

Krzyżówka panoramiczna nr 24

DUŻA JARMUŁKA RAJGRAS	RAZ ROLNIK	WIELBI IDOLA MORODER V16T	FUSY	WYSOKI LOT PIŁKI	MIASTO W PIEMONCIE SSAK LEŚNY	NA MURZE	CZEŚĆ CHATY	WESOŁY NASTRÓJ					
DRZEWKO ŚWIĄTECZNE OBŁUDA			STERTA DREWNA ZDOBI KRYSTAŁY	NURT W RELIGII DWIE WAUCIE	MASA GIPSOWA MSZA WIGILIJNA			KOLACJA Z OPLĄTKIEM					
ZUCHWAŁOŚĆ	DUŻY DESZCZ	TYP PUSTYNI LEWATYWA	CZEŚĆ NOGI	SEDNO SPRAWY KONIE Z JANOWA	TECZOWY ODKURZACZ SUPER			WŚRÓD PRZYPRAW					
CZYNELE	BEBENEK ARABSKI		OBOK KLERU ŁOSOŚ Z PACYFIKU					BÓG WIATRÓW					
		OKRES W DZIEJACH		SMAR OKRĘTOWY									
ZNAK ZODIAKU	LEGENDA		STYL RUBENSA										
		PAPUGI		RYBA ZE ŚWIETLIKOWATYCH									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14

Litery z pól ponumerowanych od 1 do 14 dadzą rozwiązanie krzyżówki, które prosimy nadsyłać na adres naszej redakcji. Wśród autorów poprawnych rozwiązań rozlosujemy nagrodę.

Rozwiązanie poprzedniej krzyżówki brzmi: „ŚWIĘTUJ Z NAMI”.
Nagrodę wylosowała: BARBARA KALINOWSKA Z KATOWIC.

PIWO PRZEZ WIEKI

Piwa świąteczne

Mnogość gatunków piwa tłumaczymy zwykle inwencją piwowarów. Wydaje nam się, że gdyby nie ona, byłoby skazani na jeden – zapewne najbardziej pospolity – rodzaj piwa. I choć nasz ukłon w stronę piwowarów jest z pewnością na miejscu, warto uświadomić sobie, że wielość gatunków piwa zawdzięczamy nie tyle pomysłowości browarników (choć w pewnym stopniu również i jej), lecz przede wszystkim pragnieniu, by smakiem ukochanego trunku móc się cieszyć zawsze, niezależnie od pory roku.

Weźmy choćby piwa marcowe. Skąd ich nazwa? Otóż warto nam wiedzieć, że do końca XIX wieku sezon warzelniczy, czyli czas, w którym przygotowywano piwo, trwał od października do kwietnia. Było to podkrotowane tym, że nie posiadano profesjonalnych chłodziarek (te wynaleziono dopiero w drugiej połowie XIX wieku), a więc piwa leżakowały obłożone lodem w piwnicach, marzec był natomiast ostatnim miesiącem, kiedy można było zebrać świeży lód, by zapewnić dojrzewającemu trunkowi odpowiednią temperaturę. Piwa marcowe były zatem napojami sezonowymi, ich produkcja była bowiem ściśle uzależniona od pory roku.

Także i dziś, choć technika zniosła dawne ograniczenia, liczne browary oferują nam tzw. piwa sezonowe. Warto podkreślić, że nie są to napoje sezonowe we właściwym, czyli zarysowanym wyżej, tego słowa znaczeniu. Współcześnie przez sezonowość rozumie się przygotowanie wariacji danego produktu

z jakiejś szczególnej okazji, np. świąt Bożego Narodzenia. Christmas Ale, czyli piwa warzone specjalnie na Gwiazdkę, charakteryzują się ciemną barwą, gęstą konsystencją, a przede wszystkim smakiem i aromatem przypraw – cynamonu, imbiru czy goździków. Tego typu trunki są szczególnie popularne w Niemczech, gdzie nazywa się je Weihnachtsbockami, oraz w Danii (Julebryg), jednakże od kilku lat także polskie browary starają się przygotowywać dla swoich klientów zimowe niespodzianki. Korzystając z okazji, że święta tuż-tuż, chciałbym zaprezentować Szanownym Czytelnikom polskie piwa, które idealnie wpisują się w klimat i smaki Bożego Narodzenia.

Przed wszystkim z czystym sercem chciałbym polecić piwo Świąteczne z Browaru Kormoran – każdy, kto lubi naturalny smak przypraw korzennych w przeciwieństwie



ARCHIWUM

do sztucznych aromatów mających je imitować (vide wypuszczona w ubiegłym roku na rynek Tatra Grzaniec), zachoła się w tym piwie od pierwszego łyku. Producent informuje, że gdyby szukać najbardziej adekwatnej nazwy dla tego trunku, brzmiałaby ona „Piernik w Piwie” i – trzeba przyznać – nie jest to przesada. Jesteście sobie w stanie wyobrazić piwo o smaku popularnej na Śląsku moczki? Jeśli tak, to jesteśmy w domu – właśnie tak smakuje Świąteczne z Kormorana. Jego zaletą jest także zdobijca butelkę etykieta, która znakomicie wpisuje się w klimat świąt.

