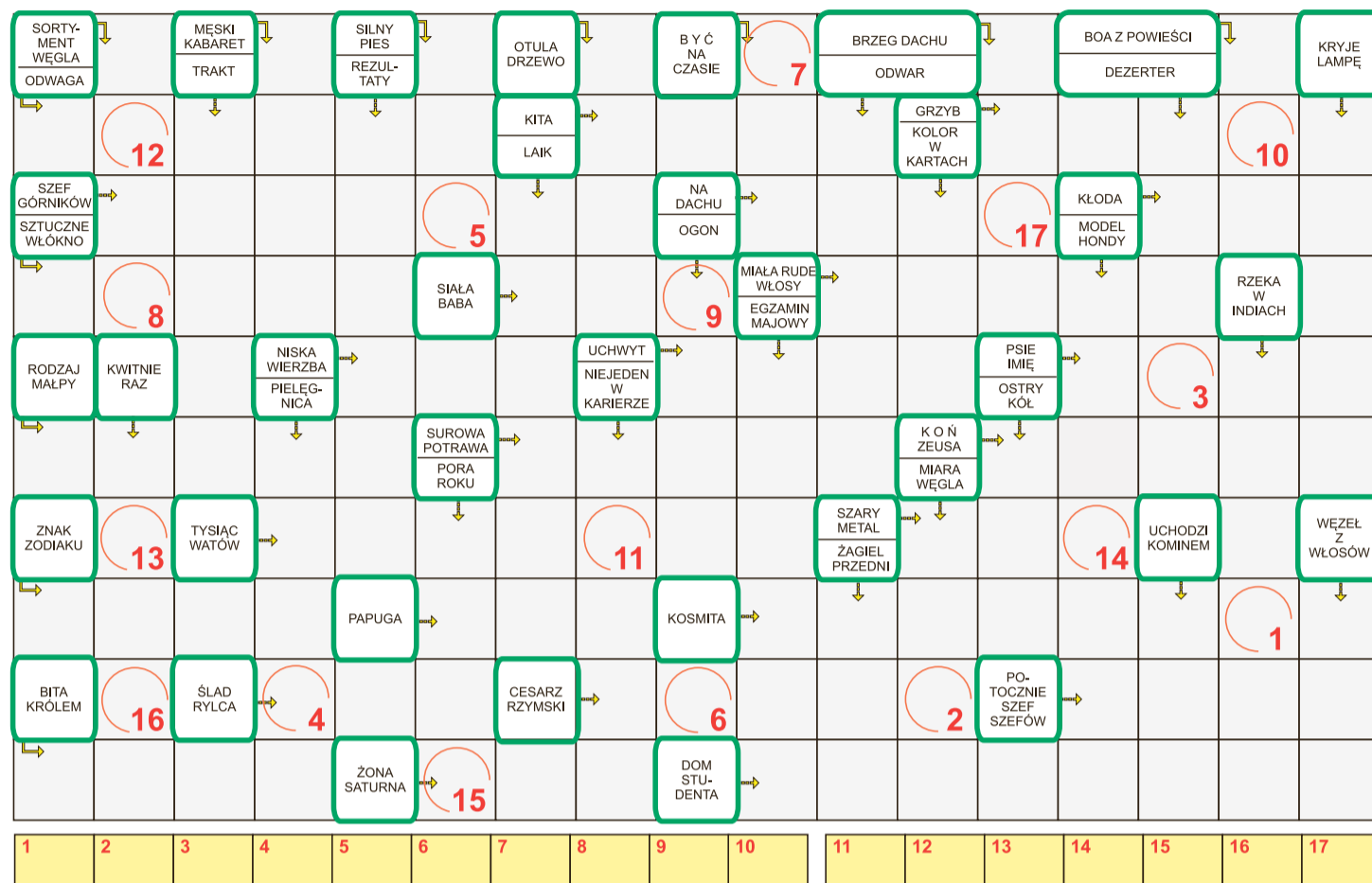


# Krzyżówka panoramiczna nr 20

KALEJDOSKOP WYDARZEŃ

To i owo



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: „PRZEMYSŁ GÓRNICZY”.  
Nagrodę wylosowała: TERESA ŻMUDA Z KATOWIC.

