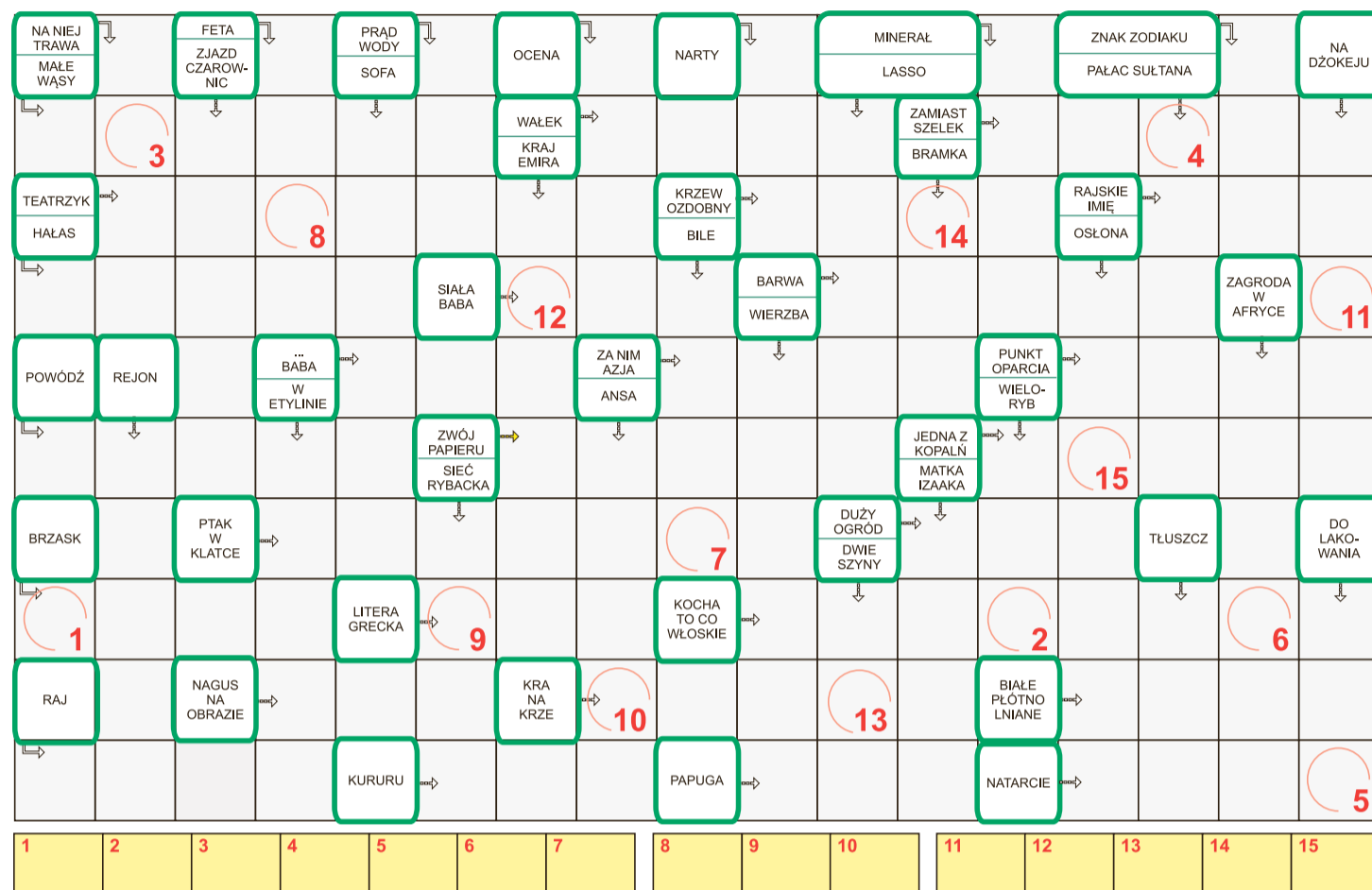


Krzyżówka panoramiczna nr 5

KALEJDOSKOP WYDARZEŃ

To i owo



Litery z pól ponumerowanych od 1 do 15 dadzą rozwiązanie krzyżówki, które prosimy nadsyłać na adres naszej redakcji. Wśród autorów poprawnych rozwiązań rozlosujemy nagrodę.

