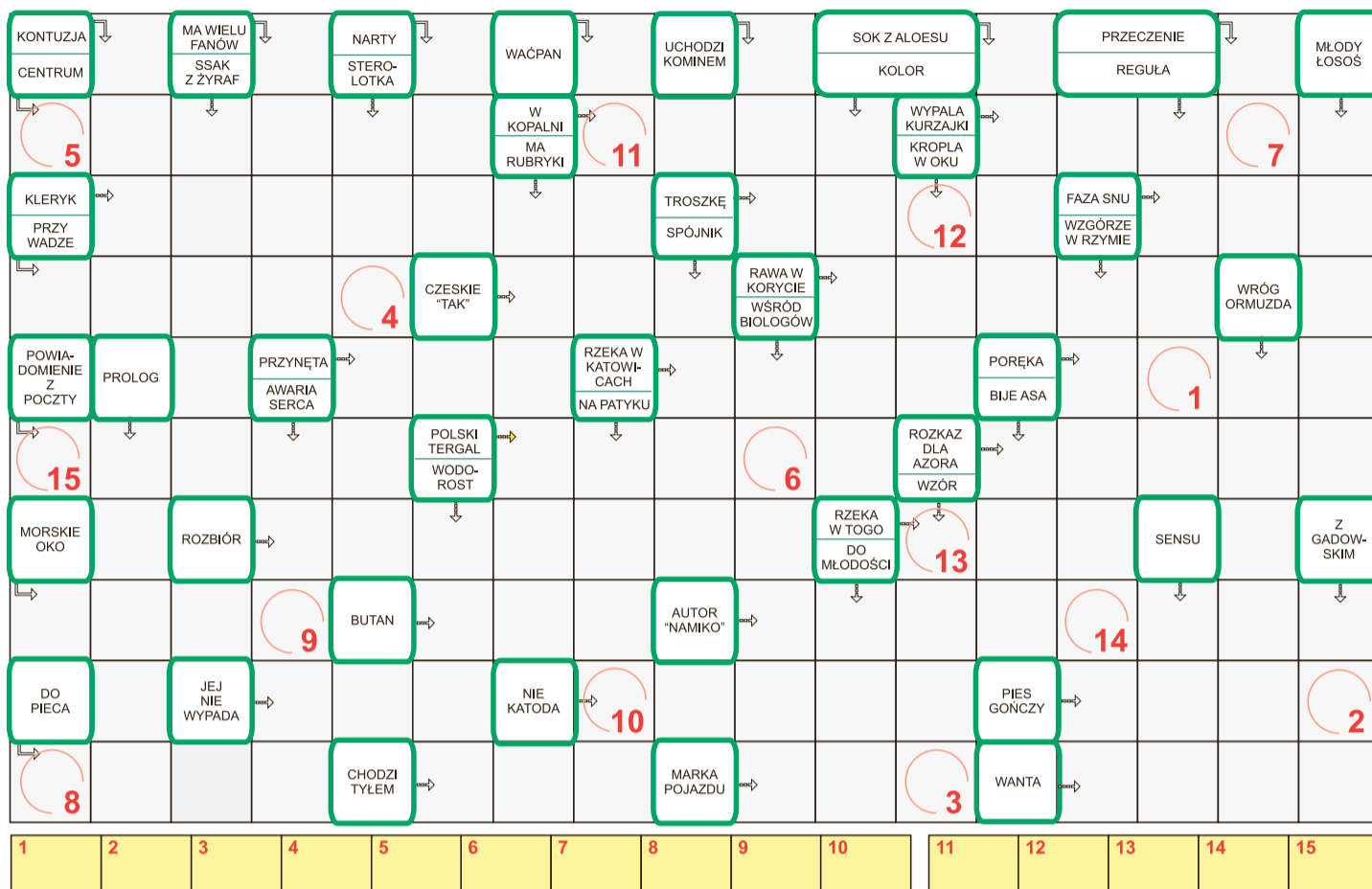


Krzyżówka panoramiczna nr 18

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: „NA GRZYBY”.
Nagrodę wylosował: **ANDRZEJ CZYŻ Z GLIWIC**.

PIWO PRZEZ WIEKI

Lambic jak penicylina

Potrzeba jest matką wynalazku, ale jego ojcem jest często przypadek. Wiele słynnych, zmieniających świat i ludzkie życie odkryć powstało dzięki łutowi szczęścia albo roz-targnieniu. Pierwszy antybiotyk, penicylina, była efektem ubocznym poszukiwań przez Aleksandra Fleminga szczepionki na tyfus. Przypadek odegrał też swoją rolę w odkrywaniu nowych alkoholi – początkowo bąbelki musujące w białym winie z czerwonych winogron były uznawane za wypadek przy pracy. Dopiero po czasie stały się one znakiem szczególnym nowego trunku – szampana. Przez zbieg okoliczności powstało też piwo lambic – chluba Belgii.



TWÓRCZY FERMENT

Podstawą lambica jest mieszanina słodów jęczmiennych i pszenicznych. Co ciekawe, chmiel dodawany do tego piwa ma pełnić rolę konserwującą, ale nie ma wywoływać goryczy, dlatego stosuje się suszony chmiel, który jest o wiele mniej gorzki od świeżego. Lambic warzy się tylko od października do maja, ponieważ wtedy w powietrzu unosi się właściwa liczba bakterii. Latem dodatkowe dzikie drożdże i bakterie mogłyby zepsuć smak piwa. Fermentacja trwa od roku do trzech lat, tyle samo co leżakowanie – do tego celu wykorzystuje się dębowe beczki po winie. Rzadko można spotkać „czysty” lambic, ponieważ zgodnie ze starą belgijską tradycją na etapie warzenia do piwa dodaje się owoce, najczęściej wiśnie (odmiana kriek) lub maliny (framboise). Drożdże w brzezce wchłaniają zawarty w nich cukier, wskutek czego powstaje wytrawne piwo,

z mocnymi akcentami owocowymi, ale też ziemistymi.

