

Krzyżówka panoramiczna nr 12

KALEJDOSKOP WYDARZEŃ

To i owo

DWIE WARGI KIŁOF GÓRNIKA	17	ŁÓDKA APACZA NAPÓJ NA MLEKU	AZOTOKS OZDOBA OGRODU	NOVELA SIENKIEWICZA	24	ZABAWA	OLEJEK RÓŻANY WOJSKO	ZNAK ZODIAKU ROBOTA	OWOC TARNINY
SYN NOCY BRAT EZAWA	20		18	TULEJA MAŁŻ MORSKI	10	BUTA POLSKI KAUCZUK	23	1	
BLIZNA RAWA W KATOWICACH		MOCNY KOLOR CZARNA MAZ	16	GRAMODROBINA	22	GAZA PERKAL	9	ISCHIAS STREFA MORSKA	14
19		GRACJA Z LASU KOSZT	3	KSIAŻE ARABSKI PÓL-METAL		POTRAW EFEKT PRACY		7	LEK DO NARKOZY
ZNANE KŁOCKI	8	NALEW	12	26	ZA CZYŚCI ZLEW		13	FILM TRZASKALSKIEGO	25
		21	BYŁY DAWNY	WARZYWO	6		2	MNISZKA Z TYBETU	
NISKI STOLIK		NIWA		MUZA GRECKA		Z EWA			
		11	ANNA Z ANGLII	15	RODZAJ WOSKU	4		5	

POLITYCY CIESZĄ SIĘ NAJMNIEJSZYM SPOŁECZNYM ZAUFANIEM I SZACUNKIEM – wynika z badania przeprowadzonego przez CBOS. Sprawdzało ono, jak postrzegamy uczciwość i rzetelność zawodową osób wykonujących poszczególne zawody i funkcje. Drugie, niechlubne miejsce zajęli posłowie, kolejne urzędnicy państwowi i działacze związkowi. Maklerzy, finansisci i bankierzy też nie należą do szanowanych profesji. Na siódmym miejscu najmniej szanowanych zawodów znaleźli się agenci ubezpieczeniowi. Niewiele lepiej zostali ocenieni przedstawiciele duchowieństwa. Dziewiąte miejsce przypadło sędziom, a listę dziesięciu profesji, których przedstawiciele cieszą się najmniejszym społecznym zaufaniem i szacunkiem, zamykają dyrektorzy i kierownicy.

ORGANIZACJE BIZNESOWE OCZEKUJĄ DEKLARACJI POLITYKÓW O DAŻENIU DO PRZYJĘCIA WSPÓLNEJ WALUTY. Projekt Europy kilku prędkości rysuje się coraz wyraźniej. To strefa euro – z pogłębioną integracją w zakresie finansowym i gospodarczym – ma być głównym motorem napędowym całej UE. Obszar ten już na pewno wyszedł z kryzysu, a euro pozostaje główną, obok amerykańskiego dolara, walutą światową – twierdzą biznesmeni. Aby nie stać się krajem peryferyjnym, powinniśmy odgrywać coraz większą rolę w kształtowaniu rzeczywistości, więc w ciągu najbliższych trzech lat Polska powinna powiedzieć, że chce przyjąć euro – twierdzą ekonomiści.

NAJLEPSZE POLSKIE UCZELNIE ZNALAZŁY SIĘ W CZWARTEJ SETCE TEGOROCZNEJ EDYCJI QS WORLD UNIVERSITY RANKING – klasyfikacji najlepszych na świecie uczelni wyższych. Łącznie w rankingu uwzględniono dziewięć polskich uczelni, czyli o trzy więcej niż przed rokiem. Większość naszych reprezentantów zanotowała jednak spadki. Najwyżej z polskich uczelni sklasyfikowany został Uniwersytet Warszawski – na miejscach 411.–420., razem z m.in. Uniwersytetem Zatoki Perskiej z Bahrajnu, Kazachskim Narodowym Uniwersytetem Technicznym, Kijowskim Uniwersytetem Narodowym. UW spadło o 45 pozycji – z 366. miejsca (w 2016 roku stołeczna uczelnia była na 344. pozycji na świecie). Kolejne polskie uczelnie to Uniwersytet Jagielloński w Krakowie (461. miejsce), Politechnika Warszawska (601. miejsce) oraz plasujące się ex aequo na pozycjach 801.–1000.: Uniwersytet Adama Mickiewicza w Poznaniu, Akademia Górniczo-Hutnicza w Krakowie i Politechnika Wrocławska, a także Uniwersytet Łódzki, Uniwersytet Mikołaja Kopernika w Toruniu i Uniwersytet Wrocławski. Pierwsze miejsca zajęły uczelnie amerykańskie – Massachusetts Institute of Technology (MIT), Stanford University, Harvard University oraz California Institute of Technology (Caltech).

Litery z pól ponumerowanych od 1 do 26 dadzą rozwiązanie krzyżówki, które prosimy nadsyłać na adres naszej redakcji. Wśród autorów poprawnych rozwiązań rozlosujemy nagrodę.

