté území bylo
 třeba „omocňovat“ šelito světa spjatými reklamními tabulemi, vyvíjenými šitými reklamními plakáty
 a stánci. Kromě zdobené kvality své výrobky vložili do své promany odlišitelské a svým
 pododárným argumentem, v národnostně vyznačených oblastech, jakou bylo i Československo,
 to například byly argumenty národnosti.

Budweiser Bier
12'LEZAK
Kotické pivo

Všechny tyto pivo
 Všechny tyto pivo
 Všechny tyto pivo



ZAJĘCIA Z PRODUKCJI MIĘSA

06.09 Środa 10:00

Podczas zajęć pracowaliśmy nad produkcją kiełbasy z mielonego mięsa z dodatkiem chleba i bulionu mięsnego.



SAUSAGE PRODUCTION

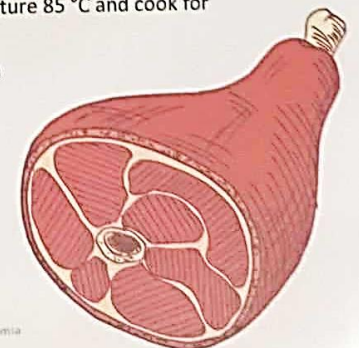
HOMEMADE SUASAGES

INGREDIENTS:

- 600 g cooked pork
- 100 g raw liver
- 200 g roll (bun)
- 20 g garlic
- 12 g salt
- 1 teaspoon pepper
- 1 teaspoon pimento / allspice
- 2 tablespoons marjoram
- 130 g broth

METHOD:

1. Put diced rolls (size of 1x1 cm) into a bowl and pour with the broth.
2. Grind the cooked meat in a grinder, grind the raw livers as well.
3. Mix everything together and add spices and salt, we can also add broth and mix.
4. Wash the casings (packaging) in water (*using the casings preserved with NaCl salt), cut them to a length of 27 centimeters and close with a skewer at one end (* will be demonstrated by an assistant).
5. Stuff the meat mixture into the prepared casings with a sausage stuffing attachment called horn - "narážka" and after filling, close the other end of the casing with a skewer as well.
6. Place sausages into water at a temperature 85 °C and cook for 15 minutes.
7. Take them out and spread them out on a tray and let them cool.



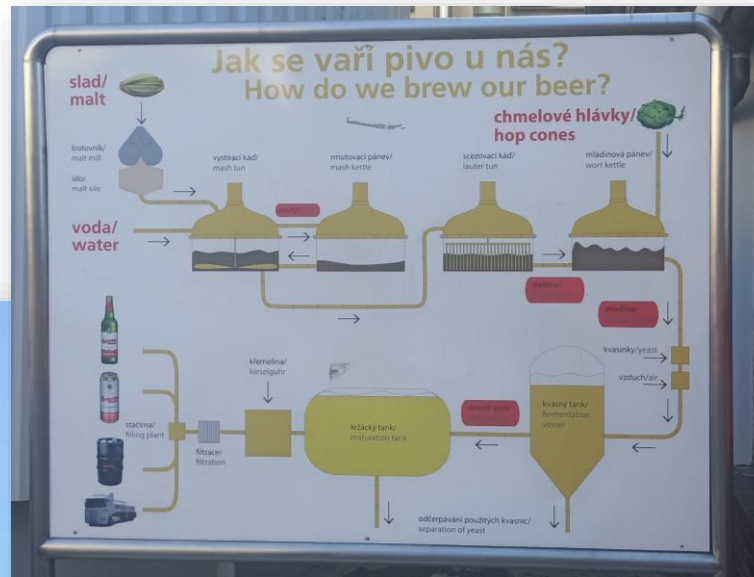
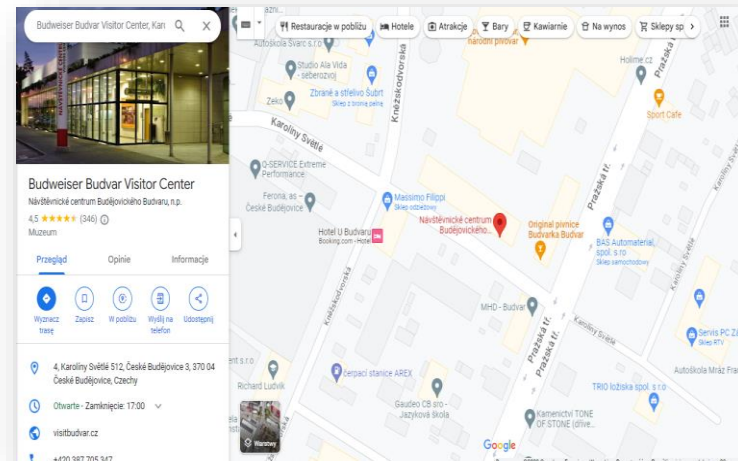
Co-funded by
the European Union



Jihočeská univerzita
v Českých Budějovicích
University of South Bohemia
in České Budějovice

Wizyta w Browarze Budweiser

07.09 Czwartek 9:00



Zautomatyzowany proces pakowania butelek z piwem do dystrybucji.



