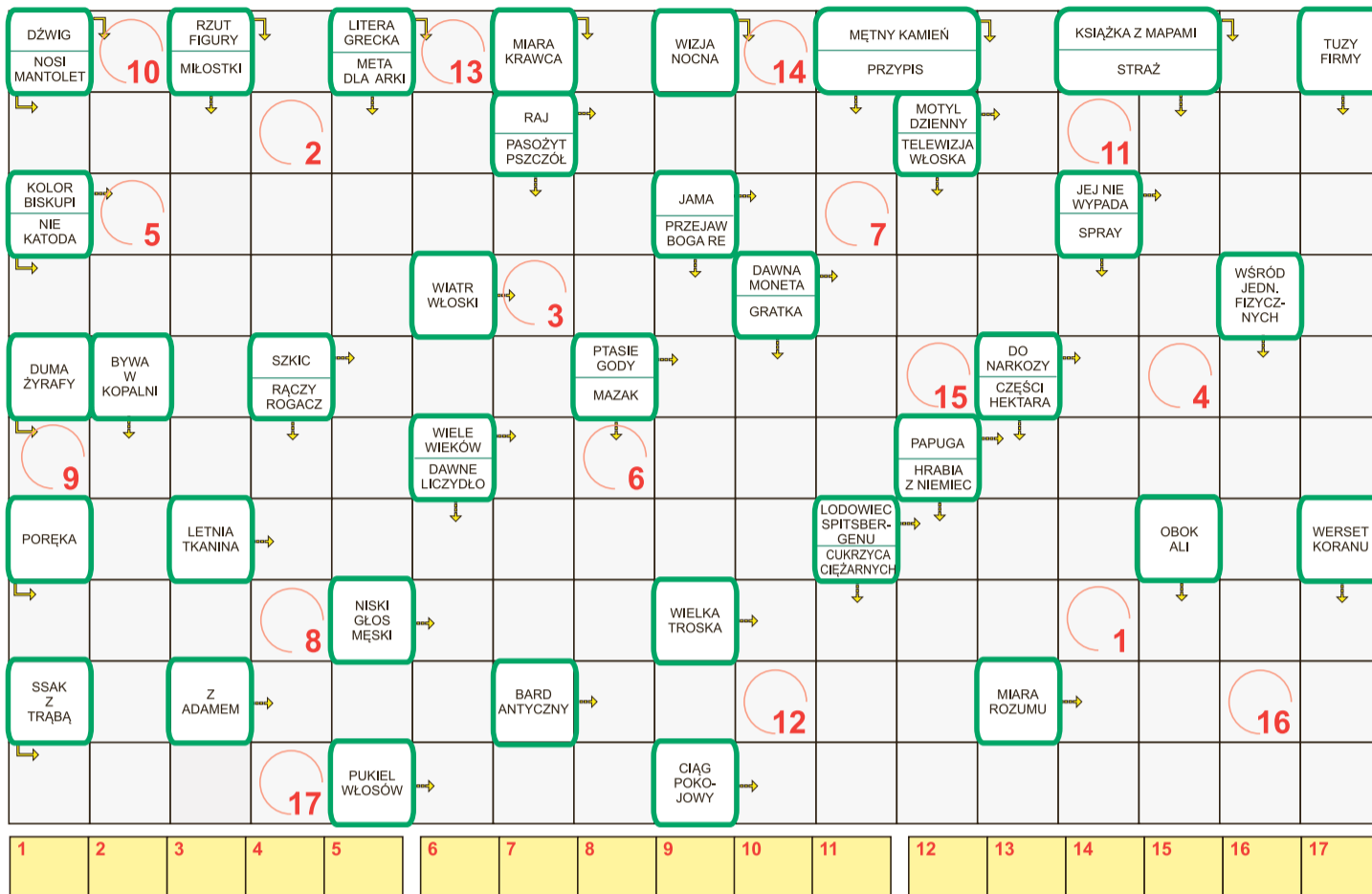


Krzyżówka panoramiczna nr 22

KALEJDOSKOP WYDARZEŃ

To i owo



Litery z pół 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: „JESIEŃ ZA OKNEM”. Nagrodę wylosowała: **MARIA WOLNY Z KATOWIC**.

