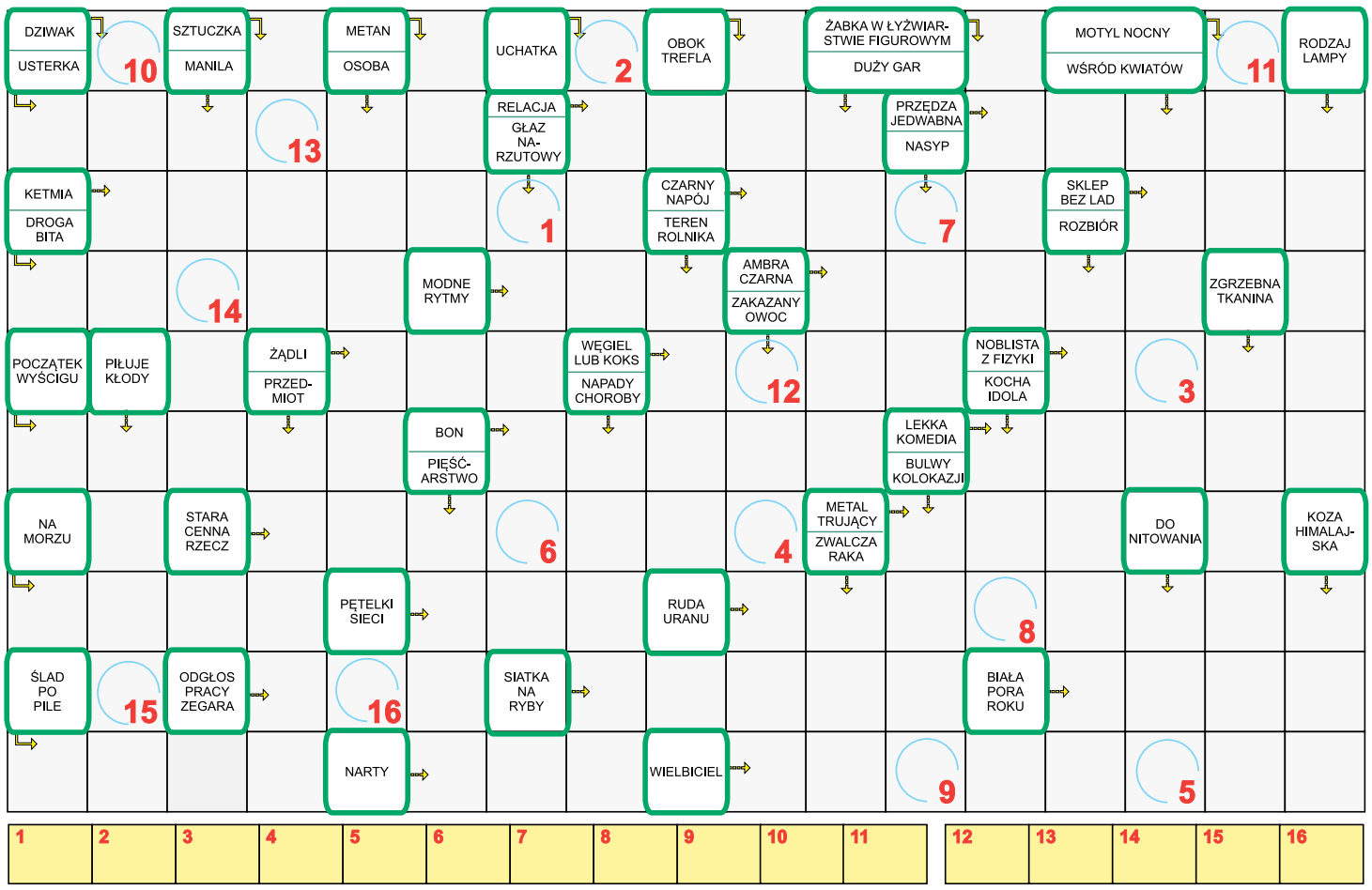
Krzyżówka panoramiczna nr 18



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16

Litery z pól ponumerowanych od 1 do 16 dadzą rozwiązanie krzyżówki, które prosimy nadsyłać na adres naszej redakcji. Wśród autorów poprawnych rozwiązań rozlosujemy nagrodę.