Na uwagę zasługuje także piwo Świąteczne przygotowane w tym roku specjalnie na okres jesienno-zimowy (listopad 2013–styczeń 2014) przez Browar Okocim. Okocimska wariacja na temat Christmas Ale nie dorównuje oczywiście Świątecznemu z Browaru Kormoran, niemniej jednak przy odrobinie dobrej woli z naszej strony może nam umilić chłodne zimowe wieczory. Aromat i smak przypraw jest w tym przypadku mniej wyczuwalny, na pierwszy plan wybijają się natomiast nuty karmelowo-słodowe.

Naszą ostatnią świąteczną propozycją piwną jest produkowane przez Browar Zamkowy w Raciborzu Twierdzowe Ciemne. Od wyżej wymienionych odróżnia je przede wszystkim to, że zostało uwarzone na miodzie, nie wpływa to jednak znacząco na doznania smakowe – Twierdzowe Ciemne ma smak korzenno-piernikowy z wyczuwalnymi nutami imbirowymi i goździkowymi.



MACIEJ RZEPECKI

KALEJDOSKOP WYDARZEŃ

To i owo

23 MILIARDY ZŁOTYCH WYDADZĄ POLACY NA TEGOROCZNE ŚWIĘTA. TO O PIĘĆ PROCENT WIĘCEJ NIŻ W UBIEGŁYM ROKU. Według raportu firmy Deloitte polska rodzina wyda w tym roku na święta ok. 1126 zł. Aż 78 proc. Polaków sfinansuje Gwiazdkę z własnych oszczędności, 19 proc. zapłaci za prezenty kartą kredytową, a 5 proc. skorzysta z kredytu w banku. Polska jest krajem, w którym konsumenci planują wydać najmniej w Europie na tegoroczne zakupy świąteczne. Na pierwszym miejscu w świątecznym budżecie tradycyjnie znajdują się wydatki na artykuły spożywcze, a na drugim – wydatki na prezenty.

84 PROC. POLAKÓW WYBIERZE SIĘ W TYM ROKU DO SKLEPÓW PO GWIAZDKOWE PREZENTY. 44 PROC. WYBIERZE KOSMETYKI, 40 PROC. – KSIĄŻKI, 37 PROC. – PERFUMY, 22 PROC. – ODDZIEŻ, A 21 PROC. – SŁODYCZE. Co czwarty Polak deklaruje, że świąteczne zakupy kosztują go sporo stresu – wynika z badania Millward Brown. Ponad 60 proc. Polaków nie wie, co kupić na prezent, a 72 proc. obawia się, że upominek będzie nietrafiony. W okresie przedświątecznym Polaków denerwują też kolejki do kas (68 proc.), tłum w centrach handlowych (69 proc.) oraz brak fachowej pomocy sprzedawcy. Dla 60 proc. osób podstawowym lekarstwem na stres związany ze świątecznymi zakupami jest kompetentny doradca w sklepie. Badani wskazali także na pakowanie zakupów na prezent, spokojną muzykę oraz gotowe propozycje upominkowe.

TRZY NAJPOPULARNIEJSZE POTRAWY ŚWIĄTECZNE TO: PIEROGI, ŚLEDZIE I KARP. WIĘKSZOŚĆ POLSKICH RODZIN DEKLARUJE, ŻE BĘDZIE JE PRZYGOTOWYWAĆ SAMODZIELNIE. Istnieje grupa konsumentów, którzy nie zadają sobie trudu i kupują gotowe potrawy świąteczne. I tak pierogi będą samodzielnie przygotowywane w 77 proc. domów, własnoręcznie przyrządzony śledź będzie królował na stołach również u 77 proc. respondentów. Natomiast domowego karpia będzie można skosztować nawet w 80 proc. domów. Na uwagę zasługuje również fakt, że w 11 proc. domów karp w ogóle nie będzie serwowany. Millward Brown w swoim sondażu zapytał również o udział w wigilijnej kolacji. I tutaj nie ma zaskoczenia – tylko 3% Polaków powyżej 15. roku życia nie będzie w tym roku uczestniczyło w świątecznej kolacji. W przygotowywaniu wigilijnej wierzery będzie uczestniczyło 74 proc. Polaków. Jednak w tych pracach ciągle w Polsce dominują kobiety – aż 93 proc. kobiet będzie przygotowywało kolację i tylko 53 proc. mężczyzn.

D W U T Y G O D N I K

Górník

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 „Górník”,
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.