PIWO PRZEZ WIEKI

Ale piana

Tylko na piwie tworzy się biała, trwała, spieniony kożuch. Dla wielu piwoszy jest on ważniejszy niż sam trunek. Chroni je również przed dostępem tlenu, dzięki czemu dłużej zachowuje ono swój aromat. To jeden z wielu argumentów przemawiających za wyższością picia piwa z kufła czy pokala, a nie prosto z puszkki czy butelki. Skąd bierze się piana, od czego zależy jej wysokość i jak nalewać piwo, żeby została jak najdłużej?

Piwna piana powstaje z rozpuszczonego w trunku dwutlenku węgla, wytwarzanego przez drożdże. Po otwarciu butelki lub puszkki, wskutek zmniejszenia ciśnienia, unosi się i łączy z zawartymi w słodzie białkami, tworząc na wierzchu kożuch. Gdyby nie one, warstwa piany nie utrzymałaby się, bąbelki by popękały i szybko znikły, jak w słodkich napojach gazowanych. Przyglądając się pianie, będziemy zauważać, czy piwo zostało uwarzone z dobrej jakości słodów – powinna być gęsta i trwała.

Tworzenie piwnej pierzyny jest ważną częścią sztuki browarniczej, na krajowych i międzynarodowych konkursach piwowarskich ocenia się ją pod wieloma względami. Bierze się pod uwagę następujące kryteria: barwę, wysokość, trwałość, wielkość pęcherzyków, z których się składa, i czy oblepia szkło. Dobra piana powinna być gęsta, zwarta, składać się z drobnych pęcherzyków i po nalaniu utrzymywać się około czterech minut. Rysuje też krążki na ścianie kufła – powinno być ich tyle, ile łyków zajęło nam jego opróżnienie. Wiele własności piany zależy



od rodzajów piwa, np. w browarach jasnych jest biała, a w ciemnych kremowa. Wpływ ma też procentowa zawartość alkoholu – im trunek mocniejszy, tym niższa i szybciej kurcząca się piana. Wszelkie dodatki smakowe – owocowe, czekoladowe, korzenne – mają taki sam efekt.

JAK SOBIE NALEJESZ

Wiele jednak zależy od sposobu nalewania piwa. W naszym kraju zalecanym i popularnym sposobem jest lanie trunku z puszkki albo butelki po ścianie kufła pod kątem 45 stopni. Wypełniamy go w dwóch trzecich objętości, po czym prostujemy i resztę nalewamy z góry, by pianka urosła. Powinna mieć około dwa i pół centymetra wysokości, czyli przysłowiowe dwa palce. Nie jest to ściśła instrukcja – jeśli pianka tworzy się od razu, nie trzeba zmieniać kąta nachylenia naczynia. I odwrotnie, jeśli w ogóle nie powstaje, można całe piwo przelać z góry.

Są też inne szkoły – Brytyjczycy lubią, gdy piana występuje w śladowej ilości albo w ogóle jej nie ma. W Czechach za to piwo najczęściej nalewane jest dość szybko z góry,

dzięki czemu pianka jest wyższa i dłużej stoi. Gdy nieco opadnie, uzupełnia się resztę piwa w ten sam sposób. Mimo to pierwsza metoda jest najpopularniejsza w polskich pubach, ponieważ zapewnia najszybsze obsłużenie klienta.

BŁĘDY W SZTUCE

Bujna piana nie świadczy tylko o jakości piwa albo jego starannym nalaniu, poznamy też po niej niechlujną obsługę. Częstym zjawiskiem, które nieświadomi piwosze chwalą, jest piana oblepiająca ścianki pokala, nawet gdy trunku prawie w nim już nie ma. Oznacza to, że naczynie jest brudne albo nie został z niego spłukany środek myjący. Zanieczyszczone miejsca stają się ośrodkami kondensacji i tworzą się na nich bąbelki dwutlenku węgla, tak zwane koronki, które osadzają się na szkle. Aby tego uniknąć, na przykład przy częstowaniu gości, najlepiej myć szklanki do piwa oddzielnie, nie wycierać ich ścierką do wszystkich naczyń, a przed napełnieniem przemyć je zimną wodą.