## PIWO PRZEZ WIEKI

# Szampański jubileusz Żywca



Jesienią Arcyksiążęcy Browar w Żywcu, z okazji 160. rocznicy swojego powstania, prowadzi szeroko zakrojoną kampanię reklamową. Obejmuje ona zarówno typowe akcje promocyjne, jak również premierę nowego piwa Szampańskie i otwarcie zrewitalizowanego Muzeum Browaru. Pod hasłem „Chce się Ż od 160 lat” koncern chce przypomnieć, że niezależnie od historycznych zawieruch – rozbiorów, wojen, zmian granic i sojuszy – żywieckie piwa były częścią codziennego życia kilku pokoleń Polaków. Swoją żywotność browar ma zawdzięczać trzem czynnikom – tradycji, pasji i miejscu.

Pomysłodawcą i fundatorem browaru był arcyksiążę Albrecht Fryderyk Habsburg, dla którego zbudowanie uznanej wytwórni piw było spełnieniem marzeń. Prace konstrukcyjne na terenie dawnej gorzelni rozpoczęły się w połowie XIX wieku, ale dopiero w 1856 roku zarejestrowano nową firmę i od tego momentu pisze się jej historię. Browar według projektu miał być samowystarczalny – posiadać własną warzelnię, słodownię, spichlerze jęczmienia i siodu, susznię, laboratorium, halę maszyn, chłodnię, kotłownię, leżakownię, bednarnię, a także własne ujęcie źródlanej, krystalicznie czystej wody z rzeki Leśna.

### ŻYWIECKA SZKOŁA PIWOWARSKA

Koncern z Żywca podkreśla w nowych reklamach, że stare tradycje warzenia piwa nie tylko nie zostały odrzucone, ale

są kontynuowane i wzbogacane. Arcyksiążę Albrecht zatrudnił najlepszych piwowarów z Czech, Cieszyna i Austrii, jak Henryk Bauer czy Juliusz Wagner, którzy przywieźli ze sobą nowe piwne style – marcowe, bock i porter. Tajniki fachu przechodziły z pokolenia na pokolenie, z mistrza na ucznia, dlatego w 2014 roku browar mógł nawiązać do tradycji i zaproponować klientom nowe-stare piwa, jak Białe, APA, czy właśnie Bock, Porter i Marcowe. Obecne władze browaru deklarują, że poszanowanie tradycji browarniczej łączy z myśleniem perspektywicznym i poszukiwaniem nowych inspiracji.

### MUZEUM BROWARU ŻYWIEC

Otwarte z okazji poprzedniej okrągłej – 150. – rocznicy browaru muzeum na tegoroczną objawiło się przed zwiedzającymi w nowej odsłonie. W ostatnich miesiącach mieszcząca się w dawnych piwnicach leżakowych browaru placówka była remontowana. Od 4 października zaprasza do odnowionych pomieszczeń ekspozycyjnych, w których zainstalowano więcej multimedialnych i interaktywnych rozwiązań. Przygotowane atrakcje angażują wszystkie zmysły – goście mogą, oprócz tradycyjnego oglądania starych receptur i butelek oraz słuchania o dawnych zwyczajach i legendach, dotykać i fotografować. Najważniejsze zmysły piwo-sza, czyli węch i smak, wykorzystają podczas degustacji piwa prosto z browaru. W ciągu roku muzeum, jedna z największych i najnowocześniejszych polskich placówek tego typu, przyjmuje ok. 100 tys. gości z Polski i zagranicy.

### SZAMPAŃSKI LIMIT

Urodziny żywieckiego koncernu byłyby niepełne, gdyby zabrakło na nich okolicznościowego trunku. We wrześniu na rynku zadebiutowało limitowane piwo Żywiec Szampańskie, które jest współczesną wariacją XIX-wiecznego stylu, warzonego też w 1892 roku w Browarze w Żywcu. Gatunek ten wyróżniał się użytymi w procesie fermentacji drożdżami szampańskimi i aromatycznymi chmielami. Za granatową etykietą z jubileuszową pieczętką znajdziemy jasnozłote, silnie wysycone piwo i – jak sama nazwa wskazuje – mocno musujące. W smaku poczujemy goryczki, odnajdziemy za to kolendrę i estry owocowe.

### PIWNY PROJEKT ŚLĄSKICH STUDENTÓW

Browar ReCraft we współpracy z pomysłowymi studentami Wydziału Biologii i Ochrony Środowiska Uniwersytetu Śląskiego uwarzył piwo BioWar. To jasne piwo górnej fermentacji w stylu Polish Ale nachmielono rodzimymi chmielami – Puławskim oraz Oktawią.