Rozwiązanie poprzedniej krzyżówki brzmi: **„RESTRUKTURYZACJA”.**
Nagrodę wylosowała: **TERESA MATUSZYK Z MYSŁOWIC.**

KALEJDOSKOP WYDARZEŃ

To i owo

OWOCE I WARZYWA OBJĘTE ROSYJSKIM EMBARGIEM CHĘTNIE PRZYJMUJĄ POLSKIE ORGANIZACJE CHARYTATYWNE – ZACHĘCAŁA JE AGENCJA RYNKU ROLNEGO. Banki żywności w Kielcach i Ostrowcu Świętokrzyskim otrzymały pierwsze dostawy owoców – w sumie ponad 50 ton śliwek. Magazyny Świętokrzyskiego Banku Żywności jednorazowo mogą przyjąć 200 ton żywności, a rolnicy zgłosili przekazanie 600–700 ton owoców i warzyw. Czeka już na nie 170 organizacji pozarządowych, które są ujęte w bazach danych ŚBŻ. Owoce i warzywa trafią do osób najbardziej potrzebujących, korzystających z jadłodajni. Również Caritas Polska zaczyna przyjmowanie owoców i warzyw. Producent, który wcześniej zadeklarował, że przekaże żywność do nieodpłatnej dystrybucji, może zgłosić się do Caritas Polska. Wskaże się mu któryś z 44 magazynów Caritas na terenie Polski, do których żywność, po wcześniejszym odbiorze jakościowym, może być przesłana. Rolnicy z dokumentem przekazania żywności mogą zgłosić się do Agencji Rynku Rolnego po rekompensatę, która obejmuje towar, pakowanie i transport. Polscy rolnicy złożyli wnioski o 176 mln euro rekompensat.

W CIĄGU SIEDMIU MIESIĘCY TEGO ROKU PONAD ĆWIERĆ MILIONA OSÓB SKORZYSTAŁO Z AKTYWNYCH FORM POMOCY POWIATOWYCH URZĘDÓW PRACY. Najwięcej, bo ok. 159 tysięcy, odbywało staże, prawie 45 tysięcy szkoliło się na koszt Funduszu Pracy, po kilkanaście tysięcy miało zajęcie przy pracach interwencyjnych i robotach publicznych, a ponad 26 tysięcy dostało dotację na założenie własnej firmy. Z badań GUS wynika, że po pierwszym roku działalności istnieje 70 proc. mikrofirm, a po dwóch około połowa. Dwa lata temu prawie co drugi z nowych przedsiębiorców (ponad 46 proc.), którzy założyli biznes, nie miał doświadczenia zawodowego lub był zarejestrowany jako bezrobotny. Z danych Ministerstwa Pracy i Polityki Społecznej wynika, że w zeszłym roku własne biznesy założyło ok. 45 tys. bezrobotnych, a w tym w ciągu siedmiu miesięcy już ponad 26 tys. osób. Resort pracy skrupulatnie liczy koszty aktywnej pomocy dla bezrobotnych. Najdroższe (ale z najlepszymi efektami) były dotacje na utworzenie stanowiska pracy (prawie 19,4 tys. złotych). Staż kosztował ponad 6 tys. złotych dla jednego bezrobotnego, a szkolenie – prawie 2,5 tys. złotych. Sporo pieniędzy przeznacza się na prace interwencyjne (5 tys. złotych) oraz na roboty publiczne (6,8 tys. złotych). Po szkoleniu zajęcie znajduje czterech na dziesięciu kursantów, a po robotach publicznych niespełna sześciu na dziesięciu uczestników. Jednak często pieniądze na roboty publiczne wykorzystywane są w sytuacjach ekstremalnych, np. jako pomoc dla powodzian czy pogorzelców.

PIWO PRZEZ WIEKI

Piwo z historią

Małe lokalne browary, na których ostatnio skupiła się moja uwaga, nie mają zbyt długiej historii. Powstały niedawno, a mimo to zdążyły zasłynąć w kręgach piwowarskich dzięki pomysłowości oraz jakości produktów, które oferują. Pora jednak sięgnąć dalej, w odległe czasy epoki wieków średnich. Właśnie wtedy, na Dolnym Śląsku, do życia powołano Browar Lwówek, który od ponad ośmiu wieków wytwarza jedne z najsmaczniejszych piw w naszym kraju.

