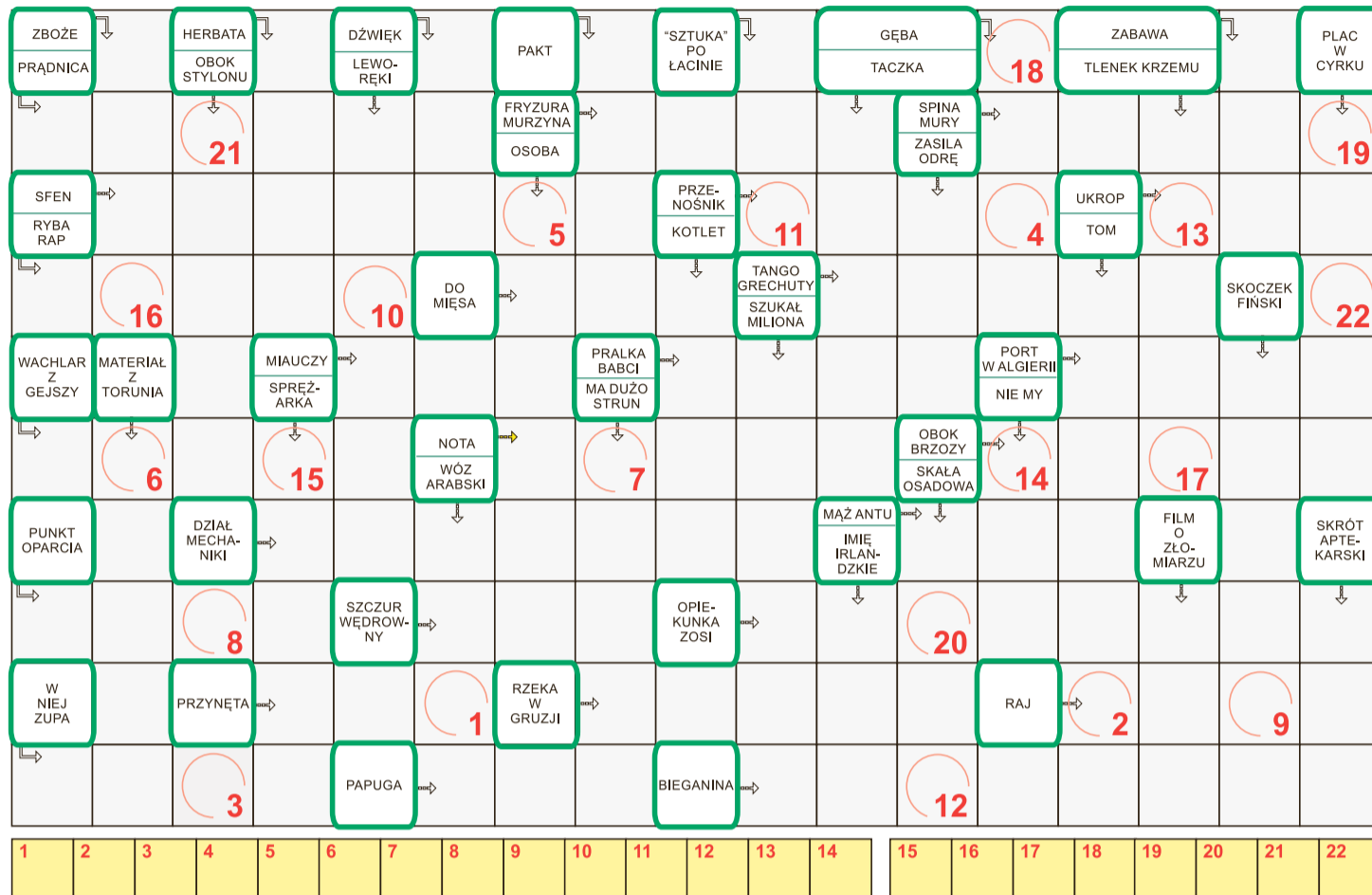


# Krzyżówka panoramiczna nr 4

KALEJDOSKOP WYDARZEŃ

To i owo



**19 PROC. POLAKÓW CODZIENNIE PALIŁO PAPIEROSY LUB INNE WYROBY TYTONIOWE; 13,8 PROC. ANKIETOWANYCH TWIERDZIŁO, ŻE NIE PIŁO ALKOHOLU**, przy czym 11,6 proc. nigdy nie sięgnęło po trunek – wynika z badania GUS za 2015 rok. Badanie dotyczyło osób, które ukończyły 16 lat. Z raportu wynika, że prawie co trzeci mieszkaniec Polski w ciągu 12 miesięcy przed badaniem pił alkohol co najmniej kilka razy w miesiącu, 5,6 proc. przyznało, że spożywało alkohol co najmniej trzy-cztery dni w tygodniu. Z kolei 27 proc. w ciągu 12 miesięcy poprzedzających badanie wypijało jednorazowo większą ilość alkoholu, ale rzadziej niż raz w miesiącu. Prawie 53 proc. osób nie spożyło przy jednej okazji dużej ilości alkoholu. Na pytanie o korzystanie z innych używek co czwarty ankietowany odpowiedział, że palił papierosy lub inne wyroby tytoniowe, przy czym 19 proc. osób robiło to codziennie. Prawie trzy czwarte osób zadeklarowało, że nie pali, przy czym jedna osoba na cztery stwierdziła, że paliła papierosy w przeszłości, lecz obecnie nie pali.

**NA WYSOKOŚĆ WYNAGRODZENIA WPŁYWAJĄ: WYKSZTAŁCENIE PRACOWNIKA, WIELKOŚĆ I RODZAJ FIRMY, BRANŻA I WIELKOŚĆ MIEJSCOWOŚCI**, w której działa, oraz pochodzenie jej kapitału, a także płeć. Potwierdza to Ogólnopolskie Badanie Wynagrodzeń za 2016 rok firmy Sedlak & Sedlak, w którym uwzględniono informacje uzyskane od ponad 115 tys. Polaków. Z badania wynika, że osoby z wykształceniem wyższym magisterskim i inżynierskim zarabiają ponad dwa razy więcej (5,3 tys. złotych) niż osoby z wykształceniem podstawowym i gimnazjalnym (2,6 tys. złotych). Liczy się także tryb studiów – absolwenci studiów stacjonarnych zarabiali przeciętnie ponad 600 złotych więcej niż ich koledzy po studiach niestacjonarnych.