ODMIENNE STANY LAMBICA

Lambic, ze względu na smak zbliżony do wina, może zainteresować osoby, które nie przepadają za piwami z powodu ich goryczy. Najpopularniejszym rodzajem lambica jest wiśniowy Kriek, o charakterystycznej ciemnoróżowej barwie i gęstej pianie. Ma łagodny, delikatnie kwaskowaty smak, z wyczuwalnym wiśniowym posmakiem. Według legend piwo kriek powstało w okresie wypraw krzyżowych – gdy krzyżowiec powrócił do Flandrii, do młodego piwa dodał wiśnie. Uzyskany ciemnoczerwony napój miał być symbolem krwi Chrystusa.

Równie ciekawą odmianą jest gueuze, które powstaje poprzez zmieszanie młodego lambica z dojrzałymi rocznikami. Młody trunek dostarcza cukrów do procesu fermentacji, a starsze z kolei – smak i aromat. Gueuze dla odmiany fermentuje w butelkach, a nie w beczkach. Przyczyna jest prozaiczna – celem zmiany procesu produkcji była lepsza konserwacja piwa i ułatwienie w sprzedaży detalicznej. Wyróżnia się kwaśnym, lekko octowym aromatem, z nutką wina owocowego. Na finiszu dają znać o sobie kwas i lekka goryczka, jak również nutki zbożowe. Lambiki powoli zdobywają sobie uznanie polskich piwoszy, nie są jeszcze szeroko dostępne, ale można je nabyć w coraz liczniej powstających sklepach z piwami rzemieślniczymi, ale też w dużych marketach, np. z sieci Piotr i Paweł.

MAREK KOWALIK

ARCHIWUM

122 TYS. WOLNYCH MIEJSC PRACY NA KONIEC II KWARTAŁU. To o 29,4 proc. więcej niż przed rokiem. W samym II kwartale w polskiej gospodarce (w podmiotach zatrudniających co najmniej jedną osobę) utworzono 165 tys. nowych miejsc pracy, z czego blisko 25 tys. nie zostało obsadzonych. W porównaniu do II kwartału 2016 roku liczba utworzonych w minionym kwartale miejsc pracy wzrosła o 3,6 proc. Jednocześnie o 11,6 proc. rok do roku zmalała liczba zlikwidowanych miejsc pracy – wyniosła 60,9 tys. Zdecydowana większość wolnych miejsc pracy jest w sektorze prywatnym (90 proc.). Na koniec II kwartału najwięcej wakatów było w przemyśle przetwórczym, budownictwie oraz handlu. Najwięcej wakatów było w województwach mazowieckim, śląskim oraz wielkopolskim.

AŻ CZTERECH NA DZIESIĘCIU PRACODAWCÓW W POLSCE DEKLARUJE, ŻE W NAJBLIŻSZYCH MIESIĄCACH BĘDZIE SZUKAĆ NOWYCH PRACOWNIKÓW. Najwięcej miejsc pracy chcą stworzyć pracodawcy z branży budowlanej, przemysłowej i sektora nowoczesnych usług dla biznesu. Niemal 51 proc. pracodawców przyznaje, że w ostatnich miesiącach mieli trudności z pozyskaniem kandydatów – głównie niższego i średniego szczebla.

30,6 MLN OBYWATELI UE W WIEKU OD 15 DO 64 LAT BYŁO SAMOZATRUDNIONYCH W 2016 ROKU – PODAJE EUROPEJSKI URZĄD STATYSTYCZNY EUROSTAT. To 14 proc. wszystkich aktywnych zawodowo obywateli Unii. W tej grupie ponad połowa miała 45 lub więcej lat. Ponad jedna trzecia samozatrudnionych to osoby z wyższym wykształceniem, a 71 proc. prowadziło firmy jednoosobowe, niezatrudniające dodatkowych pracowników. Większość samozatrudnionych pracowała w handlu, warsztatach mechanicznych naprawy samochodów lub motocykli, w rolnictwie, leśnictwie i rybołówstwie, budownictwie oraz prowadziła działalność w zawodach wyspecjalizowanych, naukowych i technicznych. Najwięcej samozatrudnionych pracowało w Grecji (29 proc.) i Włoszech (21 proc.). Polska uplasowała się na trzecim miejscu z 18 proc. pracowników samozatrudnionych.

OSZCZĘDNI, KTÓRZY CHCĄ ULOKOWAĆ SWOJE OSZCZĘDNOŚCI NA DŁUŻEJ, MOGĄ KUPIĆ W PKO BP (LUB PRZEZ INTERNET) OBLIGACJE OSZCZĘDNOŚCIOWE. Oprocentowanie papierów rządowych nie zmienia się od dłuższego czasu. We wrześniu nowe emisje są oferowane ze stawkami: 2,1 proc. (dwulatki), 2,2 proc. (trzylatki), 2,4 proc. (czterolatki) i 2,7 proc. w skali roku (dziesięciolatki).

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;

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.