Rozwiązanie poprzedniej krzyżówki brzmi: „WSZYSTKIE DZIECI NASZE SĄ”. Nagrodę wylosował: PAN PIOTR KNAPIK Z KNUROWA.

PIWO PRZEZ WIEKI

Browar od braciszka

Smak piwa, jaki dziś znamy, zawdzięczamy średniowiecznym zakonnikom. W XII wieku niemieccy mnisi powrócili do zapomnianej na ponad tysiąc lat tradycji stosowania chmielu podczas jego warzenia (wcześniej był stosowany w Babilonii i Egipcie). Mogło to wynikać z praktycznego podejścia zakonników – chmiel był uprawiany w klasztorach jako roślina ogrodowa, był więc pod ręką. W odróżnieniu od większości świeckich piwowarów mnisi byli piśmienni i zapisywali doskonalone przez siebie przepisy przez setki lat, dlatego do dzisiaj można korzystać z ich receptur.

Kiedy chrześcijaństwo stało się religią dominującą w całej Europie, mnisi otrzymali przywilej warzenia piwa. Biegłość mnichów w sztuce piwowarstwa tłumaczy się tym, że mogli oni pić piwo bez ograniczeń również w czasie postu – było pożywne, dodawało sił i nie łamało jego zasad. Wędrujący mnisi przynosili ze sobą do każdego klasztoru, w którym się zatrzymywali, wiedzę o warzeniu piwa. Zakonnicy warzyli je zarówno na własne potrzeby, ale również dla swoich gości i wędrowców szukających schronienia w klasztorach murach. Dzięki temu dobre słowo o złotym trunku zataczało coraz szersze kręgi. Z czasem głównym źródłem dochodu wielu klasztorów stała się produkcja i sprzedaż piwa, którym było zainteresowanych coraz więcej ludzi.

Trunek warzony przez zakonników był chętnie pity nie tylko ze względu na swoje walory smakowe. Proces warzenia piwa sprawiał, że często było ono zdrowsze i bezpieczniejsze

niż ówczesna woda. W średniowieczu klasztorne piwo było traktowane jak lek, a w mroźne zimy można je było dostać w czasie mszy świętej. Przypisywano mu wiele leczniczych właściwości, między innymi że zapobiega powstawaniu kamieni nerkowych, zwiększa potencję, a wymieszane z masłem uśmierza ból nóg. Jeden z najpopularniejszych gatunków piwa dolnej fermentacji – pils – wywodzi się właśnie z klasztornych browarów. Mimo że oficjalnie powstał i został zarejestrowany dopiero w połowie XIX wieku w czeskim Plzni, przez wieki zakonnicy warzyli praktycznie to samo piwo.

ŚREDNIOWIECZNY SMAK NA LICENCJI

Wiele klasztorów, często już nieistniejących, sprzedawało swoje licencje i receptury, dlatego dostępne dziś w sklepach piwa „klasztorne” powstają w zwyczajnych komercyjnych browarach. Opactwo może też udostępnić nazwę piwa, ale nie ma wpływu na jego produkcję i sprzedaż. Przykładem tego piwa jest Leffe z gatunku pale ale, coraz popularniejszy



w Polsce. Znany niemiecki browar Paulaner warzy mocne piwo, które podobno smakuje tak samo jak to, które spożywali bracia zakonu św. Pawła w okresie Wielkiego Postu. W 1894 roku mnisi zastrzegli je pod nazwą Salvator (Zbawca).

Piwa klasztorne zazwyczaj są fermentowane przy zastosowaniu rzadkich odmian drożdży, dzięki którym mają niepowtarzalny aromat. Są mocniejsze niż typowe piwa (ok. 7 proc. alkoholu). W zapachu przypominają piwa pszeniczne, z lekką domieszką nuty owocowej. Ich smak jest delikatny, nieco goryczkowy, bogaty w aromaty i przyprawy. Piwa klasztorne przechodzą proces podwójnej fermentacji, zdarzają się też potrójnie, a nawet poczwórnie fermentowane.

W polskich sklepach znajdziemy wiele piw warzonych zgodnie ze starymi recepturami mnichów, głównie importowanych. W porównaniu do piw koncernowych czy nawet rzemieślniczych są droższe, ale np. La Trappe z holenderskiego browaru Koningshoeven kosztuje ok. 7 złotych, czyli tyle, ile polski piwosz jest skłonny wydać na nowy ciekawy trunek. Alternatywą dla „zagraniczników” może być polskie piwo czerpiące z tradycji zakonnych – Mních, warzone bez środków konserwujących z naturalnych składników, na bazie chmielu. Powstaje metodą dolnej fermentacji, po czym leżakuje w klasycznych tankach sześć tygodni. Na razie dostępne są trzy jego rodzaje, na czele z mocnym Pełnym (6,8 proc. alkoholu), Jasnym (4,7 proc.) i Ciemnym (4,5 proc.).

MAREK KOWALIK

D W U T Y G O D N I K

Górník

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.