**KAŻDY SZEFE CHCE, ABY JEGO PRACOWNICY BYLI KOMPETENTNI, ZNALI ZAKRES SWOJEJ PRACY, ALE TEŻ ABY POSIADALI KILKA CECH UŁATWIAJĄCYCH EFEKTYWNĄ WSPÓŁPRACĘ**. Do cech najwyższej ocenianych przez pracodawców należą: niezawodność (wiedza, punktualność, obowiązkowość), zdolność tworzenia prezentacji z informacji pochodzących z różnych źródeł, umiejętność rozwiązywania problemów (zdolność szczególnie wysoko ceniona w firmach o dużym tempie pracy), bycie pomocnym dla innych współpracowników, dopasowanie pracownika do panującego w miejscu pracy klimatu (uznanie podobnych wartości, jak pracodawca i inni pracownicy firmy), elastyczność (dostosowanie do zmian terminów i zakresu pracy), kreatywność, innowacyjność (umiejętność tworzenia nowych, bardziej wydajnych metod pracy) oraz podejmowanie inicjatywy i miłe usposobienie.

Litery z pól ponumerowanych od 1 do 22 dadzą rozwiązanie krzyżówki, które prosimy nadsyłać na adres naszej redakcji. Wśród autorów poprawnych rozwiązań rozlosujemy nagrodę.

Rozwiązanie poprzedniej krzyżówki brzmi: „**PODATKI GÓRNICZE**”. Nagrodę wylosował: **JANUSZ ZIMNY Z KATOWIC**.

## PIWO PRZEZ WIEKI

# Piwny prymus z Wrocławia



Nowo otwarty wrocławski Browar Stu Mostów działa na wielu frontach i odnosi już pierwsze sukcesy – na początku lutego warzone w nim piwo otrzymało nagrodę prestiżowego amerykańskiego portalu RateBeer, we wrześniu ubiegłego roku warzelnia wprowadziła na rynek legendarne piwo Schöps, a prowadzoną przez niego na wrocławskim rynku restaurację nagrodzono prestiżową Żółtą Czapką. W tak krótkim czasie tyle osiągnął browar założony przez małżeństwo, które wcześniej nie miało do czynienia z piwowarstwem.

Arletta i Grzegorz Ziemianowie całe zawodowe życie spędzili, pracując w międzynarodowych korporacjach. Do koncepcji założenia własnego browaru we Wrocławiu dochodzili powoli, w końcu jednak oboje rzucili intratne posady i zaczęli myśleć nad nazwą nowego przedsięwzięcia. Uznali, że Browar Stu Mostów idealnie oddaje charakter nadodrzańskiego miasta. Powstał dokładnie 10 lat po zamknięciu Browaru Piastowskiego, ostatniej warzelnii rzemieślniczej we Wrocławiu.