Rozwiązanie poprzedniej krzyżówki brzmi: „BEZPIECZEŃSTWO SOCJALNE”. Nagrodę wylosował: RADOSŁAW RAKOWICZ z GLIWIC.

PIWO PRZEZ WIEKI

W Piekarni warzą piwo

W opuszczonym budynku starej geesowskiej piekarni w Niezdarze w powiecie tarnogórskim od połowy 2016 roku wra pracą. Nowi właściciele zachowali spożywczy charakter tego zakładu, tylko zamiast świeżego pieczywa wytwarzają piwo. Piekarnia Piwa to jeden z niewielu na Śląsku rzemieślniczych browarów, który w świeżo wyremontowanym budynku warzy dostrzeżone już przez klientów i na piwowarskich konkursach piwa.

Siłę napędową młodej firmy stanowią jego właściciel, przedsiębiorca z Tąpkowic Jacek Janota, oraz główny piwowar Leszek Jasiński. Mistrz fermentacji znany jest w polskim środowisku piwowarskim – to wielokrotnie utytułowany piwowar domowy, związany wcześniej z Browarem Bromaniack. Za swoje trunki zdobywał nagrody w ogólnopolskich konkursach – m.in. trzecie miejsce w kategorii American Barleywine na Jurajskim Konkursie Piv Domowych, pierwsze miejsce w kategorii Brett APA na Warszawskim KPD i pierwsze miejsce w kategorii Coffee APA na Warszawskim KPD. Oba panom zależy, by trunki Piekarni Piwa trafiały do specjalistycznych sklepów i pubów oraz do lokalnych sprzedawców, ale są też dostępne m.in. w Łodzi, Gdańsku, Białymstoku, Opolu czy Warszawie.

Po remoncie kapitalnym jedną trzecią dawnej piekarni zaadaptowano na potrzeby nowoczesnej produkcji piwa i odnowiono fasadę. Browar wyposażono w 20-hektolitrową warzelnię, 40-hektolitrowe tanki (dwa fermentacyjne i pięć leżakowych), wszystkie produkcji czeskiej firmy Pacovsky Strojirny. Oprócz tego Piekarnia ma na wyposażeniu

dotychczasowy tankofermentor, przeznaczony do warzenia wymyślnych piw. Siedziba niezdzarskiego browaru była wcześniej w takim stanie, że piwowarzy musieli zainstalować kanalizację i zamontować rampę rozładunkową.

SZEŚĆ PIW PREMIEROWYCH

Pierwszy browar Piekarnia Piwa uwarzyła w 2016 roku, dziś ma w ofercie sześć piw reprezentujących różne style. Ich nazwy nawiązują do przyrody regionu i lokalnych legend. I tak na etykiecie Niezdary, przedstawiciela gatunku Belgian Pale Ale, widnieją bunkry odnoszące się do istniejących do dziś umocnień punktu oporu z czasów drugiej wojny światowej. To delikatne piwo charakteryzuje się nutą zbożowo-tostową, lekko owocową i karmelową. W smaku wyczuwalne są akcenty moreli, brzoskwini, a także pomarańczy i mała goryczka. Mocna Góra – American IPA – to hołd złożony lokalnemu wzniesieniu, na którym także znajdowały się umocnienia. To dosyć mocne piwo (6,6 proc.) o intensywnej goryczce z wyrazistym aromatem owoców egzotycznych. W tle zauważymy można roślinny chmielowy posmak. Związana z lokalnymi

legendami Dioblina to rześkie, orzeźwiające piwo pszeniczne. W jej smaku przeważają trawa cytrynowa, pomarańcza, kolendra i banany, a aksamitną konsystencję zawdzięcza płatkom owsianym. Mocno wytrawnym piwem, jak sama nazwa wskazuje, jest Żniwiarka, w której dominuje posmak gorzkiej skórki pomarańczy, a na finiszu ujawnia się szczypta owoców egzotycznych. Najbardziej treściwym trunkiem w ofercie Piekarni Piwa jest stout Czyli Czarne, do którego produkcji stosuje się pięć słodów, w tym jeden dymiony bukiem. W jego smaku uzupełniają się mocne akcenty palone, gorzkie i wędzone – papryczka chili wędzona, gorzka czekolada i kawa. Przeciwwagą dla niego może być Furman – lekkie i orzeźwiające piwo o aksamitnej i gładkiej konsystencji, którą zyskuje dzięki pszenicy. W jego smaku i zapachu znajdziemy też delikatną nutę owoców – głównie bananów.

