

Dělá to tak Rath. Theodorescu také, a Španělská dvorní jezdecká škola ve Vídni jakbysmet. Všichni dávají koním za odměnu bílé kostky ze sladkých krystalků. Co tito špičkoví sportovci dopřávají svým koním, většina lidí spíše odmítá. Cukr je považován za nezdravý a nemoderní, a to jak v tlamě koně, tak v kávě.



Reálka cukru je sladkou odměnou pro všechny koně.

Soumrak cukrů

Není cukr jako cukr

Cukr není to, je jen v kostkách, je přirozenou součástí ovoce i mléka, najdeme jej v krmné směsi s mletou, ale také v travinách obsahujících fruktan, odlišuje se ze škrobu obsaženého v krmivech, jako jsou oves, kukuřice nebo chleba. Seno nebo sláma naopak cukr neobsahuje. Ale není cukr jako cukr.

Cukr je heterogenní pojem. Průmyslově vyráběné kostky cukru, které se nám v souvi-

stě s tímto pojmem vybaví, samozřejmě na stromě nerostou, připravují se z cukrové třtiny a cukrové řepy. Tyto zemědělské plodiny obsahují skutečně cukr - sacharózu, v běžném jazyce označovanou jako řepný nebo třtinový cukr. Sacharóza je však pouze jedním druhem cukru z mnoha obsažených v přírodních potravinách a schopných tělu rychle dodat energii. Nejznámější je glukóza, obecně nazývaná hroznový cukr, který je součástí většiny slou-

čenin obsahujících cukr. Jablka a jiné sladké ovoce obsahují fruktózu, neboli ovocný cukr, a mléko obsahuje laktózu, známou jako mléčný cukr.

Často se směšují pojmy cukr a škrob. Škrob je významnou součástí obilí, ovesa, ječmene a kukuřice, ale přeneseno vzato se nejedná o cukr, i když je škrob složen z molekul cukru - glukózy - a v těle se přeměňuje opět v glukózu a dodává organismu rychle využitelnou