Działalność rozpoczął od wypuszczenia sześciu rodzajów piw pod markami WRCLW i Salamander. WRCLW Roggenbier/żytnie to wyraziste w smaku, gęste piwo górnej fermentacji. Dominujący słodowy smak przełamany jest łagodną goryczką z chmieli niemieckich. W tle wyczuwalne są nuty goździkowe. Treściwe Salamander AIPA to wariacja stylu American IPA z dużą zawartością goryczki. Wyróżnia się tropikalnym

aromatem chmieli. Z kolei Salamander Wheat Porter to odmiana brytyjskiego portera, bazująca na słodzie pszenicznym. Jego cechy szczególnie to gładkość w smaku, zapach czekolady i świeżo pieczonych ciastek oraz stonowana goryczka.

### RESTAURACJA Z ŻÓLTĄ CZAPKĄ

Te i inne piwa można wypić między innymi we wrocławskiej restauracji mieszczącej się na antresoli wewnątrz browaru. Browar Stu Mostów może warzyć 30–40 tys. litrów piwa miesięcznie, z czego 1/4 będzie sprzedawana na miejscu. Anonimowi inspektorzy, którzy brali pod uwagę takie kryteria jak świadomość produktu, obsługę klienta, atrakcyjność miejsca i sposób łączenia jedzenia z napojami, przyznali jej prestiżową Żółtą Czapkę, odpowiednik Gwiazdki Michelin, gwarantującą wzmiankę o lokalu w tzw. Żółtym Przewodniku. Przed całym zespołem stoi ambitne zadanie, żeby przy następnej edycji przewodnika nie stracić przyznanej raz Czapki.

### SCHÖPS PO 250 LATACH

Cała piwowarska społeczność Wrocławia, historycy, lokalni patrioci i zagraniczni goście wzięli udział we wrześniowej premierze piwa Schöps, które nawiązuje do legendarnego regionalnego trunku. Schöps (z niem. baran) warzony był już ponad 500 lat temu, rozslawiając miasto daleko poza granicami Śląska. Pierwszy raz jego nazwa pojawiła się w źródłach w 1553 roku, kiedy rada miasta w Brzegu zakazała jego

wwozu. Było warzone do połowy XVIII wieku. Zachowały się entuzjastyczne opisy smaku pszenicznego piwa, ale niestety nie receptury. Mimo to od 2015 roku międzynarodowy zespół piwowarów, technologów i historyków pracował nad odtworzeniem zapomnianego przepisu. Postanowili metodą prób i błędów uzyskać smak, którym zachwycano się w księgach znalezionych głównie w berlińskich bibliotekach. Znaleźli w nim także informację, że piwo ze słodu pszenicznego trudniej się filtrowało, więc by wspomóc ten proces dawni wrocławscy piwowarzy układali w zbiornikach suchą słomę. Uczestnicy wrześniowego spotkania naukowców i technologów piwowarstwa, które odbyło się we Wrocławiu, byli zadowoleni z efektów historycznej rekonstrukcji.

### LAURY W USA

Największy amerykański serwis RateBeer nagrodził piwo ART#9 Oatmeal Hoptart wrocławskiego browaru tytułem Najlepszego nowego piwa na świecie. Owoc współpracy z amerykańskim browarem Bristol Brewing Company polecany jest jako napój w sam raz na letnie upały, a jurorzy zachwycili się jego delikatnym chmielowym smakiem i bogatym aromatem. Swoją nietuzinkową smakowitość dodanym do niego płatkom owsianym, które nadają mu lekki, trochę kwaśny i bardzo orzeźwiający posmak. Piwo z wrocławskiego browaru otrzymało jeszcze dwa złote medale – w kategorii piw niskalkoholowych oraz za wybitne osiągnięcia w ramach stylu Berliner Weisse.

MAREK KOWALIK

D W U T Y G O D N I K  
**Górnika**  
PISMO SPOŁECZNO-ZAWODOWE  
ŚRODOWISKA GÓRNICZEGO

REDAKTOR NACZELNY: **Sławomir Starzyński**  
Redaguje zespół  
WYDAWCA: **Hanna Krzyżowska**  
Oficyna Wydawnicza „Górnika”,  
40-749 Katowice, ul. Bł. ks. St. Kubisty 47,  
tel. 32 352 03 09; tel. 500 27 88 66.

E-MAIL: [gornik1@wp.pl](mailto:gornik1@wp.pl);  
strona internetowa [www.nowygornik.pl](http://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.