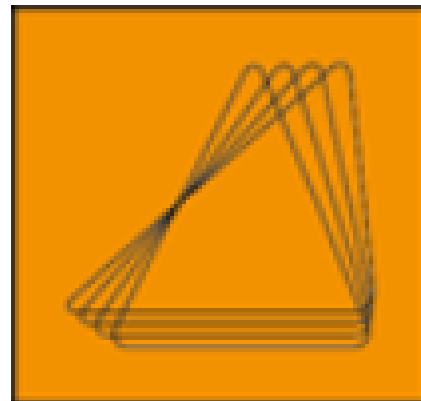


Kultura pitja piva, pivo in med – odgovorno, okusno, poučno

Izobraževanje dijakov o
kulturnem pitju piva, njegovi
raznolikosti in stilih ter dodani
vrednosti medu.



ŠOLSKI CENTER
NOVO MESTO



Ekošola

Kaj je pivo in zakaj je več kot le pijača?

- Pivo je **več kot pijača**, ker je **nosilec zgodovine, kulture, obrti in skupnosti**. Povezuje ljudi, odraža raznolikost sveta in pripoveduje zgodbe — včasih v enem samem požirku.
- Najstarejši dokazi o pivu segajo v **mezopotamsko dobo (okoli 5.000 pr. n. št.)**
- Vsaka regija ima svoj slog (npr. češki pilsner, belgijski saison, ameriški IPA) – to oblikuje **lokalno identiteto**.
- Pivo je pogosto del **družabnega življenja** – v pivnicah, na festivalih, ob žaru, športnih tekmah itd.
- Pomaga ustvarjati **občutek skupnosti** in neformalnega druženja.



Odgovorno in zavedno pitje



- **Ne pretiravaj!** Pivo je za uživanje, ne za tekmovanje v pitju.
- **Poznaj svoje meje:** Če že čutiš, da je dovolj, je dovolj.
Ni treba, da pivo postane tvoje edino življenje.
- **Pij ob pravem času:** Pivo je super na festivalih ali s prijatelji, ampak ni nujno vsak dan.
- **Ne sedi za volan!** Pivo ni za vožnjo. Nikoli ne vozi, ko si pil.
- **Vedi, kaj piješ:** Alkohol vpliva na tvoje telo, zato pazi, da ostaneš kul in v ravnovesju.
- **Pivo = zabava, ne tekma:** Pitje je del dobre zabave, ne cilj sam zase!

Vrste piva za različne priložnosti

Svetla piva: osvežitev ob lahkem kosilu

Temna piva: bogatejši okusi ob jedeh z mesom ali sladicami

Sadna in zeliščna piva: poleti, ob posebnih priložnostih

Medeno pivo: naraven dodatek za mehkejši okus, svežino, še posebej *brezalkoholnim pivom*

Med kot dodana vrednost



- Prinaša encime, ki vplivajo na teksturo in aromo
- Zdravilni učinki: pomirja, deluje antibakterijsko, obogati pijačo
- Višja vsebnost antioksidantov
- Med še posebej obogati brezalkoholno pivo, saj mu doda svežino in pitnost
- Bolj kompleksen je med – gozdni med – več okusa doda pivu
- Primeren po športnih aktivnostih



Postopek varjenja piva

1. Priprava vode in
mletje sladu

2. Drozganje in
izpiranje



Postopek varjenja piva

3. Vrenje pivine in
dodajanje hmelja

4. Hlajenje



Postopek varjenja piva

5. Dodajanje kvasa

6. Fermentacija

7. Karbonizacija in
stekleničenje

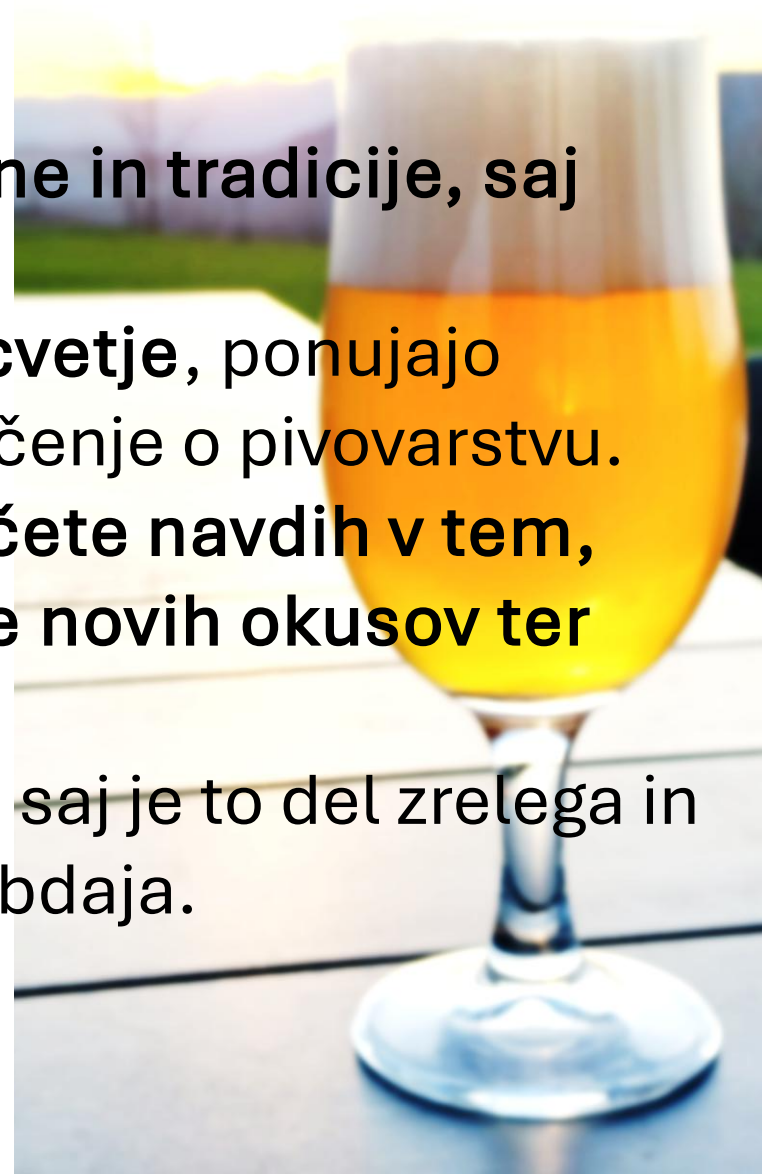


Zaključek

Kultura pitja piva v Sloveniji je del naše dediščine in tradicije, saj imamo številne pivovarne z dolgo zgodovino.

Mnogi festivali in družabni trenutki, kot je **Pivo in cvetje**, ponujajo priložnost za raziskovanje različnih stilov piva in učenje o pivovarstvu. **Dijaki, ki se srečujete s to tematiko, lahko poiščete navdih v tem, kako pivo povezuje ljudi in spodbuja ustvarjanje novih okusov ter tehnoloških idej.**

Seveda pa je ključno, da pivo uživamo odgovorno, saj je to del zrelega in spoštljivega odnosa do tradicije in okolja, ki nas obdaja.



Hvala za pozornost in na zdravje

Kaj je še slabše kot tašča?

Sparjen PIR

Mihael Drašler
Helena Molan