Śląscy zacy Michał Krzyżowski i Henry Shelonzek stworzyli projekt BioWar, w ramach którego izolowali ze środowiska drożdże, a następnie selekcjonowali je pod kątem potencjalnego zastosowania ich w przemyśle. Ze wszystkich zebranych szczepów najbardziej obiecujący okazał się szczep pobrany z owoców ponad 50-letniej jabłoni. To właśnie on wykorzystany został przez browarnika Aleksandra Stefaniuka do uwarzenia piwa.

MAREK KOWALIK

**POLACY SĄ ŚWIADOMI RYZYKA ZACHOROWANIA NA CHOROBE NOWOTWOROWĄ.** 40 proc. ocenia to prawdopodobieństwo jako wysokie – wynika z badania zrealizowanego przez Kantar Millward Brown. Świadomość możliwości zachorowania na raka oraz licznych problemów, jakie niesie ze sobą ta choroba, przekłada się na potrzebę posiadania zabezpieczenia. Zainteresowanie ubezpieczeniem na wypadek choroby nowotworowej wyraża co piąty Polak. Na rynku pojawiły się onkopolis obejmujące długą listę nowotworów. W przypadku rozpoznania raka złośliwego klienci mogą otrzymać do 100 proc. sumy ubezpieczenia oraz 20 proc. sumy ubezpieczenia w przypadku nowotworu in situ. Środki finansowe osoba ubezpieczona może przeznaczyć zgodnie ze swoimi potrzebami, np. na prywatne wizyty u lekarza specjalisty, zakup leków nierefundowanych, zakup terapii uzupełniających czy leczenie za granicą. Onkopolis to również usługi assistance.

**ZOBOWIĄZANIA POLAKÓW Z TYTUŁU KREDYTÓW MIESZKANIOWYCH PRZEKROCZYŁY 436 MLD ZŁOTYCH – PODAJE BIURO INFORMACJI KREDYTOWEJ.** Należą one do 3,583 mln Polaków, którzy posiadali 3,991 mln kredytów mieszkaniowych. Na jednego kredytobiorcę przypadało 1,1 kredytu i 112 tys. złotych średniej kwoty zadłużenia do spłaty. 73 proc. kredytobiorców mieszkaniowych w Polsce posiada kredyty złotówkowe, a 27 proc. kredyty walutowe. Bardzo dobrze spłacają oni posiadane kredyty. Tylko 1,2 proc. kredytobiorców nie obsługuje terminowo zobowiązań hipotecznych. Suma zaległości kredytobiorców hipotecznych – z tytułu wszystkich posiadanych produktów kredytowych – wynosi 18 mld złotych, co stanowi 4,1 proc. łącznego zadłużenia – podaje BIK.

**WIELE SZWEDZKICH FIRM ROZPOCZĘŁO TESTOWANIE SZEŚCIOGODZINNEGO DNIA PRACY.** Wszystko po to, by zwiększyć efektywność pracowników i by uczynić ich bardziej szczęśliwymi. Dzięki temu zatrudnieni rzadziej zmieniają pracę i rośnie ich wydajność. Zakłady Toyoty w Göteborgu przeszły na ten system pracy już 13 lat temu. Ośmiogodzinny dzień pracy nie jest tak efektywny, jak mogłoby się wydawać, ponieważ skoncentrowanie się na pracy przez osiem godzin jest bardzo trudne. Potrzebne są przerwy i sposoby na relaks – co wpływa na wydajność, a także na życie prywatne, na które po ośmiu godzinach brakuje czasu albo siły. W czasie sześciogodzinnego dnia pracy pracownicy nie mają dostępu do mediów społecznościowych, a spotkania i przerwy są ograniczone do minimum. Pracownicy są jednak zadowoleni i bardziej skoncentrowani na pracy i konkretnych zadaniach.

D W U T Y G O D N I K

PISMO SPOŁECZNO-ZAWODOWE ŚRODOWISKA GÓRNICZEGO

REDAKTOR NACZELNY: Sławomir Starzyński

Redaguje zespół

WYDAWCA: Hanna Krzyżowska

Oficyna Wydawnicza „Górnik”,

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