DAWNE DZIEJE

Historia lwóweckiego browaru sięga XIII wieku, co poświadcza Księga Miejska Wrocławia z roku 1209. Wówczas Lwówek Śląski otrzymał od Henryka I Brodatego prawa miejskie oraz możliwość założenia cechu piwowarskiego. Dzięki temu browar zyskał wyłączność sprzedaży swoich trunków konsumentom w promieniu jednej mili. Jednak prawdziwy rozkwit tego przedsiębiorstwa przypada na wiek XIX, kiedy to miasto sprzedało browar Juliusowi Hohbergowi. To właśnie dzięki niemu lwówecki browar stał się jednym z największych tego typu zakładów na terenie Dolnego Śląska. W latach 20. XX wieku rozszerzono także jego działalność. Oprócz piwa produkowano tu również m.in. lemoniadę i wody mineralne.

Lata wojenne nie sprawiły, że Browar Lwówek zaprzestał swojej działalności. Produkty tu wytwarzane trafiały nie tylko do mieszkańców miasta, ale także do żołnierzy. Okres PRL-u przyniósł modernizację zakładu: wymieniono przedwojenne urządzenia na nowe, unowocześniono fermentownię, dodano także nową warzelnię i leżakownię.

W 1999 roku browar trafił w ręce Wolfganga Bauera, który powołał spółkę Browar Śląski 1209 Sp. z o.o. Na rynku lokalnym piwo warzone tutaj cieszyło się dużą popularnością. Pasmo sukcesów zakończyły jednak kłopoty niemieckiego właściciela i w konsekwencji w 2007 roku wstrzymano produkcję. Dwa lata później zakład został zakupiony przez Browar Ciechan, a w 2010 roku wznowiono tu wytwarzanie piwa i otwarto Muzeum Browarnictwa, gdzie można podziwiać relikty lwóweckiego piwowarstwa.

OFERTA

Browar Lwówek słynie z tego, że od początku swojego powstania wywarza trunki zgodnie z tradycyjnymi recepturami. Piwa tu produkowane są w większości niepasteryzowane, a w ich składzie można znaleźć tylko naturalne składniki. Ciekawostką jest także

ARCHIWUM

fakt, że stosuje się tu rzadko już spotykaną fermentację otwartą, która niezaprzeczalnie wpływa na smak i aromat produktów tutaj wytwarzanych. Często stosuje się metodę dekokcyjną, polegającą na podgrzaniu części zacieru. Dzięki temu uzyskuje się skokowy wzrost temperatury, co wpływa na pełniejszy smak trunku.

Dla wielbicieli jasnego piwa browarnicy przygotowali kilka propozycji. Jedną z nich jest Lwówek Książęcy – jasne piwo, fermentujące w otwartych kadziach. Ma złocisto-słomkową barwę i przyjemny, delikatny aromat, w którym wyraźnie czuć chmiel. Do lagerów zalicza się także Lwówek Ratuszowy. Polecane jest ono przede wszystkim tym, którzy lubują się w mocniejszych trunkach.

Lwówecki browar w swojej sprzedaży ma także piwa ciemne i półciemne. Przykładem jest Lwówek Wiedeński, typ lagera wiedeńskiego. Ma miedziano-bursztynową barwę, którą uzyskano dzięki zastosowaniu specjalnych słodów. Do ciemnych piw zalicza się także Lwówek Porter. Pociąga on piwoszy swoją ciemną, nieprzezroczystą barwą oraz zapachem palonych słodów i czarnej kawy. W ofercie browaru można znaleźć również piwo Lwówek Jankes, które wytworzono według oryginalnej receptury i odbiega od znanych wzorców. Określono je mianem lwóweckiego ale. Niezwykła kompozycja jego smaku jest wynikiem połączenia goryczki chmielu ze słodyczą owoców cytrusowych.

MAŁGORZATA BERNATOWICZ
ŹRÓDŁO: WWW.BROWARPINTA.PL

DWUTYGODNIK
Nowy Górnik
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: **Oficyna Wydawnicza „Górnik”,**
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.