

UTW w Cieszynie

Data publikacji: 24.04.2018 18:00

W poniedziałek (23.04) w ramach działania sekcji miłośników nauki i techniki cieszyńscy seniorzy mieli okazję zwiedzić Browar Zamkowy w Cieszynie. W czasie trwania wydarzenia przewodnik oprowadził grupę przy browarze, opisał poszczególne rodzaje piwa oraz przybliżył proces produkcji popularnego trunku. Całość zakończyła się degustacją.

□

- W pierwszej połowie XIX wieku powstał z inicjatywy Habsburgów Browar Zamkowy w Cieszynie. Nieprzerwanie od 1846 roku tradycyjnymi metodami jest tutaj warzone piwo. Browar działał w okresie wojen, przetrwał próbę czasu. Jakiś czas temu browar miał zostać zamknięty, jednak gdy odpowiednia inspekcja zawitała w nasze progi, jej przedstawiciele stwierdzili, że ta tradycja powinna przetrwać, w związku z czym piwo w Cieszynie warzone jest nadal – tłumaczył przewodnik w czasie oprowadzania grupy.

Podczas zwiedzania można było dowiedzieć się wiele na temat historii browaru oraz samego piwowarstwa. Każdy mógł dowiedzieć się, jak wyglądają suszone szyszki chmielu oraz je powąchać, a także zrozumieć czym różnią się od siebie poszczególne typy piwa. Pojawiło się również wiele informacji na temat konkursu dla piwowarów, w którym nagrodą jest wypuszczenie własnej linii piwa, uwarzonego właśnie na terenie Browaru Zamkowego w Cieszynie.

Mało osób zdaje sobie sprawę, że browar w Żywcu, który został założony w 1856 roku, jest w rzeczywistości młodszym bratem Browaru Cieszyńskiego. Został on również założony przez rodzinę Habsburgów, jednak z czasem jego losy potoczyły się zupełnie inaczej. Wyjaśniono również, dlaczego cena piwa warzonego w Cieszynie różni się od cen znanych z popularnych browarów takich jak właśnie browar w Żywcu. Przede wszystkim piwa, które powstają w Cieszynie, są produkowane zgodnie z dawnymi, tradycyjnymi recepturami, co jest znacznie bardziej czasochłonnym procesem. Po zakończeniu zwiedzania uczestnicy wycieczki mieli szansę sami zrozumieć, na czym polega kunszt cieszyńskich piwowarów, degustując określone linie piwa produkowanego w nadolziańskim mieście.