Vážená komisia, milí súťažiaci,

Dovoľte, aby som sa vám predstavila. Volám sa DN, som študentkou 3. Ročníka 4ročného štúdia na Gymnáziu v Gelnici. Súťažím v odbore 03- Chémia, potravinárstvo. Témou mojej práce je: pivo- vznešený nápoj.

Možno sa niektorí čudujete prečo si také dievčatko ako ja vybralo túto tému. No odpoveď je jednoduchá. Mnohí z nás sa stretávame s týmto nápojom každý deň a raz som sa zamyslela nad tým, že ako sa pivo vyrába, čo všetko treba na to aby získalo svoju chuť, a tak som sa rozhodla, že si to spracujem ako moju prácu SOČ.

V úvode by som vám rada predstavila, čo je pivo.

**ÚVOD**

Pivo je kvasený, slabo alkoholický nápoj vyrábaný z vody, obilného sladu a z chmeľu pomocou pivovarských kvasiniek. Keďže všetky látky obsahujúce sacharidy (škrob, cukor) podliehajú prirodzenému procesu kvasenia, je veľmi pravdepodobné, že pivu podobné nápoje boli objavené nezávisle viacerými kultúrami na svete. Nápoj podobný pivu poznáme pravdepodobne už z Mezopotámie.

**METODIKA**

Pri vypracovaní práce na tému „Pivo- vznešený nápoj“ sme sa snažili postupovať tak, aby boli poskytnuté relevantné, komplexné a objektívne informácie o pive s dôrazom na všetky hľadiská spojených s touto témou.

Použili sme informácie z rôznych internetových a knižných zdrojov, a taktiež z overených ľudských zdrojov.

Praktickú časť tvorí interview s pánom Mariánom Dzerengom, operátorom sladovne pivovaru Šariš a taktiež dotazník s ôsmimi otázkami a s možnosťami výberu z dvoch až najviac piatich otázok, grafickým znázornením každej otázky a následne jeho vyhodnotenie. Súčasťou práce sú fotografie, obrázky a grafy.

**CIEĽ** Zozbieraťa sformulovať relevantné informácie, prostredníctvom ktorých sme následne mohli poskytnúť pohľad na pivovarníctvo všeobecne, s priblížením slovenského pivovaru Šariš.

**HISTÓRIA:**

**+**V našich krajinách je prvá zmienka o pivovaroch v zakladacej listine Vyšehradskej kapitoly z roku 1080, Čo je naozaj veľmi dávno.

**+**Začiatkom 15. storočia sa pivo varilo v miestnosti, ktorá bola tmavá a plná štipľavého dymu. Sladovne boli zatuchnuté, podobajúce sa chlievom.

**+** Zlom nastal v druhej polovici 18. storočia, kedy český Sládok vyzdvihol výrobu piva na vedeckú úroveň. Zaviedol spodné kvasenie a určil postup výroby.

**+**V období priemyselnej revolúcie v 19. storočí nastal priemyselný rozvoj pivovarníctva. V tomto čase, v roku 1842, sa založil plzeňský pivovar Prazdroj,

**PRAKTICKÁ ČASŤ**

V praktickej časti sme sa zamerali na pivovar šariš, z dôvodu jeho blízkosti ku miestnej krajine a z dôvodu každoročnej, veľmi zaujímavej propagácie prostredníctvom veľkolepého dňa otvorených dverí.

úspech šarišského piva potvrdzuje aj úryvok z kroniky Pivovaru Šariš, v ktorom sa uvádza: „Pivo značky Šariš svojou kvalitou uspokojilo aj najnáročnejších pivárov, zaradilo sa na špičku slovenských pív. V roku 1968-1969 sa pivom ŠARIŠ občerstvovali konzumenti v okresoch Prešov, Bardejov, Spišská Nová Ves, Michalovce, Vranov, Svidník, Košice, Poprad, ...,Záujem o kvalitné pivo zo šarišského pivovaru ďalej narastal.

. V roku 2001 mali šarišskí pivovarníci dôvod na oslavu, ktorým bolo uvarenie 20- miliónteho hektolitra piva od založenia pivovaru. Pivo Šariš následne potvrdilo svoju kvalitu v rámci prestížnych medzinárodných súťaží a prinieslo si najvyššie ocenenia z Belgicka a Austrálie.

Jednou z hlavných častí našej práce bolo vytvorenie dotazníka a uskutočnenie rozhovoru s operátorom sladovne pivovaru Šariš Mariánom Dzerengom.

Z dotazníka sme vybrali dve otázky, ktoré nás najviac zaujali:

**Otázka číslo 3:** Máte pivo v obľube?

Na túto otázku odpovedalo 22 respondentov možnosť A- Áno a 2 respondenti možnosť B- Nie.

**Otázka číslo 8:** Máte radi pivo Šariš?

Na túto otázku odpovedalo 12 respondentov možnosť A- áno, 4 respondenti možnosť B- nie a 8 respondenti možnosť C- mám radšej iné.

**VYHODNOTENIE**

V globálnom pohľade na zastúpenie a počet odpovedí u opýtaných respondentov vyšlo, že väčšina respondentov má pivo v obľube a radi ho vypijú, či už pri nejakej špeciálnej príležitosti alebo doma.

**Interview s operátorom sladovne pivovaru Šariš Mariánom Dzerengom**

Pred začatím interview sme si pripravili 8 otázok ,v otázkach sme sa zameriavali prevažne na výrobu piva (postup a dĺžka), techniky produkcie a pod. Z uvedených otázok nás najviac zaujala otázka týkajúca sa práce operátora sladovne. Na ktorú pán Dzerenga odpovedal následovne:

***Výroba sladu. Slad sa vyrába z jačmeňa. Pri výrobe sladu prebiehajú 3 základné výrobné procesy, a tými sú: proces máčania jačmeňa v náduvníkoch na mačiarni. Druhým procesom je proces klíčenia zeleného sladu na posuvných hromadách. Tretím procesom je hvozdenie, laicky povedané sušenie zeleného sladu na hvozdoch. Po sušení sa odkličuje a vzniká už konečný výsledný produkt, teda slad. Slad je jedným z hlavných zložiek pri výrobe piva. Ďalšími zložkami sú chmeľ a voda.***

Pri ostatných odpovediach prízvukoval o základných zmyslových, vlastnostiach piva, vysvetľoval aké sú fyziologické účinky piva a pod.

**50 ROKOV** V roku 2017 pivovar Šariš oslávil svoje päťdesiate narodeniny.

**+** Táto téma ma natoľko zaujala, že som sa rozhodla už po odovzdaní mojej práce SOČ pátrať po možno menej známych pivároch, ktorí si tento vznešený nápoj vyrábajú sami a podarilo sa mi jedného nájsť. Tento pivovar sa volá pivovar Šemrak, a ak mi dovolíte tak som vám doniesla na ochutnávku toto pivo.

**ZÁVER**

V závere môžeme zhodnotiť, že sa nám podarilo zozbierať a sformulovať relevantné informácie, prostredníctvom ktorých sme následne mohli poskytnúť pohľad na pivovarníctvo všeobecne. S priblížením slovenského pivovaru Šariš.