Gdy raczymy się piwem w pubie, zwróćmy też uwagę, w jaki sposób obsługa obchodzi się z beczkami. Ich wstrząsanie, przetaczanie, a także przechowywanie w temperaturze powyżej 10 stopni Celsjusza świadczy o braku fachowości, ponieważ z piwa wytrącają się wtedy cenne składniki i traci ono swoje walory. A już szczególnym uchybieniem w sztuce barmańskiej, a także wbrew zwykłemu zasadom BHP, jest zbieranie nadmiaru piany łyżką stołową albo szpatułką. Piana nie zasługuje na takie traktowanie.



MAREK KOWALIK

NAJZDOLNIEJSI POLSCY STUDENCI BĘDĄ MOGLI WYJECHAĆ NA KOSZT PAŃSTWA NA STUDIA DO NAJLEPSZYCH ZAGRANICZNYCH UCZELNI. Już od przyszłego roku akademickiego rusza rządowy program finansujący studia na najlepszych zagranicznych uczelniach z czołówki tzw. rankingu szanghajskiego. Stypendyści otrzymają pieniądze na pokrycie kosztów czesnego oraz na zakwaterowanie, utrzymanie, przejazdu i ubezpieczenia. Z rządowego wsparcia będzie mogło skorzystać około 100 studentów rocznie.

PRAWIE 40 PROC. PRACUJĄCYCH POLAKÓW TWIERDZI, ŻE ICH MOTYWACJĘ DO PRACY OBNIŻAJĄ SAMI PRACODAWCY. Deprymującym działaniem na nich zła organizacja pracy, która też negatywnie wpływa na efektywne wykonywanie zadań. 38 proc. pracowników wśród przyczyn mniejszego zaangażowania wskazuje zbyt niskie wynagrodzenie podstawowe. Polacy pracują dłużej – średnio 8 godzin i 44 minuty dziennie (średnią podwyższa 15 proc. pracowników zajętych powyżej 11 godzin dziennie) – i nieefektywnie. Zdecydowana większość, bo 88 proc., deklaruje, że angażuje się w pracę przez większość dnia – średnio przez 6 godzin i 40 minut są skupieni na swoich obowiązkach.

NOWEGO MIEJSCA PRACY POSZUKUJE OBECNIE 34 PROC. OSÓB ZATRUDNIONYCH, NAJWIĘCEJ WŚRÓD NICH STANOWIĄ MŁODZI. 70 proc. Polaków oceniło, że w ciągu półrocza będzie w stanie znaleźć pracę podobną do wykonywanej dotychczas. Największą pewność siebie w tym aspekcie mają młodzi. Większymi optymistami od nas w Europie byli w trzecim kwartale tylko Czesi i Brytyjczycy. Pomimo pozytywnych sygnałów płynących z rynku pracy Polacy są w szóstce badanych krajów europejskich, w których pracownicy sygnalizowali najwyższy lęk przed utratą aktualnej posady. Choć sytuacja się poprawia, wielu pracowników nie ma poczucia bezpieczeństwa i stabilności życia zawodowego. W trzecim kwartale br. zwolnienia obawiało się 32 proc. z nich.

RUCH NA RYNKU NIERUCHOMOŚCI OD KILKUNASTU MIESIĘCY UTRZYMUJE SIĘ NA WYSOKIM POZIOMIE. Największą popularnością cieszą się mieszkania dwupokojowe o powierzchni ok. 40–45 mkw. Stale rośnie też zainteresowanie lokalami o powierzchni ok. 55 mkw. i więcej. Sporym zainteresowaniem cieszą się nieruchomości mieszczące się w limitach programu „Mdm”. Na rynku pierwotnym dominują zakupy za pożyczone z banku pieniądze. Deweloperzy prognozują, że koniec roku może przynieść wzrost popytu na nowe mieszkania, bo tylko do końca roku, zadłużając się na nieruchomości, wystarczy 10-proc. wkład własny. Od stycznia trzeba będzie mieć 5 proc. więcej.

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: redakcja@nowygornik.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.