

Krzyżówka panoramiczna nr 3

KALEJDOSKOP WYDARZEŃ

To i owo

ŚWIĘTO ZAKOCHANYCH TULACZ	TYGODNIK W USA WRZĄTKIEM NA ZIÓŁA	TAŃCE STOPIEŃ RZECZYNY	CENNY KAMIEŃ	PULPA	PAK JAKO PRZYPRAWA WINDA NA ŚLĄSKU	IMIĘ ŻEŃSKIE FLISAK	OSPRZĘT	3							
4			ZNAK DODAWANIA NIE ANODA	9	RYNEK W ATENACH OTWORY W SIECI										
PASEK Z BLACHY OBCY DLA GÓRALI		6		SSAK PRACZ FALE RADIOWE		WYGA	16								
11			PIWO Z PUBU		FLET GLINIANY ZIÓŁKO		1								
NIE POD SZTUCZNY BRYLANT		CZYN MANILA		DAWNA MONETA KUZYNKA KARPIA		GIBBON BIAŁOREKI									
5			OSĄD PAKT		13	TOLEDO LUB IBIZA									
KAWA ROZPUSZCZALNA	FLAGA NA STATKU	14		8		NISKA WIERZBA									
12			RZEKA W SZWAJCARII		PRZECZYNIE										
MOC	DO KITOWANIA	7		ZIELONA NA ŁĄCE		2									
15			ZADLI		SPUTNIK			10							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16



14 LUTY

Litery z pól ponumerowanych od 1 do 16 dadzą rozwiązanie krzyżówki, które prosimy nadsyłać na adres naszej redakcji. Wśród autorów poprawnych rozwiązań rozlosujemy nagrodę.

Rozwiązanie poprzedniej krzyżówki brzmi: „MY KOCHAMY WAS”.
Nagrodę wylosowała: MARIA TUSIŃSKA Z ORNONTOWIC.

PIWO PRZEZ WIEKI

Powrót gdańskiej legendy

Stolica Pomorza przez kilkadziesiąt lat słynęła z piwa jopejskiego – na jego cześć nazwano ulicę, eksportowano je do europejskich stolic, a jego warzeniem zajmował się między innymi znany astronom Jan Heweliusz. Według niektórych regularne picie tego piwa gwarantowało... życie wieczne. Na jednym z kufli z 1593 napisano: Kto wychyli mnie tuż raz, ten otrzyma odpust od św. Rajnolda. Niestety zaginęła oryginalna receptura piwa jopejskiego i pod koniec XIX wieku przestano je w Polsce wytwarzać. Na szczęście za sprawą dwóch rodzimych browarów gdański specjał w tym roku powraca na rynek.



Pierwszy raz piwo jopejskie uwarzono w Gdańsku w pierwszej połowie XV wieku. Jego nazwa wywodzi się od drewnianego czerpaka jopy (niem. Schöpfkelle), używanego w procesie warzenia piwa do zalewania słoju gorącą wodą. Nazwa ta służyła również na Pomorzu jako określenie ciepłego okrycia wierzchniego (kaszubskie: jópa).

Jopejskie znacznie różniło się od znanych obecnie piw, miało niezwykle mocny ekstrakt i wysoką zawartość alkoholu (do 10 proc.). Osiągano to dzięki długiemu, dwudziestogodzinnemu gotowaniu brzezki. Mogło być przechowywane nawet do roku w drewnianych beczkach. Wyglądało jak ciemny, gęsty likier i było bardzo słodkie. Często dodawano je do słabszych piw oraz do sosów i mięsa w celu wzbogacenia ich smaku i zapachu. Było tak kleiste, że zgodnie z legendą zawartość pierwszego kufła wylewano na ławę. Później

biesiadnicy siadali na niej, by zaraz się podnieść. Jeśli ława unosiła się razem z nimi, był to znak, że piwo jest dobrze uwarzone. Uważano je też za środek leczniczy, np. marynarze cenili jego właściwości rozgrzewające.

JOPEJSKIE NA OLIMPIE

Do niedawna jedyną pamiątką po piwie jopejskim w Gdańsku była ulica Piwna. Wcześniej, od co najmniej 1449 roku, przez kilkadziesiąt lat nazywała się Jopengasse (uliczka Jopejska). Wszystkie próby uwarzenia tego piwa na nowo podejmowano w Europie Zachodniej, np. od 1995 roku jest ono wytwarzane w browarze Jopen BV w Haarlemie w Holandii. Jednak kilka lat temu zaczął się ferment domowy w polskim środowisku piwowarów domowych. Najpierw Arkadiusz Wentta z AleBrowaru, opierając się na dawnych zapiskach, uwarzył metodą prób i błędów

próbą serię, która została ciepło przyjęta przez bywalców imprez piwnych. Po tym sukcesie browary zaczęły przysmarzać się do komercyjnej produkcji.

