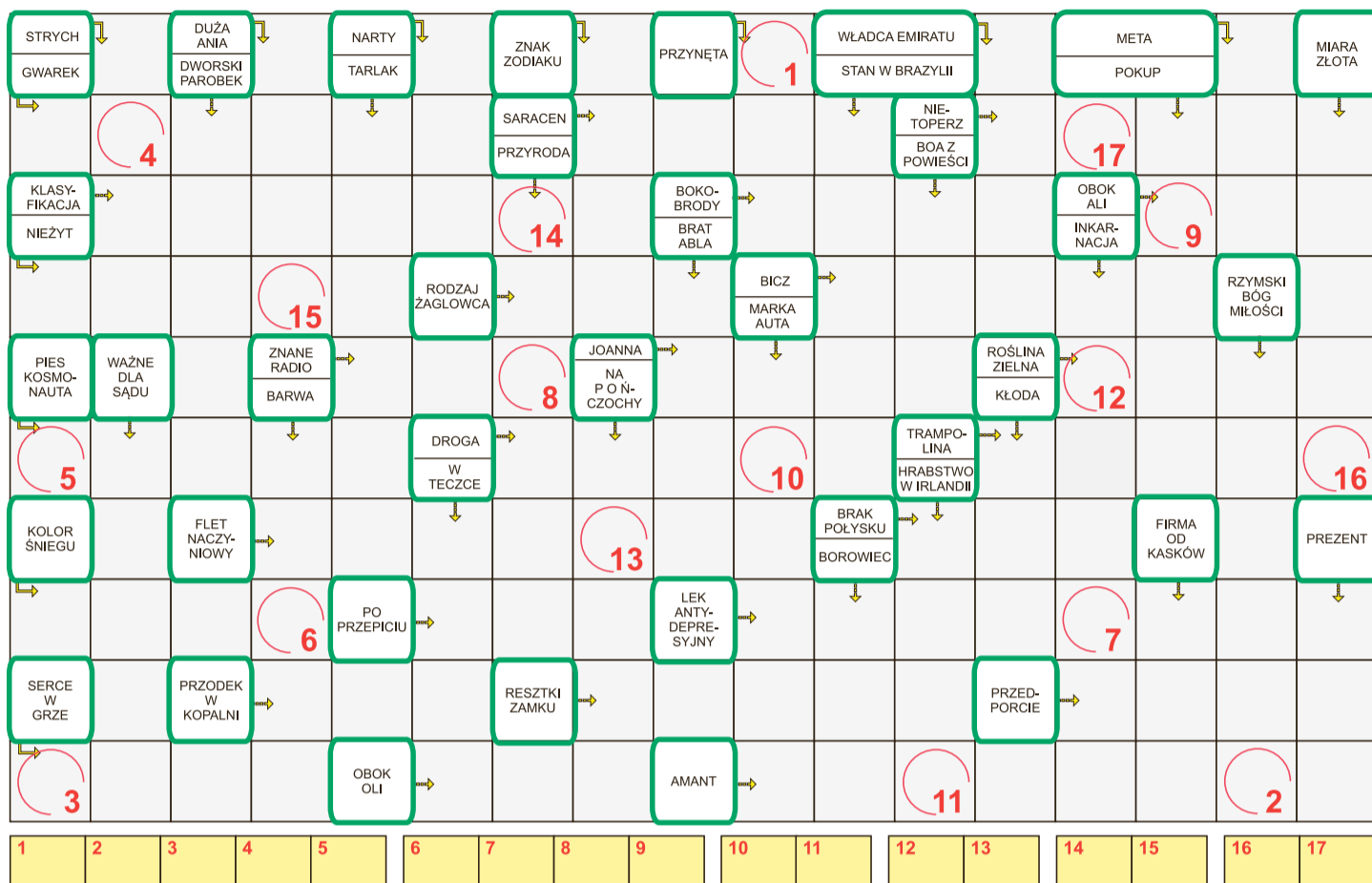


# Krzyżówka panoramiczna nr 14



Litery z pól ponumerowanych od 1 do 17 dadzą rozwiązanie krzyżówki, które prosimy nadsyłać na adres naszej redakcji. Wśród autorów poprawnych rozwiązań rozlosujemy nagrodę.

