

Koi podniebienie i uderza do głowy

Podczas festynu na stanowisku nr 28 warzone jest piwo zgodnie z dawną recepturą z ziarna, chmielu i wody. Dzisiaj nieliczni szczęśliwcy będą mogli poznać smak trunku, z którym obecnie produkowane piwa nie mogą się równać.

Historia złotego trunku sięga 6 tys. lat, czasów, kiedy Sumerowie panowali nad Eufratem i Tygrysem. - Istnieje jednak prawdopodobieństwo, że piwo jest starsze - mówi Marian Kawka, piwowar z dwudziestoletnim stażem, dziś hobbysta. - Piwo mogło powstać na skutek samoistnej fermentacji ziarna, które mogło być zalane przez powódź, a następnie podgrzewane przez słońce. W tamtym rejonie jest odpowiedni klimat dla tego procesu. Sumerowie zauważyli, że napój działa ciekawie na organizm. Tak piwo zaczęło podbijać Europę, najpierw trafiło do Egiptu, a potem być może wraz z Rzymianami lub ich niewolnikami z Egiptu, którzy znali recepturę, rozprzestrzeniło się w prawie całej Europie - przypuszcza Marian Kawka.

Aby bursztynowy napój miał odpowiednią jakość, ważna jest nie tylko znajomość techniki warzenia, ale również wiedza i doświadczenie

Przy szkolnym stoisku z gąsawskim smalcem, toczy się rozmowa. - Co ty tak dużo jesz tego chleba ze smalcem? - A byłam tutaj w ubiegłym roku i tak mi on zasmakował, że jestem i w tym! (jm)



Biskupińskie piwo warzą Sylwester Grabowski (z lewej) i Marian Kawka, niegdyś szef browaru Leszek. Panowie podkreślają, że już nie odpowiadają za smak piwa żnińskiego browaru. fot. Tomasz Rogacz

piwowara. Podstawowym składnikiem piwa jest jęczmień, produkowane jest również z pszenicy, ryżu i kukurydzy. Proces warzenia polega na przemianie zawartej w ziarnach skrobi w cukry proste, która zachodzi przy udziale enzymów, powstających w momencie kiełkowania ziaren jęczmienia. Enzymy odpowiadają za produkcję cukrów, a po ich fermentacji alkoholu.

Pierwszym krokiem procesu jest moczenie ziaren w wodzie do czasu ich kiełkowania, otrzymywany jest sód. Następnie są rozniatane i wrzucone do kotła, gdzie powoli i skokowo podnoszona jest temperatura. Gdy wewnątrz ziarna rozpuści się i przechodzi do roztworu, odsącza się wówczas łuski oraz inne pozostałości. Do wyklarowanego zacieru piwa, tzw. brzcзки,

dodawane są przyprawy, zazwyczaj szyszki chmielowe. - Chmiel zawiera związki, które działają na człowieka uspokajająco. Ma również działanie bakteriobójcze, co przedłuża trwałość piwa. Wiemy również, że pewne związki w chmielu usuwają niepotrzebne związki białki, które powodują zmętnienie piwa - tłumaczy Marian Kawka. - Są też pewne badania świadczące o tym, że substancje zawarte w s z y s z k a c h c h m i e l o w y c h

mają działanie zapobiegające powstawaniu nowotworów u ludzi - dodaje.

Następnie roztwór ulega intensywnemu gotowaniu. Po odsączeniu pozostałości szyszek chmielowych, chłodzi się go i pozostawia do fermentacji.

Proces trwa kilka dni. - Dlatego piwo cieszyło się takim powodzeniem. Można było je zrobić w obozie w stosunkowo niedługim czasie, ale trzeba było posiadać dużą wiedzę, większą niż przy produkcji wina - mówi piwowar.

W Biskupinie Marian Kawka warzy złoty napój zgodnie z prądną recepturą i w myśl niemieckiego prawa czystości piwa, to znaczy, że napój otrzymywany jest jedynie z ziarna, wody i chmielu. Kunszt piwowara będzie można ocenić dzisiaj samemu.

TOMASZ ROGACZ

Skóra, воск i dratwa

Na stanowisku 68, w rekonstrukcji chaty biskupińskiej mieści się cichy, ciemny i pachnący skórą warsztat skórnika.



Szymon Nowaczyk w skupieniu zszywa skózaną sakiewkę przy użyciu igły z brązu i dratwy fot. Rafał Trąbski

Szymon Nowaczyk i Sebastian Pruchnik z drużyny "Siekiera" spokojnie, bez pośpiechu szyją sakiewki, torebki, buty, odpowiadając czasem na pytania turystów, czy opowiadając o skórnictwie wycieczkom. Narzędziami skórnika są szydło, noże do skór (wyjątkowo krótkie i bardzo ostre), igły i dratwa zastępująca zwykłe nici. Skóra w dawnych czasach służyła powszechnie ludziom i stosowano ją do produkcji wielorakich przedmiotów: ubrań, butów, torb, sakiew, bukłaków, a nawet panczerzy i

hełmów. Skórzana zbroja to tzw. lamelka wykonana z małych płytek ze skóry utwardzanej woskiem pszczelim. Lamelka taka jest twarda i odporna. W dawnych czasach skórzane pancerze były tańsze od metalowych, obecnie lamelka jest droższa od np. kolczugi. Szywanie skóry wymaga użycia specjalnych techników. Zanim użyje się igły i nici, trzeba wykonać sobie dziurki w skórze szydłem, gdyż jest to zbyt twardy materiał, aby szyjąc robić dziurki igłą. Skóra jest uniwersalnym materiałem - wodoodpornym, elastycznym, wytrzymałym i eleganckim. Jej dostępność w dawnych borach i kniejach doskonale tłumaczy jej szerokie zastosowanie. Kto chce się dowiedzieć więcej szczegółów na temat pracy skórnika, może wybrać się na stanowisko nr 68.

RAFAŁ TRĄBSKI

Wystarczy trochę wyobraźni

Krystyna Sempka i jej córka Katarzyna w roli bukieciarek przyjechały do Biskupina już jedenasty raz. Zajmują się wykonywaniem suchych kompozycji z kwiatów, ze zboża i z trawy.

"Trawy trzeba zebrać jeszcze przed kwitnięciem - tłumaczy pani Krystyna - jeśli zbierze się je za późno, to będą się kruszyć i bukiety nie będą trwałe. Dobrze jest konserwować suche rośliny w glicerynie z wodą". Ona sama wraz z mężem zajmowała się kiedyś ogrod-

nictwem, teraz jest na emeryturze. Natomiast kompozycje z suchych kwiatów układa od 30 lat. "Nie uczyłam się tego specjalnie - mówi. - Po prostu na początku podglądałam, jak inni to robią, a potem już sama zaczynałam wymyślać różne rodzaje bukietów.

Jej córka, Katarzyna, z zawodu terapeutka dodaje, że wystarczy wyobraźnia i dobre chęci. "Zaczyna się coś robić, a pomysł rodzi się dopiero w trakcie" - wyjaśnia. MAGDALENA KRUSZKA