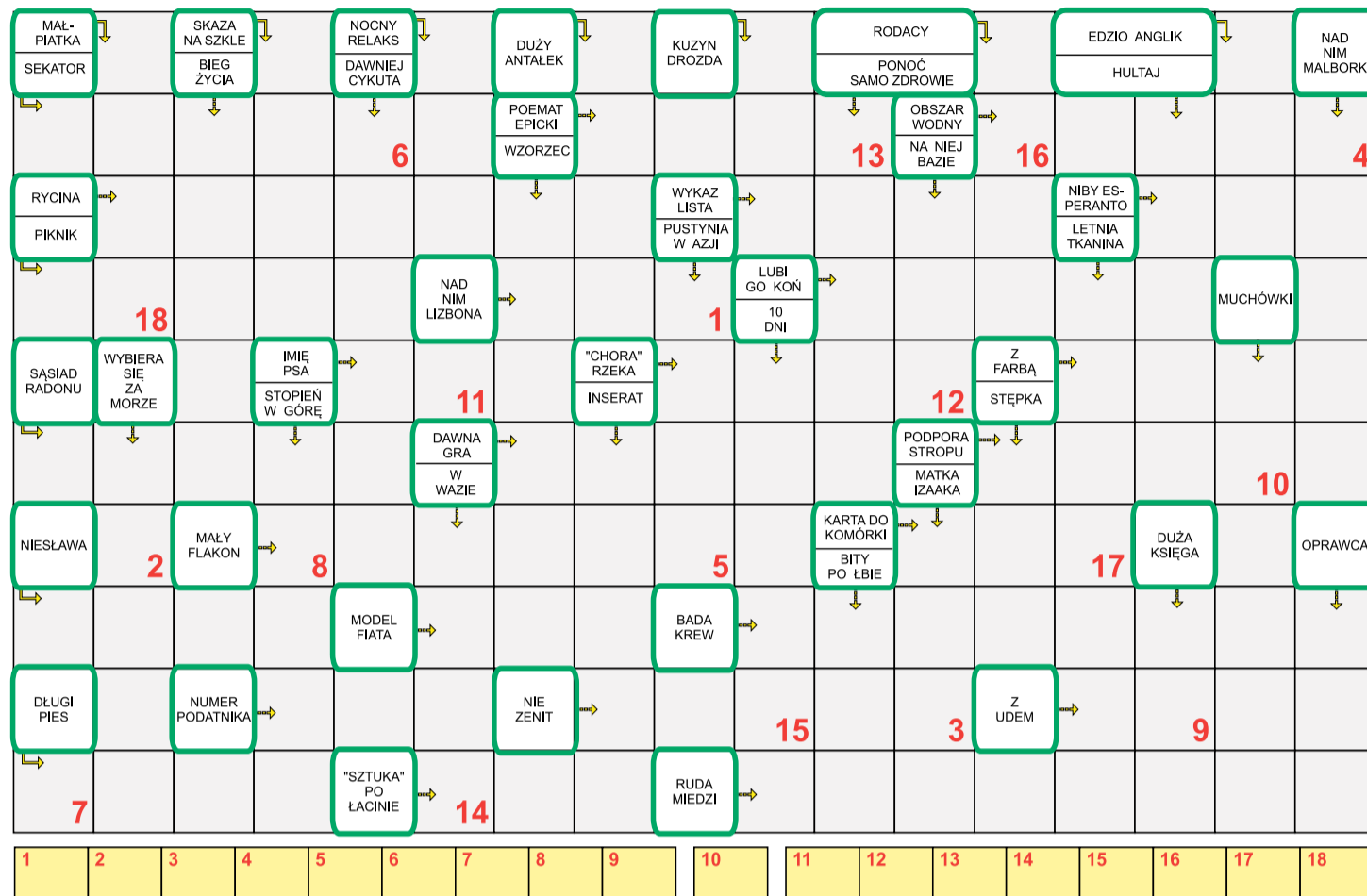


Krzyżówka panoramiczna nr 12

KALEJDOSKOP WYDARZEŃ

To i owo



Litery z pól ponumerowanych od 1 do 18 dadzą rozwiązanie krzyżówki, które prosimy nadsyłać na adres naszej redakcji. Wśród autorów poprawnych rozwiązań rozlosujemy nagrodę.

Rozwiązanie poprzedniej krzyżówki brzmi: „PRACUJ BEZPIECZNIE”.

Nagrodę wylosowała: **MARIA BADURA Z KATOWIC.**

PIWO PRZEZ WIEKI

Radler, czyli piwne orzeźwienie



Mimo że za sprawą deficytu słońca i niestabilnych temperatur tegoroczna wiosna nie rozpłaszcza amatorów złocistego trunku, dla których maj i czerwiec są miesiącami wyciekowymi ze względu na zaścienianie się wielkomięskiego pejzażu ogródkami piwnymi, najwięksi gracze rodzimego rynku piwa żyją już latem i wzbogacają swoją ofertę o orzeźwiający radler. Choć dla polskich biophilów nazwa ta może brzmieć cokolwiek tajemniczo, a nawet trącić nowoczesnością w jej najbardziej wulgarnym, wypranym z tradycji wydaniu, radler, czyli napój na bazie piwa i lemoniady, nie jest wcale wynalazkiem nowym.