Rozwiązanie poprzedniej krzyżówki brzmi: „LIPIEC POTRAFI PRZYPIEC”. Nagrodę wylosowała: JADWIGA WANDZIK Z RUDY ŚLĄSKIEJ.

## PIWO PRZEZ WIEKI

# Stołeczne podniebienie

Wyprzedzająca z reguły wszystkie trendy Warszawa przespała pierwszych kilka lat piwnej rewolucji – co prawda działają tu liczne multitalpy i knajpy z regionalnym i zagranicznym piwem, ale przez lata w stolicy Polski brakowało rzemieślniczych browarów. Funkcjonują wprawdzie prowadzone przez zapaleńców mikrobrowary kontraktowe, ale warzą one piwa w większych browarach w różnych polskich miastach. Dopiero rok temu powstał Browar Palatum, w którym wszystkie procesy – od koncepcji, przez produkcję i marketing – przebiegają w granicach administracyjnych stolicy Polski.

Właściciel i główny piwowar warszawskiego browaru, Łukasz Kojro, na co dzień pracuje w międzynarodowym koncernie kosmetycznym. Domowym warzeniem piwa zainteresował się w 2006 roku i od tego czasu uwarzył ok. 200 piw. Zdobywał nagrody na ogólnopolskich konkursach, został też sędzią piwnym. Jego pierwszą przygodą z komercyjnym piwowarstwem był Browar Faktoria, w którym odpowiadał za opracowanie receptur i nadzór produkcji.

Postanowił otworzyć własny browar, gdy jego ojciec przeszedł na emeryturę, zostawiając po zamkniętym warsztacie elektrycznym pusty parter w rodzinnym domu w Marysinie Wawerskim. Do spółki weszła też żona Łukasza, Ania, która prowadzi w firmie księgowość. Przeprawy z urzędami trwały łącznie cztery lata, najdłuższym wymogiem okazała się konieczność zainstalowania na posesji miejsc parkingowych dla trzech rowerów.

Nazwa Browaru Palatum pochodzi z łaciny, w której oznacza górą część jamy gębowej, czyli podniebienie. Nawiązuje też do rodzinnej tradycji, ponieważ w rodzie Kojrów jest wielu farmaceutów i weterynarzy. W położonym kilkanaście minut od ścisłego centrum Warszawy browarze na powierzchni 70 metrów kw. działa pięć 25-hektolitrowych tankofermatorów oraz warzelnia o wybićiu 13 hektolitrów.

Piwo warzą takie piwa, jakie sam lubi, np. piwo pszeniczne w stylu niemieckim, którego uwarzenie jest trudne i pracochłonne. Właścicielowi Palatum nie zależy na eksperymentalnych smakach, w jego wizji piwo ma być znaczącym, ale tylko dodatkiem do spotkania towarzyskiego. Nie powinno stawać się luksusowym dobrem pożądanym przez snobów, którzy gotowi są zapłacić za nie grube pieniądze. Kierując się tymi zasadami, 13 maja 2016 roku Łukasz Kojro rozlał pierwsze piwo z Palatum – Primus.

### PRIMUS INTER PIWES

Piwa Browaru Palatum na razie sprzedawane są głównie w knajpach i multitalpach, prawie wyłącznie na terenie Warszawy. Piwosze

z innych stron Polski na portalu ontap.pl mogą znaleźć informacje o miejscach, gdzie są rozlewane. Do ich warzenia stosowane są składniki z całego świata – słód na ogół z polskich słodowni, a chmiele z USA, Australii i Nowej Zelandii. Pierwszy trunek browaru, Primus, to piwo w stylu West Coast IPA, dosyć mocne (6,3 proc. alkoholu). To nieco mętne, złote piwo pachnie chmielem i cytrusami. W smaku wytrawne, ze sporą goryczką i nutą karmelu. Hołdem dla belgijskich mniczów z zakonu trapiistów jest Illusio. To mocne (8,3 proc.), owocowe piwo jest klasycznym belgijskim stylem Abbey Tripel. Do jego uwarzenia użyto orientalnych przypraw: kolendry i aframonu madagarskiego. Klasyczny styl IPA (India Pale Ale) też ma swojego reprezentanta w ofercie warszawskiego browaru – Brittanicę. W smaku tego jasnozłotego piwa dominują aromaty owoców tropikalnych, cytrusy i nuty żywiczno-leśne. Wińczy je gęsta, śnieżnobiała piana. Swojski z nazwy Chmielus z rodziny APA (American Pale Ale) chmielem stoi – i w smaku, i w zapachu – z którego przebija się zioła. Piwo to ma złocisty kolor, a jego piana znika tak szybko jak ledwo wyczuwalne aromaty żółtych owoców i mięty.