NAGRODY NA STARCIE

Piekarnia Piwa nie musiała długo i zmuszenie zdobywać uznania i popularności wśród piwośy – już pierwsze dwa piwa z początkowej oferty zdobyły nagrody w październikowym Konkursie Piv Rzemieślniczych „Kraft Roku”. Ten poznański konkurs organizuje portal Browamator we współpracy z Poznańskimi Targami Pivnymi. Rześka Dioblina zdobyła brązowy medal w stylu Witbier (10–15° Plato), a Mocna Góra zgarnęła złoty medal w kategorii piw typu American IPA (14–18° Plato). Te kolejne dwie nagrody w dorobku głównego piwowara Piekarni Piwa są też zasługą całej załogi młodego niezdzarskiego browaru.



PIEKARZE I FRYZJERZY POJAWILI SIĘ W TYM ROKU NA KRAJOWEJ LIŚCIE DEFICYTOWYCH ZAWODÓW, która wydłużyła się do 23 specjalności. Otwierają ją kierowcy ciężarówek i ciągników siodłowych (tzw. tirów) i spawacze. Aż w 14 regionach pracodawcom będzie w tym roku trudno o samodzielnych księgowych, kucharzy, krawców i fryzjerów. Braki kadrowe najbardziej widoczne są w grupie wykwalifikowanych pracowników fizycznych, do której należą m.in. operatorzy wózków widłowych, mechanicy, elektrycy, spawacze, monterzy czy drukarze. Brak też operatorów produkcji i maszyn. Z kolei we wszystkich województwach Polski i w większości regionów występuje nadwyżka ekonomistów.

NIEMCY OKAZAŁY SIĘ NAJBARDZIEJ ATRAKCYJNYM KRAJEM DO PRACY W OPINII EUROPEJCZYKÓW. Wyjechałby tam co piąty z prawie 10 tys. pracowników z ośmiu krajów Europy, których objęło badanie firmy ADP, w tym co trzeci z ankietowanych Polaków. Największą gotowość do wyjazdu do pracy za granicą deklarują Włosi i Polacy (ok. 87 proc. ankietowanych). Najmniej zainteresowani pracą poza krajem są Francuzi (46 proc.) oraz Brytyjczycy (43 proc.). Ich kraje są w czołówce preferowanych kierunków migracji zarobkowych. Badanie dowodzi również, że chęci do wyjazdu maleją wraz z wiekiem – o ile podjęciem pracy zawodowej poza krajem zainteresowanych jest aż 87 proc. respondentów do 24 lat, o tyle w grupie 55+ to zainteresowanie spada do 56 proc.

DZIĘKI PIENIĄDZOM Z PROGRAMU RODZINA 500+ WIĘCEJ DZIECI WYJECHAŁO NA ZIMOWE FERIE – wynika z sondażu Instytutu Badań Rynkowych i Społecznych. Prawie 42 proc. ankietowanych przyznało, że środki z 500+ pomogły w wysłaniu dzieci na wypoczynek. Ponad 9,3 proc. tych osób stwierdziło, że pieniądze z programu pozwoliły dzieciom na wyjazd pierwszy raz w życiu. Z danych Ministerstwa Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej wynika, że do świadczenia wychowawczego uprawnionych było 3,8 mln dzieci, co stanowi 55 proc. wszystkich dzieci do 18. roku życia.

CZESI, SŁOWACY, WŁOSI, WĘGRZY I AMERYKANIE TO WEDŁUG CBOS NACJE NAJBARDZIEJ LUBIANE PRZEZ POLAKÓW. Czechów darzy sympatią 59 proc. respondentów. Ponad dwie piąte ankietowanych przychylnie odnosi się do Francuzów, Chorwatów, Duńczyków, Japończyków, Niemców, Greków i Litwinów. Ponad jedna trzecia deklaruje sympatię wobec Białorusinów, Chińczyków, Estończyków, Żydów, Ukraińców i Wietnamczyków. Niechęć budzą najczęściej Arabowie, Romowie, Turcy, Rosjanie i Rumuni.

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

Oficyna 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.

MAREK KOWALIK