

Krzyżówka panoramiczna nr 20

KALEJDOSKOP WYDARZEŃ

To i owo

GAMON SPRAWUNKI	PO TRIASIE JEDEN Z PIECA	SZKIC SKRÓT PODPISU	POCISK	UKROP	CEL BIEGU INTRUZ W JABŁKU	PIWO Z PUBU MAŁA WIEŚ	K O Ń POCIAŚG- OWY											
		13	PORAŻENIE DLA DIABŁA		SZAL Z NOREK JEST W KOPALNI		2											
OD DESZCZU STĘPOR				9	NOBLISTA PORA DNIA	3	TWARÓG GATUNEK JABŁONI	15										
			SAGAN		FURTA RODOWÓD			W AKWARIUM										
OSKARD	OBRAZ Z CERKWI	DUŻO GADA W NIEJ KROWA	RODZAJ KWARCU PAPUGA		MODEL FORDA POWOZIK ANGLIKA	14		17										
	16	8	PO ŚWICIE CUMA	5	BLAZEN ZAPORA													
OKRAG	CO Ś Z WĘDLINY				KOZA Z AZJI ŚLUZA			NAPÓJ PIRATÓW										
			RODZAJ SUSHI					11										
								BIEG SPRAWY										
7																		
CZARNY NAPÓJ	PANIKA NA GIEŁDZIE		UMYSŁ	10				ZAPASY GRU- BASÓW										
	4		JEJ NIE WYPADA	18														
								DOM STUDENTA										
								19										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19

Litery z pól ponumerowanych od 1 do 19 dadzą rozwiązanie krzyżówki, które prosimy nadsyłać na adres naszej redakcji. Wśród autorów poprawnych rozwiązań rozlosujemy nagrodę.

Rozwiązanie poprzedniej krzyżówki brzmi: „JESIEŃ WOKÓŁ NAS”.
Nagrodę wylosowała: EUGENIA WĘGLORZ Z CIESZYNA.

PIWO PRZEZ WIEKI

Polskie ale na chmielu z USA

Piwna planeta dzieli się na dwie półkule – lagery i ale. W Polsce o wiele popularniejsze są te pierwsze, warzone przy użyciu drożdży dolnej fermentacji w temperaturach od 6 do 12°C – czyli tzw. jasne pełne. Niszowe ale to najstarszy rodzaj piw na świecie, do warzenia których używane są szczepy drożdży górnej fermentacji i które fermentują w wyższych temperaturach – 18–25°C. Dzięki temu wyróżniają się głębszym, bardziej treściwym smakiem i aromatem, w którym wyczuwalne są nuty cytrusowe i owocowe. Ostatnio Browar Okocim wzbogacił nieco ich wybór na naszym rynku, wypuszczając na rynek Okocim Polskie Ale.

Nowy trunek od Okocimia jest warzony na bazie czterech słodów – pilzneńskiego, Pale Ale, karmelowego i monachijskiego. Za goryczkę odpowiadają chmiel goryczkowy i amerykański chmiel Cascade. Ten drugi stosowany jest do produkcji piw rzemieślniczych i jemu Okocim Polskie Ale zawdzięcza delikatnie cytrusowe nuty. Ma również delikatną goryczkę, odmienną od typowych mocnych ale. W smaku tego złocistego, klarownego, zwieńczonego obfitą pianą piwa dominują słodowość i karmel. Po otwarciu butelki wyczuwalny jest przede wszystkim delikatny zapach karmelu i chmielu. Browar zaleca serwowanie zawierającego 5,1-proc. alkoholu Okocimia Polskie Ale w temperaturze 10°C i podawanie go do potraw z wołowych i czerwonych mięs, ziołowych, pikantnych sosów i tłustych ryb, jak również do sałat.



PIWO TYLKO PO 23?

Ministerstwo Zdrowia przygotowało nowelizację ustawy o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu oraz ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia, która dopuszcza reklamowanie piwa w telewizji tylko między 23 a 6, czyli trzy godziny krócej niż obecnie. Ministerialny projekt zawiera też m.in. zakaz wprowadzania do obrotu alkoholu w postaci proszku, kryształu, żelu lub pasty, zwiększenie uprawnień gmin dotyczących decydowania o liczbie całonocnych sklepów z alkoholem oraz zakaz spożywania alkoholu w miejscach publicznych (poza do tego przeznaczonymi).

Związek Browary Polskie, zrzeszający największych producentów piwa, odniósł się krytycznie do projektu nowelizacji.

W swoim stanowisku zwrócił uwagę, że polskie ustawodawstwo w zakresie reklamy piwa należy do jednych z najbardziej restrykcyjnych w Unii Europejskiej. Przedstawiciele branży piwnej odwołali się też do tradycji – piwo jest obok chleba jednym z najstarszych produktów spożywczych, a piwowarstwo to zawód, rzemiosło i sztuka.

Według nich kolejne obostrzenia w kwestii reklamy piwa nie rozwiążą problemów osób, które nadużywają alkoholu. Rozwiązaniem powinny być raczej kampanie edukacyjne tłumaczące, że alkohol nie załatwia problemów, oraz wsparcie dla poszkodowanych przez alkohol. Autorzy stanowiska ZBP podkreślają, że problem osób nadużywających alkoholu dotyczy kilku procent dorosłej populacji, która sięga przede wszystkim po alkohole mocne, a nie piwo.

Branża piwowarska nie zgadza się też z opinią, że reklamowanie piwa w telewizji wiąże się z wyższym poziomem jego konsumpcji. Pomimo dłuższego czasu emisji reklam, spowodowanego również większą liczbą programów TV, konsumpcja piwa w Polsce pozostaje od lat na niezmiennym poziomie – między 97 a 99 litrów na osobę. Zdaniem piwowarów ograniczenie byłoby też krokiem wstecz w kształtowaniu pozytywnej kultury picia i umiarkowanej konsumpcji, którą promują reklamy. Duże koncerty od lat dobrowolnie umieszczają na etykietach informacje dla konsumentów o składzie, wartościach odżywczych i wartości energetycznej piw.

MAREK KOWALIK

GIEŁDA SINGAPURSKA PRZYGOTOWAŁA OFERTĘ DLA BOGACZY SZUKAJĄCYCH BEZPIECZNEJ LOKATY ŚRODKÓW FINANSOWYCH. Dotąd inwestorzy wskazywali jako bezpieczne inwestycje złoto i amerykańskie obligacje skarbowe, teraz dołączają jeszcze diamenty. Singapore Diamond Investment Exchange przygotowała produkt zwany Diamond Bullion w wersji za około 100 tys. i 200 tys. dolarów za zestaw diamentów. Założyciel singapurskiej giełdy przekonuje, że diamenty mają zerową korelację z innymi klasami aktywów, są przechowywalną zamożności i zabezpieczeniem przed zmiennością. Jednak notowania diamentów od szczytu w 2011 roku spadły o ponad 30 proc. W tym okresie ceny złota obniżyły się w tej samej skali, gdyż akcje zaczęły drożeć na fali globalnego ożywienia. Singapore Diamond Investment Exchange działa od maja 2016 roku.

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

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