ARCHIWUM

**Palatum**  
BROWAR

## KALEJDOSKOP WYDARZEŃ

### To i owo

**WIARYGODNOŚĆ KREDYTOWA POLSKI JEST OCENIONA NA POZIOMIE A-.** Agencja ratingowa Fitch podtrzymała ocenę wiarygodności kredytowej Polski na dotychczasowym poziomie. To siódmy stopień na 24 możliwe. Nie zostały zmienione tzw. perspektywy polskiego ratingu – pozostaje on stabilny. To oznacza, że prawdopodobieństwo zmiany oceny wiarygodności kredytowej Polski w najbliższych latach jest niewielkie. Na początku 2016 roku rating Polski z A- do BBB+ (z siódmego na ósmy stopień) niespodziewanie obniżyła agencja Standard & Poor's, dodatkowo nadając nowej ocenie ujemną perspektywę. W grudniu zmieniła jednak tę perspektywę na stabilną, sugerując, że kolejne obniżki są mało prawdopodobne.

**W POLSCE PRACUJE MNIJ KOBIEC NIŻ MĘSCZYŻY.** Aktywizacja pań potrzebna jest, by zmniejszyć wpływ zmian demograficznych na rynek pracy. Z informacji GUS wynika, że pracuje 93 proc. panów w wieku 25–29 lat, a w tym samym wieku aktywnych zawodowo jest 78 proc. pań. Podobna różnica utrzymuje się w kolejnych grupach wiekowych. W całym życiu zawodowym (15–64 lata) współczynnik aktywności zawodowej mężczyzn to 76 proc., a kobiet – 62 proc. Ekonomisci i demografowie zwracają uwagę na to, że zwiększenie aktywności zawodowej kobiet jest jednym z podstawowych sposobów na złagodzenie skutków starzenia się społeczeństwa. Jedną z przyczyn niskiej aktywności zawodowej kobiet są trudności w łączeniu obowiązków zawodowych z rodzinnymi, szczególnie z opieką najpierw nad małymi dziećmi, a w późniejszych latach – nad rodzicami. Również szeroki dostęp do relatywnie wysokich (w porównaniu z płacami) świadczeń finansowych ma duży wpływ na decyzje zawodowe dla kobiet gorzej wykształconych, z mniejszym doświadczeniem zawodowym oraz (potencjalnie) mało zarabiających. Dodatkowo jeżeli ciężar opieki nad dziećmi będzie dzielony równo przez kobiety i mężczyzn, to zmniejszy się luka płacowa między ich zarobkami.

**AUSTRALIA ZAINSTALUJE NAJWIĘKSZY NA ŚWIECIE MAGAZYN ENERGII.** W projekt zaangażowana jest Tesla oraz firma energetyczna Neoen. Gigantyczny akumulator będzie chronił stan Australia Południowa przed kryzysami energetycznymi. System ma mieć moc 100 MW (lub 129 MWh pojemności) i będzie to największy na świecie magazyn energii oparty na ogniwach litowo-jonowych. Australijska instalacja ma działać całą dobę i być gotowa dostarczyć dodatkową moc podczas problemów z dostawami prądu. Będzie mogła zasilić 50 tys. domów. Instalacja powinna służyć około 15 lat.

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. Zastęgamy sobie prawo redagowania publikowanych tekstów. Dalsze rozpowszechnianie całości czy części materiałów opublikowanych na łamach „Nowego Górnika” bez pisemnej zgody wydawcy są zabronione.

MAREK KOWALIK