V petek, 23.10.2015, na obeležitev ledinskega ekodneva, smo se dijaki 3.e oddelka odpravili na ogled Pivovarne Union. Vzrok za ta obisk je prebrani ekološki članek o novozelandski pivovarni, kjer iz odpadnega kvasa pri varjenju piva izdelujejo biogorivo, natančneje bioplin. Pod mentorstvom profesorice Nike Cebin smo pokukali v notranjost nam bližnje pivovarne. Prvi del ogleda je bil sestavljen iz ogleda proizvodnje. Izvedeli smo, da so glavne in osnovne sestavine piva voda, ki mora biti zelo kvalitetna (pivovarna Union ima lastno vodno zajetje), slad (večinoma ječmenov, ki so ga včasih izdelovali sami, danes pa ga kupujejo iz različnih evropskih držav), hmelj (v pivu sodeluje bolj kot začimba, pomembno pa je, da je hmelj, ki ga uporablja pivovarna Union slovenskega izvora) in kvas, ki povzroča alkoholno vrenje. Zaradi teh sestavin in njihove različne kakovosti se pivo od pivovarne do pivovarne razlikuje. Na naše presenečenje je varjenje piva precej dolgotrajen postopek, ki je sestavljen iz priprave sladu, drozganja, odcejanja, kuhanja, fermentiranja in kondicioniranja. Pomembno je vedeti, da po barvi delimo piva na svetla in temna, strokovnjaki pa jih delijo na piva spodnjega in piva zgornjega vrenja. Prav tako se piva razlikujejo po alkoholnih stopnjah, ki se gibljejo med 3 - 30 %. Spoznali smo tudi postopek varjenja nizkoalkoholnega piva, brezalkoholnega piva in proizvodnjo brezalkoholnih gaziranih pijač. Po ogledu proizvodnje, polnjenja plastenk brezalkoholnih gaziranih pijač, pločevink in steklenic piva ter skladišča smo odšli v pivovarski muzej, kjer je bila v prvem delu predstavljena zgodovina Pivovarne Union, v drugem pa načini proizvodnje in prodaja piva Union v preteklosti. Na koncu je sledila še degustacija brezalkoholnih pijač iz Pivovarne Union.

Pivovarno smo zapustili zadovoljni in polni novega znanja.

Katja Šimenc, 3.e