Toruński browar Olimp od 2015 roku pracował nad własną wersją piwa jopejskiego. Piwowarzy korzystali z internetowych szczegółowych informacji, starych zapisów kronikarskich, z doświadczenia innych pasjonatów oraz rozmów z gdańskimi historykami. Podczas pierwszego warzenia koczowali na trzy zmiany przez 24 godziny na dobę. Było warto, ponieważ wyszło im piwo jedyne w swoim rodzaju – o oleistej konsystencji i smaku przywodzącym na myśl suszone owoce i pumpernikiel. Jest trochę słabsze niż pierwowzór, ma zawartość 8 proc. alkoholu. Wstępnie browar Olimp chce wypuścić 5 tys. stumililitrowych butelek. Porcja 50 mililitrów będzie kosztować około 10 złotych. Premiera piwa jopejskiego odbyła się w gdańskim pubie Pułapka w szczególności dzień, 28 stycznia, czyli w rocznicę urodzin i śmierci Jana Heweliusza.

W PG4 PRACA WRE

Równolegle prace nad piwem jopejskim toczą się w gdańskim browarze restauracyjnym PG4 (od adresu Podwałe Grodzkie 4), działającym przy hotelu Craft Beer Central Hotel. Główny piwowar Johannes Herberg oświadczył, że piwo udało już się uwarzyć na podstawie niemieckich starodruków. Goście hotelu będą mogli poznać smak piwa Jopenbier w połowie tego roku.

MAREK KOWALIK

W CIĄGU NAJBLIŻSZYCH CZTERECH DEKAD UBĘDZIE 14 PROC. OBYWATELI NASZEGO KRAJU. Demograficzne prognozy wskazują, że w 2050 roku będzie nas około 34 mln. Główną przyczyną kurczenia się polskiego społeczeństwa jest ujemny przyrost naturalny. W podobnym tempie będzie ubywać też Niemców oraz Czechów. W siłę urosną za to Francja, Hiszpania i Wielka Brytania. Ekonomiści przewidują, że w efekcie Polskę czeka poważny kryzys. Przybędzie osób w starszym wieku. Już w 2030 roku średni czas trwania życia mężczyzny przekroczy 80 lat, a dla kobiet będzie to 84 lata.

OKOŁO 3 MLD ZŁOTYCH WYNOSZĄ NIESPŁACONE KREDYTY ZACIĄGNIĘTE PRZEZ EMERYTÓW. Seniorzy zaciągają coraz większe pożyczki. Średni niespłacony na czas dług osoby starszej przekracza 12 tys. złotych. Powody zadłużania się emerytów to: niewystarczające dochody, zaciąganie zobowiązań na rzecz młodszych członków rodziny i śmierć współmałżonka. Seniorzy czują się w obowiązku pomóc rodzinie, a z badań CBOS wynika, że uważa tak aż 90 proc. respondentów. Najwięcej zadłużonych emerytów mieszka na Śląsku. Zobowiązań nie płaci tu niemal 40 tys. osób. Emeryci najczęściej są winni firmom windykacyjnym – 40 proc., bankom i parobankom – 21 proc., a 16 proc. stanowią niezapłacone rachunki za czynsz, wodę i gaz.

NAJCHĘTNIEJ KUPUJEMY W SKLEPACH BIEDRONKI. W 2,8 tys. sklepów tej sieci w ciągu miesiąca zakupy robi aż 85 proc. Polaków. Z raportu firmy Market Side wynika, że w 2017 roku statystyczny dorosły konsument miesięcznie robił zakupy w czterech różnych sieciach handlowych. Najczęściej odwiedzaną siecią jest Biedronka – 85 proc. wskazań, kolejnymi Lidl – 52 proc., Kaufland – 34 proc., Auchan – 30 proc. i Tesco (supermarkety) – 20 proc. W pierwszej dziesiątce najatrakcyjniejszych dla klientów sklepów są wyłącznie sieci z obcym kapitałem.

NALEŻY CZĘŚCIEJ KONTROLOWAĆ FIRMY CATERINGOWE – WYNIKA Z KONTROLI INSPEKCJI HANDLOWEJ. Inspekcja sprawdziła 83 zakłady, które gotowały dla 282 firm: szkół, przedszkoli, żłobków, sanatoriów, domów opieki społecznej, domów dziecka i ośrodków rehabilitacyjno-edukacyjno-wychowawczych. Inspektorzy wykryli nieprawidłowości u 59 firm (71,1 proc.). Najbardziej rażące to brak informacji o alergenach, stosowanie tańszych składników, używanie przeterminowanej żywności, niehigieniczne warunki przechowywania jedzenia i zaniżane porcje.

D W U T Y G O D N I K

PISMO SPOŁECZNO-ZAWODOWE ŚRODOWISKA GÓRNICZEGO

REDAKTOR NACZELNY: Sławomir Starzyński
Redaguje zespół

WYDAWCA: Hanna Krzyżowska

Oficina Wydawnicza „Górník”,

40-749 Katowice, ul. Bł. ks. St. Kubisty 47,

tel. 32 352 03 09; tel. 500 27 88 66.

E-MAIL: gornik1@wp.pl;strona internetowa www.nowygornik.pl

DRUK: POLSKA PRESS Sp. z o.o., Oddział Poligrafia,
Drukarnia Sosnowiec

Redakcja nie odpowiada za treść reklam i ogłoszeń. Nie zwracamy niezamówionych materiałów. Zastrzegamy sobie prawo redagowania publikowanych tekstów. Dalsze rozpowszechnianie całości czy części materiałów opublikowanych na łamach „Nowego Górnika” bez pisemnej zgody wydawcy są zabronione.