Według najbardziej znanej legendy radler narodził się w roku 1922 w bawarskich Alpach. Owego dnia (mniejsza o datę – stąpamy przecież po niepewnym terytorium mitu) do gospody pod nazwą Kugler-Alm zajęła na rowerach grupa turystów podróżujących szlakiem wytyczonym przez jej właściciela Franza Xavera Kuglera. Podróżni zażądali od szynkarza oczywiście piwa, którego zapasy były niestety na wyczerpaniu. Kugler, będąc człowiekiem pomyslowym, podjął jednak próbę wybrnięcia z tej, wydawałoby się, patowej sytuacji i podał swoim gościom resztkę piwa, która mu została, zmieszana z lemoniadą. Jak się okazało – był to strzał w dziesiątkę i spragnieni rowerzyści nie mogli się nachwalić napoju, który nazwano radlermass – od niemieckich słów Radler (rowerzysta) oraz Mass (litr piwa) – a który pod nieco skróconą nazwą

(w sam raz dla niskoalkoholowego, słodkiego i orzeźwiającego trunku) funkcjonuje dziś jako radler.

PIWO CZY LEMONIADA?

Radlery, choć występują zwykle pod markami znanych i cenionych piw, trudno uznać za piwa w sensie ścisłym. Prawdziwe radlery cechują się wprawdzie nieznaczną przewagą piwa nad lemoniadą w całej mieszance (zwykle w proporcjach 60:40), jednakże charakterystyczna dla każdego piwa gorzyczka pod wpływem smaku i aromatu soków cytrusowych z reguły kompletnie zanika, a bez niej – co przyzna z pewnością każdy amator złocistego trunku – niepodobna mówić o piwie. Producentom, którzy zdecydowali się wprowadzić na polski rynek radlery, nie zależy jednak na tym, by robić rewolucję – są one bowiem adresowane do tych konsumentów, którzy na co dzień piwa nie piją oraz, co oczywiste, kobiet. Pomysł okazał się chyba trafiony, skoro w okresie od maja ubiegłego roku do kwietnia br. tego typu napoje, które notabene zadebiutowały u nas dopiero rok temu (najpierw był Lech Shandy, następnie Warka Radler, niedawno pojawiły się także Wojak Radler i Okocim Radler, choć mamy również np. produkowany przez firmę Van Pur napój Śląskie Radler i inne), zdobyły niemal 1 proc. polskiego rynku piwa, czyli całkiem sporo, zważywszy na fakt, że w tym samym czasie nie rosła w takim tempie żadna inna piwna kategoria.



ZRÓB TO SAM

Choć wielbiciele radlerów, głównie ze względu na brak innego rozwiązania, sięgają najczęściej po napoje szczelnie zamknięte w puszkach i butelkach, na Zachodzie w wielu pubach można poprosić o świeżo zmieszane piwo z lemoniadą. Niestety – w Polsce to wciąż rzadkość i przyjdzie nam z pewnością jeszcze poczekać na czas, kiedy w piwiarniach dostępne będą różnego rodzaju mieszanki wykonywane na życzenie klienta. Jednak dla chcącego nic trudnego – wystarczy tylko kupić butelkę dobrego piwa, przygotować lemoniadę i pamiętać, by sporządzając napój, napełnić najpierw szklankę czy kufel piwem, a dopiero potem lemoniadą (alkohol jest bowiem lżejszy od lemoniady, dlatego w przypadku odwrotnej kolejności nie nastąpi pełne wymieszanie składników), po czym cieszyć się orzeźwiającym smakiem domowego radlera w upalne letnie dni. Smacznego!

MACIEJ RZEPECKI

ARCHIWUM

CO CZWARTE Z ANKIETOWANYCH PRZEDSIĘBIORSTW W POLSCE POZYTYWNE OCENIA PERSPEKTYWY ROZWOJU BRANŻY, W KTÓREJ DZIAŁA. Wśród czeskich firm odsetek ten wynosi 21 proc. Najbardziej optymistyczne co do rozwoju własnej branży w Polsce są największe firmy (zatrudniające od 50 do 249 pracowników), z których 55 proc. pozytywnie i 30 proc. neutralnie ocenia możliwości rozwoju. Małe firmy (będące miejscem pracy dla 2–9 osób) są zdecydowanie bardziej ostrożne w swoich ocenach. Zgodnie z ich opiniami preferowanym przez nie źródłem finansowania inwestycji są fundusze unijne i programy rządowe – chęć skorzystania z nich wyraziło 27 proc. przedsiębiorstw. Zainteresowanie funduszami unijnymi w Polsce, w porównaniu z innymi ankietowanymi krajami, jest wysokie i wynosi 24 proc., w Czechach – 19 proc., natomiast najwyższe jest na Węgrzech, gdzie kształtuje się na poziomie 42 proc.

D W U T Y G O D N I K

PISMO SPOŁECZNO-ZAWODOWE ŚRODOWISKA GÓRNICZEGO

REDAKTOR NACZELNA: **Hanna Krzyżowska**
Redaguje zespół

ADRES REDAKCJI:

40-749 Katowice, ul. Bł. ks. St. Kubisty 47,
tel. 32 352 03 09; tel. 500 27 88 66

E-MAIL: redakcja@nowygornik.pl; www.nowygornik.pl

WYDAWCA: **Oficina Wydawnicza „Górník”,**
40-749 Katowice, ul. Bł. ks. St. Kubisty 47

DRUK: **POLSKAPRESSE Sp. z o.o., Sosnowiec**

Za treść ogłoszeń redakcja nie odpowiada. Redakcja nie zwraca niezamówionych materiałów, zastrzega sobie prawo ich redagowania i skracania.