ANALIZA I OCENA PRZYGOTOWANYCH PRODUKTÓW

08.09 Piątek 9:30

Ostatniego dnia letniej szkoły odbyła się ankietowana analiza i ocena przygotowanych w czasie zajęć laboratoryjnych produktów. W ramach podsumowania każdy uczestnik otrzymał upominki od uczelni oraz certyfikaty.



CZESKIE BUDZIEJOWICE





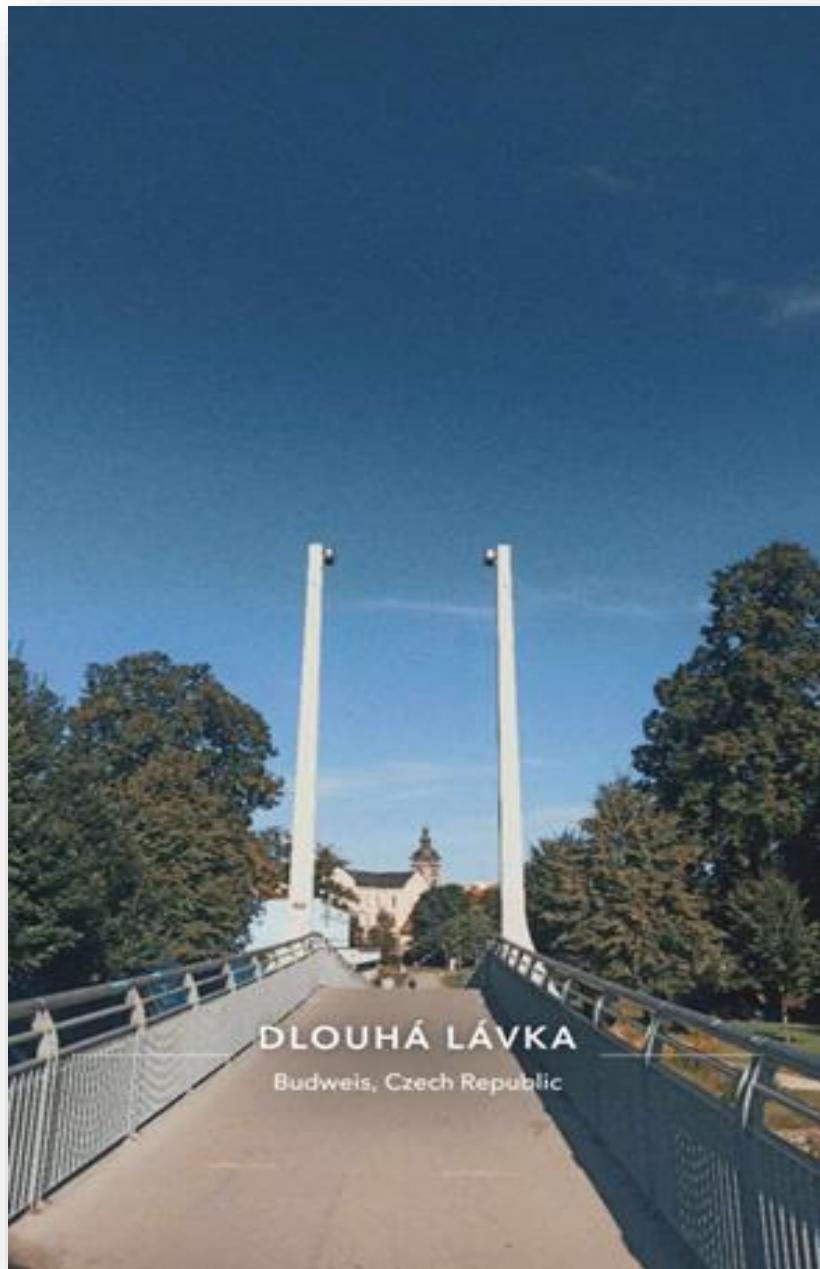
Czarna wieża



Ratusz na Głównym rynku



Rynek Główny
z fontanną
Samsona



Most prowadzący do centrum miasta



**DZIĘKUJĘ
I Z CAŁEGO
SERCA
POLECAM
TAKI WYJAZD**

W tle praski główny rynek w czasie podróży powrotnej